

ET **Kasutusjuhend**
LT **Naudojimo vadovas**
LV **Lietotāja rokasgrāmata**
PL **Podręcznik użytkownika**

EESTI

OHUTUSJUHISED	5
IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND	7
Paigaldusjuhend	61

LIETUVIŲ

SAUGOS INSTRUKCIJOS	19
EKRANASKASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS	21
Įrengimo vadovas	61

LATVISKI

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI	33
IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA	35
Montāžas instrukcija	61

POLSKI

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	47
WYSWIETLACZPRZEWODNIK UŻYTKOWNIKA	49
Instrukcje instalacji urządzenia	61

OHUTUSJUHISED

OLULINE! LUGEGE LÄBI JA JÄRGIGE HOOLIKALT!

Enne seadme kasutamist lugege see ohutusjuhend hoolikalt läbi. Hoidke see hilisemaks läbivaatamiseks käepärast.

Selles juhendis ja seadmel endal on olulised hoiatused, mida tuleb pidevalt järgida. Tootja ei vastuta selle eest, kui ohutusjuhendit ei järgita, seadet kasutatakse valesti või määratakse sellele sobimatud seaded.

⚠️ Väikelapsed (vanuses 0-3 aastat) tuleb seadmest eemal hoida. Lapsed (vanuses 3-8 aastat) tuleb seadmest eemal hoida, kui nende järelle ei valvata. Lapsed alates 8 eluaastast ja isikud, kes on piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimeteega või ilma kogemuste või teadmisteta, võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende tegevust jälgitakse või neid on seadme ohutuks kasutamiseks juhendatud ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.

⚠️ HOIATUS! Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel kuumaks. Vältige kuumutuselementide puudutamist. Nooremad kui 8 aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, kui nende tegevust pidevalt ei jälgita.

⚠️ Ärge puudutage pürolüüsitsükli (isepuhastuse) ajal ahju – pöletusoht! Hoidke lapsed ja loomad pürolüüsitsükli ajal ja pärast seda eemal (kuni ruum on korralikult ventileeritud). Enne pürolüüsitsükli kävitamist tuleb ahi puhastada suurematest toidujäätmestest, eriti rasvast ja ölist. Ärge jätke tarvikuid või materjale pürolüüsitsükli ajaks ahju.

⚠️ Kui ahi on paigaldatud pliidiraua alla, veenduge, et kõik pöletid või elektrilised pliidiplaadid on pürolüüsitsükli ajaks välja lülitatud.

⚠️ Toiduainete kuivamise ajal ei tohi seadet järelevalveta jäätta. Kui seadmega saab kasutada sondi, kasutage ainult selle ahjuga kasutamiseks mõeldud sondi – tulekahju oht!

⚠️ Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik selle osad on täielikult maha jahtunud – tulekahju oht! Olge alati valvas, kui valmistate suure rasva- või ölisaldusega toitu või lisate alkohoolseid joode – tulekahju oht! Nõude ja tarvikute eemaldamisel kasutage pajakindaid. Küpsetamise järel avage uks ettevaatlikult ja laske kuumal õhul või aurul vähehaaval väljuda – pöletusoht! Ärge katke ahju esiküljel olevaid kuumaõhuavasid – tulekahju oht!

⚠️ Ukse kahjustamise vältimiseks olge selle avatud või alumises asendis ettevaatlik.

LUBATUD KASUTUS

⚠️ ETTEVAATUST! Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise lülitusseadmega, nagu taimer või eraldi kaugjuhtimissüsteem.

⚠️ See seade on nähtud ette kasutamiseks kodumajapidamistes ja teistes sarnastes rakendustes, nagu : kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögipiirkondades; talumajapidamistes; klientide poolt hotellides, motellides, hommikusööki pakkuvates asutustes ja teistes majutustüüpi keskkondades.

⚠️ Muud kasutusviisid (nt ruumide soojendamine) pole lubatud.

⚠️ See seade ei ole mõeldud professionaalseks kasutuseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.

⚠️ Ärge hoiundage seadme sees ega lähedal plahvatus- ega tulekahju ohtlike aineid (nt bensiini- ega aerosoolipurke) – tulekahju oht!

PAIGALDAMINE

⚠️ Seadet tuleb käsitseda ja paigaldada kahe või enama inimesega, vastasel juhul tekib vigastuste oht. Lahtipakkimiseks ja paigaldamiseks kasutage kindaid, et vältida sisselöikamisohtu.

⚠️ Seadme paigalduse, sealjuures veevärgi ühenduse (kui vajalik), elektriühenduse ja remondi peab sooritama kvalifitseeritud tehnik. Ärge parandage ega asendage mõnda seadme osa, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata! Hoidke lapsed paigalduspiirkonnast eemal. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide korral võtke ühendust edasimüüja või lähima teenindusega. Pärast paigalduse lõppu tuleb jäätmed (kile, vahtplast jms) panna hoiale lastele kättesaamatusse kohta, sest vastasel juhul tekib lämbumisoht. Enne paigaldamistöid tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada, sest tekib elektrilöögioht. Jälgige paigaldamise ajal, et seade ei kahjustaks toitejuhet, vastasel juhul tekib tule- või elektrilöögioht. Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud.

⚠️ Kapi mõõtulöikamine peab toimuma enne seadme paikapanekut, eemaldada tuleb ka puidutükid ja saepuru. Nõutav vahe ahju ülaserva ja tööpinna vahel ei tohi olla takistatud – pöletusoht!

Ärge eemaldage seade polüstüreenaluselt alles paigaldamisel.

⚠️ Pärast paigaldamist ei tohiks seadme allosa enam olla ligipääsetav – pöletusoht!

⚠️ Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse taha – tuleoht!

ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

⚠️ Nimiplaat paikneb ahju esiküljel (nähtav, kui uks on avatud).

ET 6

⚠ Seadet peab olema võimalik vooluvõrgust lahti ühendada kas pistikut pesast välja tömmates, kui pistik on juurdepääsetav, või ligipääsetava mitmepooluselise lülitili abil, mis on paigaldatud pistikupesast ülesvoolu kooskõlas riiklike ohutuseeskirjadega. Seade peab olema maandatud vastavalt riiklikele elektriohutusstandarditele.

⚠ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitmikpistikupesi ega adaptereid. Elektriühendus ei tohi pärast paigaldamist olla kasutajale ligipääsetav. Ärge kasutage seadet märjana ega paljajalu. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on vigane, kui see ei tööta korralikult või kui see on kahjustatud või maha kukkunud.

⚠ Kui toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, teenindus või muu kvalifitseeritud isik selle ohtude, näiteks elektrilöögioihu välimiseks asendama.

⚠ Toitekaabli asendamisel võtke ühendust volitatud teenindusega.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

⚠ HOIATUS! Enne hooldustööde tegemist veenduge, et seade on välja lülitatud ja toitevõrgust lahti ühendatud; ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid, sest nendega tekib elektrilöögioht.

⚠ Ärge kasutage seadme ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhasteid ega metallkraabitsat! Need võivad pinda kriimustada ja klaas võib puruneda.

⚠ Veenduge, et seade oleks enne mis tahes puhastus- ja hooldustöid maha jahtunud - põletusoht..

⚠ HOIATUS! Enne lambi asendamist lülitage seade välja – elektrilöögi oht!

PAKKEMATERJALIDE ÄRAVISKAMINE

Pakkematerjal on 100% taaskäideldav ja märgistatud taaskäitlemise sümboliga . Pakendi osad tuleb ära visata vastutustundlikult ja täies vastavuses kohalike jäätmekäitlusnõuetega.

KODUMASINATE JÄÄTMEKÄITLUS

See seade on toodetud taaskäideldatavatest või taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage seade vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Elektriliste majapidamisseadmete jäätmekäitluse kohta saatte täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamisseadmete kogumispunktist või poest, kust seadme ostssite. Seade on märgistatud vastavalt Euroopa Liidu elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) direktiivile 2012/19/EL. Tagades seadme korrektsse utiliseerimise, aitate hoida ära potentsiaalseid negatiivseid möjusid keskkonnale ja inimeste tervisele. Seadmel või seadmega kaasapandud dokumentatsioonil olev sümbol  näitab, et seadet ei tohi käidelda olmejätmena, vaid et see tuleb toimetada lähimasse elektri-ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

ENERGIASÄÄSTUNIPID

Eelsoojendage ahju ainult siis, kui see on ette nähtud küpsetustabelis või retseptis. Kasutage tumedaid küpsetusvorme, kuna need neelavad paremini kuumust. Toidu küpsemine kuumas ahjas jätkub ka siis, kui ah on välja lülitatud.

Standardtsükkel (PYRO): sobib väga määrdunud ahju puhastamiseks. Energiat säästevas tsükkel (PYRO EXPRESS/ECO) - ainult mõnel mudelil - : tarvitab tavalise tsükli vörreledes umbes 25% vähem

energiat. Kasutage seda korrapäraste ajavahemike järel (pärast 2 või 3 järjestikust lihaküsetamist).

ÖKODISAINI DEKLARATSIOON

Seade täidab Euroopa eeskirjade nr 65/2014 ja 66/2014 säädliku disaini nõudeid vastavuses Euroopa standardiga EN 60350-1.

IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND



TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE!
Mitmekülgsema abi ja toetuse saamiseks registreerige oma toode veebilehel www.whirlpool.eu/register

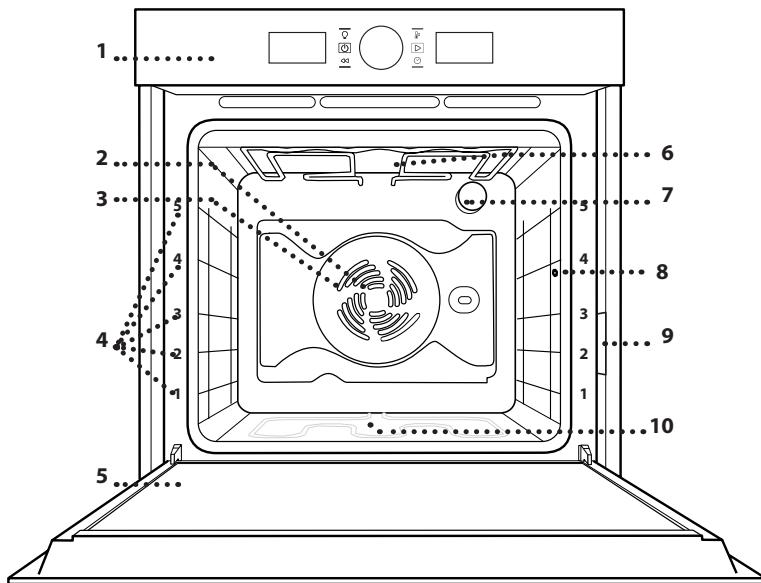


Ohutusjuhised ning kasutus- ja hooldusjuhendi saate alla laadida meie veebilehelt docs.whirlpool.eu, järgides voldiku lõpus toodud juhiseid.



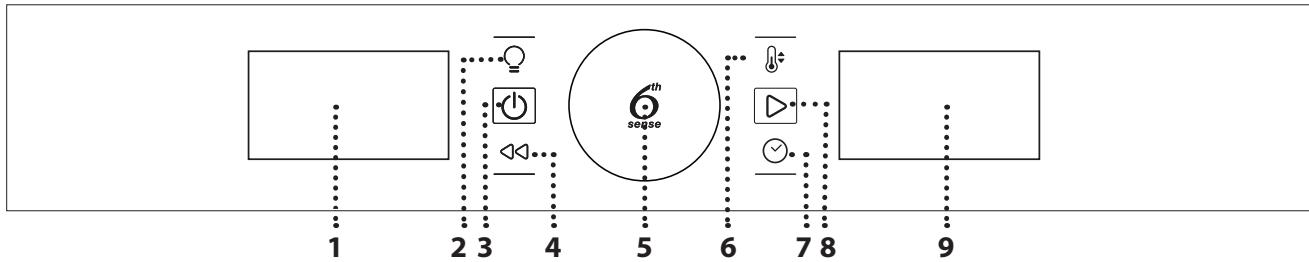
Lugege enne seadme kasutamist hoolikalt Tervishoiu- ja ohutusjuhendit.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Tsirkulaarne küttekeha (ei ole näha)
4. Riilisiinid (taseme number on märgitud ahju esiküljel)
5. Uks
6. Ülemine küttekeha/grill
7. Lamp
8. Lihatermomeetri sisestuskohht (kui olemas)
9. Identimisplaat (ärge eemaldage)
10. Alumine küttekeha (ei ole näha)

JUHTPANEEL



1. VASAKPOOLNE NÄIDIK

2. VALGUSTUS

Lambi sisse-/väljalülitamiseks.

3. SISSE/VÄLJA

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või aktiivse funktsiooni peatamiseks igal ajal.

4. TAGASI

Seadete muutmisel eelmisele menüüle naasmiseks.

5. PÖÖRDNUPP / 6TH SENSE NUPP

Seda pöörates saab liikuda funktsioonide vahel ja seada kõiki parameetreid. Vajutage , et valida, seada, avada või kinnitada funktsioonid või parameetrid ja käivitada küpsetusprogramm.

6. TEMPERATUUR

Temperatuuri seadmiseks.

7. AEG

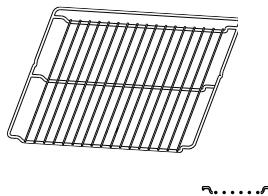
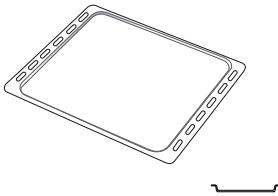
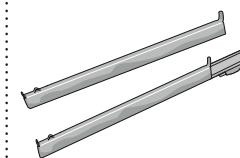
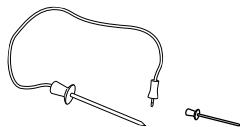
Aja või küpsetusaja muutmiseks või seadmiseks.

8. KÄIVITUS

Funktsioonide käivitamiseks ja seadete kinnitamiseks.

9. PAREMPOOLNE NÄIDIK

TARVIKUD

REST**NÖRGUMISPANN****KÜPSETUSPLAAT****LIUGSIINID
(AINULT MÖNEL MUDELIL)****LIHATERMOMEETER
(AINULT MÖNEL MUDELIL)**

Tarvikute arv võib sõltuvalt ostetud mudelist olla erinev. Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

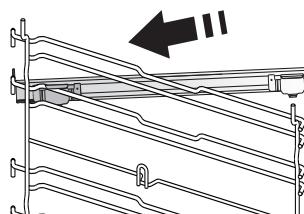
RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

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

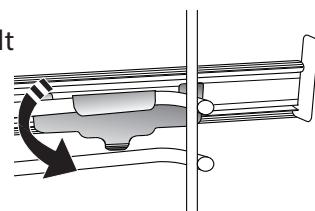
LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

Eemaldage ahjust riulisiinid ja eemaldage liugsiinide plastist kaitsekatted.



Kinnitage siini ülemine klamber riulisoone külge ja libistage see nii kaugel, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta.

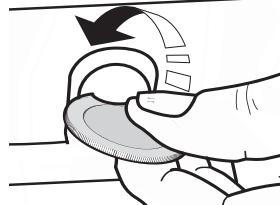
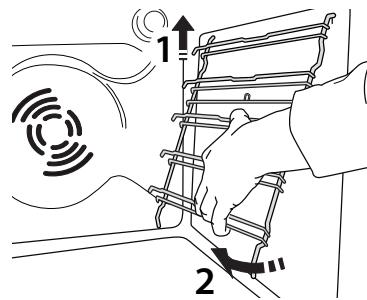
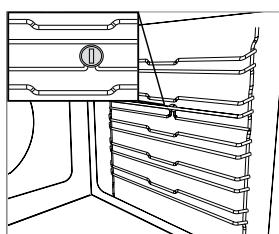
Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korrake toimingut teisel samal tasemele asuval riulisoonel.



Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

RIJULISOONTE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

Vaadake piltidel, kuidas eemaldada külgoed ja (kui olemas) neid hoidvad mutrid.



Riulisiinide tagasi paigaldamisel paigutage kõigepealt oma pessa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

FUNKTSIOONID

TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.

GRILL

Liha, kebab ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva rõstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispann resti alla üksköik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml joogivett.

ÖHU SUNDRINGLUS

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.

KONVEKTSIOONIKÜPSETUS

Liha ja täidisega kookide küpsetamiseks, täidetud köögiviljade rõstimiseks ainult ühel ahjutasandil. See funktsioon kasutab õrna ja hootist öhuringlust, et takistada toidu kuivamist.



6TH SENSE FUNKTSIOONID

VORMIROOG

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi pastatoitude valmistamiseks.

LIHA

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi liha küpsetamiseks. Funktsioon aktiveerib aeg-ajalt ventilaatori aeglase töörežiimi, et vältida toidu liigset kuivamist.

SUUR KÜPSETAMINE

^{XL} Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri suurte lihatükke küpsetamiseks (üle 2,5 kg). Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.

KÜPSETISED

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pagaritoodete küpsetamiseks.

PITSA

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pitsade valmistamiseks.

KOOGID JA MAGUSTOIDUD

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki kookide valmistamiseks.



ERIFUNKTSIOONID

KIIRE EELKUUMUTAMINE

Ahju kiire eelkuumutamine. Kui eelkuumutamine on lõppenud valib ahi automaatselt funktsiooni Tavapärane küpsetamine. Oodake enne toidu sisepanemist, kuni eelkuumutamine on lõppenud.

TURBOGRILL

Suurte lihatükke (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla üksköik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett. Selle funktsiooniga tuleb kasutada grillvarast (kui on olemas).

SÄÄSTLIK ÖHU SUNDRINGLUS*

Ühel tasandil täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Õrn ja hootine öhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. Säästliku tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.

SOOJASHOID

Äsja küpsetatud toidu sooja ja kröbedana hoidmine.

KERGITAMINE

Magusa või soolase taigna paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.

AUTOMAATPUHASTUS - PYRO

Küpsetuspritsmete eemaldamine väga kuuma tsükli abil. Saadaval on kaks isepuhastustsüklit: täielik tsükkel (PYRO) ja lühem tsükkel (ECO). Soovitame kasutada lühemat tsüklit regulaarselt ja pikemat tsüklit ainult siis, kui ahi on väga must.

* Funktsiooni kasutatakse Euroopa Liidu energiatõhususe deklaratsiooni soovituste kohaselt vastavalt määrusele (EL) nr 65/2014

SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

1. MÄÄRAKE AEG

Ahju esimesel sisselülitamisel tuleb määrama kellaajad.



Hakkab vilkuma kahekohaline tundide näit.
Keerake nuppu, et määrama õiged tunnid ja vajutage kinnitamiseks



Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik.
Keerake nuppu, et määrama õiged minutid ja vajutage kinnitamiseks

Pange tähele! Aja hilisemaks muutmiseks hoidke ajal, mil ahi on väljalülitatud vähemalt sekundi jooksul all ja korra eelkirjedatud toiminguid.

Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust tuleb kellaajad uesti seada.

2. SEADED

Vajadusel saate muute vaikimisi määratud möötühikuid, temperatuuri (°C) ja nimivoolu (16 A).

Kui ahi on väljalülitatud, hoidke vähemalt 5 sekundit all .



Keerake valikunuppu, et valida möötühik, ja seejärel vajutage kinnitamiseks .

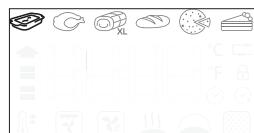
IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Kui ahi on väljalülitatud, kuvatakse ekraanile ainult kellaajad. Ahju sisselülitamiseks hoidke all nuppu . Pöörake nuppu, et vaadata vasakpoolset näidikul saadaval olevalt peamisi funktsioone. Valige üks ja vajutage .



