

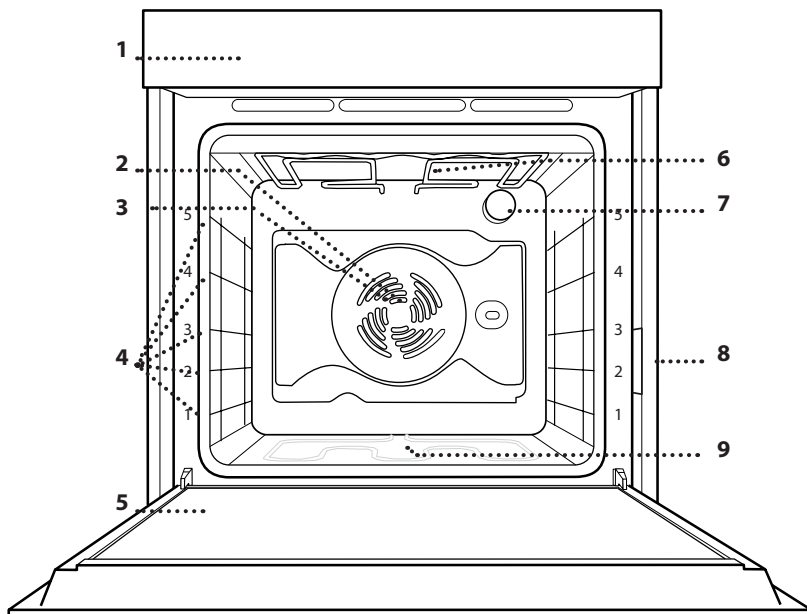


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil www.whirlpool.eu/register



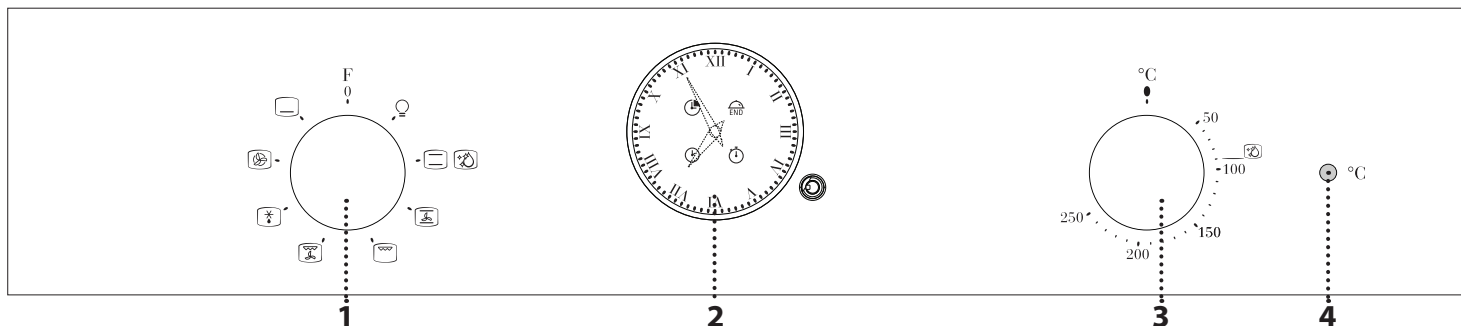
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



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

JUHTPANEEL



1. VALIKUNUPP

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

2. ANALOOGKELL

3. TERMOSTAADINUPP

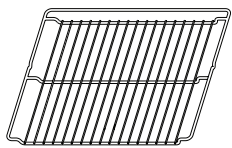
Pöörake nuppu soovitud temperatuuri seadmiseks.

4. LED-TERMOSTAAT/ EELKUUMUTUS

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

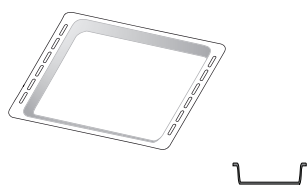
TARVIKUD

TRAASTREST



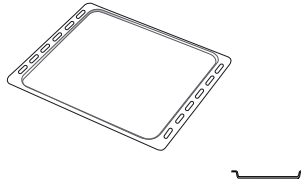
Kasutage toiduvalmistamiseks või toena pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate esemete ja küpsetusnõude jaoks.

TILKUMISALUS *



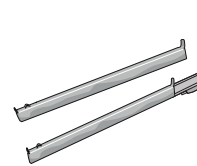
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



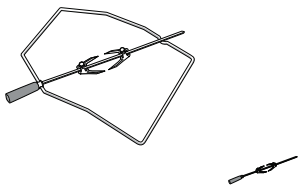
Ahjusaja ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka liha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemist ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

GRILLVARRAS*



Suurte lihatükkide ja lindude ühtlaseks küpsetamiseks.

