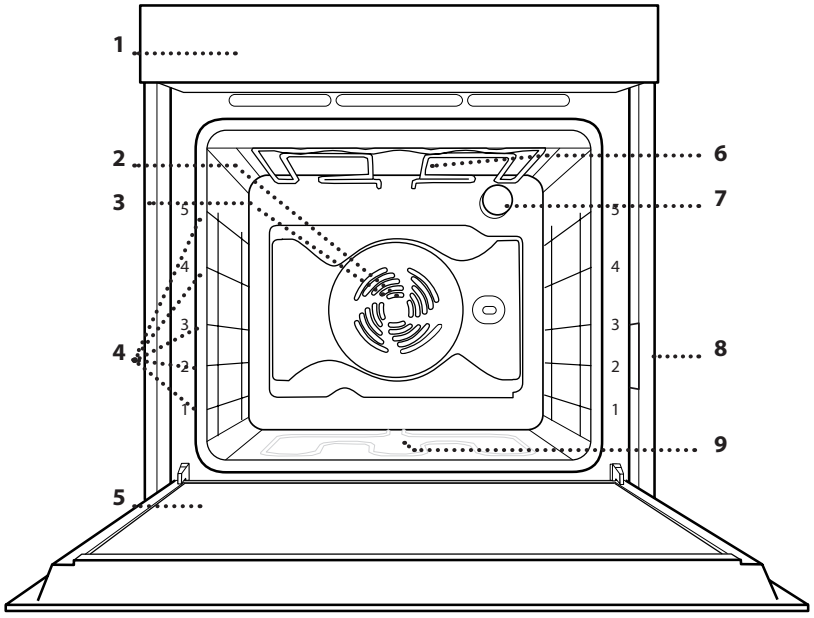
TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil **www.whirlpool.eu/register**

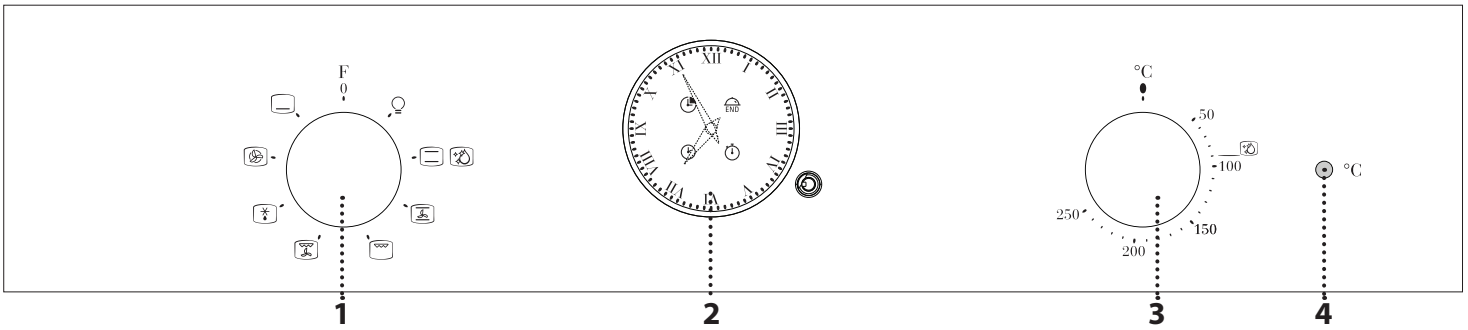
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Tsirkulaarne küttekeha (pole nähtav)
4. Riiulisiinid (taseme number on märgitud ahju esiküljel)
5. Uks
6. Ülemine soojenduselement/ grill
7. Lamp
8. Identimisplaat (ärge eemaldage)
9. Alumine küttekeha (ei ole näha)

JUHTPANEEL



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

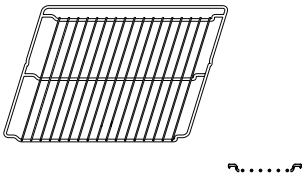
2. ANALOOGKELL

3. TERMOSTAADINUPP
Pöörake nuppu soovitud temperatuuri seadmiseks.

4. LED-TERMOSTAAT/ EELKUUMUTUS
Lülitub soojendamise ajal sisse. Lülitub välja, kui soovitud temperatuur on saavutatud.

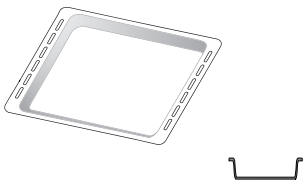
TARVIKUD

TRAATREST



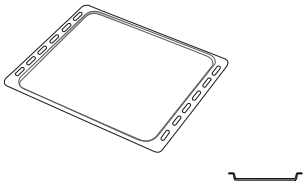
Kasutage toiduvalmistamiseks või toena pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate esemete ja küpsetusnõude jaoks

TILKUMISALUS *



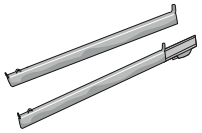
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



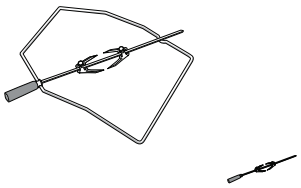
Ahjusaia ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka liha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemist ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

GRILLVARRAS*



Suurte lihatükkide ja lindude ühtlaseks küpsetamiseks.

* Saadaval ainult osal mudelitest.

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.
Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

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

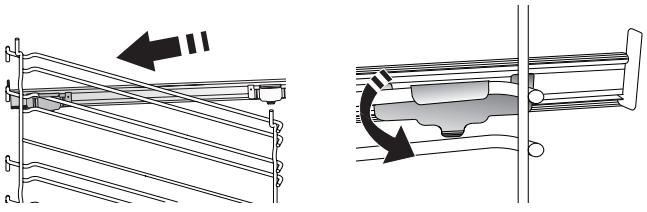
RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

• Riiulijuhikute eemaldamiseks tõstke juhikuid ülespoole ja tõmmake õrnalt alumine osa oma pesast välja: nüüd saab riiulisiinid eemaldada.

• Riiulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pessa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

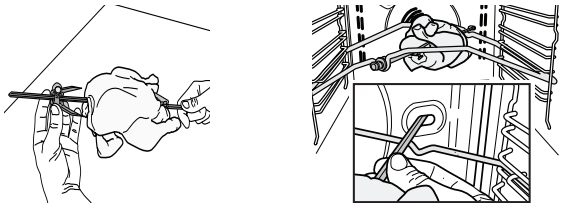
Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.
Kinnitage siini ülemine klamber riiulisoone külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta. Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riiulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korrake toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisiinil.



Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

GRILLVARDA KASUTAMINE (KUI ON OLEMAS)

Asetage küpsetusvarras lihatüki keskele ja lükake liha vardale, kuni see istub kindlalt kahvli otsas ja enam liikuma ei anna (linnuliha siduge eelnevalt nööriga kokku). Lükake teine kahvel vardale ja libistage see nii kaugele, et see hoiaks liha kindlalt paigal. Keerake kinnituskruvi kõvasti kinni, et kahvel oma kohal püsiks. Paigaldage varda ots ahju seinas asuvasse õõnsusse ja ümar osa vastavale toele.



Pange tähele! Küpsetusmahlade kogumiseks asetage alla nõrgumispann ja valage sinna 500 ml vett. Et ennast mitte kõrvetada, kasutage vardaga toimetamiseks plastist käepidet (mis tuleb enne küpsetamist eemaldada).
Seda tarvikut tohib kasutada ainult funktsiooniga „Turbogrill".

SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

.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 ahjust kogu kaitsev papp või läbipaistev kile ja eemaldage ahju seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahi ligikaudu üheks tunniks temperatuurini 250 °C, kasutades soovitatavalt funktsiooni „Konvektsioonküpsetus“. Ahi peab sel ajal olema tühi. Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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

FUNKTSIOONID JA IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks keerake *valikunupp* soovitud sümbolile.

0 VÄLJAS
Ahju väljalülitamiseks.

VALGUSTUS
Ahju lambi sisselülitamiseks.

TAVAPÄRANE
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.

PÕHJALIK PUHASTUS (ainult osal mudelitel)
Spetsiaalne puhastustsükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Enne selle funktsiooni kasutamist peab ahi olema külm ja ahju põhja tuleb valada 200 ml vett. Seadke taimer 30 minutile ja temperatuuriks 90 °C. Kui tsükkel on lõpetanud, oodake ligikaudu 15 minutit, enne kui ukse avate.

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

GRILL (GRILLIMINE)
Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml joogivett.

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. Selle funktsiooniga tuleb kasutada röstimisvarrast (kui on olemas).

ÜLESSULATAMINE
Toidu kiire sulatamine

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.

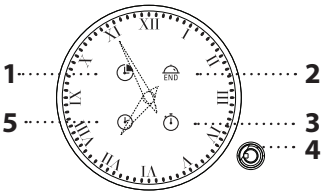
ALUMINE KÜTTEKEHA
Kasulik toidu alt pruunistamiseks. Funktsioon sobib kasutamiseks ka aeglaseks küpsetamiseks, mahlakate roogade küpsetamise lõpetamiseks ja kastmekontsentraadi valmistamiseks.

2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

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

PÕHJALIK PUHASTUS (kui on olemas)
Põhjaliku puhastuse funktsiooni kasutamiseks valage ahju põhja 200 ml joogivett ja keerake siis *valikunupp* ja *termostaadinupp* ikooni juurde.

. ANALOOGKELL



1. Küpsetusaja alguse ikoon
2. Küpsetusaja lõpu ikoon
3. Taimeri seadistamise ikoon
4. Kella kroon
5. Kellaaja seadistamise ikoon

. KELLAAJA SEADISTAMINE

Vajutage neli korda kella krooni, kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon . Keerake kella krooni, et valida õige kellaaeg ja vajutage seejärel kinnitamiseks kella krooni.

Pange tähele! Kellaaega tuleb seadistada enne esimest kasutust ja pärast elektrikatkestust.

. KÜPSETUSAJA PIKKUSE SEADISTAMINE

Pikkuse määramiseks on vaja määrata küpsetamise lõpuaeg. Pärast funktsiooni valimist ja temperatuuri reguleerimist vastavalt oma vajadustele määrake toiduvalmistamise pikkus. Kinnitamiseks ja toiduvalmistamise alustamiseks vajutage kella krooni: helisignaal ja vilkuv ikoon END hoiatavad teid, kui küpsetusaeg on lõppenud.