Alamfunktsiooni (juhul, kui see on saadaval) valimiseks, valige peamine funktsioon ja seejärel vajutage kinnitamiseks ja liikuge funktsiooni menüüsse.



Keerake valikunuppu, et valida nimivool, ja seejärel vajutage kinnitamiseks .

Pange tähele! Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivoimsus on suurem kui 3 kW (16 A). Kui teie majapidamises on võimalik tarbitav võimsus väiksem, tuleb seda värtust vähendada (13 A).

3. AHJU KUUMUTAMINE

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

Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühhalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad.

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahju umbes tund aega 200 °C juures ja soovitavalalt mõne öhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Sundöhk või Konvektsioonküpsetus).

Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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

Pöörake nuppu, et vaadata parempoolsel näidikul saadaval olevalt alamfunktsioone. Valige üks ja vajutage kinnitamiseks .

2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid.

Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta.

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE



Kui ekraanil vilgub ikoon °C/°F, keerake väärtsuse muutmiseks nuppu, ja seejärel vajutage kinnitamiseks . Pärast seda muutke järgnevaid seadeid (kui on võimalik).

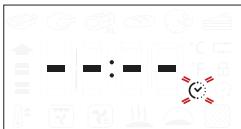
Samuti saate samal ajal seada grillimise taseme (3 = kõrge,

2 = keskmine, 1 = madal).



Pange tähele! Kui funktsioon on juba käimas, saate temperatuuri ja grilli tase muuta, kui vajutate , või keerate kohe nuppu.

KESTUS



Kui ekraanil vilgub ikoon , saate soovitud küpsetusaja määrama seadete nupuga, kinnitamiseks vajutage .

Kui soovite küpsetamist kätsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage , et kinnitada ja käivitada funktsioon.

Sellisel juhul ei saa küpsetusaja lõppu viitkäivitusega määrama.

Pange tähele! Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga : Keerake nuppu, et muuta tunde ja vajutage kinnitamiseks .

KÜPSETUSE LÖPUAJA SEADMINE / VIITKÄIVITUS

Arvukates funktsionides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitkäivitust, programmeerides küpsetamise lõpetamise aja. Kui lõpuaega on võimalik muuta, kuvatakse ekraanile eeldatav lõpuaeg ja ikoon vilgub.



Vajadusel keerake nuppu, et määrama küpsetamise lõpuaeg, ning seejärel vajutage kinnitamiseks ja funktsiooni käivitamiseks .

Pange toit ahju ja sulgege uks: Funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõppeks teie seatud ajal.



Pange tähele! Kävitamise viitaja programmeerimisel keelatakse ahju eelsoojendus. Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud.

Ooteajal saate seadete nupuga muuta programmeeritud lõpuaega.

Temperatuuri ja küpsetusaja seadete muutmiseks vajutage või . Lõpetamisel vajutage kinnitamiseks .

Pange tähele! Kävitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud seaded, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks .

Hetkel aktiivse funktsiooni võib igal ajal peatada, selleks hoidke all .

4. EELKUUMUTAMINE

Mõnel funktsioonil on ahju eelsoojenduse etapp. Pärast funktsiooni käivitamist näitab ekraan, et eelsoojendus on aktiveeritud.



Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini.



Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju, sulgeda ukse ja alustada küpsetamist, selleks vajutage .

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

Kui eelsoojendamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus.

Küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega.

Soovitud sihttemperatuuri saab alati nupuga muuta.

5. KÜPSETAMISE LÖPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.



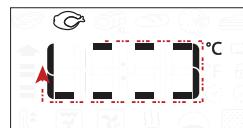
Küpsetusaja pikendamiseks ilma seadeid muutmata keerake uue küpsetusaja seadmiseks nuppu ja vajutage .

.6th SENSE FUNKTSIOONID

TEMPERATUURI TAASTAMINE

Kui temperatuur ahjus peaks küpsetamise ajal avatud ukse tööttu langema, on olemas spetsiaalne funktsioon, mis aktiveerub automaatselt, et taastada algne temperatuur.

Temperatuuri taastamise ajal on näidikul „ussimängu“ animatsioon, kuni sihttemperatuur on saavutatud.



Kui programmeeritud küpsetustükk on käimas, suurendatakse parima tulemuse tagamiseks küpsetusaega vastavalt sellele, kui pikalt uks lahti seisis.

.ERIFUNKTSIOONID

AUTOMAATPUHASTUS - PYRO

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

Ahjust tuleb enne puhastamist eemaldada kõik tarvikud, sh riilisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidil alla, siis veenduge, et kõik pöletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.

Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks eemaldage enne pürolüüsifunktsooni kasutamist öönsuse sisemusest ülejäägid ja puhastage siseukse klaas.

Kasutage Pyro-funktsooni ainult siis, kui ahi on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

Liikuge erifunktsoonide juurde ja keerake nuppu, et valida menüüst , seejärel vajutage kinnitamiseks elementi .

Vajutage puhastustsükli kohe käivitamiseks või keerake nuppu, et valida lühem tsükkel (ECO).

Vajutage elementi puhastustsükli viivitamatuks käivitamiseks või elementi viivitusega lõpuaja/käivituse seadistamiseks.

Ahjas käivitub puhastustsükkel ja uks lukustub automaatselt.

Pürolüüspuhastuse ajal ei saa ahju ust avada: Uks jäääb lukku, kuni temperatuur on langenud ohutule tasemele. Pärast Pyro tsükli kasutamist õhutage ruumi.

Pange tähele! Puhastustsükli kestust ja temperatuuri ei saa seadistada.

. LIHATERMOMEETRI KASUTAMINE (KUI ON OLEMAS)

Kaasasolev lihatermomeeter võimaldab küpsetamise ajal täpselt mõõta toidu sisetemperatuuri.

Lihatermomeetrit saab kasutada ainult mõne küpsetufunktsooniga (tavapärane , õhu sundringlus , konvektsioonküpsetus , turbogrill , 6th Sense liha ja 6th Sense maksiküpsetus).

Suurepärase valmistamistulemuste saavutamiseks on väga oluline sond õigesti oma kohale asetada. Sisestage sond täielikult liha kõige liharikkamasse osasse, vältides konte ja rasvaseid osi.

Linnuliha puhul tuleb sond sisestada külgsuunaliselt rinnakuosa keskel, jälgides, et sondi ots ei satuks tühja kohta. Väga ebaregulaarse paksusega liha puhul kontrollige enne ahjust võtmist, kas liha on

korralikult valminud. Ühendage termomeetri ots ahju parempoolses siseseinas asuvasse avasse. Kui lihatermomeeter on ahjas ühendatud, kõlab helisignaal ja näidikule ilmub ikoon koos sihttemperatuuriga.

Kui lihatermomeeter ühendatakse funktsiooni valimise ajal, kuvatakse näidikul lihatermomeetri vaikimisi sihttemperatuur.

Praeguste seadetega käivitamiseks vajutage nuppu . Pöörake nuppu, et seada lihatermomeetri sihttemperatuur. Kinnitamiseks vajutage .



Pöörake nuppu ahju temperatuuri seadmiseks. Kinnitamiseks ja küpsetustsükli käivitamiseks vajutage nuppu või .

Küpsetustsükli ajal kuvatakse näidikul lihatermomeetri sihttemperatuur. Kui liha jõub seatud sihttemperatuurini, küpsetustsükkel peatub ja näidikul kuvatakse tekst END. Küpsetustsükli uesti käivitamiseks, kui kuvatakse tekst End, saab nuppu pöörates seada lihatermomeetri sihttemperatuuri, nagu kirjeldatud eespool. Kinnitamiseks ja küpsetustsükli uesti käivitamiseks vajutage vastavalt nuppu või .

Pange tähele! Lihatermomeetrit kasutava küpsetustsükli ajal saab nuppu pöörates muuta lihatermomeetri sihttemperatuuri. Ahju temperatuuri seadmiseks vajutage .

Lihatermomeeter saab sisestada igal ajal, ka küpsetustsükli kestel. Sellisel juhul tuleb küpsetufunktsooni parameetrid uesti seada.

Kui lihatermomeeter vastava funktsiooniga kasutamiseks ei sobi, lülitab ahi küpsetustsükli välja ja kõlab hoiatussignaal. Sellisel juhul eemaldage lihatermomeeter või vajutage teise funktsiooni seadmiseks. Viitkäivitust ja eelkuumutuse faasi ei saa lihatermomeetriga kasutada.

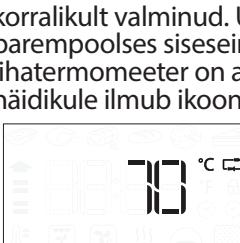
. KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt 5 sekundit all .



Nuppuude avamiseks korroke toimingut.

Pange tähele! Klahviluku saab aktiveerida ka siis, kui küpsetamine parajagu käib. Ohutuse tagamiseks on võimalik ahi igal ajal välja lülitada, selleks vajutage .



KASULIKUD NÄPUNÄITED

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, mil toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses köige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalta tumedat värviga metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreksklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

Kasutades sundöhu 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 jätké pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

LIHA

Kasutage liha küpsetamiseks sobiva suurusega mis tahes tüüpi ahjuplaate või pyrex-nõusid. Praetükkitide küpsetamisel on soovitav nõu põhja veidi puljongit või lihaleent valada ja küpsetamise ajal sellega liha maitse tugevdamiseks kasta. Pange tähele, et selle toimingu käigus eraldub aur. Kui praad on valmis, laske sellel ahjus seista 10–15 minutit või mähkige foolumisse.

Kui soovite liha grillida, valige ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks võimalikult võrdse paksusega lõigud. Väga paksud tükid vajavad küpsemiseks pikemat aega. Liha välispinna kõrbemise välimiseks töstke rest madalamale, et liha asuks grillelementist kaugemal. Pöörake lihal 2/3 küpsetusaja möödumisel teine külg. Olge ukse avamisel ettevaatlik, kuna aru väljub ahjust.

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

MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapärasest küpsetamist ühel ahjutasandil.

Kasutage tumedaid metallist koogivorme ja pange need alati ahjuga kaasasolevale restile. Et küpsetada korraga mitmel ahjutasandil, tuleb valida öhu sundringluse funktsioon ja paigutada küpsetusvormid eri ahjutasanditele vaheldumisi, et kuum öhk pääseks ahjus vabalt ringlema.

Kui soovite kontrollida, kas kerkinud kook on valmis, torgake koogi keskele hambatikk. Kui tikk on koogist välja tömmates puhas, on kook valmis.

Mittenakkivate vormide kasutamisel ärge määrite rasvaineega vormi servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebaühtlaselt.

Kui toit küpsetamisel paisub, kasutage järgmisel korral madalamat temperatuuri ja kaaluge võimalust vähendada lisatud vedeliku kogust või segada segu õrnemalt.

Niiske sisu või kattega kookide puhul (nt juustukook või puuviljapirukad) kasutage Konvektsioonküpsetuse funktsiooni. Juhul kui koogi põhi jäääb nätskeks, töstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põjhale enne täidise lisamist leiva- või biskviidipuru.

PITSA

Määrite küpsetusplaati, nii saate krõbeda põhjaga pitsa. Kui 2/3 küpsetusajast on möödunud, puistake pitsa üle mozzarellaga.

KERGITAMINE

Katke tainas enne ahju kerkima panemist niiske rätikuga. Seda funktsiooni kasutades väheneb taina kerkimisaeg toatemperatuuriga (20–25 °C) vörreldes umbes ühe kolmandiku vörra. Pitsataigna kerkimisaeg on umbes tund 1 kg taigna kohta.

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Kerkinud/biskviitkoogid		-	170	30–50	2
		Jah	160	30–50	2
		Jah	160	30–50	4 1
Täitega koogid (juustukook, struudel, õunapirukas)		-	160–200	30–85	3
		Jah	160–200	35–90	4 1
Küpsised / väikesed koogid		-	160 - 170	20–40	3
		Jah	150 - 160	20–40	3
		Jah	150 - 160	20 - 40	4 1
Tuuletaskud		-	180–200	30–40	3
		Jah	180–190	35–45	4 1
		Jah	180–190	35 - 45*	5 3 1
Besee		Jah	90	110–150	3
		Jah	90	130–150	4 1
		Jah	90	140 - 160*	5 3 1
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, plaadipirukas)		-	220–250	20–40	2
		Jah	220–240	20–40	4 1
		Jah	220–240	25 - 50*	5 3 1
Saiapäts 0,5 kg		-	180–220	50–70	2
Väike sai		-	180–220	30–50	3
Sai		Jah	180–220	30–60	4 1
Sügavkülmutatud pitsa		-	250	10–20	2
		Jah	250	10–20	4 1
Pikantsed saiakesed (juurviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180–190	45–60	2
		Jah	180–190	45–60	4 1
		Jah	180–190	45 - 70*	5 3 1
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190–200	20–30	3
		Jah	180–190	20–40	4 1
		Jah	180–190	20 - 40*	5 3 1
Lasanje / lahtised pirukad		-	190–200	40–65	3
Küpsetatud makaroniroad / täidetud makaronitorud		-	190–200	25 - 45	3

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg		-	190–200	60–90	<u>3</u>
Seapraad kröbeda kamaraga 2 kg		-	170	110–150	<u>2</u>
Kana/küülik/part 1 kg		-	200–230	50 - 80 **	<u>3</u>
Kalkun/hani 3 kg		-	190–200	90–150	<u>2</u>
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (filee, terve)		Jah	180–200	40–60	<u>3</u>
Täidetud aedvili (tomatid, suvikörvitsad, baklažaan)		Jah	180–200	50 - 60	<u>2</u>
Röstleib ja -sai		-	3 (kõrge)	3 - 6	<u>5</u>
Kalafileen/-steigid		-	2 (keskmene)	20 - 30***	<u>4</u> <u>3</u>
Vorstitid/kebab/ribi/kotletid		-	2–3 (keskmene – kõrge)	15 - 30***	<u>5</u> <u>4</u>
Röstitud kana 1-1,3 kg		-	2 (keskmene)	55 - 70**	<u>2</u> <u>1</u>
Poolküps loomalihapraad 1 kg		-	2 (keskmene)	35 - 50**	<u>3</u>
Talle koot / jalg		-	2 (keskmene)	60 - 90**	<u>3</u>
Ahjukartulid		-	2 (keskmene)	35 - 55**	<u>3</u>
Köögiviljagrataän		-	3 (kõrge)	10 - 25	<u>3</u>
Terve söögikord: Puuviljakook (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	190	40–120*	<u>5</u> <u>3</u> <u>1</u>
Lasanje ja liha		Jah	200	50 - 120*	<u>4</u> <u>1</u>
Liha ja kartulid		Jah	200	45 - 120*	<u>4</u> <u>1</u>
Kala ja köögivilji		Jah	180	30–50	<u>4</u> <u>1</u>
Täidetud praad		-	200	80–120*	<u>3</u>
Lihalõigud (küülik, kana, lammast)		-	200	50 - 120*	<u>3</u>

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

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

*** Keerake toitu poole küpsetusaja möödudes.

Pange tähele! 6th Sense küpsetite funktsioon Pastry Cakes kasutab ainult ülemisi ja alumisi küttekehj, ilma õhu sundringluseta. See ei vaja eelkuumutust.

FUNKTSIOONID							
Tavapärane küpsetamine							
AUTOMAAT-FUNKTSIOONID							
Vormiroog							
Liha							
Suur küpsetamine							
Sai							
Pitsa							
Koogid ja magustoidud							
Rest							
Ahjuplaat või koogivorm restil							
Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat restil							
Nõrgumispann / küpsetusplaat							
Nõrgumispann 500 ml veega							

SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

Enne hooldamist või puastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud.

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

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

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

- Puastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puastusvahendit. Löpetage puastamine kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puastusvahendeid! Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPIND

- Pärast iga kasutust laske ajul jahtuda ja seejärel puastage (soovitatavaltsiis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure

niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ajul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.

- Kui seadme sisepindadel leidub raskestieemaldatavat mustust, soovitame parima tulemuse jaoks kasutada automaatpuastusfunktsiooni.
- Ust on võimalik puastamise 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.

LAMPIRNI VAHETAMINE

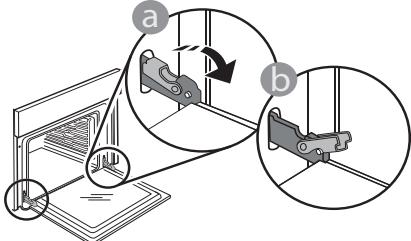
1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivörku.

Pange tähele! Kasutage ainult 20–40 W/230 ~ V tüüp G9, T300°C halogenlampe. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.

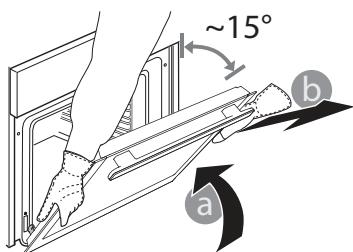
- Kui paigaldate halogenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejälged võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahu enne, kui olete lambikatte tagasi pannud. Tootes on kasutusel energiaklassi G valgusallikas.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

- 1.** Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.
- 2.** Sulgege uks nii põhjalikult kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

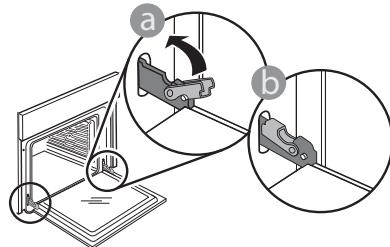


Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tömmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

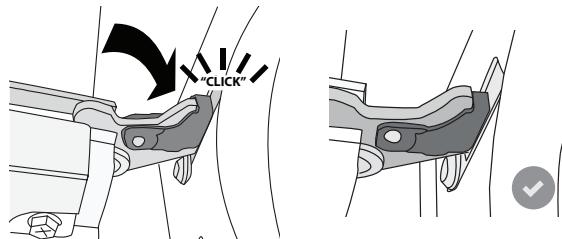


- 3.** Ukse tagsasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

- 4.** Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi. Veenduge, et need liiguvald lõpuni alla.



Nihutage õrnalt, et veenduda, et fiksaatorid on õiges asendis.



- 5.** Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korraage 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.
Uks ei avane.	Ukse luku viga. Puhaustusprotsess pooleli.	Lülitage seade välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib. Oodake, kuni funktsioon lõpeb ja ahi maha jahtub.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F-tähele järgnev number.

TOOTE KIRJELDUS

 Selle seadme infolehe koos energiaandmetega
saab alla laadida Whirlpooli veebilehelt
docs.whirlpool.eu

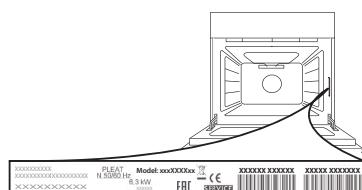
KUST SAADA KASUTUS- JA HOOLDUSJUHEND

>  Laadige kasutus- ja hooldusjuhend
alla meie veebilehelt docs.whirlpool.eu
(selleks võite kasutada seda QR-koodi),
täpsustamiseks on vaja lisada toote
kaubanduslik kood.

> Teine võimalus on võtta ühendust meie
teenindusega.

TEENINDUSE KONTAKT

Kontaktandmed leiate garantijuhendist. Kui võtate
ühendust teenindusega,
palun öelge oma toote
andmeplaadil olevad
koodid.