* Saadaval ainult osal mudelitest.

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

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

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

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

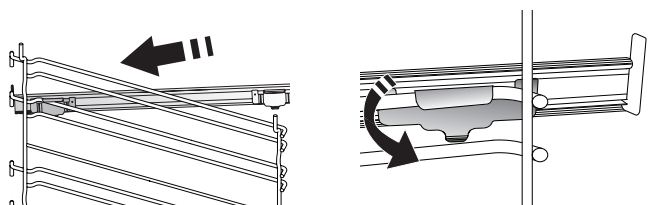
• Riilijuhikute eemaldamiseks tõstke juhikuid ülespoole ja tõmmake õrnalt alumine osa oma pesast välja: nüüd saab riulisiinid eemaldada.

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

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

Eemaldage ahjust riulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

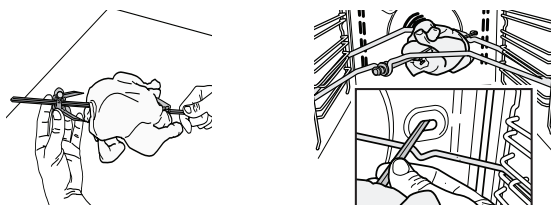
Kinnitage siini ülemine klamber riulisooni külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta. Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korra te toimingut teisel samal tasemel asuval riulisiinil.



Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

GRILLVARDA KASUTAMINE (KUI ON OLEMAS)

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



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

SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

.AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane. Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemaldage ahjust kogu kaitsev papp või läbipaistev kile ja eemaldage ahju seest kõik tarvikud.

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

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

FUNKTSIOONID JA IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE


Funktsiooni valimiseks keerake *valikunupp* soovitud sümbolile.

-  **VÄLJAS**
Ahju väljalülitamiseks.
-  **VALGUSTUS**
Ahju lambi sisselülitamiseks.
-  **TAVAPÄRANE**
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.
-  **PÕHJALIK PUHASTUS** (ainult osal mudelitel)
Spetsiaalne puhastussükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupriksmete eemaldamist. Enne selle funktsiooni kasutamist peab ahi olema külm ja ahju põhja tuleb valada 200 ml vett. Seadke taimer 30 minutile ja temperatuuriks 90 °C. Kui sükkel on lõpetanud, oodake ligikaudu 15 minutit, enne kui ukse avate.
-  **CONVECTION BAKE (KONVEKTSIOONKÜPSETUS)**
Liha või vedela sisuga kookide küpsetamiseks ühel tasandil. Selle funktsiooniga saab ühtlase, kuldpruuni ja krõbeda katte ning põhja.
-  **GRILL (GRILLIMINE)**
Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml joogivett.
-  **TURBOGRILL**
Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett. Selle funktsiooniga tuleb kasutada röstimisvarrast (kui on olemas).
-  **ÜLESSULATAMINE**
Toidu kiire sulatamine
-  **SUNDÕHK**
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (kuni kolmel), mis vajavad valmistamiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.
-  **ALUMINE KÜTTEKEHA**
Kasulik toidu alt pruunistamiseks. Funktsioon

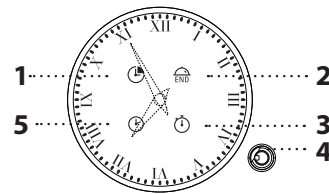
sobib kasutamiseks ka aeglaseks küpsetamiseks, mahlakate roogade küpsetamise lõpetamiseks ja kastmekontsentraadi valmistamiseks.

2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

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


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

. ANALOOGKELL




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

. KELLAJA SEADISTAMINE

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


Pange tähele! Kella-aega tuleb seadistada enne esimest kasutust ja pärast elektrikatkestust.

. KÜPSETUSAJA PIKKUSE SEADISTAMINE

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

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

. TAIMER


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

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




















3. EELKUUMUTAMINE

















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

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

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

KÜPSETUSTABELID












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

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

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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

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

FUNKTSIOONID						
	Tavapärane	Grill	Turbogrill	Konvektiooniküpsetus	Sundõhk	
TARVIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm restil	rasvavann/ küpsetusplaat või ahjuplaat restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Grillvarras (kui on olemas)	Nõrgumispann 500 ml veega

KASULIKUD NÄPUNÄITED

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

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

PUHASTAMINE AND HOOLDAMINE

Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud. Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

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

Kandke kaitsekindaid. Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

• Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Pühkige viimaks üle kuiva lapiga.