Pange tähele! Lühim valitav aeg on 2 minutit. Küpsetusaja lõpu kontrollimiseks vajutage küpsetamise ajal kella krooni. Sätte tühistamiseks enne küpsetusaja lõppu hoidke kella krooni 5 sekundit all: ahi naaseb automaatselt manuaalsesse küpsetusrežiimi. Kui küpsetamine on lõppenud, hoidke kella krooni 5 sekundit all, et helisignaal välja lülitada, seejärel vajutage veel üks kord kella krooni, et kõik sätted tühistada ja naasta manuaalsesse küpsetusrežiimi.

. TAIMER

Kui ahi on välja lülitatud, saab taimerina kasutada analoogkella. Funktsiooni käivitamiseks veenduge, et ahi oleks välja lülitatud, ja vajutage 3 korda kella krooni: ekraanil hakkab vilkuma ikoon ⏲ . Keerake sobiva pikkuse valimiseks kella krooni, seejärel vajutage taimeri käivitamiseks kella krooni. Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal.

Pange tähele! Lühim valitav aeg on 2 minutit. Taimeri väljalülitamiseks enne lõpuni jõudmist hoidke kella krooni 5 sekundit all. Helisignaali väljalülitamiseks vajutage üks kord kella krooni.

3. EELKUUMUTAMINE

Kui funktsioon on aktiveeritud, lülitab LED-termostaat sisse, andes märku eelkuumutuse töölehakkamisest. Kui see protsess on lõppenud, lülitub LED-termostaat välja, andes märku, et ahi on saavutanud valitud temperatuuri: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

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

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

KÜPSETUSTABELID

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD	
Kerkinud / biskviitkoogid		Jah	150 - 175	35 - 90	3	
		Jah	150–170	30–90	4	1
Täidisega koogid (juustukook, struudel, õunapirukas)		Jah	150 - 190	30 - 85	3	
		Jah	150 - 190	35 - 90	4	1
Küpsised / väikesed koogid		Jah	160 - 175	20–45	3	
		Jah	150 - 175	20–45	4	1
Tuuletaskud		Jah	175 - 200	30 - 40	3	
		Jah	170 - 190	35 - 45	4	1
Meringues (Besee)		Jah	100	110- 150	3	
		Jah	100	130 - 150	4	1
Pitsa/sai/focaccia		Jah	190 - 250	12 - 50	3	
		Jah	190 - 250	20 - 50	4	1
Sügavkülmutatud pitsa		Jah	250	10 - 15	3	
		Jah	250	10 - 20	4	1
Soolased pirukad (köögiviljapirukas, singi-koorepirukas)		Jah	175 - 200	35 - 55	3	
		Jah	175 - 190	45 - 60	4	1
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	175 - 200	20 - 30	3	
		Jah	175 - 190	25 - 45	4	1
Lasanje / flan / küpsetatud pasta / kannelloonid		Jah	200	45 - 65	3	

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD	
Lammas/vasikas/veis/siga 1 kg		Jah	200	80 - 110	3	
Kana/küülik/part 1 kg		Jah	200	50 - 100	3	
Kalkun/hani 3 kg		Jah	200	80 - 130	2	
Küpsetatud kala / küpsetuspaberis (filee, terve kala)		Jah	175 - 200	40 - 60	3	
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	175 - 200	50 - 60	2	
Kanapraad 1–1,3 kg		—	200	55 - 70 *	2	1
		—	250	60–80	2	1
Röstleib ja -sai		—	200	2–5	5	
Kalafileed / -steigid		—	200	20 - 30 *	4	3
Vorstid/kebab / ribi/burgerikotletid		—	200	30 - 40 *	5	4
Pooltoores veisepraad 1 kg		—	200	35 - 45 **	3	
Lambakoot / -jalg		—	200	60 - 90 **	3	
Ahjukartulid		—	200	45 - 55 **	3	
Köögiviljagratään		—	200	20 - 30	3	
Lasanje ja liha		Jah	200	50–100 ***	4	1
Liha ja kartulid		Jah	200	45 - 100 ***	4	1
Kala ja köögiviljad		Jah	175	30–50 ***	4	1

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
** Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.
*** Arvestuslik ajakulu: toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.

FUNKTSIOONID					
	Tavapärane	Grill	Turbogrill	Konvektsioonküpsetus	Sundõhk

TARVIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm restil	rasvavann/ küpsetusplaat või ahjuplaat restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Grillvarras (kui on olemas)	Nõrgumispann 500 ml veega

KASULIKUD NÄPUNÄITED

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. 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 pürekslaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

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

PUHASTAMINE AND HOOLDAMINE

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 need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Pühkige viimaks üle kuiva lapiga.

• Ärge kasutage söövitavaid ega abrasiivseid pesuvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPIND

• Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel puhastage (soovitatavalt siis, kui ahi on veel soe), et eemaldada kõik toidujäägid ja plekid. Suure veesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi eemaldamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage seda lapi või käsnaga.

• Sisepindade optimaalseks puhastuseks kasutage põhjaliku puhastuse funktsiooni. (Kui on olemas.)
• Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
• Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

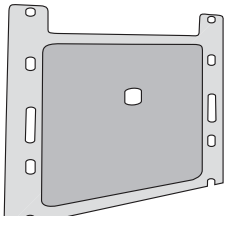
TARVIKUD

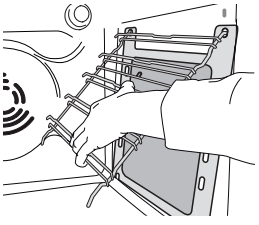
• Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või svammiga.

KATALÜÜTILISTE PANEELIDE PUHASTAMINE

(AINULT OSAL MUDELITEL)

Ahi võib olla varustatud spetsiaalsete katalüütiliste paneelidega, mis hõlbustavad ahju sisemuse puhastamist. Neil on eriline, väga poorne isepuhastuv kattekiht, mis suudab imada rasva ja tahma. Paneelid on kinnitatud riiulisiinidele. Riiulisiinide ümbertõstmisel ja nende uuesti paigaldamisel veenduge, et ülaosas olevad konksud oleksid korralikult paneelide vastavates aukudes.





Katalüütiliste paneelide isepuhastustoime tõhusaks kasutamiseks soovitame ahju kuumutada umbes tund aega 200 °C juures funktsiooniga Konvektsioonküpsetus. Ahi peab sel ajal olema tühi. Enne järelejäänud toidujääkide eemaldamist pehme švammiga laske ahjul maha jahtuda.

Pange tähele! Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid pesuvahendeid, karedat harja, terasharja või ahjupihuseid, mis võivad katalüütilist pinda kahjustada ja selle enesepuhastusvõime rikkuda.
Kui vajate asenduspaneele, pöörduge teenindusse.

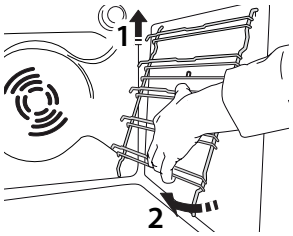
LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

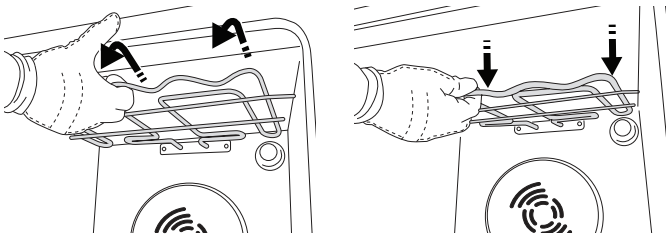
Pange tähele! Kasutage ainult 20–40 W/230 ~ V tüüp G9, T300°C halogeenlampe. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.
- Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

ÜLEMISE KÜTTEKEHA LANGETAMINE
(AINULT OSAL MUDELITEL)

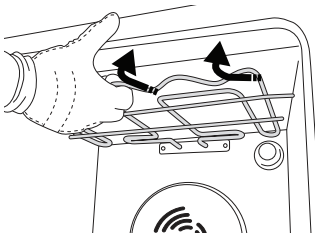
1. Eemaldage külgmised riiulisiinid.



2. Tõmmake kütteelementi pisut väljapoole ja laske allapoole.

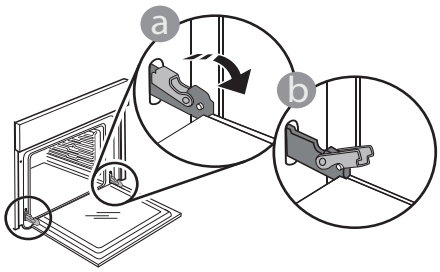


3. Kütteelemendi asendi taastamiseks tõstke seda ülespoole ja tõmmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et kütteelement jääks külgmistele tugedele toetuma.



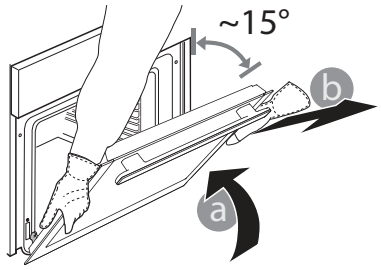
UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



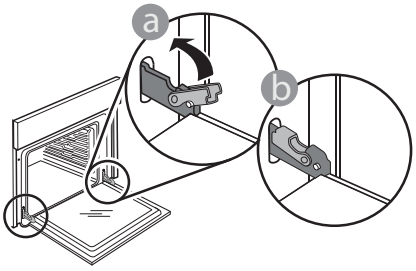
2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik.

Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.
Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

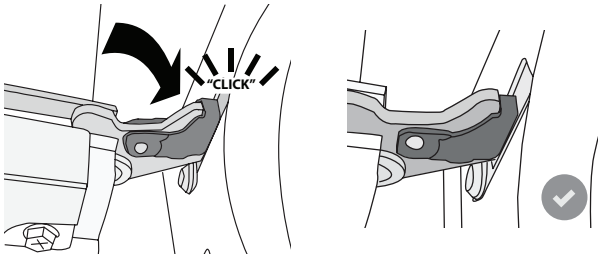


3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.



Vajutage õrnalt, et kontrollida, kas fiksaatorid on õiges asendis (ainult osal mudelitel).



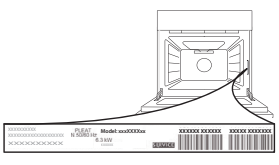
5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid: Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

RIKKEOTSING

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.
Kellaaeg on vale.	Voolukatkestus.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Te peate kellaaja lähtestama, nagu on kirjeldatud peatükis „Igapäevane kasutamine“.
Uks ei sulgu korralikult.	Fiksaatorid on vales asendis.	Veenduge, et fiksaatorid oleks õiges asendis, nagu on kirjeldatud ukse eemaldamise ja tagasipaigaldamise juhistes jaotises „Puhastamine ja hooldus“.

Juurdepääsuks eeskirjadele, dokumentatsioonile ja toote lisateabele võite teha 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.