SAUGOS INSTRUKCIJOS

PERSKAITYKITE IR LAIKYKITÈS

Prieš naudodamis prietaisą, perskaitykite šias saugos instrukcijas. Išsaugokite jas ateicių.

Šiame vadove ir ant prietaiso pateikti svarbūs saugos perspėjimai, kuriuos būtina perskaityti ir visada laikytis. Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei nėra laikomasi šių saugos instrukcijų, prietaisas naudojamas netinkamai arba neteisingai nustatomi valdymo įtaisai.

⚠️ Labai maži vaikai (0–3 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso. Vyresni vaikai (3–8 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso, nebent visą laiką yra prižiūrimi. Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys, turintys psichinį, jutiminį ar protinį neįgalumą arba tie, kuriems trūksta patirties arba žinių, jeigu jie yra prižiūrimi ir instruktuojami apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta su tuo susijusius pavoju. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti ir prižiūréti prietaiso.

⚠️ JSPĖJIMAS. Prietaisas ir pasiekiamos jo dalys naudojant įkaista. Priežiūra turi būti atlikta stengiantis neliesti įkaitusių dalių. Prietaisą reikia saugoti nuo jaunesnių nei 8 metų vaikų, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi.

⚠️ Vykstant pirolizei (savaiminiams išsivalymui), krosnelės nelieskite, nes galite nudegti. Vykstant pirolizei ir jai pasibaigus pasistenkite, kad netoli ese nebūtų vaikų ir gyvūnų (kol kambarys nebus išvédintas). Išsiliejusios medžiagos, ypač riebalai ir aliejai, turi būti išvalytos iš orkaitės ertmės prieš prasidedant pirolizės ciklui. Vykstant pirolizės ciklui orkaitės viduje neturi būti paliktų jokių priedų arba medžiagų.

⚠️ Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad pirolizės ciklo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos, nes galite nudegti.

⚠️ Gaminimo metu nepalikite prietaiso be priežiūros. Jei prietaise galima naudoti zondą, naudokite tik šiai krosnelei rekomenduotą temperatūros zondą. Priešingu atveju kyla gaisro pavoju.

⚠️ Stenkiteis neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis, kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvés – kyla gaisro pavoju. Būkite atsargūs ruošdami riebius, aliejuotus patiekalus arba pildami alkoholinius gérimus, nes gali kilti gaisras. Keptuves ir kitus induks imkite užsimovę apsaugines pirštines. Baigę gaminti maistą, prietaiso dureles atidarykite atsargiai, kad karštas oras arba garai pamažu išeitų, nes galite nudegti. Neuždenkite karšto oro išėjimo angų krosnelės priekyje, nes gali kilti gaisras.

⚠️ Būkite atsargūs, kad neužkliūtumėte už atidarytų arba nuleistų orkaitės durelių.

LEISTINAS NAUDOJIMAS

⚠️ PERSPĖJIMAS: Prietaisas nėra pritaikytas valdyti naudojant išorinį perjungimo įtaisą, pvz., laikmatį, arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

⚠️ Šis prietaisas skirtas naudoti namuose ir panašiose patalpose, pavyzdžiu: parduotuvu, biurų ir kitų įstaigų darbuotojų virtuvėse; gyvenamuosiuose namuose-ūkiuose; viešbučiuose, moteliuose, nakvynės vietose, kur patiekiami pusryčiai (angl. „Bed and Breakfast“), bei kitose apgyvendinimo įstaigose.

⚠️ Kitoks naudojimas draudžiamas (pvz., kambariams šildyti).

⚠️ Šis prietaisas nėra skirtas profesionaliam naudojimui. Prietaiso nenaudokite lauke.

⚠️ Prietaiso viduje ar greta jo nelaikykite sprogium arba degių medžiagų, nes gali kilti gaisras.

ĮRENGIMAS

⚠️ Prietaisą perkelti ir įrengti turi du ar daugiau žmonių. Priešingu atveju galite susižeisti. Mūvėkite apsaugines pirštines, kai išpakuojate ir montuojate prietaisą. Priešingu atveju galite įsipjauti.

⚠️ Įrengimą, taip pat prijungimo prie vandentiekio (jei reikia), elektros tinklo ir remonto darbus turi atlikti kvalifikotas technikas. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove. Pasirūpinkite, kad montavimo vietoje nebūtų vaikų. Išpakavę prietaisą, patirkinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežimo metu. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros centrą. Įrengus prietaisą, pakuotės medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje, kad nekiltų uždusimo pavoju. Prieš vykdant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavoju. Pasirūpinkite, kad montuojant, prietaisas nepažeistų maitinimo laidą. Priešingu atveju gali kilti gaisro ar elektros smūgio pavoju. Prietaisą įjungti galima tik baigus įrengimo darbus.

⚠️ Spintelės pjovimo darbus atlikite prieš montuodami prietaisą į baldus ir nuvalykite visas medienos drožles bei pjuvenas. Neužblokuokite minimalaus tarpo, esančio tarp stalviršio ir viršutinio orkaitės krašto. Galite nudegti.

Krosnelės iš polistireno putų pagrindo neimkite, kol nebūsite pasirengę jos montuoti.

⚠️ Įrengus, prietaiso apačia turi būti neprieinama. Priešingu atveju kyla nudegimo pavoju.

⚠️ Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinį durelių – kyla gaisro pavoju.

ISPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

⚠️ Duomenų plokštélė yra krosnelės priekiniame krašte (matoma atidarius krosnelės dureles).

⚠ Prietaisą reikia sumontuoti taip, kad jį būtų galima išjungti iš elektros tinklo ištraukus maitinimo laido kištuką arba iki elektros lizdo pagal sujungimų taisykles sumontuotu daugiapoliu jungikliu ir prietaisas turi būti įžemintas pagal nacionalinius elektros saugos standartus.

⚠ Nenaudokite ilginamuju laidų, tinklo lizdo skirstytuvų ir adapterių. Prietaisą įrengus, jo elektros komponentai turi būti nepasiekiami naudotojui. Prietaiso nenaudokite, jei jūsų kūnas yra drėgas arba esate basi. Šio prietaiso nenaudokite, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei prietaisas veikia netinkamai arba jei jis yra pažeistas ar buvo numestas.

⚠ Jei maitinimo laidas pažeistas, jį tokiu pačiu turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotas techninės priežiūros darbuotojas ar kitas kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite elektros smūgio pavojaus.

⚠ Jei reikia keisti maitinimo laidą, kreipkitės į įgaliotaji techninės priežiūros centrą.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ ĮSPĖJIMAS. Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus; jokiui būdu nenaudokite valymo garais įrenginių – kyla elektros smūgio pavojus.

⚠ Valydam i krosnelės durelių stiklą nenaudokite aštrių valiklių ar metalinių gremžtukų, nes jie gali subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sutrūkti.

⚠ Prieš pradédami bet kokius valymo arba techninės priežiūros darbus, įsitikinkite, ar prietaisas visiškai atvésęs; galite nudegti.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Prieš keisdami lemputę prietaisą išjunkite; galite patirti elektros šoką.

PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS

Pakavimo medžiagos yra 100 % perdibamos ir pažymėtos perdibimo simboliu . Todėl jvairias pakuočių medžiagų reikia išmesti labai atsakingai ir griežtai laikantis vietas institucijų reglamentų, reguliuojančių atliekų išmetimą.

BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

Šis prietaisas pagamintas naudojant perdibamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydami vietas atliekų išmetimo reglamentą. Dėl išsamesnės informacijos apie buitinių elektrinių prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdibimą kreipkitės į įgaliota vietas instituciją, buitinių atliekų surinkimo įmonę arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą. Šis prietaisas paženklintas pagal Europos Direktyvos 2012/19/EB dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (EEIA) reikalavimus. Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimo neigiamo poveikio. Ant prietaiso arba pridedamų dokumentų esantis simbolis nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbtai.

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

Orkaitę įkaitinkite tik tuo atveju, jei tai atlikti nurodyta gaminio aprašo lape esančioje gaminimo lentelėje arba patiekalo recepte. Naudokite tamsiai lakuotas arba emaliu padengtas kepimo formas, nes jos geriau sugeria karštį. Patiekalai, kuriuos reikia ilgiau gaminti, toliau bus gaminami net ir išjungus orkaitę.

Standartinis ciklas (PYRO): skirtas valyti labai nešvarią orkaitę. Energija taupantis ciklas (PYRO EXPRESS/ECO) - tik kai kuriuose modeliuose – : sunaudoja maždaug 25 % mažiau energijos nei standartinis ciklas. Šią

funkciją parinkite reguliariais intervalais (po 2 ar 3 mėsos gaminimo iš eilės kartų).

EKOLOGIŠKO PROJEKTAVIMO PRINCIPAI

Šis prietaisas atitinka Europos reglamentų Nr. 65/2014 ir 66/2014 ekologinio projektavimo reikalavimus pagal Europos standartą 60350-1.

KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS

DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE WHIRLPOOL GAMINIĮ



Jei reikia išsamesnės informacijos ir pagalbos, užregistruokite savo gaminį svetainėje www.whirlpool.eu/register

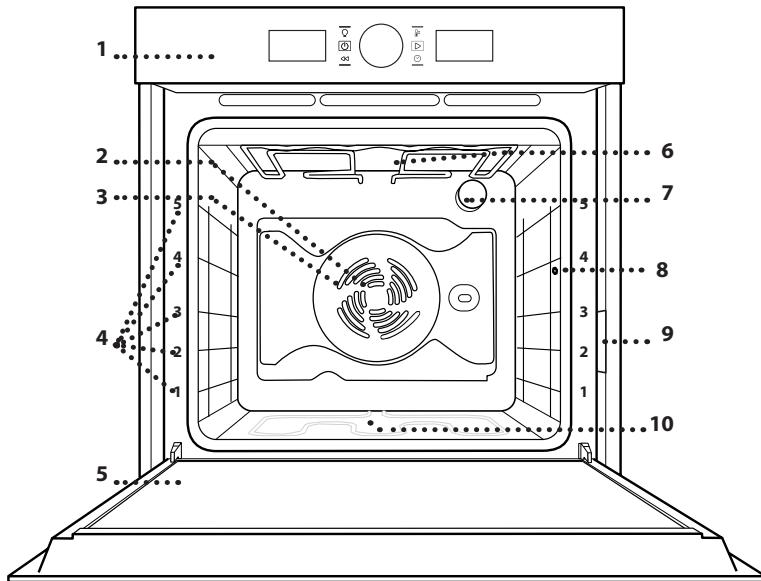


Apsilankykite mūsų svetainėje adresu docs.whirlpool.eu ir, vykdymasi šios brošiūros nugarėlėje pateiktus nurodymus, atsiųskite naudojimo ir priežiūros vadovą.



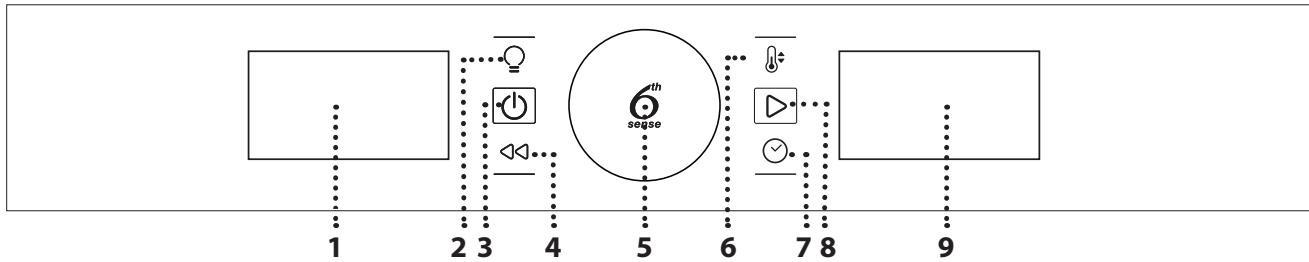
Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

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. Mėsos zondo įsmeigimo vieta (jei yra)
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDYMO SKYDELIS



1. KAIRYSIS EKRANAS

2. LEMPUTĖ

Ijungia išjungia lemputę.

3. IJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę ir sustabdyti funkciją.

4. ATGAL

Grįžmas į ankstesnį meniu konfigūruojant nustatymus.

5. SUKAMA RANKENĖLĖ / „6TH SENSE“ MYGTUKAS

Pasukite šią rankenelę norėdami perėiti per funkcijas ir nustatyti visus gaminimo parametrus.

Paspauskite ir pasirinkite, nustatykite, pasiekiite ir patvirtinkite funkcijas arba parametrus, kad būtų pradėta gaminimo programa.

6. TEMPERATŪRA

Naudojama nustatyti temperatūrą.

7. LAIKAS

Naudojama nustatyti ar keisti laiką ir reguliuoti gaminimo laiką.

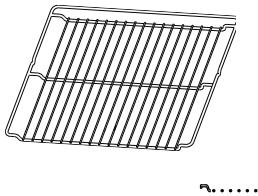
8. PALEIDIMAS

Naudojama įjungiant funkcijas ir patvirtinant nustatymus.

9. DEŠINYDIS EKRANAS

PRIEDAI

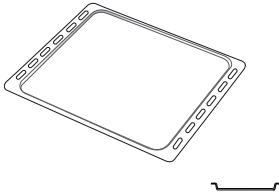
GROTELIŲ LENTYNA



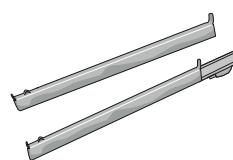
SURINKIMO PADĒKLAS



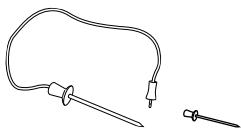
KEPIMO SKARDÀ



**SLANKIOJANČIOS GROTELĖS
(TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)**



**MĖSOS ZONDAS
(TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)**



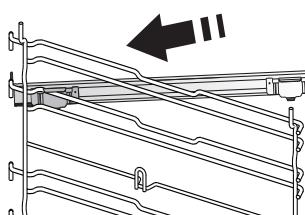
GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

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

Kiti priedai, pavyzdžiu, skysčių surinkimo padėklas ir kepimo skarda, įkišami taip pat, kaip ir groteles.

SLANKIOJANIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)

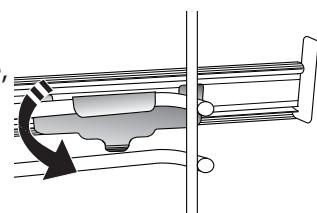
Išmikite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.



Viršutinį groteleių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių groteleių ir nustumkite jų iki galos. I tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių.

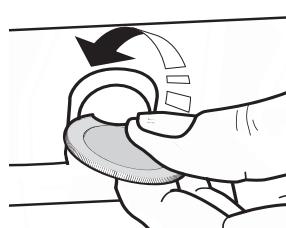
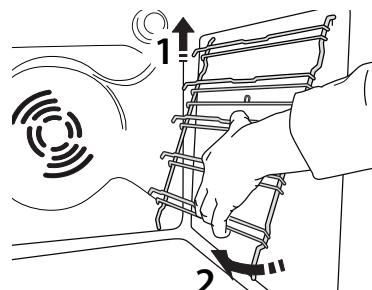
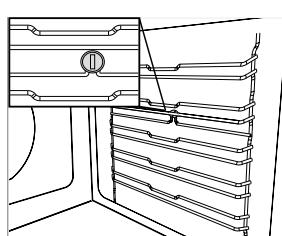
Laikiklius įstatykite tvirtai paspaudami apatinę fiksatoriaus dalį. Patirkinkite, ar skersinės groteleių gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelemis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.

Atkreipkite dėmesį: slankiojančias groteles galima įstatyti bet kuriamo lygmenyje.



GROTELIŲ LAIKIKLIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS .

Vadovaudamiesi paveikslėliais išmikite šonines atramas ir (jei yra) išsukite jas laikančias veržles.



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

FUNKCIJOS

TRADICINIS GAMINIMAS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

KEPINIMAS

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei mėsą kepate ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo padékla, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS

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

KONVEKGINIS KEPIMAS

Tinka gaminant mėsą, kepant pyragus su įdaru ar įdarytas daržoves tik ant vienos lentynos. Gaminamam maistui neleidžia išdžiuti kintamas oro srautas.



,6TH SENSE“ FUNKCIJOS

TROŠKINIMAS

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą patiekalamams iš makaronų.

MĖSA

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą mėsai. Kad gaminamas maistas per daug neišsausėtu, veikiant šiai funkcijai retkarčiais įjungiamas ventiliatorius, kuris veikia nedideliu greičiu.

MAXI COOKING

^{XL} Funkcija automatiškai parenka geriausią gaminimo režimą ir temperatūrą dideliems mėsos gabalamams (daugiau nei 2,5 kg) kepti. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustu. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaustyti, kad ji neišdžiūtų.

DUONA

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų duonai.

PICA

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų picai.

PYRAGAIČIAI

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų kepiniams.



SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

SPARTUSIS ĮKAITINIMAS

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę. Pasibaigus įkaitinimo etapui orkaitė automatiškai naudos įprasto kepimo funkciją. Prieš sudedant maistą į orkaitę, palaukite, kol baigsis įkaitinimo etapas.

INTENSYVUS KEPINIMAS

Didelių mėsos gabalu (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padékla, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens. Pasirinkus šią funkciją, galima naudoti kepimo iešmą (jei yra).

EKO PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS*

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiuti kintamas oro srautas. Jei naudojama ši EKO funkcija, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.

ŠILUMOS PALAIKYMAS

Palaikytį ką tik paruošta maištą karštą ir trašķų.

KILDINIMAS

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliukštų, funkcijos nejunkite, jei orkaitė vis dar karsta pasibaigus kepimo ciklui.

AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ

Gaminimo metu išsiskyrę tiškalai pašalinami naudojant itin aukštą temperatūros ciklą. Galimi du automatinio valymo ciklai: Ilgas ciklas (PYRO) ir trumpesnis ciklas (ECO). Rekomenduojame nuolatos naudoti trumpesnį ciklą, o kai orkaitė yra labai nešvari – įjungti visą ciklą.

* Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65/2014/EB

PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAIŠĄ PIRMĄ KARTĄ

1. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pirmą kartą įjungus orkaitę, jums reikės nustatyti laiką.



Mirksės du valandoms skirti skaitmenys. Sukdami rankenėlę nustatykite valandas, o paspausdami patvirtinkite.



Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys. Sukdami rankenėlę nustatykite minutes, o paspausdami patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: Jei vėliau norësite pakeisti laiko nustatymus, nuspauskite ir apie vieną sekundę palaikykite , kai orkaitė yra išjungta, tada pakartokite anksčiau aprašytus veiksmus.

atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą.

2. NUSTATYMAI

Jei reikia, galite pakeisti numatytuosius temperatūros matavimo vienetus (°C) ir srovę (16 A).

Kai orkaitė išjungta, paspauskite ir palaikykite 5 sek. .



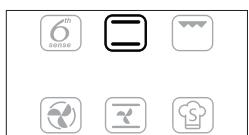
Sukite pasirinkimo rankenėlę ir pasirinkite matavimo vienetus, o paspausdami patvirtinkite.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIĄ

Kai orkaitė išjungta, ekrane rodomas tik laikas. Palaikykite nuspaudę ir įjunkite orkaitę.

Sukite rankenėlę ir kairėje ekrano pusėje peržiūrėkite galimas pagrindines funkcijas. Pasirinkite vieną ir paspauskite .



Jei norite pasirinkti papildomą funkciją (kai tai įmanoma), pasirinkite pagrindinę funkciją ir paspauskite , kad patvirtintumėte ir pereitumėte į funkcijos meniu.