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

SISEPIND

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

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

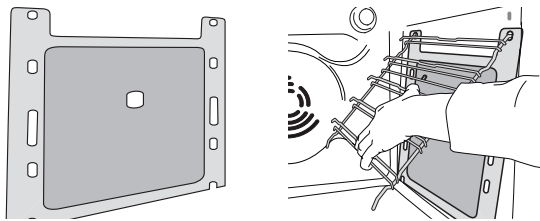
TARVIKUD

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

KATALÜÜTILISTE PANEELIDE PUHASTAMINE

(AINULT OSAL MUDELITEL)

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



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

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

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

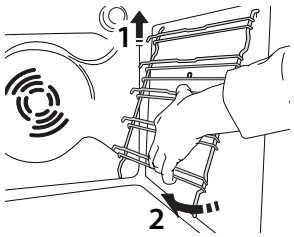
1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

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

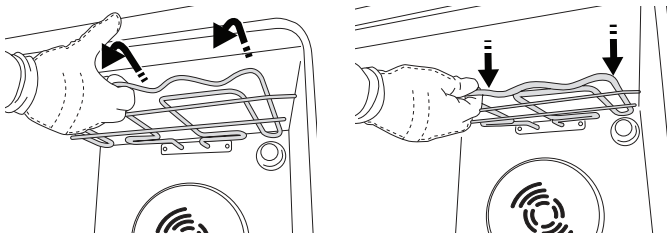
ÜLEMISE KÜTTEKEHA LANGETAMINE

(AINULT OSAL MUDELITEL)

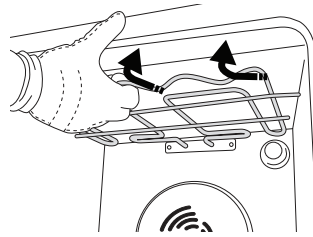
1. Eemaldage külgmised riiulisiinid.



2. Tõmmake kütteelementi pisut väljapoole ja laske allapoole.

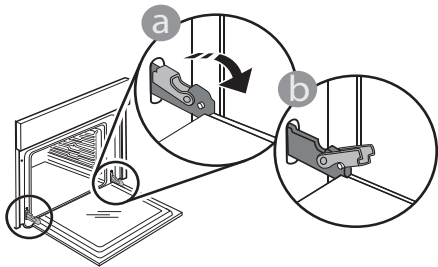


3. Kütteelemendi asendi taastamiseks tõstke seda ülespoole ja tõmmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et kütteelement jääks külgmistele tugeledele toetuma.



UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

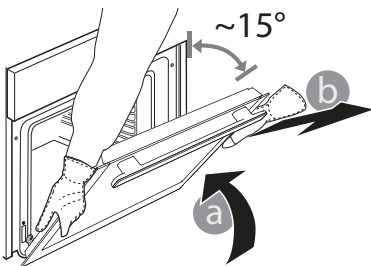
1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



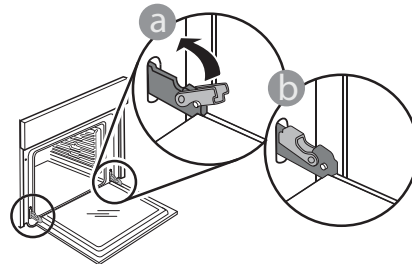
2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik.

Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

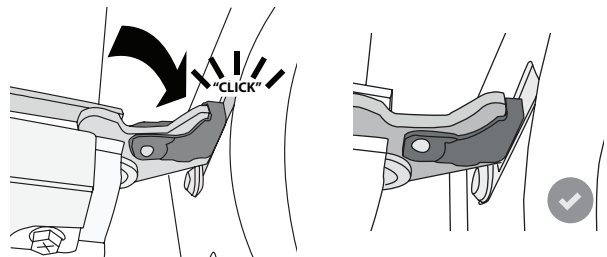
Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.



3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haigid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.
4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.



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



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

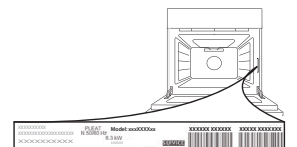
RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Kellaeg on vale.	Voolukatkestus.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Te peate kellaaja lähtestama, nagu on kirjeldatud peatükis „Igapäevane kasutamine“.
Uks ei sulgu korralikult.	Fiksaatorid on vales asendis.	Veenduge, et fiksaatorid oleks õiges asendis, nagu on kirjeldatud ukse eemaldamise ja tagasipaigaldamise juhistes jaotises „Puhastamine ja hooldus“.



Juurdepääsuks eeskirjadele, dokumentatsioonile ja toote lisateabele võite teha järgmist.