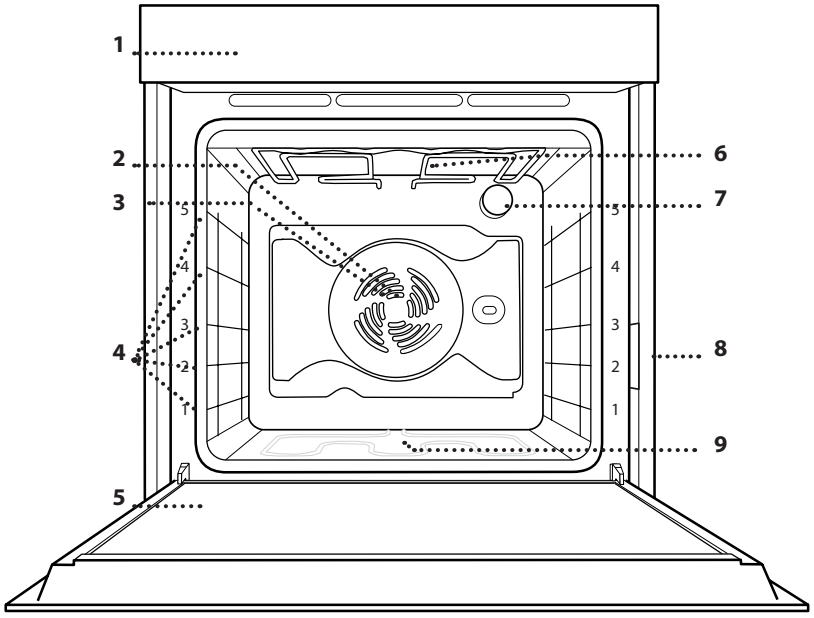


Whirlpool

PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē **www.whirlpool.eu/register**

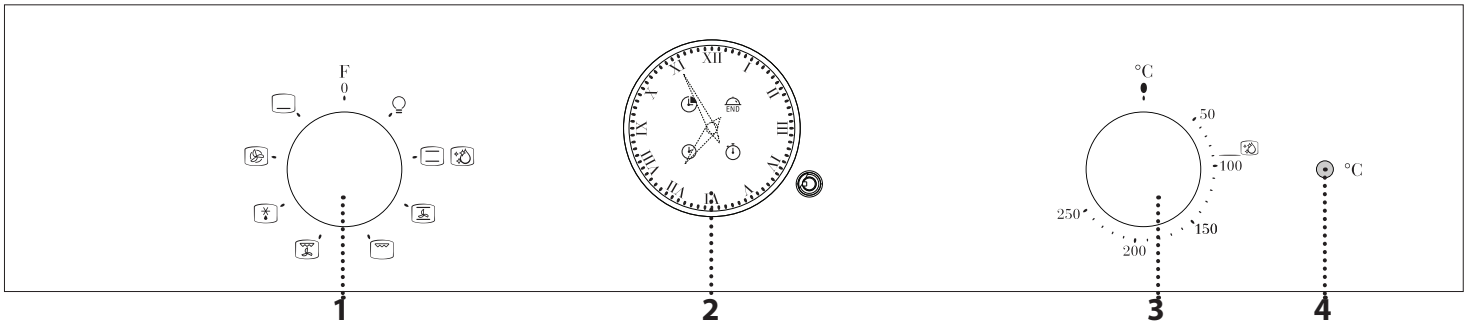
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



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

VADĪBAS PANELIS



1. ATLASES SLĒDZIS
Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēloties funkciju. Pagrieziet stāvoklī 0, lai izslēgtu cepeškrāsni.

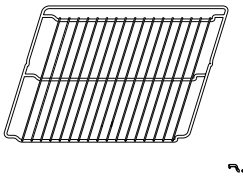
2. ANALOGAIS PULKSTENIS

3. TERMOSTATA SLĒDZIS
Pagrieziet, lai iestatītu vēlamo temperatūru.

4. TERMOSTATA/ PRIEKŠSILDĪŠANAS LED INDIKATORS
Ieslēdzas uzkarsēšanas laikā. Izslēdzas, sasniedzot vēlamo temperatūru.

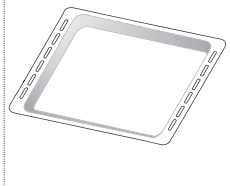
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



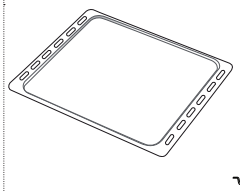
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem

NOTEKPAPLĀTE*



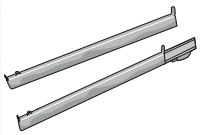
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plaukta.

CEPEŠPANNA*



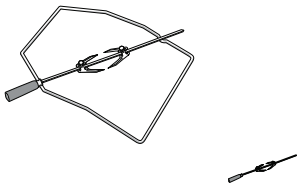
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES*



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

ROTĒJOŠAIS IESMS*



Mājputnu un lielu gaļas gabalu vienmērīgai izcepšanai.

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.
Citus piederumus ir iespējams iegādāties atsevišķi, sazinoties ar klientu apkalpošanas centru.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stiepļu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stiepļu plaukts.

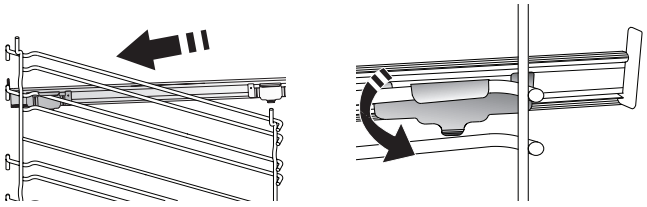
PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

• 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 nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA TĀDAS IR)

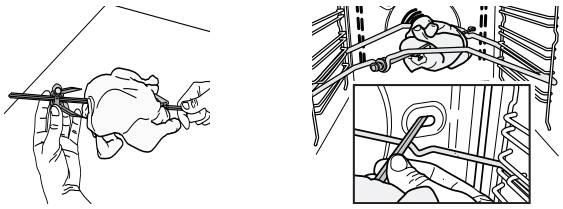
Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.
Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā. Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēdža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.



Lūdzu, ņemiet vērā: Slīdošās slieces iespējams uzstādīt ikvienā līmenī.

ROTĒJOŠAIS IESMA LIETOŠANA (JA TĀDS IR)

Izduriet iesmu cauri gaļas gabala vidum (ja tā ir putnu gaļa, tad tā jāapsien) un stumiet gaļu pa iesmu līdz tas ir stingri novietots uz asmens un nevar izkustēties. Uzlieciet otro asmeni uz iesma un stumiet to, līdz gaļa ir kārtīgi nostiprināta vietā. Pievelciet stiprinošās skrūves, lai nodrošinātu, ka tās ir īstajā vietā. Ievietojiet galu cepeškrāsns nodalījumā esošajā vietā un pārējo apaļo daļu nolieciet uz attiecīgā atbalsta.



Lūdzu, ņemiet vērā: Novietojiet cepešpannu vienu līmeni zemāk un ielejiet tajā 500 ml ūdens, lai savāktu cepšanas laikā radušās sulas. Lai izvairītos no apdegumiem, kamēr iesms ir karsts, turiet to tikai aiz plastmasas roktura (kas pirms gatavošanas jānoņem).
Šo piederumu drīkst lietot tikai kopā ar Turbo grilēšanas funkciju.

IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

.UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna cepeškrāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir parasta parādība.
Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu cepeškrāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.
Izņemiet visus kartona aizsargmateriālus vai caurredzamo plēni no cepeškrāsns un izņemiet no tās visus piederumus.

Uzkarsējiet cepeškrāsni līdz 250 °C aptuveni vienu stundu, ieteicams, izmantojot funkciju „Cepšana ar konvekciju". Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai. Ievērojiet norādījumus, lai pareizi iestatītu funkciju.

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

FUNKCIJAS LIETOŠANA IKDIENĀ

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

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

0 IZSLĒGTS
Lai izslēgtu ierīci.

APGAISMOJUMS
Lai ieslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

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

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

CEPŠANA AR KONVEKCIJU
Gaļas vai kūku ar šķidru pildījumu cepšanai uz viena plaukta. Šī funkcija piešķirs vienmērīgu, zeltainu, kraukšķīgu garoziņu gan ēdiena augšpusei, gan apakšpusei.

GRILĒŠANA
Steiku, kebabu un desiņu grilēšanai, dārzeņu sacepumu gatavošanai vai maizes grauzdēšanai. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.

TURBO GRILĒŠANA
Lielu gaļas gabalu (stilbus, rostbifu, vistu) cepšanai. Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens. Šai funkcijai var izmantot grilēšanas iesmu (ja tas ir iekļauts).

ATKAUSĒŠANA
Ātrākais pārtikas atkausēšanai.

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

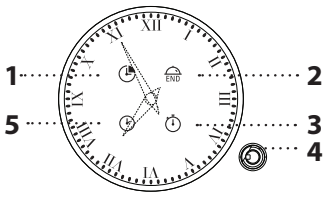
SILDĪŠANA NO APAKŠAS
Noderīgi ēdiena apakšas apbrūninašanai. Šo funkciju ieteicams izmantot arī lēnai gatavošanai, sulīgu ēdienu gatavošana beigās, kā arī mērču koncentrātu gatavošanai.

2. FUNKCIJAS AKTIVIZĒŠANA

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

ĪPAŠĀ TĪRĪŠANA (ja pieejama)
Lai aktivizētu īpašās tīrīšanas funkciju, ielejiet 200 ml dzeramā ūdens cepeškrāsns apakšējā daļā, pagrieziet *atlases slēdzi* un *termostata slēdzi* uz ikonu .

. ANALOGAIS PULKSTENIS



1. Gatavošanas sākuma laika ikona
2. Gatavošanas beigu laika ikona
3. Iestatīta minūtes atgādinājuma ikona
4. Pulksteņa ciparnīca
5. Iestatīta diennakts laika ikona

. DIENNAKTS LAIKA IESTATĪŠANA

Nospiediet pulksteņa ciparnīcu četras reizes, līdz displejā sāk mirgot ikona . Pagrieziet pulksteņa ciparnīcu, lai izvēlētos pareizu laiku un tad apstipriniet, nospiežot pulksteņa ciparnīcu.

Lūdzu, ņemiet vērā: laiks ir jāiestata pirmajā lietošanas reizē un pēc elektropadeves pārrāvuma.

. GATAVOŠANAS ILGUMA IESTATĪŠANA

Lai iestatītu ilgumu, ir jānorāda gatavošanas beigu laiks. Pēc vajadzīgās funkcijas atlasīšanas un temperatūras noregulēšanas iestatiet gatavošanas ilgumu. Nospiediet pulksteņa ikonu, lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu: pēc gatavošanas laika beigām tiks atskaņots akustisks brīdinājuma signāls, un mirgos ikona .