Sukite pasirinkimo rankenėlę ir pasirinkite vardinę srovę, o paspausdami patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 A). Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galia, jums reikės sumažinti šią reikšmę (13 A).

3. JKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likės kvapas. Tai visiškai normalu.

Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.

Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „Priverstinio oro srauto“ ar „Konvekcinis kepimas“).

Laikydamiesi nurodymų teisingai nustatykite funkciją.

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

Sukite rankenėlę ir dešinėje ekrano pusėje peržiūrėkite galimas papildomas funkcijas. Pasirinkite vieną ir paspauskite , kad patvirtintumėte.

2. NUSTATYKITE FUNKCIĄ

Pasirinkę reikiama funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka.

TEMPERAŪRA / KEPINTUVO LYGIS



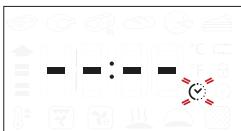
Kai ekrane mirksi pikograma °C/°F, sukdami rankenėlę pakeiskite vertę, tada paspauskite , kad patvirtintumėte, ir toliau tēskite nustatymų keitimą (jei yra).

Tuo pačiu metu galite nustatyti ir kepinimo lygi (3 = aukštas, 2 = vidutinis, 1 = žemas).



Atkreipkite dėmesį: Jei funkcija jau veikia, temperatūrą ar kepinimo lygi galite pakeisti paspausdami arba pasukdami rankenelę.

LAIKAS



Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi reguliavimo rankenelę nustatykite reikiama gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami patvirtinkite.

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Spausdami patvirtinkite ir išjunkite funkciją.

Šiuo atveju gaminimo pabaigos laiko programuojant atidėtą paleidimą nustatyti negalėsite.

Atkreipkite dėmesį: Paspausdami galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatyta gaminimo laiką: Sukdami rankenelę pakeiskite valandas, o paspausdami patvirtinkite.

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO NUSTATYMAS / ATIDĖTAS PALEIDIMAS

Naudojant daugelių funkcijų ir nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką.

Jei galima keisti gaminimo pabaigos laiką, ekrane bus rodomas apytikris funkcijos gaminimo pabaigos laikas ir mirksės piktograma .



Jei reikia, sukdamis rankenelę nustatykite pageidaujamą gaminimo pabaigos laiką, tada paspausdami patvirtinkite ir išjunkite funkciją.

Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.



Atkreipkite dėmesį: Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiamā. Orkaitė pamažu pasieks reikiama temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

Laukimo metu naudodamiesi rankenelę galite pakeisti užprogramuotą gaminimo pabaigos laiką.

Spausdami arba pakeiskite temperatūros ir gaminimo laiko nustatymus. Paspauskite ir patvirtinkite, kai baigsite.

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

3. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

Pritaikę reikiamus nustatymus, paspauskite ir suaktyvinkite funkciją.

Jei norite pristabdyti šiuo metu aktyvią funkciją, bet kuriuo metu paspauskite ir palaikykite .

4. ĮKAITINIMAS

Kai kurios funkcijos naudoja įkaitinimo fazę: Kai funkcija jau veikia, ekrane rodoma, kaip vykdomas įkaitinimas.



Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatyta temperatūrą.



Tada atidarykite dureles, sudėkite maistą į orkaitę, uždarykite dureles ir pradėkite gaminti paspausdami .

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

Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus pristabdytas.

I bendraji gaminimo laiką néra įtraukta įkaitinimo fazė.

Naudodamiesi rankenelę jūs galite bet kada pakeisti temperatūrą.

5. KEPIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.



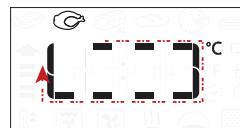
Jei norite pratęsti gaminimo laiką nekeisdami nustatymų, sukite rankenelę ir nustatykite naują gaminimo laiką bei paspauskite .

„6th SENSE“ FUNKCIJOS

TEMPERATŪROS ATSTATYMAS

Jei gaminimo metu sumažėja orkaitės temperatūra, nes buvo atidarytos durelės, naudojant specialią funkciją galima atstatyti orkaitės temperatūrą.

Kol bus vėl bus pasiekta nustatyta temperatūra, ekrane bus rodoma gyvatės animacija.



Vykdomo užprogramuoto gaminimo ciklo metu gaminimo laikas padidėja tiek, kiek buvo atidarytos orkaitės durelės.

. SPECIALIOSOS FUNKCIOS

AUTOMATINIS ORKAITÈS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZË

Nelieskite orkaitës vykstant pirolizës ciklui.
Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizës ciklui (ir kol išvédinsite patalpą), prie orkaitës nebūtų vaikų ir gyvūnų.

Prieš valymą pirolize iš orkaitës išimkite visus priedus, išskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaininio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos.

Siekiant gerai išvalyti, nuimkite likučių perteklių ertmës viduje ir nuvalykite vidinę durų stiklo pusę prieš naudodami Pirolizës funkciją. Pirolizës funkciją įjunkite, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonus kvapas.

Pasirinkite specialias funkcijas , sukdami rankenélę pasirinkite  iš pateikiamo meniu, o tada paspauskite  ir patvirtinkite.

Paspauskite  ir pradékite valymo ciklą iš karto arba pasukite rankenélę ir pasirinkite trumpesnį ciklą (ECO).

Paspauskite  ir pradékite valymo ciklą iš karto, arba paspauskite  ir nustatykite pabaigos laiką / atidétą paleidimą.

Orkaitėje bus pradétas automatinio valymo ciklas ir durelés automatiškai užsirakins.

Pirolizës ciklo metu negalima atidaryti orkaitës durelių. Jos bus užrakintos tol, kol orkaitė vél atvés iki priimtinios temperatūros. Pasibaigus pirolizës ciklui, išvédinkite patalpą.

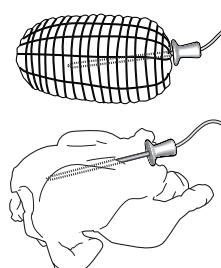
Atkreipkite dėmesį: negalima nustatyti valymo ciklo trukmës ir temperatūros.

. MÉSOS ZONDO NAUDÖJIMAS (JEI YRA)

Pridedamu mésos zondų kepdami galite tiksliai išmatuoti vidinę maisto temperatūrą.

Mésos zondą galima naudoti tik veikiant tam tikroms kepimo funkcijoms (standartinei , priverstinio oro srauto , standartinio kepimo , intensyvaus kepintuvu „6th Sense“ mésos kepimo ir „6th Sense Maxicooking“).

Norint pasiekti geriausių gaminimo rezultatų, labai svarbu tiksliai iðdėti zondą. Iki galio įstatykite zondą ten, kur daugiausia mésos, toliau nuo kaulų ir riebalų.



Gaminant paukštieną, zondas turėtų būti įkišamas įstrižai, į krūtinës vidurį, kad jo galiukas neliktu ertmëje. Jeigu mésa netolygaus storio, prieš išimdami iš orkaitës patikrinkite, ar ji gerai iškepė. Zondo galą įkiškite į skylyę, esančią dešinėje orkaitës ertmës sieneleje. Kai mésos zondas įstatomas orkaitës viduje, pasigirsta signalas, o ekrane parodoma piktograma ir nustatyta temperatūra.



Jei mésos zondą įstatysite pasirinkdami funkciją, ekrane bus rodoma numatytoji mésos zondo temperatūra. Paspauskite , kad įjungtumėte nustatymus. Pasukite rankenélę ir nustatykite numatyta mésos zondo temperatūrą. Paspauskite  ir patvirtinkite.



Pasukite rankenélę ir nustatykite orkaitës temperatūrą. Paspauskite  arba  , kad patvirtintumėte ir paleistumėte kepimo ciklą.

Vykstant kepimo ciklą ekrane rodoma numatoma mésos zondo temperatūra. Kai mésøje pasiekiamama numatoma temperatūra, kepimo ciklas sustabdomas, o ekrane parodoma „End“ (Baigta).

Jei ekrane pasirodžius pranešimui „End“ (Baigta) norite pradeti gaminimą iš naujo, sukdami rankenélę galite sureguliuoti numatomą mésos zondo temperatūrą (kaip aprašyta anksčiau). Paspauskite  arba  , kad patvirtintumėte ir vél paleistumėte kepimo ciklą.

Atkreipkite dėmesį: jei gaminimo ciklo metu naudojamas zondas, galima pasukti rankenélę ir pakeisti numatyta mésos zondo temperatūrą. Paspauskite  ir sureguliuokite orkaitës temperatūrą.

Mésos zondą įstatyti galima bet kada, net ir vykdant kepimo ciklą. Tokiu atveju būtina iš naujo nustatyti kepimo funkcijos parametrus.

Jei mésos zondas néra tinkamas naudoti su tam tikra funkcija, orkaitė išjungs kepimo ciklą ir pasigirs įspėjamasis signalas.

Tokiu atveju atjunkite mésos zondą arba paspauskite  , kad nustatytmėte kitą funkciją. Pradžios atidėjimo ir jkaitinimo funkcijos negali būti naudojamos su mésos zondu.

. MYGTUKU UŽRAKTAS

Jei norite užrakinti mygtukus, paspauskite ir palaikykite 5 sek. .



Pakartokite šį veiksmą, kai norésite mygtukus atrakinti.

Atkreipkite dėmesį: Mygtukų užraktą galima suaktyvinti ir gaminimo metu.

Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspauštą mygtuką .

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 kieko ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepės, 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 (pavyzdžiu: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

MESA

Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiui atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiu. Jei kepate kepsnį, į prikaistuvio apačią geriausiai įpilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromato. Atminkite, kad gaminimo metu susidaro garai. Kai kepsnys bus iškepės, 10–15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvyniojė į aluminio foliją.

Jei mėsą norite kepti ant grotelių, parinkite vienodo storio pjaustinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus mėsos gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsos išorė nesudegtų, grotelių lentyna perkelkite į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepintuvo. Praėjus dvimiems trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite. Atidarydami dureles bükite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.

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

DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dékite ant pateikiamas grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.

Kai norite patikrinti, ar mielinės tešlos pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmekite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepės.

Jei naudojate neprisvylyančias kepamąsi skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

Jei kepamas kepinys išskyla, kita kartą kepkite žemesnéje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinių. Desertams su drėgnu jdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinio kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelkite į žemesnį lygį ir, prieš dédami jdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

PICA

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

KILDINIMAS

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

KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		-	170	30-50	2
		Taip	160	30-50	2
		Taip	160	30-50	4 1
Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		-	160-200	30-85	3
		Taip	160-200	35-90	4 1
Sausainiai / Pyragėliai		-	160 - 170	20-40	3
		Taip	150 - 160	20-40	3
		Taip	150 - 160	20-40	4 1
Bandelės su įdaru		-	180-200	30-40	3
		Taip	180-190	35-45	4 1
		Taip	180-190	35 - 45*	5 3 1
Orinukai		Taip	90	110-150	3
		Taip	90	130-150	4 1
		Taip	90	140 - 160*	5 3 1
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		-	220-250	20-40	2
		Taip	220-240	20-40	4 1
		Taip	220-240	25 - 50*	5 3 1
Duonos kepalas 0,5 kg		-	180-220	50-70	2
Duonelė		-	180-220	30-50	3
Duona		Taip	180-220	30-60	4 1
Užšaldyta pica		-	250	10-20	2
		Taip	250	10-20	4 1
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180-190	45-60	2
		Taip	180-190	45-60	4 1
		Taip	180-190	45 - 70*	5 3 1
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190-200	20-30	3
		Taip	180-190	20-40	4 1
		Taip	180-190	20 - 40*	5 3 1
Lazanija / apkepas su sūriu arba vaisiais		-	190-200	40-65	3
Kepti makaronai / makaronų vamzdeliai su įdaru		-	190-200	25-45	3

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Aviena / Veršiena / Jautiena / Kiauliena 1 kg		-	190–200	60–90	3
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		-	170	110–150	2
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		-	200–230	50 - 80 **	3
Kalakutiena / žąsienė 3 kg		-	190–200	90–150	2
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filé, visa)		Taip	180–200	40–60	3
Idarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50 - 60	2
Skrebučiai		-	3 (aukšta)	3 - 6	5
Žuvies filė, kepsniai		-	2 (vid.)	20 - 30***	4 3
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		-	2 - 3 (vidurinė – aukšta)	15 - 30***	5 4
Keptas viščiukas 1–1,3 kg		-	2 (vid.)	55 - 70**	2 1
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		-	2 (vid.)	35 - 50**	3
Ériuko koja / kojos		-	2 (vid.)	60 - 90**	3
Keptos bulvės		-	2 (vid.)	35 - 55**	3
Daržovių apkepas		-	3 (aukšta)	10 - 25	3
Visas patiekalas: Vaisių pyragas (5 lygis)/ lazanija (3 lygis)/mėsa (1 lygis)		Taip	190	40–120*	5 3 1
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50 - 120*	4 1
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45 - 120*	4 1
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30–50	4 1
Idartyti dideli mėsos gabalai		-	200	80–120*	3
Mėsos pjausniai (triušis, viščiukas, ériena)		-	200	50 - 120*	3

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

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

*** Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite

Atkreipkite dėmesį: „6th Sense“ funkcija „Pyragaičiai“ naudoja tik viršutinį ir apatinį kaitinimo elementus, be priverstinio oro srauto. Jai nereikia orkaitės įkaitinti.

FUNKCIJOS						Eko priverstinio oro srautas
AUTOMATINĖS FUNKCIOS						
PRIEDAI						
Troškinimas						
Mėsa						
Didelių gabalų kepimas						
Duona						
Pica						
Pyragaičiai						
Grotelių lentyna						
Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos						
Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos						
Skysčių surinkimo padėklas Surinkimo padėklas su 500 ml vandens						

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Prieš vykdymą priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garaus įrangos.

Valydamis nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ésdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

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

ĮŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba bražančių valiklių. Jei tokį medžiagą atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mirkopluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudojė 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.

- Jei vidiniai paviršiai yra labai nešvarūs, siekiant geriausių rezultatų, rekomenduojame paleisti automatinio valymo funkciją.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

Panaudojė priedus, juos iš karto užmerkite vandenye su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepeteliu arba kempine.

LEMPUTĖS PAKEITIMAS

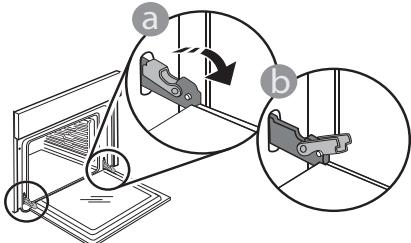
1. Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo.
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

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). Lempucių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

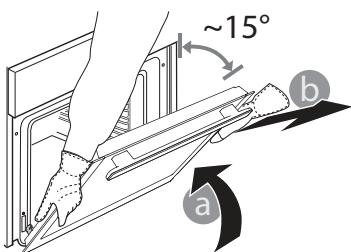
- Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.
- Šiame gaminyje integruotas G klasės energijos naudojimo efektyvumo šviesos šaltinis.

DURELIU IŠĒMIMAS IR ĮSTATYMAS

- 1.** Kai norēsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaivins.
- 2.** Uždarykite dureles.
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

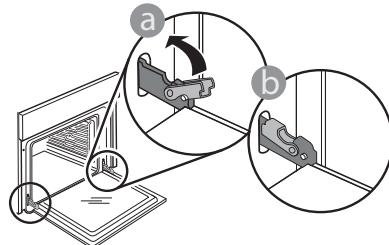


Išimkite dureles atlikdami ju uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

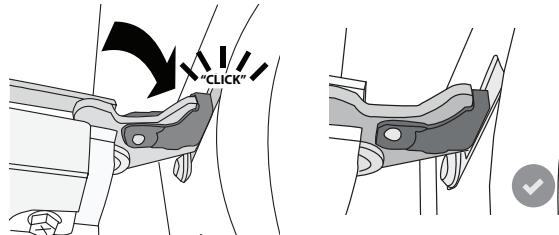


- 3.** Įstatydam i dureles pastumkite jas link orkaitės, suligiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksodami viršutinę dalį.

- 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.



- 5.** Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuoja 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.
Neatsidaro durelės.	Durelių užrakto gedimas. Vyksta valymo ciklas.	Orkaitę išjunkite ir vėl įjunkite, kad patikrintumėte, ar triktis pašalinta. Prieš sudėdami maistą į orkaitę, palaukite, kol baigs veikti funkcija arba orkaitė atvės.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičius po raidės „F“.

GAMINIO APRAŠYMAS

WWW Duomenų lapą su šio prietaiso energijos vartojimo duomenimis galite atsisiųsti iš „Whirlpool“ svetainės docs.whirlpool.eu

KUR GAUTI NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS VADOVĄ

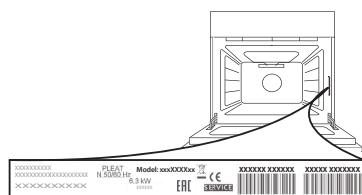
> WWW Naudojimo ir priežiūros vadovą atsiukskite svetainėje docs.whirlpool.eu (galite naudoti šį QR kodą) nurodė gaminio kodą.



> Taip pat galite kreiptis į techninės priežiūros centrą.

SUSISIEKIMAS SU TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRU

Visą kontaktinę informaciją rasite garantijos sąlygų lankstinuke. Techninės priežiūros centre būtina pateikti gaminio duomenų plokštéléje nurodytus kodus.



DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

Pirms ierīces lietošanas izlasiet šos drošības norādījumus. Saglabājiet šos norādījumus, lai vēlāk varētu tos pārlasīt.

Šī rokasgrāmata un pati ierīce sniedz svarīgus drošības brīdinājumus, kas ir jāizlasa un vienmēr jāievēro. Ražotajs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepiemērotas lietošanas vai nepareizu vadības elementu iestatīšanas dēļ.

⚠ Ľoti maziem bērniem (0–3 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces. Maziem bērniem (3–8 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti. Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, jušanas vai garīgiem traucējumiem vai bez pieredzes un zināšanām var lietot šo ierīci, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Ierīces tīrišanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas uzkarst. Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem līdz 8 gadu vecumam ir jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.

⚠ Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla (paštīrišanas) laikā – pastāv apdedzināšanās risks. Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem atrasties cepeškrāsns tuvumā pirolīzes cikla laikā un pēc tā (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta). Visas šķakatas, sevišķi tauki un eļļa, jāizslauka no cepeškrāsns pirms tiek uzsākts pirolīzes cikls. Neatstājiet nekādus piedeरumus vai citus materiālus krāsnī pirolīzes cikla laikā.

⚠ Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecinieties, ka pirolīzes cikla laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi – pastāv apdedzināšanās risks.

⚠ Produktu žāvēšanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības. Ja ierīce ir piemērota pārtikas termometra izmantošanai, lietojiet tikai šai cepeškrāsnij ieteicamo temperatūras zondi – pastāv aizdegšanās risks.

⚠ Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas – pastāv aizdegšanās risks. Gatavojoj ēdienu ar lielu tauku vai eļļas daudzumu vai pievienojot alkoholiskus dzērienus, rīkojieties ārkārtīgi piesardzīgi – pastāv aizdegšanās risks. Pannu un piedeरumu izņemšanai lietojiet virtuves cimdus. Gatavošanas laika beigās durvis atveriet uzmanīgi, pirms pieķļuves ļaujiet karstajam gaisam un tvaikam pakāpeniski izplūst – pastāv apdedzināšanās risks.

Nenosprostojet ierīces priekšpusē esošās karstā gaisa atveres – pastāv aizdegšanās risks.

⚠ Esiet piesardzīgi, lai neatsistu krāsns durvis, kamēr tās ir atvērtas vai nolaistas.