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



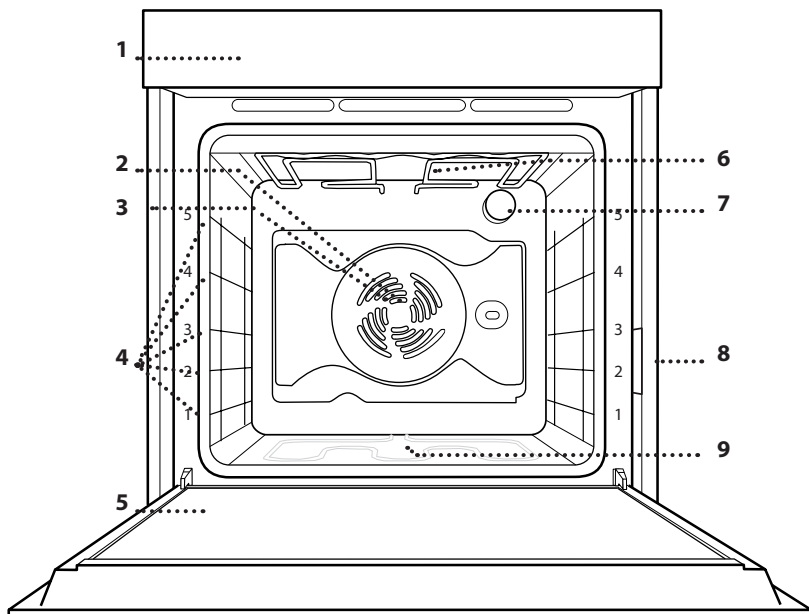

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu/register



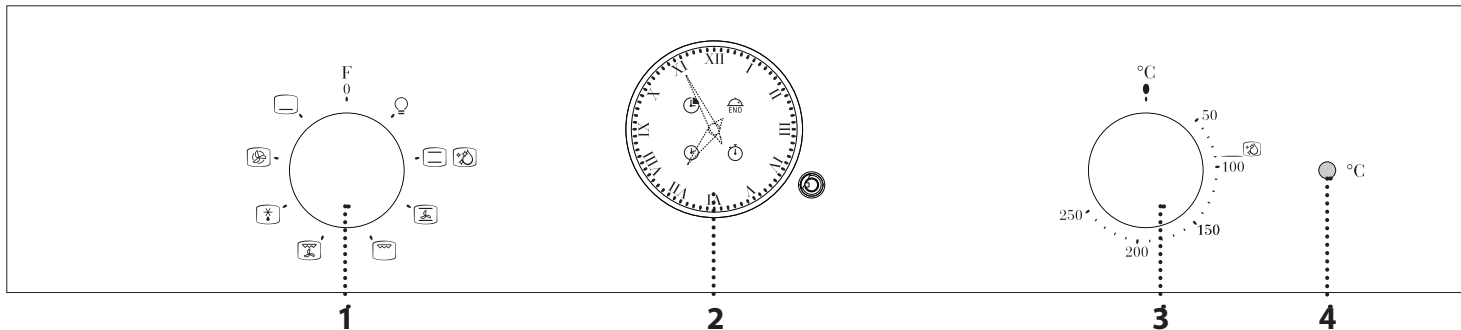
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
4. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στη μπροστινή πλευρά του φούρνου)
5. Πόρτα
6. Επάνω αντίσταση/γκριλ
7. Λάμπα
8. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
9. Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Για την ενεργοποίηση του φούρνου επιλέγοντας μια λειτουργία. Περιστρέψτε στη θέση 0 για απενεργοποίηση του φούρνου.

2. ΑΝΑΛΟΓΙΚΟ ΡΟΛΟΪ

3. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

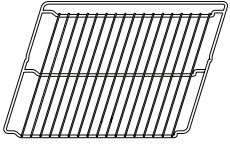
Στρέψτε το για να επιλέξετε θερμοκρασία.

4. LED ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ/ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Ανάβει κατά τη διαδικασία θέρμανσης. Σβήνει μόλις ο φούρνος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.