Lūdzu, ņemiet vērā: īsākais laiks, ko var iestatīt, ir 2 minūtes.
Lai pārbaudītu iestatīto gatavošanas beigu laiku, gatavošanas laikā vienu reizi piespiediet pulksteņa ciparnīcu. Lai atceltu iestatījumu, pirms tas beidzas, turiet pulksteņa ciparnīcu nospiestu 5 sekundes: cepeškrāsns automātiski atsāks parastu gatavošanu. Kad gatavošana ir pabeigta, uz 5 sekundēm nospiediet pulksteņa ciparnīcu, lai izslēgtu brīdinošo skaņas signālu, pēc tam vēlreiz nospiediet pulksteņa ciparnīcu, lai atceltu visus iestatījumus un atsāktu parastu gatavošanu.

. TAIMERIS

Kad cepeškrāsns ir izslēgta, analogo pulksteni var izmantot kā laika atgādinājumu. Lai aktivizētu funkciju, pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir izslēgta, nospiediet pulksteņa ciparnīcu trīs reizes: displejā mirgos ikona. Pagrieziet pulksteņa ciparnīcu, lai iestatītu vēlamo ilgumu, un tad nospiediet ciparnīcu, lai ieslēgtu taimeri: kad atskaite ir beigusies, atskanēs brīdinošs skaņas signāls.

Lūdzu, ņemiet vērā: īsākais laiks, ko var iestatīt, ir 2 minūtes. Lai taimeri izslēgtu, pirms tas beidzas, turiet pulksteņa ciparnīcu nospiestu 5 sekundes. Lai izslēgtu brīdinošo skaņas signālu, nospiediet pulksteņa ciparnīcu vienu reizi.

3. PRIEKŠSILDĪŠANA

Kad funkcija ir aktivizēta, tiks ieslēgts LED termostats, kas norāda, ka priekšsildīšana ir iesākta.
Šī procesa beigās LED termostats tiek izslēgts, norādot, ka cepeškrāsns ir sasniegusi iestatīto temperatūru: šajā brīdī varat ievietot produktus un sākt gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: ievietojot ēdienu cepeškrāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, gala rezultāts var tikt negatīvi ietekmēts.

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

GATAVOŠANAS TABULA

KULINĀRIJAS RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI	
Rauga mīklas izstrādājumi/biskvītkūka		Jā	150–175	35–90	3	
		Jā	150–170	30–90	4	1
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	150–190	30–85	3	
		Jā	150–190	35–90	4	1
Cepumi / kūciņas		Jā	160–175	20–45	3	
		Jā	150–175	20–45	4	1
Vēja kūkas		Jā	175–200	30–40	3	
		Jā	170–190	35–45	4	1
Bezē		Jā	100	110–150	3	
		Jā	100	130–150	4	1
Pica/maize/fokača		Jā	190–250	12–50	3	
		Jā	190–250	20–50	4	1
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	3	
		Jā	250	10 - 20	4	1
Pīrādziņi (dārzeņu pīrāgs, kišs)		Jā	175–200	35–55	3	
		Jā	175–190	45–60	4	1
Volovāni/kārtainās mīklas cepumi		Jā	175–200	20–30	3	
		Jā	175–190	25–45	4	1
Lazanja / augļu pīrāgi / makaronu sacepums / pildīti makaroni		Jā	200	45–65	3	

KULINĀRIJAS RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa, 1 kg		Jā	200	80–110	3
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg		Jā	200	50–100	3
Tītara/zoss gaļa, 3 kg		Jā	200	80–130	2
Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	175–200	40–60	3
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	175–200	50–60	2
Cepta vista 1–1,3 kg		—	200	55–70 *	2 + 1
		—	250	60–80	2 + 1
Grauzdēta maize		—	200	2–5	5
Zivs fileja / Steiks		—	200	20–30 *	4 + 3
Desas/kebabi/ ribiņas/hamburgeri		—	200	30–40 *	5 + 4
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		—	200	35–45 **	3
Jēra stilbs / apakšstilbs		—	200	60–90 **	3
Cepti kartupeļi		—	200	45–55 **	3
Dārzeņu sacepums		—	200	20–30	3
Lazanja un gaļa		Jā	200	50–100 ***	4 + 1
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45–100 ***	4 + 1
Zivs un dārzeņi		Jā	175	30–50 ***	4 + 1

* Kad pagājusi puse gatavošanas laika, apgrieziet produktus uz otru pusi.
** Ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika.
*** Paredzamais ilgums: pēc vajadzības ēdienu var izņemt no cepeškrāsns arī citā laikā.

FUNKCIJAS					
	Parasta gatavošana	Grilēšana	Turbo grilēšana	Cepšana ar konvekciju	Piespiedu gaisa cirkulācija

PIEDERUMI						
Stiepļu plaukts	Paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Notekpaplāte/ cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta	Notekpaplāte/ cepešpanna	Rotējošais iesms (ja ir iekļauts)	Notekpaplāte ar 500 ml ūdens

NODERĪGI PADOMI

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un plaukti, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuvens, 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 cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU GATAVOŠANA VIENLAICĪGI

Izmantojot funkciju „Piespiedu gaisa cirkulācija", vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi. Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas. Izmantojiet aizsargcimdus.

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

ĀRĒJĀS VIRSMAS

• Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Tīrīšanas beigās noslaukiet to ar sausu drānu.

• Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus mazgāšanas 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 ēdiena paliekas. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

• Aktivizējiet „Īpašās tīrīšanas" funkciju, lai nodrošinātu optimālu iekšējo virsmu tīrību. (Ja pieejama).
• Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
• Lai atvieglotu tīrīšanu, cepeškrāsns durvis var izņemt.

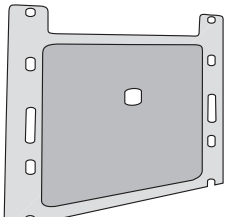
PIEDERUMI

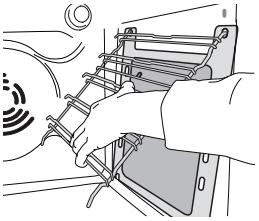
• Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas; bet, ja tie vēl ir karsti, izmantojiet virtuves cimdus. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

KATALĪTISKO PLĀTŅU TĪRĪŠANA

(TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

Šī cepeškrāsns var būt aprīkota ar īpašām katalītiskajām plātnēm, kas, pateicoties to pašattīrošajam pārklājumam, kas ir ļoti porains un spēj absorbēt taukus un netīrumus, ļauj vieglāk iztīrīt gatavošanas nodalījumu. Šīs plātnes ir piesūtītas plauktu stiprinājumiem: Mainot plauktu stiprinājumu pozīciju un ievietojot tos atpakaļ, pārliecinieties, ka augšējie āķi ir ieāķēti attiecīgajos plātņu caurumos.





Lai nodrošinātu labāko katalītisko plātņu paštīrošo īpašību sniegumu, krāsni ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju „Cepšana ar konvekciju". Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai. Pēc tam ļaujiet krāsnij atdzist un tikai tad iztīriet ēdienu atliekas, izmantojot maigu sūkli.

Lūdzu, ņemiet vērā: kodīgi un abrazīvi tīrīšanas līdzekļi, cietas birstes, asi sūkļi vai krāsns aerosoli var sabojāt katalītisko virsmu un ietekmēt ierīces paštīrošās īpašības.
Ja nepieciešama plātņu nomaiņa, lūdzu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

SPULDZES NOMAIŅA

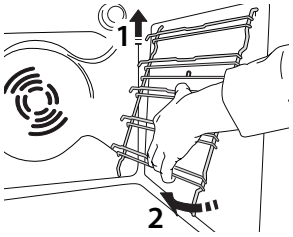
1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 20-40 W/230 ~ V tips G9, T300°C halogēnspuldzes. Ierīcē uzstādītā spuldze ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā.
– Izmantojot halogēnlampas, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

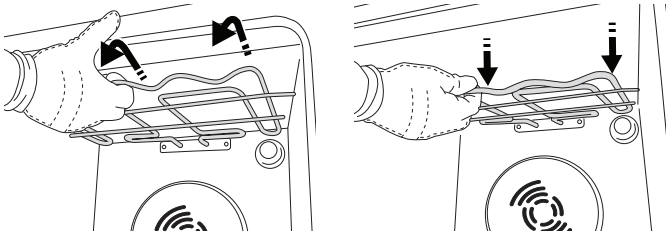
AUGŠĒJO SILDELEMENTU NOLAIŠANA

(TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

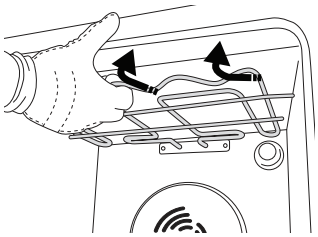
1. Izņemiet malējos plauktu stiprinājumus.



2. Nedaudz izvelciet sildelementu un nolaidiet to.

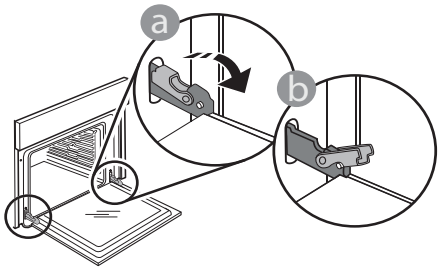


3. Lai sildelementu uzliktu atpakaļ, celiet to augšup, velkot nedaudz pret sevi, un pārliecinieties, vai tas balstās uz sānu atbalstiem.



DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

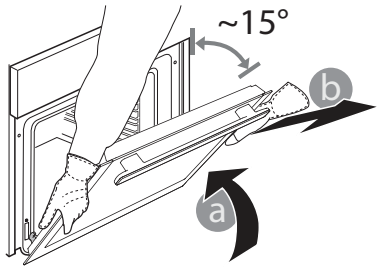
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir atbloķētā pozīcijā.



2. Pilnībā aizveriet ierīces durvis.

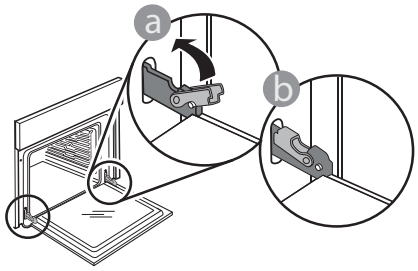
Ar abām rokām stingri turiet durvis – neturiet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vērt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

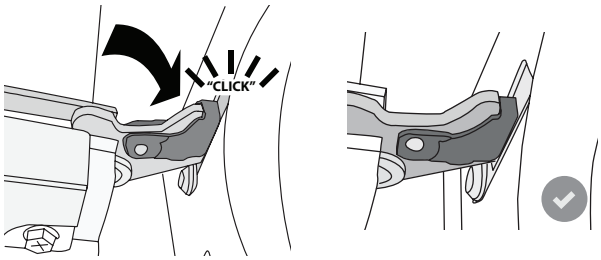


3. Ievietojiet durvis atpakaļ, virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot viru āķus pretī to stiprinājumiem un nostiprinot augšējo daļu stiprinājumā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā pozīcijā (tikai dažiem modeļiem).