ATLĀAUTĀ LIETOŠANA

⚠ UZMANĪBU! Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārēju slēdža ierīci, kā taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

⚠ Šo ierīci ir paredzēts izmantot sadzīvē un tamlīdzīgi, piemēram: personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs; zemnieku saimniecībās; klientu istabās viesnīcās, moteļos un citās līdzīga tipa apmešanās vietās.

⚠ Neizmantojiet to citiem nolūkiem (piemēram, telpu apsildei).

⚠ Šī ierīce nav paredzēta profesionālai lietošanai. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.

⚠ Neuzglabājiet ierīcē vai tās tuvumā sprāgstošas vai viegli uzliesmojošas vielas (piemēram, degvielas vai aerosola baloniņus) – pastāv aizdegšanās risks.

MONTĀŽA

⚠ Ierīces pārvietošana un uzstādīšana jāveic vismaz diviem cilvēkiem – pastāv savainojumu risks. Izmantojiet aizsargcimdus visos izsaiņošanas un uzstādīšanas darbos – pastāv risks sagriezties.

⚠ Montāžu, tajā skaitā ūdens sistēmas (ja tāda ir) un elektrosavienojumu uzstādīšanu, un remontu drīkst veikt tikai kvalificēts tehnīķis. Nelabojiet un nemainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties ierīces montāžas vietas tuvumā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārliecinieties, vai pārvadāšanas laikā tā nav bojāta. Problemu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpārdošanas servisu. Pēc ierīces montāžas novietojiet iepakojuma materiālus (plastmasas un polistirola daļas u.c.) bērniem nepieejamā vietā – pastāv nosmakšanas risks. Pirms ierīces uzstādīšanas tai jābūt atvienotai no elektrotīkla – pastāv elektriskā trieciena risks. Uzstādīšanas laikā raugiet, lai ierīce nesabojātu barošanas kabeli – pastāv aizdegšanās un strāvas trieciena risks. Ieslēdziet ierīci tikai tad, kad montāža ir pabeigta.

⚠ Veiciet skapja zāģēšanas darbus pirms ierīces uzstādīšanas vietā un rūpīgi noslaukiet visas koka skaidas un putekļus. Lai ierīce darbotos pareizi, nedrīkst aizsprostot spraugu starp darbvirsmu un cepeškrāsns augšmalu – pastāv apdedzināšanās risks.

Noņemiet cepeškrāsnī no polistirola putu pamatnes tikai uzstādīšanas laikā.

⚠ Pēc uzstādīšanas ierīces pamatne nedrīkst būt pieejama – pastāv apdedzināšanās risks.

⚠ Neuzstādījet ierīci aiz dekoratīvām durvīm – pastāv aizdegšanās risks.

ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

⚠ Datu plāksne atrodas uz cepeškrāsns priekšējās malas (redzama, atverot cepeškrāsns durvis).

⚠ Jānodrošina iespēja atvienot ierīci no strāvas padeves, to vienkārši atslēdzot, ja pieejama kontaktdakša, vai ar divpolu slēdzi, kas uzstādīts pirms kontaktligzdas pēc elektroinstalācijas noteikumiem, un ierīcei jābūt zemētai atbilstoši valsts elektrības drošības standartiem.

⚠ Neizmantojet pagarinātājus vai vairāk spraudņu kontaktligzdas, vai adapterus. Pēc ierīces uzstādišanas tās elektriskās sistēmas detaļas nedrīkst būt pieejamas. Neizmantojet ierīci ar mitrām rokām vai basām kājām. Nelietojiet šo ierīci, ja bojāts tās strāvas kabelis vai kontaktdakša, ja tā nedarbojas pareizi vai tā ir bojāta vai tikusi nomesta.

⚠ Ja padeves kabelis ir bojāts, tas jāaizvieto ar identisku, nomaiņa jāveic ražotājam, tā apkalpošanas dienesta aģentam vai līdzīgas kvalifikācijas personai, lai izvairītos no bīstamības – strāvas trieciena riska.

⚠ Jaudas kabeļa nomaiņas gadījumā, sazinieties ar autorizētu servisa centru.

TĪRŠANA UN APKOPE

⚠ BRĪDINĀJUMS! Pārliecinieties, ka pirms apkopes darbību veikšanas ierīce ir izslēgta un atvienota no strāvas padeves – pastāv strāvas trieciena risks; nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu – pastāv strāvas trieciena risks.

⚠ Nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai metāla skrapjus cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā var saplaisāt stikls.

⚠ Pirms ierīces tīrīšanas un apkopes tā ir jāatdzesē – pastāv apdedzināšanās risks.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Pirms spuldzītes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta – pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA

Iepakojuma materiāls ir 100% pārstrādājams un tiek apzīmēts ar otrreizējās pārstrādes simbolu . Tādēj dažādas iepakojuma daļas jāutilizē atbildīgi un saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem.

MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA

Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem. Plašāku informāciju par lietotu mājsaimniecības ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat iegūt vietējā kompetentajā iestādē, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājaties. Šī ierīce ir markēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Nodrošinot šīs ierīces pareizu utilizāciju, varat novērst iespējamo negatīvo vides un cilvēka veselības apdraudējumu. Simbols uz izstrādājuma vai komplektācijā iekļautajiem dokumentiem norāda, ka šo ierīci nevar izmest sadzīves atkritumos, bet tā ir jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas centrā.

IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAI

Uzkarsējiet krāsns tikai līdz tai temperatūrai, kas norādīta receptē. Izmantojet tumši lakovas vai emaljētas cepešpannas un traukus, jo tie daudz labāk absorbē karstumu. Ēdiens, kam nepieciešama ilgāka gatavošana, turpinās cepties arī pēc cepeškrāsns izslēgšanas.

Standarta cikls (PYRO): piemērots loti netīras cepeškrāsns tīrīšanai. Enerģijas taupīšanas cikls (PYRO EXPRESS/ECO) - Tikai dažiem modeļiem - : tas patērē par aptuveni 25 % mazāk enerģijas nekā standarta cikls. Izvēlieties to regulāri (ik pēc 2 vai 3 gaļas pagatavošanas reizēm).

EKO DIZAINA PRASĪBAS

Šī ierīce atbilst eko dizaina Eiropas regulu nr. 65/2014 un nr. 66/2014 prasībām saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-1.

IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU



Lai sanemtu pilnvērtīgu apkalpošanu un palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.whirlpool.eu/register

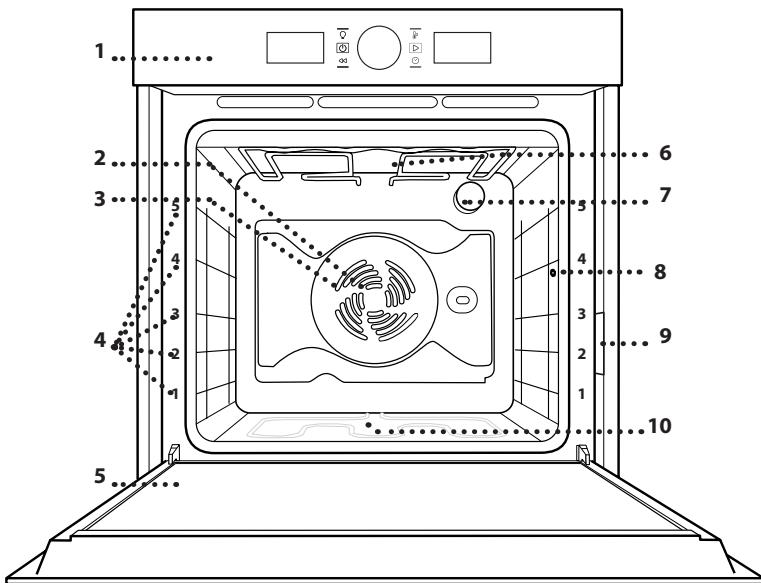


Drošības instrukciju un Lietošanas un apkopes pamācību varat lejupielādēt, apmeklējot tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu un sekojot norādēm šīs instrukcijas aizmugurē.



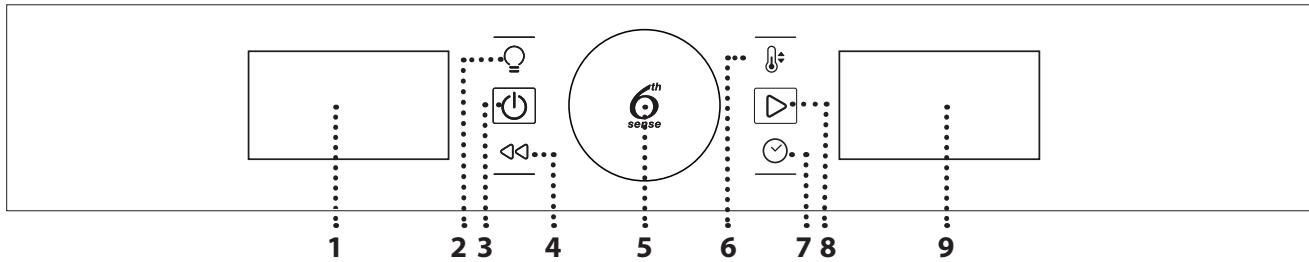
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet Veselības un drošības instrukciju.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Lokveida sildelements (nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi (limenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Augšējais sildelement / grils
7. Apgaismojuma spuldze
8. Gaļas temperatūras zonde (ja ir iekļauta)
9. Datu plāksnīte (nenoņemiet)
10. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. DISPLEJS KREISAJĀ PUSĒ

2. APGAISMOJUMS

Lampas ieslēgšanai/izslēgšanai.

3. IESL./IZSL.

Lai jebkurā laikā ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns un apturētu aktīvo funkciju.

4. ATPAKĀL

Lai iestatījumu konfigurēšanas laikā atgrieztos pie iepriekšējās izvēlnes.

5. GROZĀMĀ POGA / 6TH SENSE POGA

Pagrieziet slēdzi, lai izpētītu visas funkcijas un pielāgotu visus gatavošanas parametrus. Piespiediet , lai izvēlētos, iestatītu, piekļūtu vai apstiprinātu funkcijas vai parametrus, kā arī, lai iedarbinātu gatavošanas programmu.

6. TEMPERATŪRA

Lai iestatītu temperatūru.

7. LAIKS

Lai iestatītu vai mainītu laiku, kā arī lai pielāgotu gatavošanas laiku.

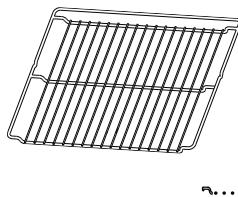
8. STARTA POGA

Lai palaistu funkcijas un apstiprinātu iestatījumus.

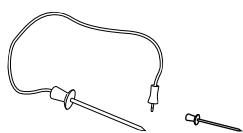
9. DISPLEJS LABAJĀ PUSĒ

PIEDERUMI

METĀLA REŽGIS



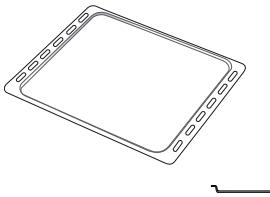
GALAS TEMPERATŪRAS ZONDE (TIKAI DAŽIEM MODELIEM)



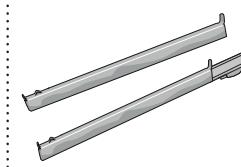
NOTEKPAPLĀTE



CEPEŠPANNA



SLĪDOŠĀS SLIECES (TIKAI DAŽIEM MODELIEM)



piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Citus piederumus var iegādāties pēcpārdošanas apkopes centrā.

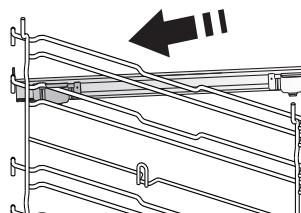
STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

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

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

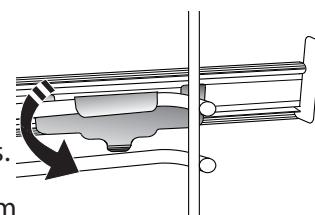
SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA UZSTĀDĪTAS)

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.

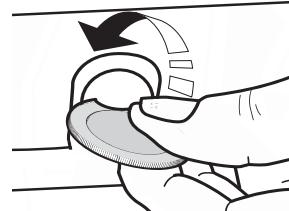
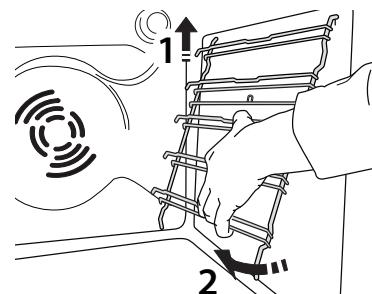
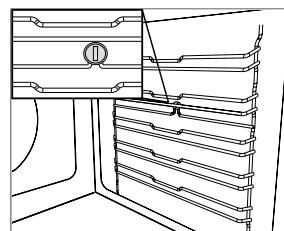
Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespediet slēdža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.



Lūdzu, nemiet vērā: Būdāmās slieces iespējams uzstādīt ikvienā līmenī.

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZNEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

Lai noņemtu sānu režģus un (ja tādi ir) uzgriežņus krāsns dobumā, kuri paliek nemainīgi, apskatiet attēlus.



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.

FUNKCIJAS

GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU

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

GRILĒŠANA

Lai grilētu steikus, kebabus un desīņas, gatavotu dārzenju sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ieļejet tajā 500 ml dzeramā ūdens.

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.

CEPŠANA AR KONVEKCIJU

Lai gatavotu gaļu, ceptu kūkas ar pildījumu vai gatavotu pildītus dārzenus tikai vienā plauktā. Šajā funkcijā tiek izmantota maiga un intermitējoša gaisa plūsma, kas neļauj produktiem izzūt.



6TH SENSE FUNKCIJAS

GATAVOŠANA KATLĀ

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi makaronu ēdienu pagatavošanai.

GAĻA

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi gaļas pagatavošanai. Šī funkcija periodiski aktivizē ventilatoru ar zemu ātrumu, lai tādējādi neļautu ēdienam pārāk izzūt.

MAKSIMĀLĀ GATAVOŠANA

^{XL} Šī funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru lielu gaļas gabalu pagatavošanai (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizzūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.

MAIZE

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu maizes veidu pagatavošanai.

PICA

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu picas veidu pagatavošanai.

DESERTI

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu kūku pagatavošanai.



IPAŠĀS FUNKCIJAS

ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai. Tiklīdz būs beigusies priekšsildīšana, cepeškrāsns automātiski izmants funkciju „Gatavošana ar konvekciju”. Pagaidiet līdz ir beigusies priekšsildīšana un tikai tad ievietojiet ēdienu krāsnī.

TURBOGRILS

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Notekpaplāti ieteicams izmantot, lai savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ieļejet tajā 500 ml ūdens. Šai funkcijai var izmantot grilēšanas iesmu (ja tas ir iekļauts).

EKO PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA*

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izzūt. Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

SAGLABĀT SILTU

Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķigu.

RAUDZĒŠANA

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sālo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA – PIROLĪZE

Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdiena paliekas.

Ir pieejami divi paštīrīšanas cikli: Pilns cikls (PYRO) un īsāks cikls (ECO). Ieteicams regulāri izmantot ātro ciklu, bet pilno ciklu izmantot tikai tad, kad krāsns ir īpaši netīra.

* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu

IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. IESTATIET LAIKU

Pirma reizi ieslēdzot cepeškrānsi, jums būs jāiestata laiks.



Dispļejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs stundas: Pagrieziet slēdzi, lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu.



Dispļejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes. Pagrieziet slēdzi, lai iestatītu minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, nemiet vērā: Lai mainītu laiku vēlāk, turiet piespiestu vismaz vienu sekundi, kamēr krāsns ir izslēgta, un atkārtojiet iepriekš minētās darbības.

Pēc ilgstošākiem elektropadeves pārrāvumiem laiks būs jāievada no jauna.

2. IESTATĪJUMI

Ja nepieciešams, varat mainīt noklusējuma mērvienības, temperatūru (°C) un nominālo strāvu (16 A).

Kad krāsns ir izslēgta, nospiediet un turiet to vismaz 5 sekundes.



Pagrieziet pielāgošanas slēdzi, lai atlasītu mērvienību, un nospiediet , lai apstiprinātu.

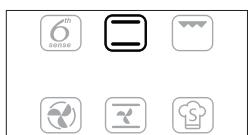
IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Kad krāsns ir izslēgta, dispļejā redzams tikai pulkstenis.

Nospiediet un pieturiet , lai ieslēgtu krānsi.

Pagrieziet slēdzi, lai kreisās putas dispļejā skatītu galvenās pieejamās funkcijas. Atlasiet vienu no tām un nospiediet .



Lai atlasītu papildfunkciju (ja tādas ir pieejamas), atlasiet galveno funkciju un nospiediet , lai to apstiprinātu un dotos uz funkciju izvēlni.



Pagrieziet pielāgošanas slēdzi, lai atlasītu nominālo strāvu, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, nemiet vērā: Cepēškrāsns ir iestatīta tā, lai patērētu elektrisko jaudu tādā līmenī, kas atbilst mājas tūklam ar vismaz 3 kW (16 A) jaudu: ja jūsu mājsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, tā būs jāsamazina (13 A).

3. UZSILDİET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli.

Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krānsi, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Izņemiet no cepēškrāsns visus drošības kartonus un caurspīdīgās lentes, kā arī visu aprīkojumu. Krānsi ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, „Pies piedu gaisa cirkulācija” vai „Cepšana ar konvekciju”). Tagad sekojiet norādījumiem, lai pareizi iestatītu funkciju.

Lūdzu, nemiet vērā: Pirms ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

Pagrieziet slēdzi, lai labās putas dispļejā skatītu galvenās pieejamās funkcijas. Atlasiet vienu no tām un nospiediet , lai apstiprinātu.

2. IESTATIET FUNKCIJU

Pēc tam, kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus.

Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsiet vienu pēc otra mainīt.

TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS



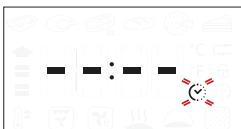
Kad dispļejā mirgo ikona °C/°F, pagrieziet slēdzi, lai mainītu vērtību, pēc tam nospiediet , lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamos iestatījumus (ja iespējams). Tāpat varat vienlaikus iestatīt arī grila līmeni (3 = augsts, 2 =

vidējs, 1 = zems).



Lūdzu, nemiņiet vērā: Tiklīdz funkcija ir aktivizēta, varat mainīt grila līmeņa temperatūru, nospiežot vai pagriežot slēdzi konkrētajā pozicijā.

DARBĪBAS LAIKS



Ja displejā mirgo ikona , izmantojet pielāgošanas slēdzi, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, un nospieziet , lai apstiprinātu.

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata: Nospiediet , lai apstiprinātu, un ieslēdziet funkciju. Šādā gadījumā jūs nevarat iestatīt gatavošanas beigu laiku, iestatot aizkavēto palaišanu.

Lūdzu, nemiņiet vērā: Pielāgojet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojet, nospiežot : Pagrieziet slēdzi, lai mainītu stundas, un nospieziet , lai apstiprinātu.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas laika beigu.

Mainot gatavošanas beigu laiku, displejā redzams pašreiz iestatītas beigu laiks un mirgo



Ja nepieciešams, pagrieziet slēdzi, lai iestatītu laiku, cikos gatavošanai vajadzētu beigties, tad nospieziet , lai apstiprinātu, un palaidiet funkciju.

Ieliecipt pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: Tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.



Lūdzu, nemiņiet vērā: iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota priekšsildīšanas fāze. Krāsns pamazām sasniegus jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

Gaidīšanas laikā varat izmantot slēdzi, lai mainīt gatavošanas beigu laiku.