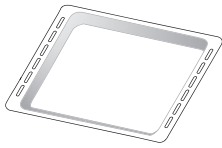
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ



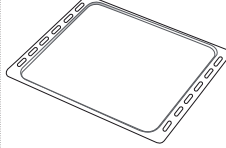
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ*



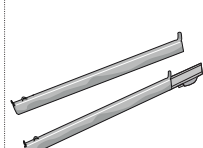
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, focaccia, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ*



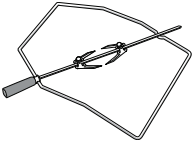
Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

ΣΟΥΒΛΑ*



Για ομοιόμορφο ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος και πουλερικών.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

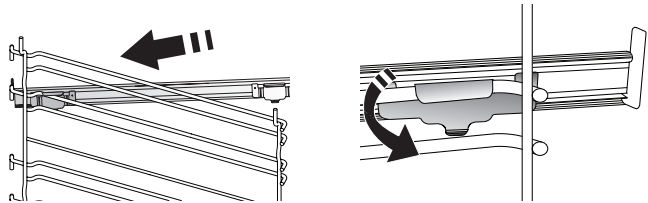
• Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, σηκώστε τους οδηγούς και στη συνέχεια τραβήξτε απαλά το κάτω τμήμα έξω από την υποδοχή του: τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τα ράφια.

• Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ (ΕΦΟΣΩΝ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ)

Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς.

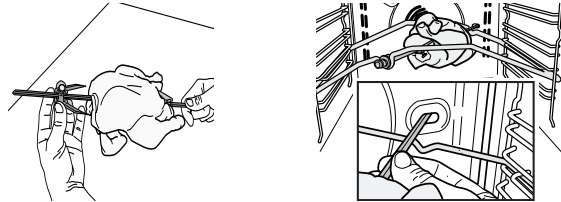
Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους. Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.



Σημείωση: Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΟΥΒΛΑΣ (ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)

Πιέστε τη σούβλα μέσα από το κέντρο του κρέατος (δεμένο με σπάγκο αν είναι κοτόπουλο) και σύρετε το κρέας μέσα στη σούβλα έως ότου σταθεροποιηθεί πάνω στο πιρούνι χωρίς να κινείται. Πιέστε το δεύτερο πιρούνι πάνω στη σούβλα και σύρετέ το έως ότου σταθεροποιηθεί το κρέας καλά στη θέση του. Σφίξτε τη βίδα στερέωσης για να ασφαλίσει στη θέση του. Τοποθετήστε το άκρο στην υποδοχή που υπάρχει στο θάλαμο ψησίματος του φούρνου και ακουμπήστε το στρογγυλό τμήμα στο υποστήριγμα.



Σημείωση: Για τη συλλογή των χυμών ψησίματος, τοποθετήστε το ταψί λίπους από κάτω και προσθέστε 500 ml νερό. Για να μην καείτε όταν η σούβλα είναι ζεστή, πιάστε την μόνο από την πλαστική χειρολαβή (η οποία πρέπει να αφαιρεθεί πριν από το ψήσιμο). Η χρήση αυτού του αξεσουάρ επιτρέπεται μόνο σε συνδυασμό με τη λειτουργία γκριλ τούρμπο.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

.ΖΕΣΤΑΝΕΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αφαιρέστε τυχόν προστατευτικό χαρτόνι ή διαφανή μεμβράνη από τον φούρνο και αφαιρέστε τυχόν αξεσουάρ από το εσωτερικό του.

Ζεστάνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα, κατά προτίμηση χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Convection bake" (Συμβατικό ψήσιμο). Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος. Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, στρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο με τη λειτουργία που επιθυμείτε.

-  **ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ**
Για το σβήσιμο του φούρνου.
-  **ΦΩΣ**
Για να ανάψετε τη λάμπα του φούρνου.
-  **ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ**
Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.
-  **DIAMOND CLEAN (Μόνο σε ορισμένα μοντέλα)**
Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Αυτή η λειτουργία πρέπει να ενεργοποιείται μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος και αφού ρίξετε 200 ml νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για 30 λεπτά και τη θερμοκρασία στους 90 °C. Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, περιμένετε για περίπου 15 λεπτά πριν ανοίξετε την πόρτα.
-  **ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ**
Για το ψήσιμο κρέατος ή κέικ με υγρή γέμιση σε ένα επίπεδο. Η λειτουργία αυτή παρέχει ένα ομοιόμορφο, χρυσαφένιο και τραγανό μαγείρεμα.
-  **ΓΚΡΙΛ**
Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί λίπους για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.
-  **ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ**
Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπίφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό. Η σουβλά (εάν παρέχεται) μπορεί να χρησιμοποιηθεί με αυτή τη λειτουργία.
-  **ΑΠΟΨΥΞΗ**
Για απόψυξη φαγητού πιο γρήγορα.
-  **ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ**
Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.


ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

Χρήσιμη για το ροδοκοκκίνισμα της κάτω επιφάνειας του φαγητού. Η λειτουργία αυτή συνιστάται επίσης και για αργό ψήσιμο, για τελείωμα του ψησίματος πιάτων με ζουμί και για να φτιάχνετε συμπυκνωμένες σάλτσες.