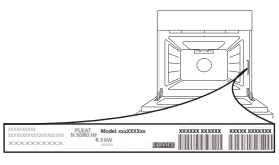
5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja nav, atkārtojiet augstāk minētos soļus: ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsns nedarbojas.	Energoapgādes pārtraukums. 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.
Diennakts laiks ir nepareizs.	Energoapgādes pārtraukums.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Diennakts laiks ir jāatiestata saskaņā ar norādījumiem nodaļā „Lietošana ikdienā".
Durvis nevar pilnībā aizvērt.	Drošības fiksatori ir nepareizā vietā.	Pārliecinieties, ka drošības fiksatori atrodas tiem paredzētajā vietā, kā aprakstīts sadaļas "Tīrīšana un apkope" durvju izņemšanas un atkārtotas ielikšanas norādījumos.

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

- apmeklējot tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu**;
- izmantojot QR kodu;
- vai arī **sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas servisu** (tālruņa numurs ir norādīts garantijas grāmatiņā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas servisu, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.

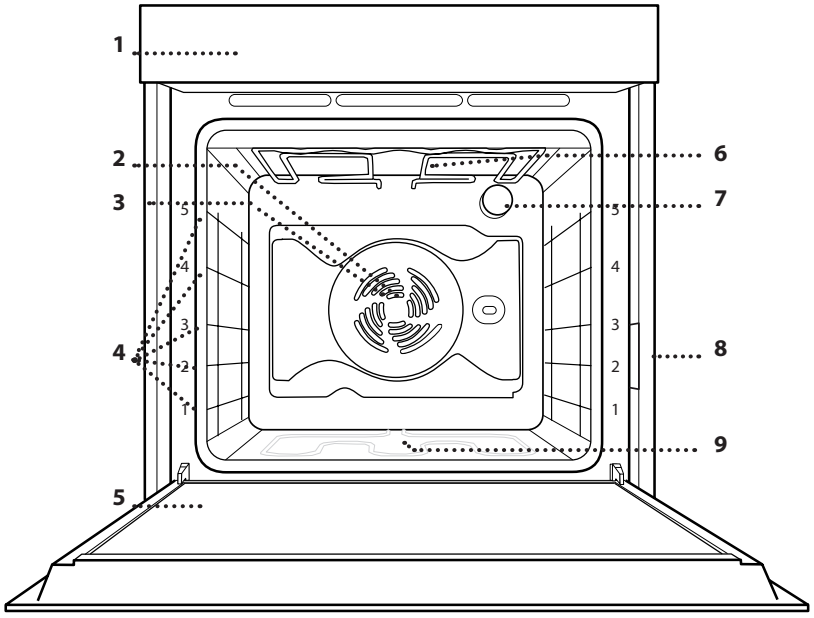


Whirlpool

DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje **www.whirlpool.eu/register**

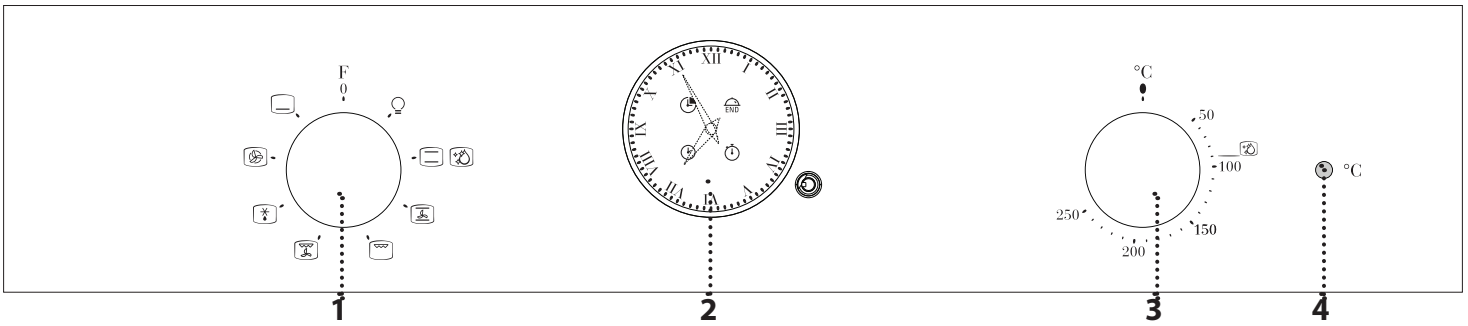
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



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

VALDYMO SKYDELIS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ
Naudojama krosnelei įjungti ir funkcijai pasirinkti. Pasukite į padėtį ⏻, jei norite išjungti orkaitę.

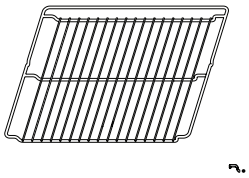
2. ANALOGINIS LAIKRODIS

3. TERMOSTATO RANKENĖLĖ
Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą.

4. LED TERMOSTATAS / IŠANKSTINIS PAŠILDYMAS
Įsijungia vykstant kaitinimo procesui. Išsijungia, kai pasiekiama norima temperatūra.

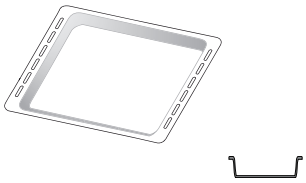
PRIEDAI

GROTELĖS



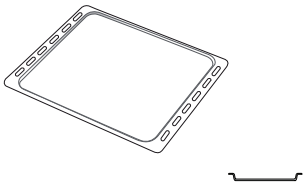
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimui orkaitėje tinkantiems indams

SKYSČIŲ SURINKIMO PADĖKLAS *



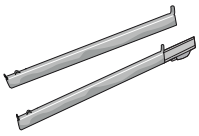
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



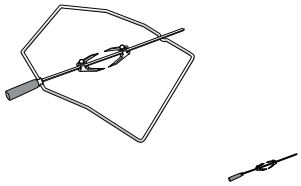
Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

SUKAMASIS IEŠMAS *



Šį priedą naudokite norėdami tolygiai iškepti didelius mėsos ir paukštienos gabalus.

* Tik tam tikruose modeliuose.

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.
Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Įstatykite groteles horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir groteles.

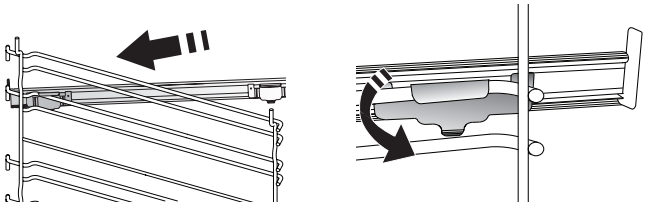
LENTYNŲ LAIKIKLIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

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

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)

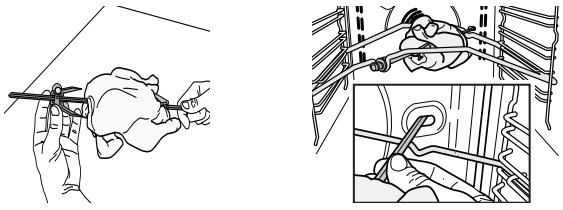
Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.
Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių. Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.



Atkreipkite dėmesį: Slankiojančias groteles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

SUKAMJO IEŠMO NAUDOJIMAS (JEI YRA)

Perverkite iešmą per centrinę mėsos gabalo dalį (jei tai vištiena, suriškite virvele) ir stumkite mėsą iešmu, kol pasieks šakutę, kad mėsa būtų užfiksuota ir negalėtų judėti. Ant iešmo užverkite kitą šakutę ir stumkite ją, kol tvirtai įsirems į mėsą. Priveržkite fiksavimo varžtą. Įstatykite galą specialiose orkaitės skyriaus angose ir atremkite apvalintą dalį ant atitinkamos atramos.



Atkreipkite dėmesį: Vienu lygmeniu žemiau po šiuo padėklu reikia įstatyti skysčių surinkimo padėklą ir įpilti į jį 500 ml vandens. Kad nenusidegintumėte prisilietę prie karšto iešmo, laikykite jį tik už plastikinės rankenos (kurią prieš gaminant reikia nuimti).
Šį priedą galima naudoti tik kartu su intensyvaus kepinimo funkcija.

PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu. Kad pašalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.
Prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.

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

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

FUNKCIJOS IR KASDIENINIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

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

0 IŠJUNGTA
Orkaitės išjungimas.

LEMPUTĖ
Orkaitės apšvietimo įjungimas.

TRADICINIS GAMINIMAS
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

DIAMOND CLEAN (Tik tam tikruose 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 vandens orkaitės apačioje. Nustatykite laikmatį 30 minučių, o temperatūrą 90°C. Kai ciklas bus baigtas, palaukite maždaug 15 minučių prieš atidarydami dureles.

KONVEKCINIS 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.

KEPINIMAS
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepate mėsą, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: skysčių surinkimo padėklą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į jį 500 ml geriamojo vandens.

INTENSYVUS KEPINIMAS
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. Pasirinkus šią funkciją, galima naudoti kepimo iešmą (jei yra).

ATITIRPINIMAS
Naudojama norint greičiau atitirpinti maistą.

PRIVERSTINIS 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.

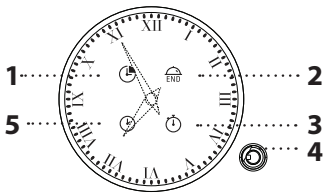
KAITINIMAS IŠ APAČIOS
Naudingas norint apskrudinti patiekalo apačią. Ši funkcija rekomenduojama ir lėtam gaminimui, ruošiant sultingus patiekalus ir koncentruotus padažus.

2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

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

DIAMOND CLEAN (jei yra)
Kad aktyvintumėte „Diamond Clean“ valymo funkciją, įpilkite 200 ml geriamojo vandens į orkaitės apačią, tada pasukite *pasirinkimo rankenėlę* ir *termostato rankenėlę* ties piktograma.