Izmantojet vai , lai mainītu temperatūras un gatavošanas laika iestatījumus. Nospiediet , lai apstiprinātu, kad pabeigts.

Lūdzu, nemiņiet vērā: Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

3. AKTIVIZĒJET FUNKCIJU

Tiklīdz ir atlasīti visi nepieciešamie iestatījumi, nospieziet , lai aktivizētu funkciju.

Jūs varat jebkurā laikā nospiez un turēt , lai apturētu aktīvo funkciju.

4. PRIEKŠSILDĪŠANA

Dažās funkcijās ietilpst krāsns priekšsildīšanas fāze: Tiklīdz funkcija būs atlasīta, ekrānā būs redzams, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.



Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskanots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka krāsns ir uzkarsusi līdz noteiktajai temperatūrai.



Šajā brīdi ieliecipt pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis un sāciet gatavot, nospiezot .

Lūdzu, nemiņiet vērā: levietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ieteikmēt gatavo ēdienu.

Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks apturēts.

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļautas priekšsildīšanas fāze.

Izmantojot slēdzi, jūs varat jebkurā laikā nomainīt vēlamo temperatūru.

5. GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskanots skaņas signāls un displejā būs redzams pazīnojums.



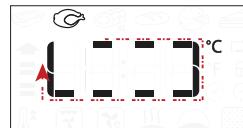
Lai pagarinātu gatavošanas laiku nemainot iestatījumus, pagrieziet slēdzi uz jaunu gatavošanas laiku un nospieziet .

6th SENSE FUNKCIJAS

TEMPERATŪRAS ATGŪŠANA

Ja atvērtu duryju dēļ temperatūra cepeškrāsnī gatavošanas laikā samazinās, automātiski tiks aktivizēta ipaša funkcija, kas atgūs oriģinālo temperatūru.

Temperatūras atgūšanas laikā displejā būs redzama „čūskas” animācija līdz brīdim, kad būs sasniegta iestatītā temperatūra.



Kamēr darbojas kāds no ieprogrammētajiem gatavošanas cikliem, gatavošanas laiks tiks palielināts, nemiņiet vērā to, cik ilgi durvis bijušas atvērtas, lai garantētu labākos rezultātus.

. ĪPAŠĀS FUNKCIJAS

AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA – PIROLĪZE

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

Pirms Pyro funkcijas izņemiet no krāsns visu aprīkojumu (ieskaņot plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecīties, vai paštīrišanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi.

Lai iegūtu optimālus tīrišanas rezultātus, likvidējet dobumā esošās paliekas un pirms Pyro funkcijas izmantošanas notriet iekšējās stikla durtinas. Pyro funkciju ieteicams izpildit tikai tad, ja ierīcē ir uzkrājies liels daudzums netirumu vai gatavošanas laikā tā izdala nepatikamu aromātu.

Piekļūstiet īpašajām funkcijām un pagrieziet pogu, lai atlaisti no izvēlnes, tad nospiediet , lai apstiprinātu.

Nospiediet , lai nekavējoties palaistu funkciju tīrišanas ciklu, vai pagrieziet slēdzi, lai iestatītu saīsināto ciklu (ECO).

Nospiediet , lai nekavējoties palaistu funkciju tīrišanas ciklu, vai nospiediet , lai iestatītu darbības beigu laiku/ aizkavētās palaišanas laiku.

Sāksies krāsns tīrišanas cikls, un durtiņas automātiski tiks bloķētas.

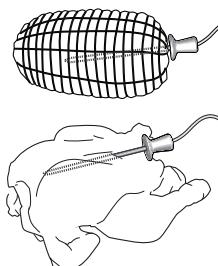
Pirolīzes procesa laikā krāsns durtiņas nevar atvērt. Tās būs aizslēgtas līdz brīdim, kad temperatūra atkal būs piemērotā līmeni. Pirolīzes cikla laikā un pēc tā izvēdiniet telpu.

Lūdzu, nemiņiet vērā: Tīrišanas cikla darbības laiku nevar iestatīt.

**. GAJAS TERMOMETRA ZONDES IZMANTOŠANA (JA
IETILĀST APRĪKOJUMĀ)**

Ar gaļas temperatūras zondi gatavošanas laikā iespējams izmērit precīzu produkta iekšējo temperatūru.

Gaļas temperatūras zondi var lietot izmantojot tikai dažas funkcijas (Konvekcijas, Siltās gaisa plūsmas, Convekcionālās cepšanas, Turbo Grīla, 6th Sense Gaļas un 6th Sense Maxicooking).



Lai iegūtu ideālu gatavošanas rezultātu, ir ļoti svarīgi precīzi ievietot zondi. Pilnībā ievietojiet zondi gaļas mīkstumā, izvairieties no kauliem un speķa.

Putnu galai zonde jāievieto sāniski, krūšu vidū, pievēršot uzmanību tam, lai zondes gals neatrastos dobumā. Ja gatavojet ļoti nevienāda biezuma gaļu, pārliecīties, vai tā ir izcepta, pirms izņemt to no krāsns. Pievienojiet zondes galu caurumā, kas atrodas

krāsns iekšpusē uz labās sienas. Kad gaļas temperatūras zonde būs pievienota krāsnij, atskanēs skaņas signāls un displejā būs redzama ikona, un paredzētā temperatūra.



Ja gaļas temperatūras zonde tiek pievienota funkcijas izvēles laikā, displejā iestāgsies noklusētā gaļas zondes mērķa temperatūra.

Nospiediet , lai iestāgtu uzstādītos iestatījumus.

Pagrieziet pogu, lai iestatītu gaļas zondes mērķa temperatūru. Nospiediet , lai apstiprinātu.



Pagrieziet pogu, lai iestatītu cepeškrāsns temperatūru.

Nospiediet vai lai apstiprinātu un sāktu gatavošanas ciklu.

Gatavošanas cikla laikā, displejā būs redzama gaļas zondes mērķa temperatūra. Kad gaļa sasniegts iestatīto temperatūru, gatavošanas cikls beigsies un siplejā būs redzams uzraksts "End".

Atsākt gatavošanas ciklu, kad tas ir beidzies, pagriežot slēdzi ir arī iespējams regulēt gaļas zondes mērķa temperatūru, kā tas ir minēts iepriekš. Nospiediet vai , lai apstiprinātu vai atsāktu gatavošanas ciklu.

Lūdzu, nemiņiet vērā: gatavošanas cikla laikā, izmantojot gaļas temperatūras zondi, iespējams pagriezt pogu, lai mainītu paredzēto zondes temperatūru. Nospiediet , lai pielāgotu cepeškrāsns temperatūru.

Gaļas temperatūras zonde var tikt pievienota jebkurā brīdī, arī gatavošanas cikla laikā. Tādā gadījumā nepieciešams pāriestatīt gatavošanas funkcijas parametrus.

Ja gaļas temperatūras zonde nav savienojama ar izvēlēto funkciju, tad krāsns pārtrauks gatavošanas ciklu un atskanēs brīdinājuma signāls. Tādā gadījumā atvienojiet gaļas temperatūras zondi vai nospiediet , lai iestatītu citu funkciju. Aizkavētā starta un priekssildīšanas fāzes laikā gaļas temperatūras zondi nevar izmantot.

. TAUSTIŅU BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, nospiediet un turiet to vismaz 5 sekundes.



Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojiet to pašu.

Lūdzu, nemiņiet vērā: Taustiņu blokēšanu var aktivizēt arī tad, kad aktivizēta gatavošana.

Drošības nolūkos varat krāsni jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot .

NODERĪGI PADOMI

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdienu veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiki sākas brīdi, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šados 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 dārzenus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

GAĻA

Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots gatavojamā gaļas gabala izmēram. Lai pagatavotu cepeti, ieteicams trauka apakšā ieliet buljonu un periodiski apslacīt gaļu, lai pastiprinātu garšu. Lūdzu, nēmiet vērā, ka šis darbības laikā radīsies tvaiks. Kad cepetis ir gatavs, atstājiet to 10–15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.

Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ľoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegstu no ārpuses, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet gaļu otrādi. Rikojieties uzmanīgi, atverot durvis, jo tajā brīdi izplatīsies tvaiki.

Lai savāktu gatavošanas šķidrumus ir ieteicams tieši zem stieplu plaukta, kurā novietoti produkti, novietot notekpaplāti ar puslitru ūdens. Apklājiet, ja nepieciešams.

DESERTI

Gatavojet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stieplu plaukta. Gatavojet vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtojet veidnes uz plauktiem pamīsus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zoba bakstāmā nekas nepielip, kūka ir gatava.

Izmantojot nelipošas kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.

Ja cepšanas laikā tā „uzbriest”, nākamreiz izmantojiet zemāku temperatūru vai apsveriet domu mīklai pievienot mazāku daudzumu šķidruma vai maisiet mīklu mierīgāk.

Desertiem ar šķidru pildījumu vai glazūru (piemēram, siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju „Gatavošana ar konvekciju”. Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

PICA

Nēaudz ieziediet pannu ar taukvielām, lai picai būtu kraukšķīga pamatne. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, pārkaisiet picu ar mocarella sieru.

RAUDZĒŠANA

Pirms ievietošanas krāsnī mīklu ieteicams apsegīt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks izmantojot šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu laika salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20–25 °C). Rūgšanas laiks 1 kg picas mīklas sākas aptuveni pēc vienas stundas.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILD.	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMENI UN APRĪKOJUMS
Rauga mīklas izstrādājumi / biskvīti		-	170	30 - 50	2
		Jā	160	30 - 50	2
		Jā	160	30 - 50	4 1
Pildītie mīklas izstrādājumi (siera kūkas, strūdeles, ābolu pīrāgi)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Jā	160 - 200	35 - 90	4 1
Cepumi / kūciņas		-	160 - 170	20 - 40	3
		Jā	150 - 160	20 - 40	3
		Jā	150 - 160	20 - 40	4 1
Vēja kūkas		-	180 - 200	30 - 40	3
		Jā	180 - 190	35 - 45	4 1
		Jā	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Olas baltuma glazūras kūkas		Jā	90	110 - 150	3
		Jā	90	130 - 150	4 1
		Jā	90	140 - 160*	5 3 1
Pica (plānā, biezā, fokača)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Jā	220 - 240	20 - 40	4 1
		Jā	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Maizes klaips 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Maizītes		-	180 - 220	30 - 50	3
Maize		Jā	180 - 220	30 - 60	4 1
Saldēta pica		-	250	10 - 20	2
		Jā	250	10 - 20	4 1
Pīrādziņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180 - 190	45 - 60	2
		Jā	180 - 190	45 - 60	4 1
		Jā	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Volovāni / kārtainās mīklas cepumi		Jā	190 - 200	20 - 30	3
		Jā	180 - 190	20 - 40	4 1
		Jā	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lazanja / pīrāgi		-	190 - 200	40 - 65	3
Cepti makaroni / kaneloni		-	190 - 200	25 - 45	3

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILD.	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMENI UN APRĪKOJUMS		
Jēra / teļa / liellopa / cūkas gaļa 1 kg		-	190 - 200	60 - 90			
Gaļas cepeši 2 kg		-	170	110 - 150			
Vistas / truša / pīles gaļa, 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **			
Tītara / zoss gaļa, 3 kg		-	190 - 200	90 - 150			
Cepta zivs / pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40 - 60			
Pildīti dārzeņi (tomāti, kabači, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60			
Grauzdēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6			
Zivs filejas / steiki		-	2 (Vid.)	20 - 30***			
Desas / kebabī / ribiņas / hamburgeri		-	2 - 3 (Vidējs - Augsts)	15 - 30***			
Cepta vista 1-1,3 kg		-	2 (Vid.)	55 - 70**			
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		-	2 (Vid.)	35 - 50**			
Jēra kāja / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90**			
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55**			
Dārzeņu gratini (sacepums)		-	3 (augsts)	10 - 25			
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/ gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120*			
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 120*			
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 120*			
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50			
Gaļas cepeši ar pildījumu		-	200	80 - 120*			
Galas šķēles (trusis, vista, jērs)		-	200	50 - 120*			

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

** ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusī, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

***Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi

Lūdzu, nemiņiet vērā: 6th Sense "Desertu" funkcija izmanto tikai augšējos un apakšējos sildelementus bez piespiedu gaisa cirkulācijas. Cepēškrāsns priekšsildīšana nav nepieciešama.

FUNKCIJAS						
AUTOMĀTIKĀS FUNKCIJAS						
PIEDERUMI						

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Pārliecinieties, ka pirms ierīces apkopes darbu veikšanas tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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

Izmantojiet virtuves cimdus.

Pirms ierīces apkopes darbu veikšanas, tai jābūt atvienotai no elektrotikla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

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

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrit, kamēr krāsns ir vēl

LAMPIŅAS NOMAIŅA

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

nedaudz silta, lai notīrtu sakrājušos netīrumus un ēdienu paliekas Lai izķāvētu kondensātu, kas radies, gatavojojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

- Ja uz cepeškrāsns iekšpuses virsmām ir grūti notīrāmi netīrumi, lai panāktu optimālus tīrīšanas rezultātus, mēs iesakām izmantot automātiskās tīrīšanas funkciju.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt.

PIEDERUMI

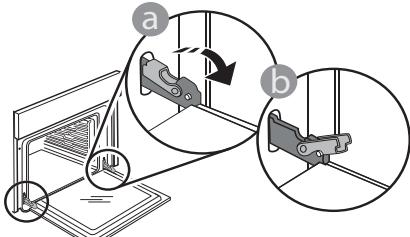
Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas, bet, ja tie vēl ir karsti izmantojiet virtuves cimdus. Ēdienu paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

Lūdzu, nemiņiet vērā: Izmantojiet tikai 20-40 W/230 ~ V tips G9, T300°C halogēna spuldzes. Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas servisā.

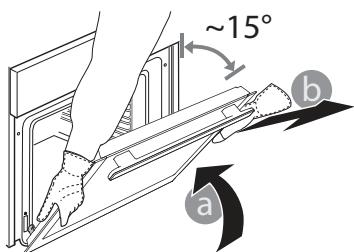
– Izmantojot halogēna spuldzes, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš. Šajā izstrādājumā ir gaismas avots ar energoefektivitātes klasi G.

DURVU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

- 1.** Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.
- 2.** Pilnībā aizveriet durvis.
Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

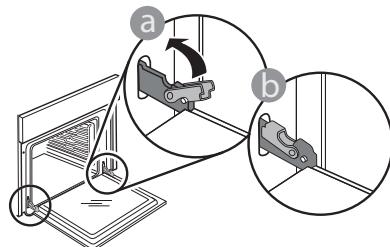


Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu, līdz tās ir izņemtas no vietas. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

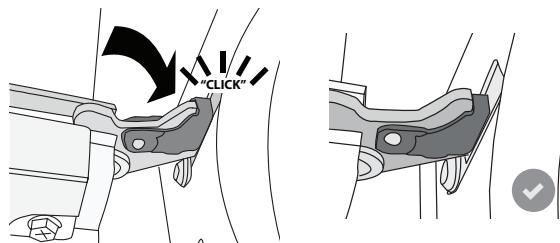


- 3.** Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsnī, novietojot lamatiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

- 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 lamatiņas ir pareizā pozīcijā.



- 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
Krāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsnī un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kljūme ir novērsta.
Durvīs neatveras.	Problēma ar durvju bloķēšanu. Notiek tīrišanas cikls.	Izslēdziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai pārliecinātos, vai problēma saglabājas. Pagaidiet, līdz funkcija beidz darboties, un tikai tad ievietojiet ēdienu krāsnī.
Ekrānā redzams burts „F” un skaitlis vai burts.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta „F”.

IZSTRĀDĀJUMA ĪPAŠĀ ZĪME

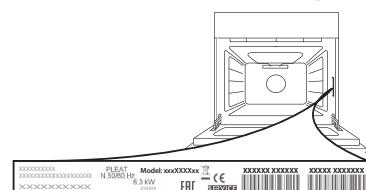
 Izstrādājuma lapu ar datiem par ierīces enerģijas patēriņu varat lejuplādēt Whirlpool tīmekļa vietnē docs.whirlpool.eu

KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJU

>  Lejupielādējiet Lietošanas un apkopes pamācību tīmekļa vietnē docs.whirlpool.eu (izmantojiet šo QR kodu), norādot izstrādājuma rūpniecisko kodu.

SAZINIETIES AR PĒCPĀRDOŠANAS SERVISU

Kontaktinformāciju varat atrast garantijas grāmatīņā. Sazinoties ar pēcpārdošanas klientu servisu, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



> Alternatīvi varat sazināties ar klientu pēcpārdošanas servisu.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Przechowywać w podręcznym miejscu w celu skorzystania w przyszłości.

W instrukcji oraz na samym urządzeniu znajdują się ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, które należy zawsze uwzględniać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustalenia elementów sterujących.

⚠ Młodsze dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Dzieci (3-8 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru. Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Nie pozwalać, by dzieci bawiły się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części mogą podczas pracy silnie się nagrzewać. Unikać dotykania elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

⚠ Nie dotykać piekarnika podczas cyklu automatycznego czyszczenia (piroliza) - ryzyko oparzeń. Uważyć, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy), dopóki pomieszczenie nie zostanie całkowicie wywietrzone. Przed rozpoczęciem cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy) usunąć z wnętrza piekarnika nadmiar zanieczyszczeń, szczególnie tłuszczu i olejów. Podczas automatycznego czyszczenia (piroliza), w piekarniku nie mogą się znajdować żadne akcesoria ani materiały.

⚠ Jeżeli piekarnik został zainstalowany pod płytą kuchenną, należy dopilnować, aby podczas cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy) palniki lub pola elektryczne były wyłączone - ryzyko oparzeń.

⚠ Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podczas procesu suszenia żywności. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika - ryzyko pożaru.

⚠ Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygą - ryzyko pożaru. Należy zawsze zachowywać czujność podczas pieczenia pokarmów bogatych w tłuszcze, olej lub podczas dodawania napojów alkoholowych - ryzyko pożaru. Do wyjmowania patelni i innych akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Na koniec pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika, aby przed uzyskaniem do niego dostępu umożliwić stopniowe ujście gorącego powietrza lub pary - ryzyko oparzeń. Nie zakładać przepływu gorącego powietrza z przodu piekarnika - ryzyko pożaru.

⚠ Aby uniknąć uderzenia w drzwi piekarnika, zachować ostrożność, gdy są one otwarte lub skierowane w dół.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ OSTROŻNIE: Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia, np. timera, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych; gospodarstwa rolne; wykorzystanie przez klientów w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercjalnego. Urządzenia nie należy używać w miejscach niezadaszonych.

⚠ Nie przechowywać substancji łatwopalnych ani wybuchowych (np. benzyny lub pojemników aerosolowych) wewnętrz lub w pobliżu urządzenia - ryzyko pożaru.

INSTALACJA

⚠ Przemieszczenie oraz montaż urządzenia wymaga obecności co najmniej dwóch osób - ryzyko obrażeń ciała. Podczas wypakowywania i instalacji stosować rękawice ochronne - ryzyko skaleczenia.

⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi. Nie należy pozwalać dzieciom zbliżać się do miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów, należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym. Po zakończeniu instalacji, niepotrzebne elementy opakowania (plastik, elementy ze styropianu,

itd.) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego. Występuje ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego. Występuje ryzyko porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠ Przed włożeniem piekarnika mebel należy przyciąć i dokładnie usunąć trociny i wióry. Nie blokować minimalnego odstępu pomiędzy blatem roboczym a górną krawędzią piekarnika – ryzyko oparzeń.