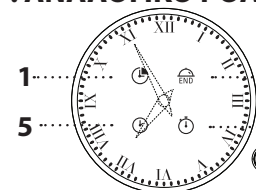
2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία που επιλέξατε, γυρίστε τον *επιλογέα θερμοστάτη* για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε.

DIAMOND CLEAN (Εάν υπάρχει)


Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία καθαρισμού "Diamond Clean", ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, στη συνέχεια στρέψτε το *κουμπί επιλογής* και τον *επιλογέα θερμοστάτη* στο εικονίδιο .

. ΑΝΑΛΟΓΙΚΟ ΡΟΛΟΪ




1. Εικονίδιο έναρξης χρόνου μαγειρ
2. Εικονίδιο χρόνου τέλους μαγειρ
3. Εικονίδιο ρύθμισης χρονομετρητή
4. Κορώνα ρολογιού
5. Εικονίδιο ρύθμισης ώρας

. ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ

Πατήστε την κορώνα του ρολογιού τέσσερις φορές έως ότου το εικονίδιο  αναβοσβήνει στην οθόνη. Περιστρέψτε την κορώνα του ρολογιού για να επιλέξετε τη σωστή ώρα και μετά επιβεβαιώστε πιέζοντας την κορώνα του ρολογιού.

Σημείωση: Η ώρα πρέπει να ρυθμίζεται κατά την πρώτη χρήση και μετά από διακοπή ρεύματος.


. ΡΥΘΜΙΣΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡ

Για να ρυθμίσετε τη διάρκεια, πρέπει να επιλέξετε το χρόνο τέλους μαγειρέματος. Αφού επιλέξετε μια λειτουργία και ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις ανάγκες σας, ορίστε τη διάρκεια μαγειρέματος. Πιέστε την κορώνα του ρολογιού για επιβεβαίωση και ξεκινήστε το μαγείρεμα: ένας ήχος και το εικονίδιο που αναβοσβήνει  θα σας ειδοποιήσουν όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος.

Σημείωση: ο μικρότερος χρόνος που μπορείτε να ρυθμίσετε είναι 2 λεπτά. Για να ελέγξετε τον επιλεγμένο χρόνο τέλους μαγειρέματος, πιέστε την κορώνα του ρολογιού μία φορά κατά τη διάρκεια μαγειρέματος. Για να ακυρώσετε τη ρύθμιση

πριν τελειώσει ο χρόνος, πιάστε προς τα κάτω την κορώνα του ρολογιού για 5 δευτερόλεπτα: ο φούρνος θα επιστρέψει ξανά στο μη αυτόματο μαγείρεμα. Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, πιάστε προς τα κάτω την κορώνα του ρολογιού για 5 δευτερόλεπτα για να απενεργοποιηθεί το ηχητικό σήμα, μετά πιάστε την κορώνα του ρολογιού μία φορά για να ακυρώσετε όλες τις ρυθμίσεις και να επιστρέψετε στο μη αυτόματο μαγείρεμα.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ


Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, το αναλογικό ρολόι μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως χρονοδιακόπτης. Για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σβηστός και πατήστε την κορώνα του ρολογιού 3 φορές: Στην οθόνη αναβοσβήνει το εικονίδιο . Περιστρέψτε την κορώνα του ρολογιού για να ρυθμίσετε τη διάρκεια, μετά πιάστε την για να ξεκινήσει ο χρονοδιακόπτης: ένα ηχητικό σήμα προειδοποιεί ότι ξεκίνησε η αντίστροφη μέτρηση.

Σημείωση: ο μικρότερος χρόνος που μπορείτε να ρυθμίσετε είναι 2 λεπτά. Για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη πριν τελειώσει ο χρόνος, πιάστε προς τα κάτω την κορώνα του ρολογιού για 5 δευτερόλεπτα. Για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα, πιάστε την κορώνα του ρολογιού μία φορά.




















3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, το LED του θερμοστάτη θα ανάψει επισημαίνοντας ότι ξεκίνησε η διαδικασία προθέρμανσης. Στο τέλος της διαδικασίας, το LED θερμοστάτη σβήνει υποδεικνύοντας ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία: Στο σημείο αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο μαγείρεμα.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα.

Για να διακόψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, σβήστε το φούρνο, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* και τον *επιλογέα θερμοστάτη* στο  και .