. ANALOGINIS LAIKRODIS



1. Gaminimo pradžios laiko piktograma
2. Gaminimo pabaigos laiko piktograma
3. Minučių signalo nustatymo piktograma
4. Laikrodžio ratukas
5. Paros laiko nustatymo piktograma

. PAROS LAIKO NUSTATYMAS

Paspauskite laikrodžio ratuką keturis kartus, kol ekrane ims mirksėti piktograma. Sukdami laikrodžio ratuką nustatykite tikslų laiką ir patvirtinkite jį paspausdami laikrodžio ratuką.

Atkreipkite dėmesį: laikas nustatomas pirmojo naudojimo metu ir kiekvieną kartą, kai nutrūksta elektros tiekimas.

. GAMINIMO TRUKMĖS NUSTATYMAS

Norint nustatyti trukmę, reikia nurodyti virimo pabaigos laiką. Pasirinkę funkciją ir sureguliavę temperatūrą pagal savo poreikius, nustatykite virimo trukmę. Paspauskite laikrodžio karūnėlę, kad patvirtintumėte ir pradėtumėte virti: garso signalas ir mirksinti piktograma perspės jus, kai baigsis virimo laikas.

Atkreipkite dėmesį: trumpiausias laikas, kurį galite nustatyti, yra 2 min. Norėdami patvirtinti nustatytą gaminimo pabaigos laiką, gaminimo metu paspauskite laikrodžio ratuką vieną kartą. Jei norite atšaukti nustatymą jam nepasibaigus, nuspauskite ir palaikykite laikrodžio ratuką 5 sek. orkaitė automatiškai sugrįš į rankiniu būdu valdomą gaminimą. Kai gaminimas baigiamas, nuspauskite ir palaikykite laikrodžio ratuką 5 sek., kad būtų išjungtas garsinis signalas; tada paspauskite laikrodžio ratuką dar vieną kartą, kad atšauktumėte visus nustatymus ir grįžtumėte į valdymą rankiniu būdu.

. LAIKMATIS

Kai orkaite yra išjungta, analoginį laikrodį galima naudoti kaip minučių signalą. Prieš įjungdami funkciją, įsitikinkite, kad orkaitė išjungta, tada 3 kartus paspauskite laikrodžio ratuką: ekrane mirksės ⏱ piktograma. Sukdami laikrodžio ratuką nustatykite reikiamą trukmę ir jį paspauskite, kad būtų suaktyvintas laikmatis: garsinis signalas perspės, kai baigsis nustatytas laikas.

Atkreipkite dėmesį: trumpiausias laikas, kurį galite nustatyti, yra 2 min. Jei laikmatį norite išjungti dar nepasibaigus laikui, nuspauskite ir palaikykite laikrodžio ratuką 5 sek. Norėdami išjungti garsinį signalą paspauskite laikrodžio ratuką vieną kartą.

3. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS

Kai funkcija yra įjungta, šviečia termostato LED ir taip praneša, kad vyksta įkaitinimo procesas. Procesui pasibaigus, termostato LED išsijungia ir taip praneša, kad krosnelėje yra pasiekta nustatyta temperatūra: tuo metu sudėkite maistą į orkaitę ir tęskite gaminimą.

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

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

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI	
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	150–175	35–90	3	
		Taip	150–170	30–90	4	1
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	150–190	30–85	3	
		Taip	150–190	35–90	4	1
Sausainiai / Pyragėliai		Taip	160–175	20–45	3	
		Taip	150–175	20–45	4	1
Bandelės su įdaru		Taip	175–200	30–40	3	
		Taip	170–190	35–45	4	1
Morengai		Taip	100	110–150	3	
		Taip	100	130–150	4	1
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190–250	12–50	3	
		Taip	190–250	20–50	4	1
Šaldyta pica		Taip	250	10–15	3	
		Taip	250	10 - 20	4	1
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepas su įdaru)		Taip	175–200	35–55	3	
		Taip	175–190	45–60	4	1
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	175–200	20–30	3	
		Taip	175–190	25–45	4	1
Lazanija / pyragas su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai		Taip	200	45–65	3	

RECEPTAS	FUNKCIJA	IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI	
Aviena / Veršiena / Jautiena / Kiauliena 1 kg		Taip	200	80–110	3	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200	50–100	3	
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		Taip	200	80–130	2	
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	175–200	40–60	3	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	175–200	50–60	2	
Keptas viščiukas 1–1,3 kg		-	200	55–70 *	2	1
		—	250	60–80	2	1
Skrebutis		—	200	2–5	5	
Žuvies filė / kepsniai		—	200	20–30 *	4	3
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai		—	200	30–40 *	5	4
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		—	200	35–45 **	3	
Ėriuko koja / kojos		—	200	60–90 **	3	
Keptos bulvės		—	200	45–55 **	3	
Daržovių apkepas		—	200	20–30	3	
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50–100 ***	4	1
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45–100 ***	4	1
Žuvis ir daržovės		Taip	175	30–50 ***	4	1

* Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.
** Praėjus dviem trečdaliams ruošimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).
*** Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

FUNKCIJOS					
	Tradicinis gaminimas	Kepinimas	Intensyvus kepinimas	Konvekcinis kepimas	Priverstinis oro srautas

PRIEDAI						
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Riebalų surinkimo padėklas arba kepimo padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Sukamasis iešmas (jei yra)	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

PATARIMAI

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. 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.

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudodami „Priverstinio oro srauto“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pavyzdžiui: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.
Nenaudokite valymo garais įrenginių.

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.

ORKAITĖS IŠORINIAI PAVIRŠIAI

• Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.

• Nenaudokite korozinių arba abrazyvinių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mirkopluošto 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. Norėdami nuvalyti drėgno maisto gaminimo metu susidariusią kondensaciją, palaukite, kol orkaitė atvės, tada valykite šluoste ar kempine.

• Aktyvinkite „Diamond Clean“ funkciją, kad būtų optimaliai išvalyti vidiniai paviršiai. (jei yra)
• Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
• Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

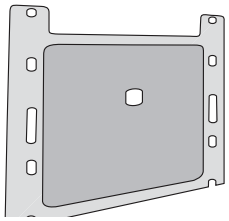
PRIEDAI

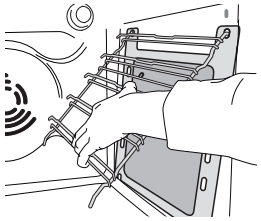
• Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

KATALIZINIŲ ĮDĖKLŲ VALYMAS

(TIK KAI KURIUOSE MODELIUOSE)

Šioje orkaitėje gali būti naudojami kataliziniai įdėklai, kurie palengvina kepimo skyriaus valymą, nes yra padengti specialia savaime nusivalančia danga, kuri be viso to yra poringa ir geba sugerti riebalus ir nešvarumus. Šie įdėklai tvirtinami prie skersinių grotelių. Jei pakeičiate skersinių grotelių padėtį ir vėl jas įstatote, įsitikinkite, kad viršutiniai kabliukai įstatyti į atitinkamas angas įdėkluose.





Norint suaktyvinti katalizinio įdėklo savaiminio valymosi savybes, orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus „Convection Bake“ funkciją. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia. Palaukite, kol orkaitė atvės ir tik tada pašalinkite maisto likučius kempine.

Atkreipkite dėmesį: naudojant koroziją sukeliančias ar abrazyvias valymo priemones, kietus šepetėlius, puodų šveitiklius ar orkaitės purškiklius galima pažeisti katalizinį paviršių, dėl ko pablogės jo savaiminio valymosi savybės. Dėl įdėklų pakeitimo kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

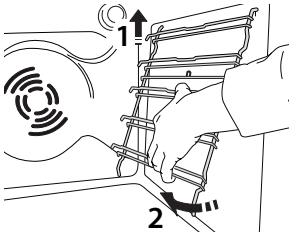
LEMPUTĖS KEITIMAS

1. Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo.
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Įjunkite orkaitę į elektros tinklą.

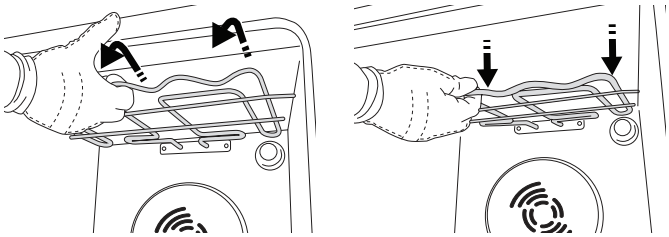
Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 20-40 W/230 V G9 tipo T300°C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.
– Jei naudojate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

NULEISKITE VIRŠUTINĮ KAITINIMO ELEMENTĄ
(TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)

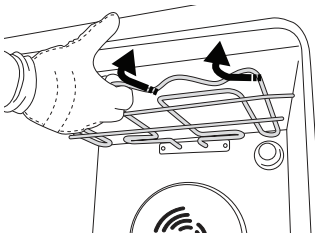
1. Išimkite šoninius lentynų laikiklius.



2. Truputį ištraukite kaitinamąjį elementą ir jį nuleiskite.

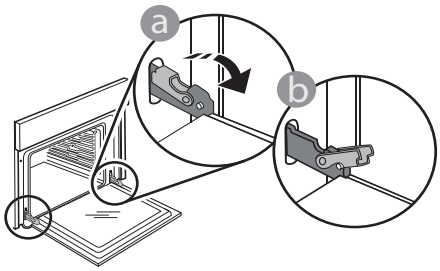


3. Norėdami kaitinamąjį elementą grąžinti į pradinę padėtį, jį kelkite šiek tiek traukdami į save; žiūrėkite, kad jis pasidėtų ant šoninių atramų.



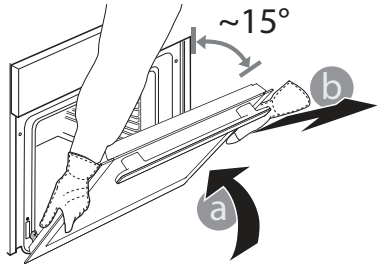
DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



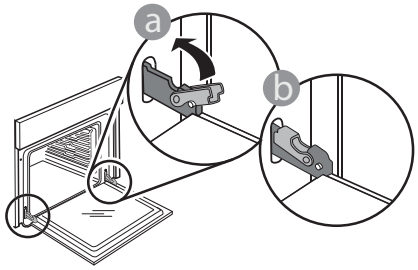
2. Uždarykite dureles.

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. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

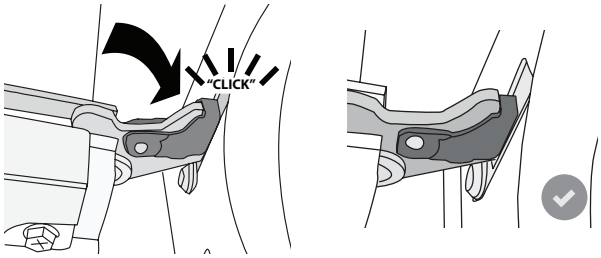


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje (tik tam tikruose modeliuose).