Nie wyjmować piekarnika ze styropianowej podstawy do czasu instalacji.

⚠ Po zainstalowaniu dolna część urządzenia nie powinna być już dostępna – ryzyko oparzeń.

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiczkami – ryzyko pożaru.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi kuchenki (jest widoczna przy otwartych drzwiczkach).

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegunowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia na boso lub będąc mokrym. Nie uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – występuje ryzyko porażenia prądem.

⚠ W przypadku konieczności wymiany przewodu zasilającego należy skontaktować z autoryzowanym serwisem technicznym.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych należy sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone i odłączone od

źródła zasilania. Występuje ryzyko porażenia prądem; Nigdy nie należy stosować urządzeń czyszczących parą. Występuje ryzyko porażenia prądem.

⚠ Do czyszczenia szyby w drzwiach nie używać środków ściernych ani metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

⚠ Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji upewnić się, że urządzenie jest chłodne - ze względu na ryzyko oparzeń.

⚠ OSTRZEŻENIE: Wyłączyć urządzenie przed wymianą żarówki – ryzyko porażenia prądem.

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego zrobione jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem . Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD należy skontaktować się z lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie zostało oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego. Symbol na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Piekarnik należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie. Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż lepiej pochłaniają ciepło. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły, pomimo wyłączenia piekarnika.

Cykł standardowy (PIROLIZA): jest odpowiedni do czyszczenia nawet bardzo zabrudzonego piekarnika. Cykl energooszczędnego (PIROLIZA EXPRESS/ECO) - tylko w niektórych modelach - : zużywa około 25% mniej energii niż cykl standardowy. Używać tej funkcji regularnie (po dwóch-trzech następujących po sobie cyklach pieczenia mięsa).

DEKLARACJA ZGODNOŚCI Z EKOProjekTEM

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi dot. ekoprojektu określone w Rozporządzeniach Komisji nr 65/2014 i 66/2014, zgodnie z Normą Europejską 60350-1.

PRZEWODNIK UŻYTKOWNIKA

DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL



Aby móc korzystać z programu kompleksowej pomocy i wsparcia, należy zarejestrować swój produkt na stronie www.whirlpool.eu/register

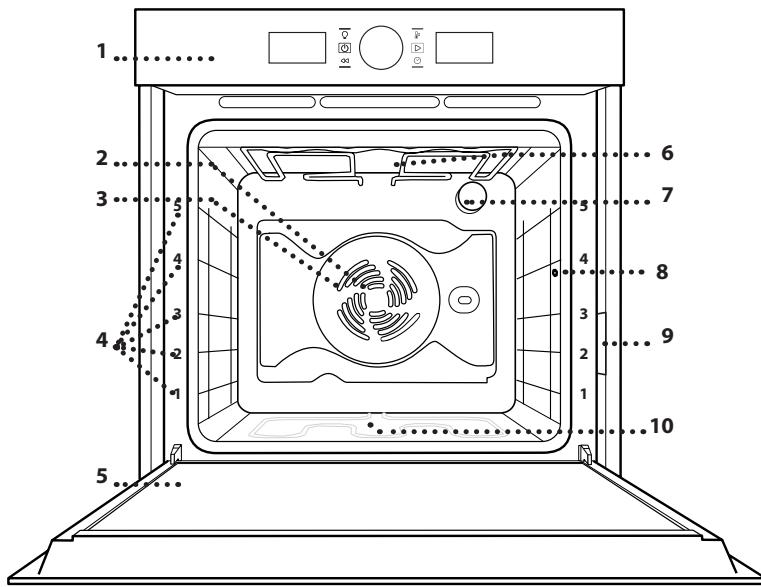


Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać, odwiedzając naszą stronę docs.whirlpool.eu i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.



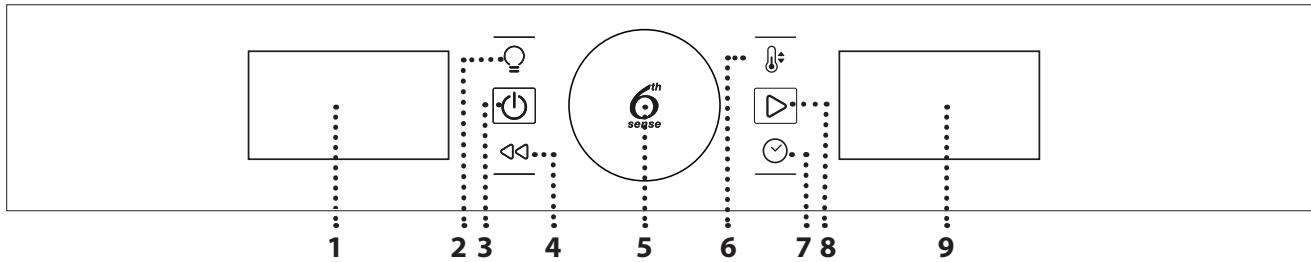
Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Oświetlenie piekarnika
8. Miejsce podłączenia sondy do mięsa (jeżeli jest w zestawie)
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Dolna grzałka okrągła (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA



1. LEWY WYSWIETLACZ

2. OSWIECENIE

Do włączania i wyłączania oświetlenia.

3. WLĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Do włączania lub wyłączania kuchenki mikrofalowej, a także wyłączania lub wstrzymania wykonywania funkcji w dowolnym czasie.

4. POWRÓT

Do powracania do poprzedniego

menu podczas konfiguracji.

5. POKRĘTŁO / PRZYCISK 6TH SENSE

Służy do wyboru funkcji i regulacji wszystkich parametrów gotowania. Nacisnąć , aby wybrać, dokonać ustawień, uzyskać dostęp do funkcji oraz parametrów, potwierdzić je oraz rozpocząć program gotowania.

6. TEMPERATURA

Aby ustawić temperaturę.

7. CZAS

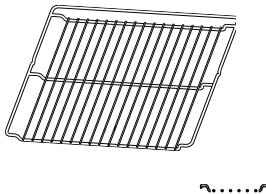
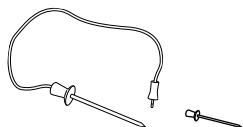
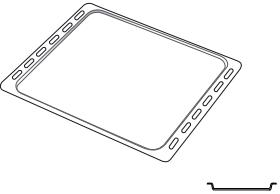
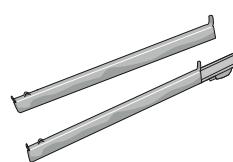
Aby zmienić lub ustawić godzinę lub określić czas gotowania.

8. START

Aby wybierać funkcje i potwierdzać ustawienia.

9. PRAWY WYSWIETLACZ

AKCESORIA

RUSZT**SONDA DO MIĘSA**
(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)**BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TLUSZCZ****BLACHA DO PIECZENIA****WYSUWANE PROWADNICE**
(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

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

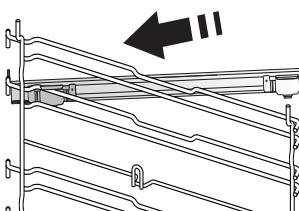
UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, wsuwając go po prowadnicach i pilnując, aby strona z zawiniętym brzegiem była skierowana ku górze.

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

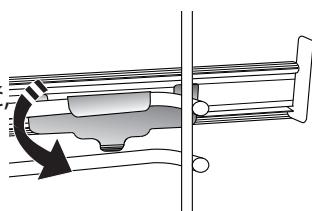
MONTOWANIE WYSUWANYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNĄ)

Wyjąć z piekarnika prowadnice półek i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych szyn.



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.

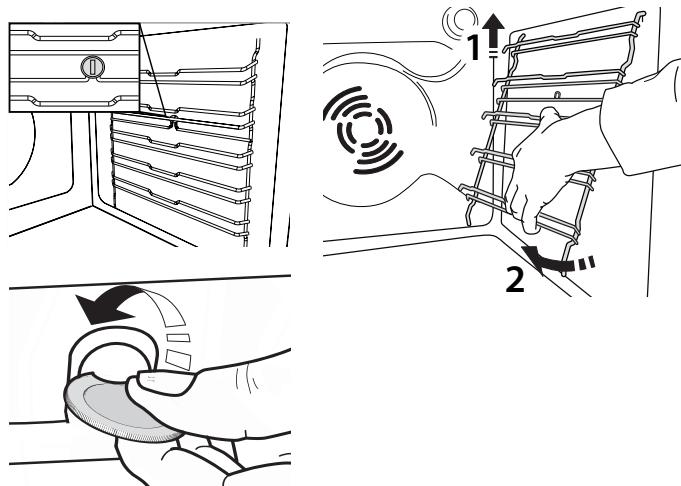
Aby zabezpieczyć prowadnice, docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Szyny przesuwne mogą być zamontowane na dowolnym poziomie.

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC.

Aby wyjąć kratki boczne i (jeżeli są w zestawie) nakrętki podtrzymujące patrz rysunki.



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.

FUNKCJE

KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

GRILL

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

TERMOOBIEG

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

PIECZ. KONWEKCYJNE

Do gotowania mięsa, pieczenia ciast z nadzieniem lub opiekania nadziewanych warzyw na jednej półce. Funkcja ta wykorzystuje łagodny, przerywany obieg powietrza, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu żywności.

FUNKCJE 6TH SENSE

ZAPIEKANKA

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia dań z makaronem.

MIĘSO

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia mięsa. Funkcja włącza co jakiś czas wentylator na niskich obrotach, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu potrawy.

MAXI COOKING

^{XL} Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzenia potraw i temperaturę pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

CHLEB

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pieczywa.

PIZZA

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pizzy.

CIASTA KRUCHE

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów ciast.



FUNKCJE SPECJALNE

SZYBKIE NAGRZEWANIE

W celu szybkiego nagrzania piekarnika. Po zakończeniu funkcji nagrzewania, piekarnik automatycznie użyje funkcji „Konwencjonalne”. Produkty żywnościowe mogą zostać umieszczone w kuchence dopiero po zakończeniu wstępного nagrzewania.

TURBOGRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbeef, 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 różna (zależnie od wyposażenia).

WYM. OBIEG ECO*

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, świeciło kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

UTRZYM. W CIEPLE

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw.

WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować doskonałą jakość wyrastania, nie należy włączać tej funkcji, kiedy piekarnik jest wciąż gorący po poprzednim cyklu pieczenia.

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE - PIRO

W celu usunięcia śladów zabrudzeń powstałych podczas pieczenia można skorzystać z cyklu czyszczenia w bardzo wysokiej temperaturze. Można wybrać jeden z dwóch cykli samoczyszczenia: Cykl pełny (PIROLIZA) oraz cykl skrócony (ECO). Zalecamy korzystanie z krótszego cyklu w regularnych odstępach czasu. Natomiast pełnego cyklu należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest bardzo mocno zabrudzony.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014

PIERWSZE UŻYCIE URZĄDZENIA

1. USTAWIENIE CZASU

Przy pierwszym uruchomieniu kuchenki należy wybrać język i czas.



Zaczną migać dwie cyfry godzin: Obrócić pokrętło ustawień, aby wybrać godziny i wcisnąć , aby zatwierdzić.



Zaczną migać dwie cyfry minut. Obrócić pokrętło ustawień, aby wybrać minuty i wcisnąć , aby zatwierdzić.

Uwaga: Aby zmienić ustawienie godziny później, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej jedną sekundę przy wyłączonej kuchence i powtórzyć kroki przedstawione powyżej.

W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu.

2. USTAWIENIA

W razie potrzeby można zmienić domyślną jednostkę miary, temperaturę (°C) oraz prąd znamionowy (16 A).

Przy wyłączonej kuchence, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 5 sekund.



Przekręcić pokrętło, aby wybrać jednostkę miary, następnie wcisnąć , aby zatwierdzić.

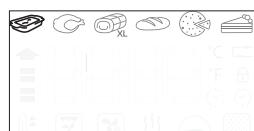
CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBÓR FUNKCJI

Jeżeli kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu pokazany jest tylko bieżący czas. Naciśnąć i przytrzymać , aby włączyć piekarnik. Zmieniając ustawienia pokrętła zapoznać się z głównymi funkcjami dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć .



Aby wybrać szczegółowe opcje funkcji (jeżeli są dostępne), wybrać główną funkcję, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić i przejść do menu funkcji.



Przekręcić pokrętło, aby wybrać prąd znamionowy, następnie wcisnąć , aby zatwierdzić.

Uwaga: Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 kW): Jeśli gospodarstwo domowe korzysta z niższego poziomu mocy, trzeba będzie tę wartość zmniejszyć (13 A).

3. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji; jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do pieczenia potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pustu”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory piekarnika wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piecz. konwekcyjne”). Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

Zmieniając ustawienia pokrętła zapoznać się z opcjami funkcji dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć , aby zatwierdzić wybór.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji można zmienić jej ustawienia. Na wyświetlaczu będą pojawiać się kolejno ustawienia, które można zmieniać.

TEMPERATURA/POZIOM GRILLA



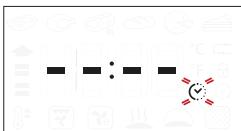
Jeżeli na ekranie migają ikonka °C/°F, zmienić wartość za pomocą pokrętła, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić wybór i kontynuować zmianę ustawień kolejnych parametrów (o ile to możliwe).

Jednocześnie istnieje możliwość ustawiania poziomu funkcji grilla (3 = wysoka, 2 = średnia, 1 = niska).



Uwaga: Po uruchomieniu funkcji można zmienić ustawienia temperatury lub poziomu funkcji grillu wciskając lub za pomocą pokrętła.

CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie migą ikony , użyć pokrętła regulacji, aby ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Nie trzeba ustawać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym: Nacisnąć , aby potwierdzić i rozpoczęć wykonywanie funkcji.

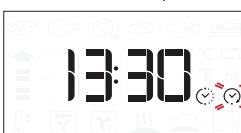
W tym przypadku nie można ustawić czasu zakończenia pieczenia za pomocą zaprogramowania opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając : Obrócić pokrętło ustawień, aby wybrać godziny i wcisnąć , aby potwierdzić.

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

Dla wielu funkcji po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie się funkcji poprzez zaprogramowanie czasu jej zakończenia.

Jeżeli możliwa jest zmiana czasu zakończenia, na wyświetlaczu pojawi się przewidywana godzina zakończenia funkcji, a ikonka danej funkcji migą.



W razie potrzeby, obrócić pokrętło ustawień, aby ustawić czas zakończenia pieczenia, następnie wcisnąć , by potwierdzić i uruchomić funkcję.

Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upłynięciu czasu obliczonego tak, aby cykl pieczenia zakończył się o ustawionej godzinie.



Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia rozpoczęcia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępniego nagrzewania. Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

Podczas oczekiwania można zmienić ustawienia czasu zakończenia funkcji za pomocą pokrętła.

Wcisnąć lub , aby zmienić ustawienia temperatury i czasu gotowania. Nacisnąć , aby potwierdzić po zakończeniu funkcji.

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

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć , aby włączyć funkcję.

Aby wstrzymać wykonywanie bieżącej funkcji, w dowolnym momencie można nacisnąć i przytrzymać .

4. NAGRZEWANIE

Niektóre funkcje posiadają fazę wstępniego nagrzewania: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępniego nagrzewania jest aktywna.



Kiedy ta faza zostanie zakończona, będzie słyszeć sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę.



W tym momencie należy otworzyć drzwi, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwi i rozpoczęć pieczenie wciskając .

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

Otwarcie drzwi w trakcie fazy wstępniego nagrzewania wstrzyma nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępniego nagrzewania.

Zawsze można zmienić ustawienie żądanej temperatury za pomocą pokrętła.

5. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



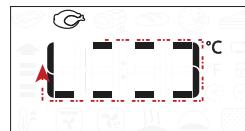
Aby wydłużyć czas gotowania bez zmiany ustawień, ustawić nowy czas za pomocą pokrętła i wcisnąć .

. FUNKCJE 6th SENSE

PRZYWRACANIE TEMPERATURY

Jeżeli temperatura wewnętrz piekarnika spada podczas cyklu gotowania z uwagi na otwarte drzwi, zostanie automatycznie uruchomiona specjalna funkcja przywracająca pierwotną temperaturę.

Podczas tego procesu na wyświetlaczu, do chwili uzyskania zadanej temperatury będzie widoczny animowany obraz „węża”.



Podczas cyklu gotowania czas gotowania zostanie wydłużony o czas, w którym drzwi były otwarte, aby zagwarantować najlepsze wyniki procesu.

.FUNKCJE SPECJALNE

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE - PIRO

Nie należy dotykać piekarnika w trakcie cyku czyszczenia piro.
Uważać, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyku czyszczenia piro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika, w tym prowadnice półek. Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone. Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia przez zastosowaniem funkcji „Pirolizy” usunąć pozostałe resztki z komory i wyczyścić szkło drzwiczekewnętrznych. Funkcję „Piroliza” należy włączać tylko wtedy, gdy urządzenie jest bardzo brudne lub wydzielają nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Wejść w funkcje specjalne i obrócić pokrętło, aby wybrać z menu. Następnie nacisnąć , aby potwierdzić.

Nacisnąć , aby natychmiast uruchomić cykl czyszczenia lub obrócić pokrętło, aby wybrać skrócony cykl (ECO).

Nacisnąć , aby natychmiast rozpocząć cykl czyszczenia lub nacisnąć , aby ustawić czas zakończenia/opóźniony start.

Piekarnik rozpoczęcie cyku czyszczenia i drzwiczki zostaną automatycznie zamknięte.

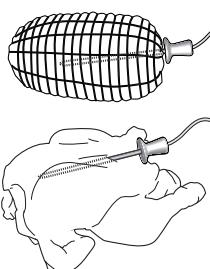
Drzwiczek piekarnika nie można otworzyć, jeśli czyszczenie za pomocą pirolizy jest w toku: Pozostaną one zablokowane, dopóki temperatura nie spadnie do dopuszczalnego poziomu. W trakcie i po zakończeniu cyku czyszczenia piro pomieszczenie należy wietrzyć.

Uwaga: Czas trwania cyku czyszczenia nie może być ustawiany.

.KORZYSTANIE Z SONDY DO MIĘSA (JEŚLI W WYPOSAŻENIU)

Sonda do mięsa pozwala mierzyć dokładną temperaturę wewnętrz potrawy podczas pieczenia.

Sonda do mięsa może być używana tylko z niektórymi funkcjami pieczenia (Konwencjonalne, Termoobieg, Pieczenie konwekcyjne, Turbo Grill, 6th Sense Mięso i 6th Sense Maxicooking).



Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, konieczne jest właściwe umieszczenie sondy. Wsunąć sondę w najbardziej mięsistą część mięsa, omijając kości i tłuszcze.

W przypadku drobiu wsunąć sondę z boku, w środek piersi, uważając, aby końcówka nie wystawała w pustej przestrzeni. W przypadku mięsa o nieregularnej grubości, należy przed wyjęciem z piekarnika sprawdzić, czy zostało poprawnie wypieczone.

Podłączyć końcówkę sondy do złącza w otworze w ścianie piekarnika, po prawej stronie. Po podłączeniu sondy do gniazdka w piekarniku, włącza się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się ikona i docelowa temperatura.



Jeżeli sonda do mięsa zostanie podłączona podczas wyboru funkcji, wyświetlacz przełączy się na domyślną docelową

temperaturę sondy do mięsa.

Nacisnąć , aby rozpocząć ustawianie. Obrócić pokrętło, aby ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa. Nacisnąć , aby potwierdzić.