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ		Ναι	150 - 175	35 - 90	3	
		Ναι	150 - 170	30 - 90	4	1
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρόντελ, μηλόπιτα)		Ναι	150 - 190	30 - 85	3	
		Ναι	150 - 190	35 - 90	4	1
Μπισκότα / Μικρά κέικ		Ναι	160 - 175	20 - 45	3	
		Ναι	150 - 175	20 - 45	4	1
Σουδάκια		Ναι	175 - 200	30 - 40	3	
		Ναι	170 - 190	35 - 45	4	1
Μαρέγκα		Ναι	100	110 - 150	3	
		Ναι	100	130 - 150	4	1
Πίτσα/Ψωμί/Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	12 - 50	3	
		Ναι	190 - 250	20 - 50	4	1
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 15	3	
		Ναι	250	10 - 20	4	1
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κίς)		Ναι	175 - 200	35 - 55	3	
		Ναι	175 - 190	45 - 60	4	1
Βολοβάν/αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		Ναι	175 - 200	20 - 30	3	
		Ναι	175 - 190	25 - 45	4	1
Λαζάνια/Φλαν/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια		Ναι	200	45 - 65	3	

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg		Ναι	200	80 - 110		
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200	50 - 100		
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg		Ναι	200	80 - 130		
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	175 - 200	40 - 60		
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	175 - 200	50 - 60		
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		—	200	55 - 70 *		
		—	250	60 - 80		
Φρυγανισμένο ψωμί		—	200	2 - 5		
Ψάρι φιλέτο/μπριζόλες		—	200	20 - 30 *		
Λουκάνικα / σουβλάκια-κεμπάμπ / παϊδάκια / μπιφτέκια χάμπουργκερ		—	200	30 - 40 *		
Ψητό βοδινό σιניάν 1 kg		—	200	35 - 45 **		
Μπούτι αρνίσιο/Κότσι		—	200	60 - 90 **		
Ψητές πατάτες		—	200	45 - 55 **		
Λαχανικά ογκρατέν		—	200	20 - 30		
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 100 ***		
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 100 ***		
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	175	30 - 50 ***		

* Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

*** Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρέτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ						
	Συμβατικό	Γκριλ	Γκριλ τούρμπο	Συμβ. ψήσιμο	Εξαναγκ. αέρας	
ΑΞΕΣΟΥΑΡ						
	Σχάρα	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα	Ταψί για λίπη/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Σούβλα (εάν υπάρχει)	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης

να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Εξαναγκ. αέρας", μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (για παράδειγμα: ψάρι και λαχανικά), χρησιμοποιώντας διαφορετικά ράφια. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

• Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

• Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

• Μετά από κάθε χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και μετά καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμα ζεστός, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ή τους λεκέδες από τα τρόφιμα. Για να στεγνώσει τυχόν υγρασία που δημιουργήθηκε λόγω ψησίματος φαγητού με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε τον με ένα ύφασμα ή ένα σφουγγάρι.

• Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Diamond Clean" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών. (εφόσον διατίθεται).
• Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
• Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

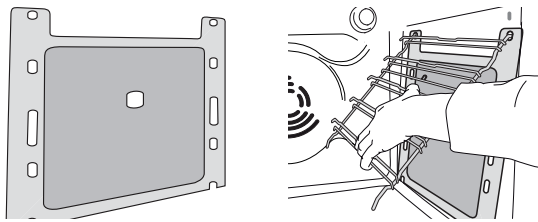
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

• Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΩΝ ΚΑΠΑΚΙΩΝ

(ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΛΑ)

Ο φούρνος εξοπλίζεται με ειδική καταλυτική επένδυση που διευκολύνει τον καθαρισμό του θαλάμου μαγειρέματος χάρη στην ειδική αυτοκαθαριζόμενη επιστρώση, η οποία είναι εξαιρετικά πορώδης και είναι σε θέση να απορροφήσει τα λίπη και τη βρωμιά. Αυτά τα καπάκια εφαρμόζονται στους οδηγούς ραφιών. Όταν επανατοποθετείτε και επαναπροσαρμόζετε τους οδηγούς ραφιών, να βεβαιώνετε ότι οι γάντζοι στην κορυφή είναι τοποθετημένοι στις κατάλληλες οπές στα καπάκια.



Για την καλύτερη χρήση των ιδιοτήτων αυτοκαθαρισμού των καπακίων, σας προτείνουμε να ζεστάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Συμβ. Ψήσιμο". Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος. Στη συνέχεια αφήστε το φούρνο να κρυώσει πριν καθαρίσετε τα υπολείμματα τροφών με ένα μη διαβρωτικό σφουγγαράκι.