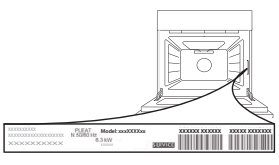
5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
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.
Neteisingas paros laikas.	Netiekiamas maitinimas.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką iš naujo , kaip tai nurodyta skyriuje „Kasdieninis naudojimas“.
Durelės neužsidaro tinkamai.	Apsauginiai fiksatoriai yra netinkamoje padėtyje.	Pasirūpinkite, kad apsauginiai fiksatoriai būtų tinkamoje padėtyje, todėl išimdami ir įstatydami dureles vadovaukitės sk. „Valymas ir priežiūra“ pateiktais nurodymais.

Garantijas, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją apie gaminius rasite:

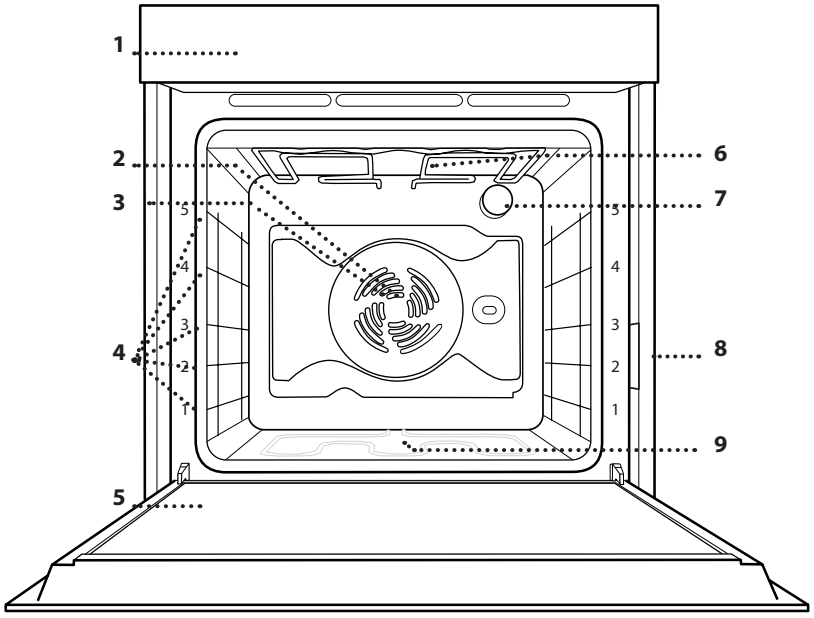
- Apsilankę svetainėje adresu **docs.whirlpool.eu**
- Naudodami QR kodą
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie **www.whirlpool.eu/register**

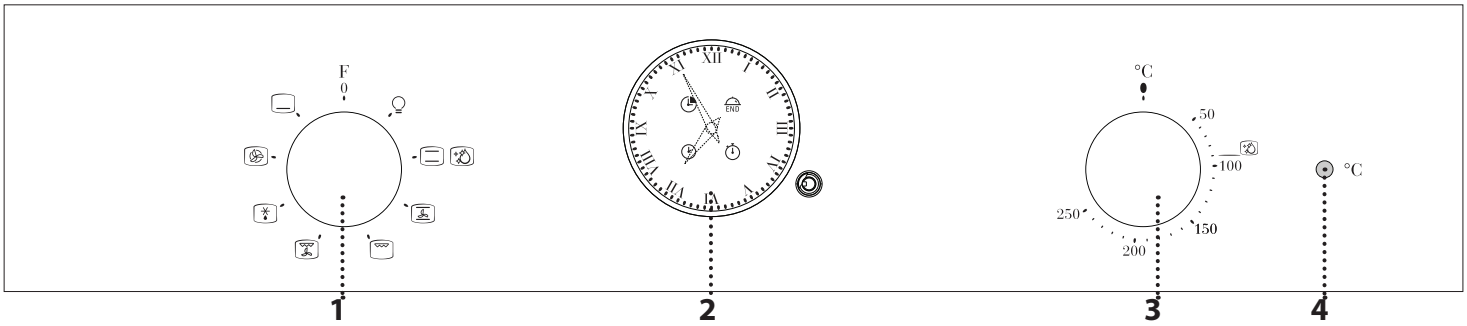
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



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

PANEL STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU
Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji 0, by wyłączyć urządzenie.

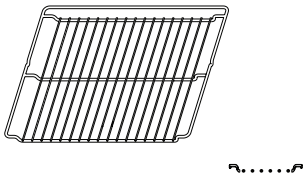
2. ZEGAR ANALOGOWY

3. POKRĘTŁO TERMOSTATU
Obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

4. DIODA TERMOSTATU/ NAGRZEWANIA
Świeci podczas nagrzewania urządzenia. Wyłącza się po osiągnięciu wymaganej temperatury.

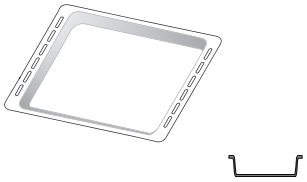
AKCESORIA

RUSZT



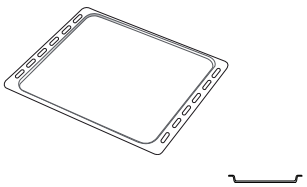
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ*



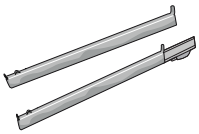
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



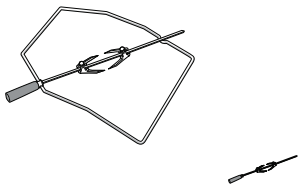
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

WYSUWANE PROWADNICE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

ROŻEN*



Umożliwia równomierne pieczenie dużych porcji mięsa i drobiu.

* Dostępne tylko w wybranych modelach.

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

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

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

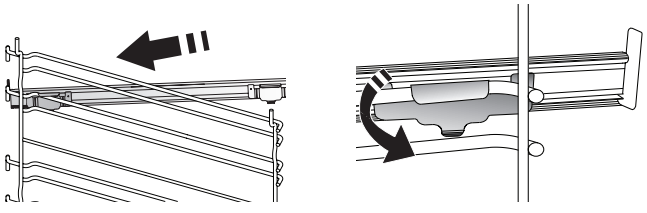
• Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: teraz ruszt można wyjąć.

• Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając w podniesionym położeniu, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

MONTOWANIE PRZESUWNYCH PROWADNIC

(JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

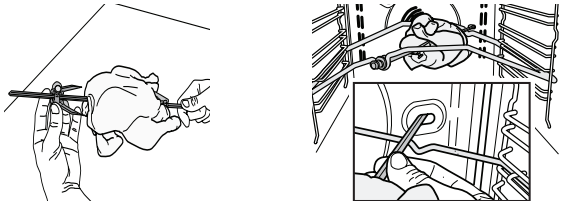
Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic. Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Wysuwane prowadnice mogą być zamontowane na dowolnym poziomie

UŻYWANIE ROŻNA (JEŚLI JEST W ZESTAWIE)

Wbić szpikulec przez środek porcji mięsa (jeśli jest to drób, mięso należy owiązać sznurkiem). Przesunąć mięso wzdłuż szpikulca, aż oprze się mocno i nieruchomo na widełkach. Wcisnąć drugie widełki na szpikulec i przesunąć je tak, aby mocno przytrzymywały mięso. Dokręcić śrubę mocującą, aby zabezpieczyć mięso w odpowiednim położeniu. Wprowadzić zakończenie w odpowiednie zagłębienie w komorze piekarnika i oprzeć zaokrągloną część na przeznaczonym do tego celu wsporniku.



Uwaga: Poniżej rożna trzeba umieścić specjalną blachę na ściekający tłuszcz i nalać do niej ok. 500 ml wody. Aby uniknąć poparzeń, gdy szpikulec jest gorący, należy używać specjalnego uchwytu z tworzywa sztucznego (który trzeba zdjąć przed włożeniem rożna do piekarnika).
Korzystanie z akcesorium jest dopuszczalne tylko w połączeniu z funkcją Turbogrill.

PIERWSZE UŻYCIE URZĄDZENIA

. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu. Zdjąć z piekarnika karton ochronny lub przezroczystą folię i wyjąć z niego wszelkie akcesoria.

Podgrzewać piekarnik do 250° C przez około jedną godzinę, najlepiej za pomocą funkcji " Pieczenie konwekcyjne". 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.

CODZIENNE KORZYSTANIE Z FUNKCJI PIEKARNIKA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

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

0 WYŁĄCZONY
Do wyłączania piekarnika.

OŚWIETLENIE
Włączanie wewnętrznego oświetlenia piekarnika.

KONWENCJONALNE
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

DIAMOND 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 wlaniu 200 ml wody 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 zapewnia równomierne wypieczenie części dolnej i górnej. Cały wypiek jest złoty i chrupiący.

GRILL
Do grillowania steków, kebabów i 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 blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 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 blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej. Korzystając z tej funkcji pieczenia możemy użyć rożna (zależnie od wyposażenia).

ROZMRAŻANIE
Dla szybszego rozmrażania żywności.

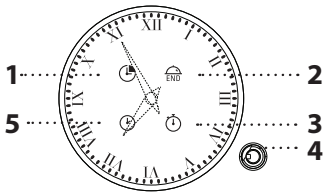
WYMUSZONY NADMUCH
Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, na kilku półkach (maksymalnie trzech) równocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

NAGRZEWANIE DOLNEJ GRZAŁKI
do opiekania spodu potrawy. Funkcja jest też polecana do wolnego gotowania, gotowania potraw w sosie lub zalewie oraz zagęszczania sosów.

2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić *pokrętło termostatu*, by ustawić żądaną temperaturę.
Diamond Clean (Jeśli występuje)
Aby włączyć funkcję czyszczenia „Diamond Clean", nalać 200 ml wody pitnej na dno piekarnika, następnie ustawić *pokrętło wyboru* oraz *pokrętło termostatu* na ikonę .

. ZEGAR ANALOGOWY



1. Ikona czasu rozpoczęcia pieczenia
2. Ikona zakończenia czasu pieczenia
3. Ikona ustawień minutnika
4. Pokrętło zegara
5. Ikona ustawienia zegara

. USTAWIENIE ZEGARA

Czterokrotnie wcisnąć pokrętło zegara, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona . Przekręcić pokrętło, aby ustawić aktualny czas i zatwierdzić, wciskając pokrętło.
Uwaga: jeśli nastąpi przerwa w zasilaniu, czas musi być ustawiony ponownie.