Obrócić pokrętło, aby ustawić temperaturę komory piekarnika. Nacisnąć lub , aby potwierdzić i zacząć cykl pieczenia. Podczas cyku pieczenia, na wyświetlaczu jest pokazywana docelowa temperatura sondy do mięsa. Gdy mięso osiągnie docelową temperaturę, cykl pieczenia zakończy się, a na wyświetlaczu pojawi się napis „Koniec”.

Aby ponownie uruchomić cykl pieczenia z pozycji „Koniec”, poprzez obracanie pokrętła można ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa, tak jak pokazano powyżej. Nacisnąć lub , aby potwierdzić i ponownie uruchomić cykl pieczenia.

Uwaga: w trakcie cyku pieczenia z użyciem sondy do mięsa, można obrócić pokrętło, aby zmienić docelową temperaturę sondy do mięsa.

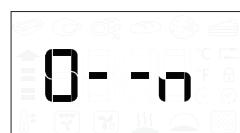
Nacisnąć , aby ustawić temperaturę w komorze piekarnika.

Sonda do mięsa może zostać włożona w dowolnym momencie, również podczas cyku pieczenia. W takim przypadku, konieczne jest ponowne ustawienie parametrów funkcji pieczenia.

Jeżeli sonda do mięsa nie może zostać wykorzystana przy danej funkcji, piekarnik wyłączy cykl pieczenia i włączony zostanie sygnał dźwiękowy alarmu. W takim przypadku, należy odłączyć sondę do mięsa lub nacisnąć , aby ustawić inną funkcję. Sonda do mięsa nie może być wykorzystywana przy opóźnieniu startu i w fazie wstępnie nagrzewania.

.BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Aby zablokować klawiaturę, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 5 sekund.



Powtórzenie tej procedury spowoduje zdanie blokady klawiatury.

Uwaga: Blokada klawiatury może być także uruchomiona podczas gotowania.

Ze względów bezpieczeństwa, w każdym momencie można ją wyłączyć, wciskając .

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. 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.

MIĘSO

Można stosować dowolne blachy lub naczynia żaroodporne, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się włanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube kawałki mięsa wymagają dłuższego pieczenia. Aby zapobiec przypalaniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grillu i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para.

Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniąć wodę.

DESERY

Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne”. Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, korzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

PIZZA

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

WYRASTANIE

Przed umieszczeniem ciasta w piekarniku, zaleca się przykrycie go wilgotną ściereczką. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty		-	170	30 - 50	2
		Tak	160	30 - 50	2
		Tak	160	30 - 50	4 1
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Tak	160 - 200	35 - 90	4 1
Herbatniki / ciasteczka		-	160 - 170	20 - 40	3
		Tak	150 - 160	20 - 40	3
		Tak	150 - 160	20 - 40	4 1
Ptysie		-	180 - 200	30 - 40	3
		Tak	180 - 190	35 - 45	4 1
		Tak	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Bezy		Tak	90	110 - 150	3
		Tak	90	130 - 150	4 1
		Tak	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Tak	220 - 240	20 - 40	4 1
		Tak	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Bochenek chleba 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Mały chleb		-	180 - 220	30 - 50	3
Chleb		Tak	180 - 220	30 - 60	4 1
Mrożona pizza		-	250	10 - 20	2
		Tak	250	10 - 20	4 1
Tarta mięsno-warzywna (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 190	45 - 60	2
		Tak	180 - 190	45 - 60	4 1
		Tak	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190 - 200	20 - 30	3
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 1
		Tak	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne/Zapiekanki		-	190 - 200	40 - 65	3
Zapiekany makaron / Cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	
Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką 2 kg		-	170	110 - 150	
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	
Indyk / Gęś 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	
Ryba pieczona / potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40 - 60	
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 60	
Tosty		-	3 (Wysoka)	3 - 6	
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30***	
Kiełbaski / Kebaby / Żeberka / Hamburgery		-	2 - 3 (Środkowa - Wysoka)	15 - 30***	
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70**	
Krwisty rostbef 1 kg		-	2 (Środkowa)	35 - 50**	
Udziec jagnięcy / golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90**	
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55**	
Zapiekane warzywa		-	3 (Wysoka)	10 - 25	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/lasagne (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120*	
Lasagne i mięso		Tak	200	50 - 120*	
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 120*	
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50	
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa		-	200	80 - 120*	
Kawałki mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)		-	200	50 - 120*	

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

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

*** Obrócić potrawy w połowie czasu pieczenia

Uwaga: W trakcie używania funkcji 6th Sense „Ciasta kruche” wykorzystywane są tylko górne i dolne grzałki, bez termoobiegu. Nie wymaga nagrzewania wstępnego.

FUNKCJE						
Konwencjonalne	Grill	Turbogrill	Termoobieg	Piecz. konwekcyjne	Wym. obieg Eco	
Zapiekanka	Mięso	Maxi Cooking	Chleb	Pizza	Ciasta kruche	
Ruszt	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody		

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

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

Używać rękawic ochronnych.

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

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

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

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu pozostawić kuchenkę do schłodzenia, a następnie oczyścić, najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe, i usunąć resztki jedzenia lub plamy. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas gotowania produktów o dużej

zawartości wody, pozostawić kuchenkę do całkowitego schłodzenia, a następnie osuszyć szmatką lub gąbką.

- jeśli występują uporczywe zabrudzenia we wnętrzu piekarnika, zalecamy przeprowadzenie cyku automatycznego czyszczenia dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

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

WYMIANA ŻARÓWKI

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

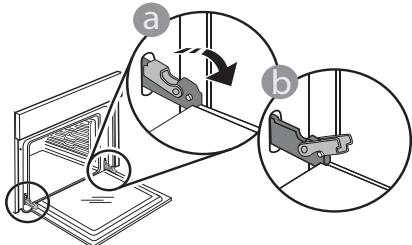
Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

- 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.

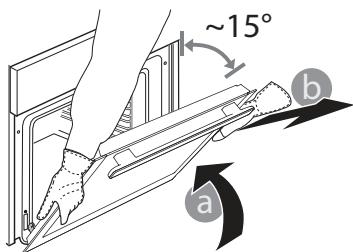
Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G.

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 uchwyty.

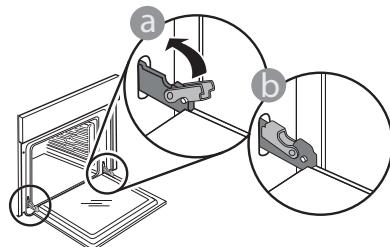


Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odepchnąć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

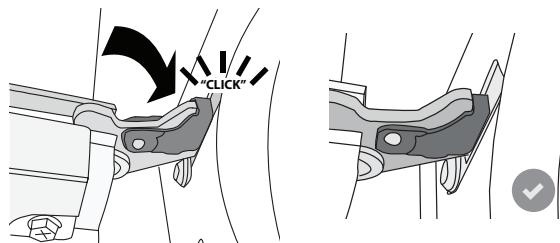


- 3.** Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokowując górną część na swoim miejscu.

- 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.



- 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.

USUWANIE USTEREK

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiążanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy kuchenka jest prawidłowo podłączona do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.
Nie można otworzyć drzwiczek.	Uszkodzony zamek drzwiczek. Wykonywany jest cykl czyszczenia.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik, aby sprawdzić czy usterka nie ustąpiła. Poczekać, aż wykonywanie funkcji zostanie zakończone i piekarnik ostygnie.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Problem związany z oprogramowaniem.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze "F".

KARTA PRODUKTU

☞ [www](#) Karta produktu z danymi dotyczącymi zużycia energii przez urządzenie może zostać pobrana ze strony docs.whirlpool.eu

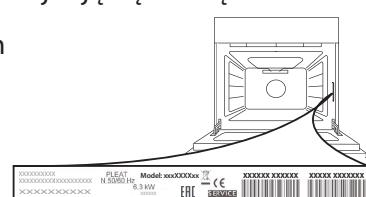
JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

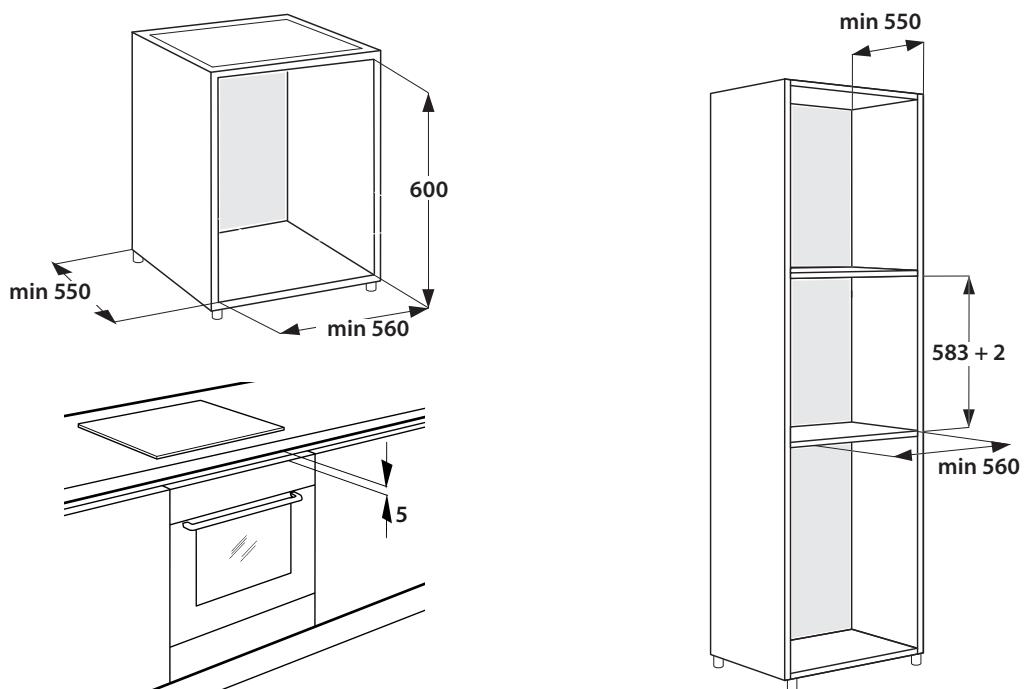
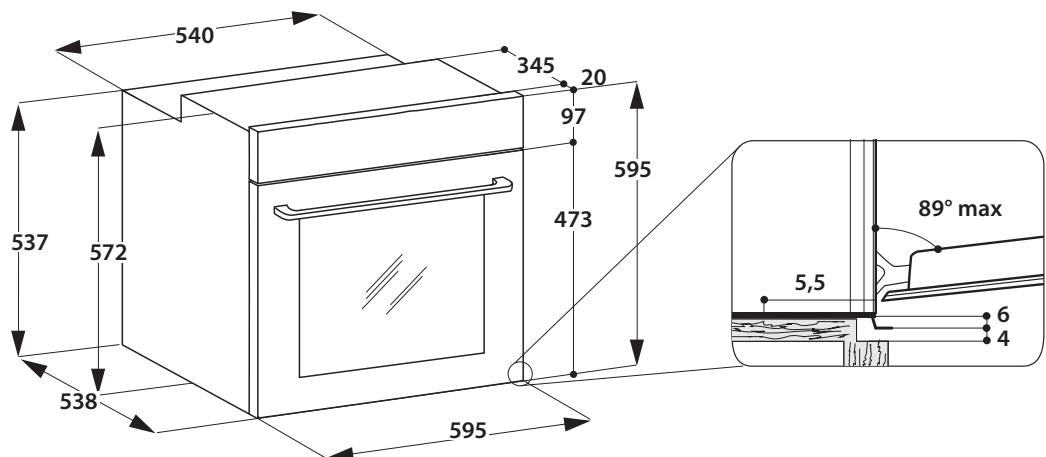
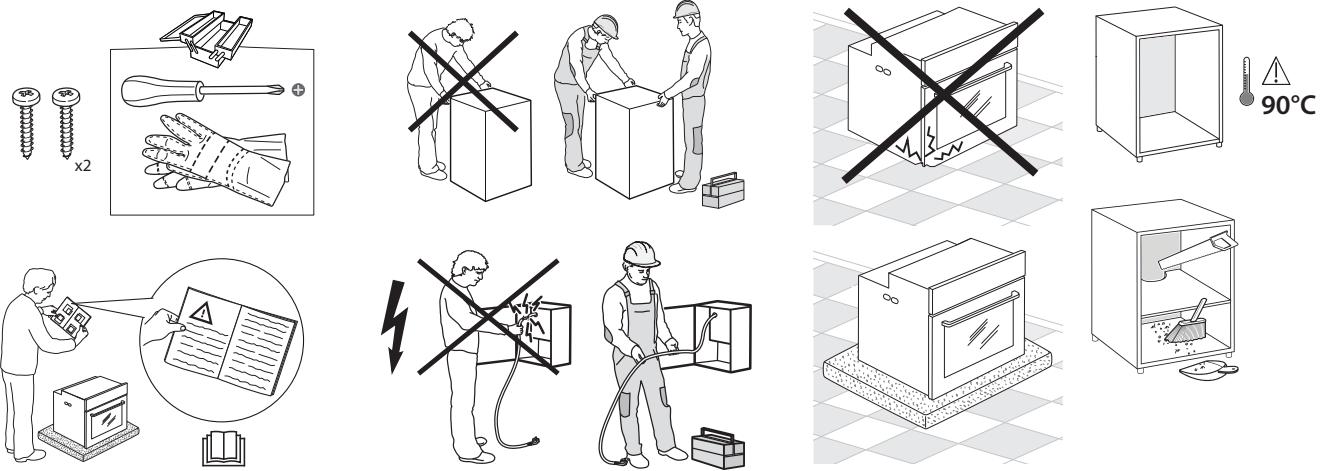
> ☞ [www](#) Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony docs.whirlpool.eu (możliwe jest użycie tego kodu QR), podając kod produktu.

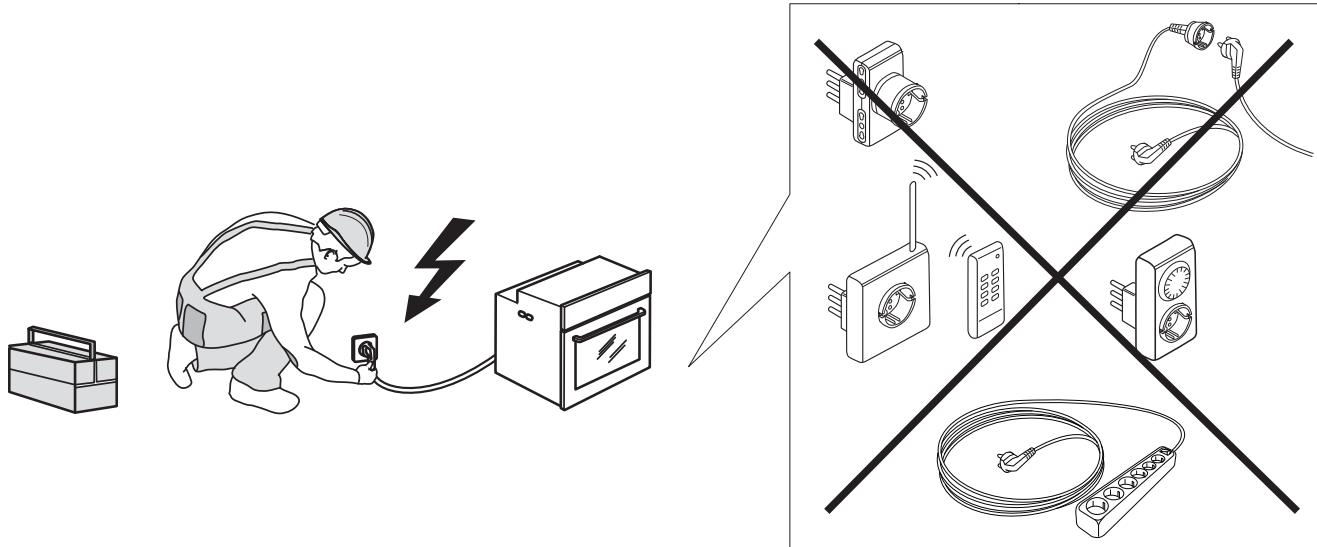
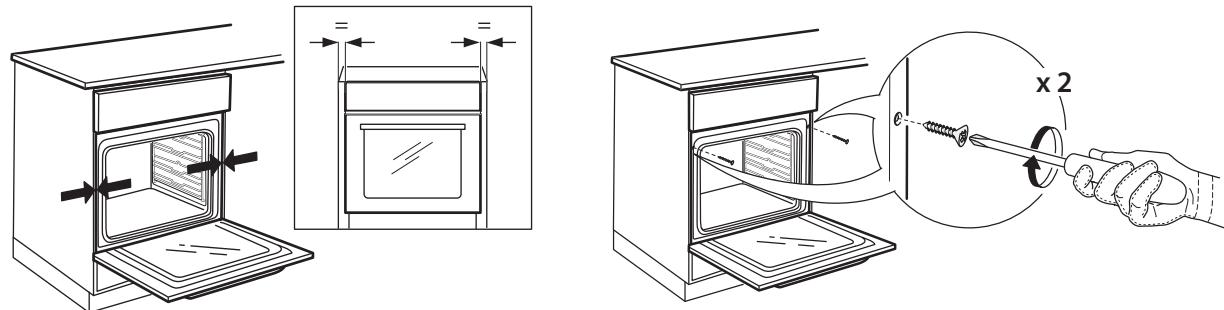
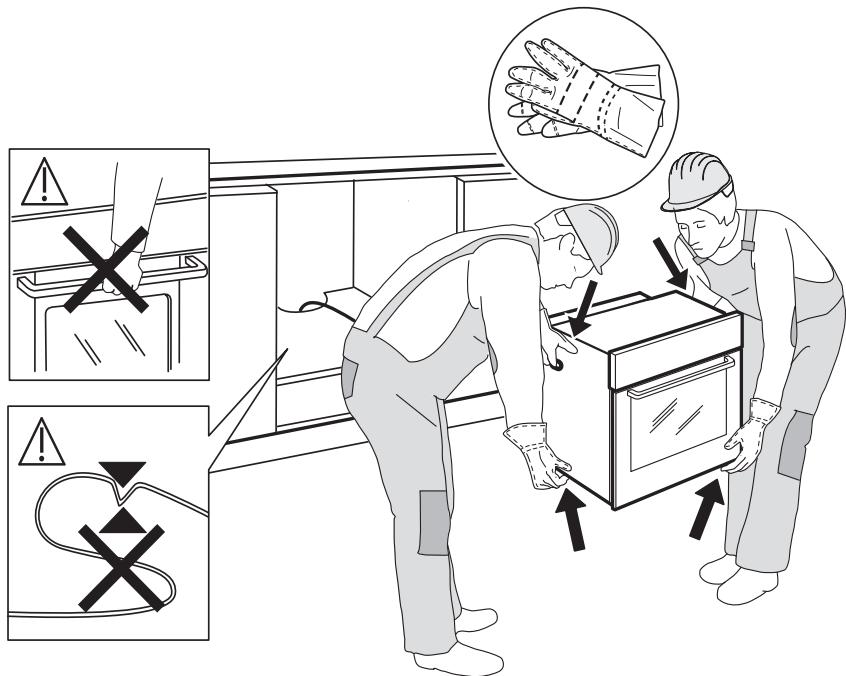
> Można również skontaktować się z naszym serwisem technicznym dla klientów.

KONTAKT Z NASZYM SERWISEM TECHNICZNYM

Nasze dane kontaktowe znajdują się w książeczkach gwarancyjnych. Kontaktując się z naszym serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej swojego urządzenia.









400011599570