. USTAWIENIE CZASU PRACY

Aby określić czas pracy urządzenia, należy wprowadzić czas zakończenia pieczenia. Po wybraniu funkcji i dostosowaniu temperatury do swoich potrzeb, ustawić czas pieczenia. Ponownie wcisnąć pokrętło zegara, aby potwierdzić i rozpocząć pieczenie. sygnał dźwiękowy oraz migająca ikona END zasygnalizuje zakończenie czasu pieczenia.

Uwaga: najkrótszy możliwy czas pracy to 2 minuty. Aby sprawdzić ustawiony czas pracy podczas pieczenia, należy jednokrotnie nacisnąć pokrętło zegara. Aby anulować zadane ustawienie przed upływem podanego czasu, wcisnąć i przytrzymać pokrętło zegara przez 5 sekund, a piekarnik powróci do ręcznego trybu pracy. Po zakończeniu pieczenia wcisnąć pokrętło zegara na 5 sekund, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, a potem ponownie, aby anulować pozostałe ustawienia i powrócić do ręcznego trybu pracy.

. TIMER

Kiedy urządzenie jest wyłączone, zegar analogowy może być używany jako minutnik. Aby włączyć tę funkcję, upewnić się, że piekarnik jest wyłączony i nacisnąć trzykrotnie pokrętło zegara: na wyświetlaczu będzie migać ikona ⏲ . Przekręcić pokrętło zegara, aby ustawić wybrany czas i nacisnąć je, aby włączyć minutnik: zakończenie odliczania do zera zostanie zasygnalizowane dźwiękiem.

Uwaga: najkrótszy możliwy czas pracy to 2 minuty. Aby wyłączyć minutnik przed upływem podanego czasu, wcisnąć i przytrzymać pokrętło zegara przez 5 sekund. Aby wyłączyć alarm dźwiękowy, wcisnąć pokrętło zegara.

3. NAGRZEWANIE

Po uruchomieniu tej funkcji włączy się dioda termostatu sygnalizująca rozpoczęcie pracy urządzenia.
Po zakończeniu nagrzewania dioda wyłączy się, wskazując, że w komorze piekarnika uzyskano wybraną temperaturę: 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 przygotowywanych potraw.

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

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA	
Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	150 - 175	35 - 90	3	
		Tak	150 - 170	30 - 90	4	1
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	150 - 190	30 - 85	3	
		Tak	150 - 190	35 - 90	4	1
Herbatniki / ciasteczka		Tak	160 - 175	20 - 45	3	
		Tak	150 - 175	20 - 45	4	1
Ptysie		Tak	175 - 200	30 - 40	3	
		Tak	170 - 190	35 - 45	4	1
Bezy		Tak	100	110- 150	3	
		Tak	100	130 - 150	4	1
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190 - 250	12 - 50	3	
		Tak	190 - 250	20 - 50	4	1
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	3	
		Tak	250	10 - 20	4	1
Tarty słone (warzywna,quiche)		Tak	175 - 200	35 - 55	3	
		Tak	175 - 190	45 - 60	4	1
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	175 - 200	20 - 30	3	
		Tak	175 - 190	25 - 45	4	1
Lasagne/ Tarta/ Zapiekanka makaronowa/ Cannelloni		Tak	200	45 - 65	3	

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		Tak	200	80 - 110	3
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200	50 - 100	3
Indyk / gęś 3 kg		Tak	200	80 - 130	2
Ryba pieczona / potrawy pieczone w papierze (filety, w całości)		Tak	175 - 200	40 - 60	3
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany		Tak	175 - 200	50 - 60	2
Kurczak pieczony 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *	2 / 1
		—	250	60 - 80	2 / 1
Tosty		—	200	2 - 5	5
Filety / kawałki ryb		—	200	20 - 30 *	4 / 3
Kiełbaski / Kebaby / Żeberka / Hamburgery		—	200	30 - 40 *	5 / 4
Krwisty rostbef 1 kg		-	200	35 - 45 **	3
Udziec jagnięcy/ golonka		—	200	60 - 90 **	3
Pieczone ziemniaki		—	200	45 - 55 **	3
Zapiekanka warzywna ze skorupką (typu gratin)		—	200	20 - 30	3
Lasagne i mięso		Tak	200	50 - 100 ***	4 / 1
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 ***	4 / 1
Ryby i warzywa		Tak	175	30 - 50 ***	4 / 1

* Obrócić potrawę w połowie czasu gotowania.
** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).
*** Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

FUNKCJE					
	Konwencjonalne	Grill	Turbogrill	Pieczenie konwekcyjne	Termoobieg

AKCESORIA						
Ruszt	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ blacha do pieczenia lub blacha na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Rożen (jeśli jest w zestawie)	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera najlepsze funkcyjne, akcesoria i poziom do gotowania różnych rodzajów żywności. 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.

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

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

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 piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

• Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wykończyć suchą ściereczką.

• Nie używać detergentów powodujących korozję lub ścieranie. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

• Po każdym użyciu poczekać, aż piekarnik ostygnie, a następnie oczyścić go (najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe), żeby usunąć osad lub plamy spowodowane resztkami jedzenia. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas gotowania produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie wytrzeć szmatką lub gąbką.

• Włączyć funkcję „Diamond Clean" dla optymalnego czyszczenia powierzchni wewnętrznych. (Jeśli ta opcja jest dostępna).
• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
• Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

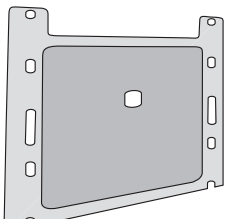
AKCESORIA

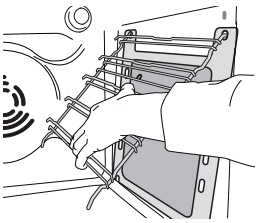
• Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

CZYSZCZENIE PANELI KATALITYCZNYCH

(W NIEKTÓRYCH MODELACH)

Piekarnik może być wyposażony w specjalne panele katalityczne ułatwiające czyszczenie komory piekarnika dzięki specjalnej samoczyszczącej powłoce, która jest wysoce porowata i może absorbować tłuszcz i brud. Panele te są zamontowane na prowadnicach półek: W przypadku zmiany położenia i ponownego zamontowania prowadnic półek, należy upewnić się, czy znajdujące się w górnej części haki zostały umieszczone w odpowiednich otworach paneli.





Aby móc jak najlepiej wykorzystać samoczyszczące właściwości paneli katalitycznych, zaleca się nagrzanie piekarnika do temperatury 200°C na około godzinę, przy zastosowaniu funkcji „Piecz. konwekcyjne". W tym czasie piekarnik musi być pusty. Następnie pozostawić piekarnik do ostygnięcia przed usunięciem wszelkich pozostałych resztek jedzenia przy użyciu nierysującej gąbki.

Uwaga: Nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek lub szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby one uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.
Jeśli potrzebne będą panele zamienne, prosimy skontaktować się z serwisem technicznym.

WYMIANA LAMPY

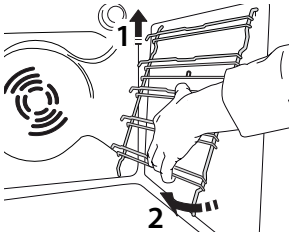
1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

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 oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.
- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

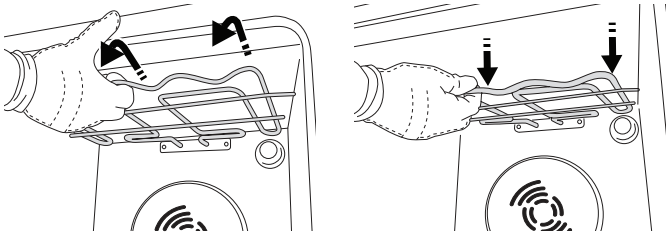
OBNIŻYĆ GRZAŁKĘ GÓRNĄ

(MOŻLIWE TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

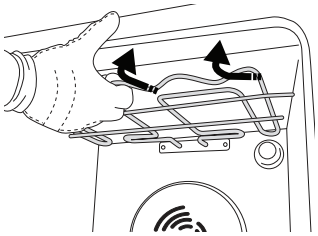
1. Wyjąć boczne prowadnice półek.



2. Lekko wysunąć grzałkę i ją obniżyć.

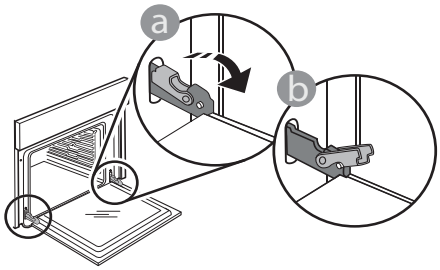


3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



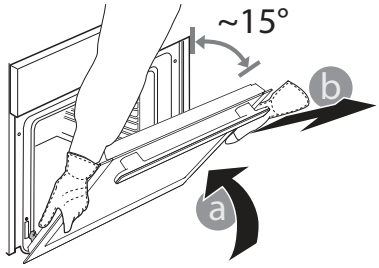
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



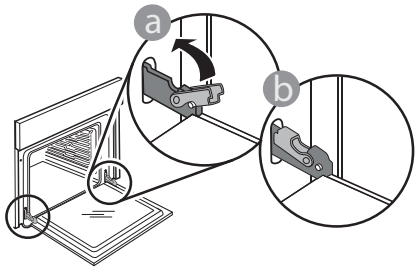
2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

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. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

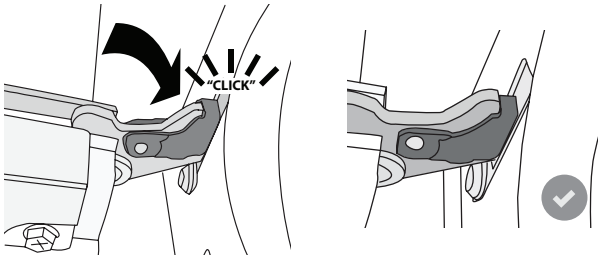


3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz blokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe (tylko w niektórych modelach).



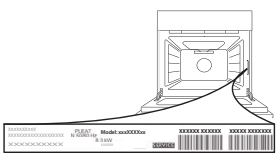
5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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.
Wyświetlany jest nieaktualny czas.	Awaria zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Należy wyzerować zegar w sposób opisany w rozdziale dotyczącym codziennej eksploatacji.
Drzwiczki nie zamykają się prawidłowo.	Zaczepy bezpieczeństwa znajdują się w złym położeniu.	Upewnić się, że zatrzaski zabezpieczające są ustawione poprawnie, przestrzegając instrukcji demontażu i ponownego montażu przedstawionej w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".

Politykę, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje na temat produktu 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

400011600076/B