Σημείωση: Η χρήση διαβρωτικών ή αποξεστικών ουσιών, χοντρές βούρτσες, ξύστρες για πουρί ή σπρέι φούρνου που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην καταλυτική επιφάνεια και να καταστρέψουν τις ιδιότητες αυτόματου καθαρισμού της. Αν απαιτείται αντικατάσταση των καπακίων, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

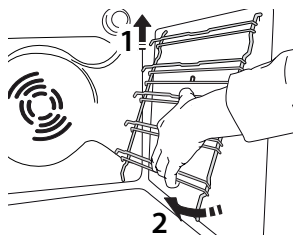
1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.
3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου 20-40 W/230 ~ V τύπου G9, T300°C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.
- Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζετε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

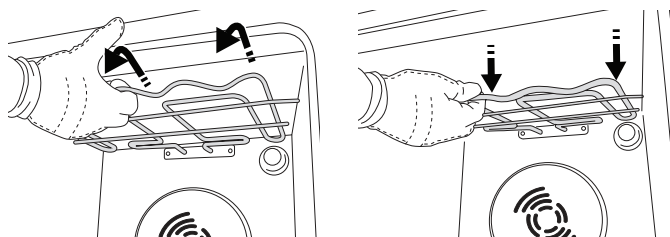
ΧΑΜΗΛΩΣΤΕ ΤΗΝ ΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

(ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

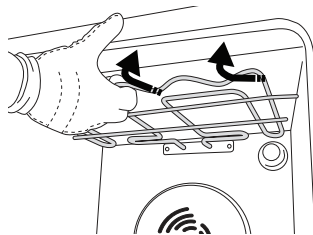
1. Αφαιρέστε τους πλαϊνούς οδηγούς του ραφιού.



2. Τραβήξτε την αντίσταση ελαφρώς λίγο προς τα έξω και χαμηλώστε την.

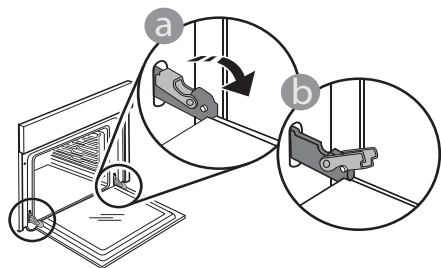


3. Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, ανασηκώστε την τραβώντας την ελαφρώς προς τη μεριά σας και βεβαιωθείτε ότι κάθεται πάνω στα πλευρικά στηρίγματα.



ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

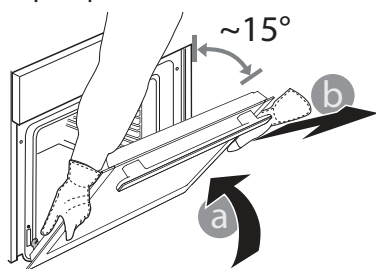
1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



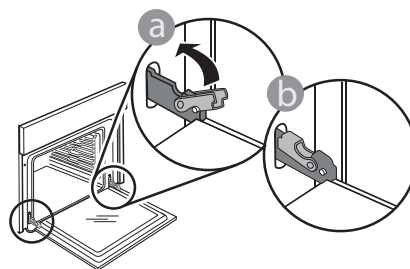
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε.

Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.

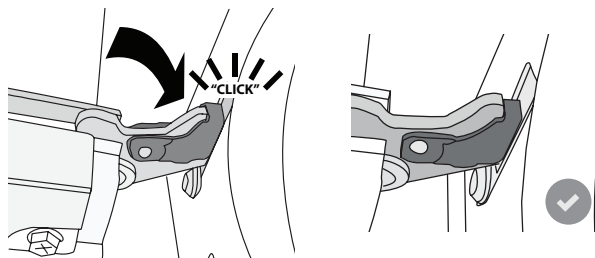
Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.
4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση (μόνο σε ορισμένα μοντέλα).



5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

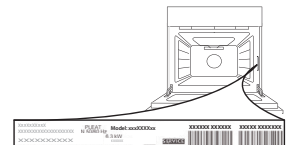
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Η ώρα της ημέρας είναι λανθασμένη.	Διακοπή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Πρέπει να μηδενίσετε την ώρα της ημέρας, όπως υποδεικνύεται στο κεφάλαιο "Καθημερινή χρήση".
Η πόρτα δεν κλείνει καλά.	Τα άγκιστρα ασφαλείας βρίσκονται σε λάθος θέση.	Βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα ασφαλείας βρίσκονται στη σωστή θέση ακολουθώντας τις οδηγίες για την αφαίρεση και την επανατοποθέτηση της πόρτας στην ενότητα "Καθαρισμός και συντήρηση".



Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Την ιστοσελίδα μας **docs.whirlpool.eu**
- Χρησιμοποιώντας τον κωδικό QR
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.





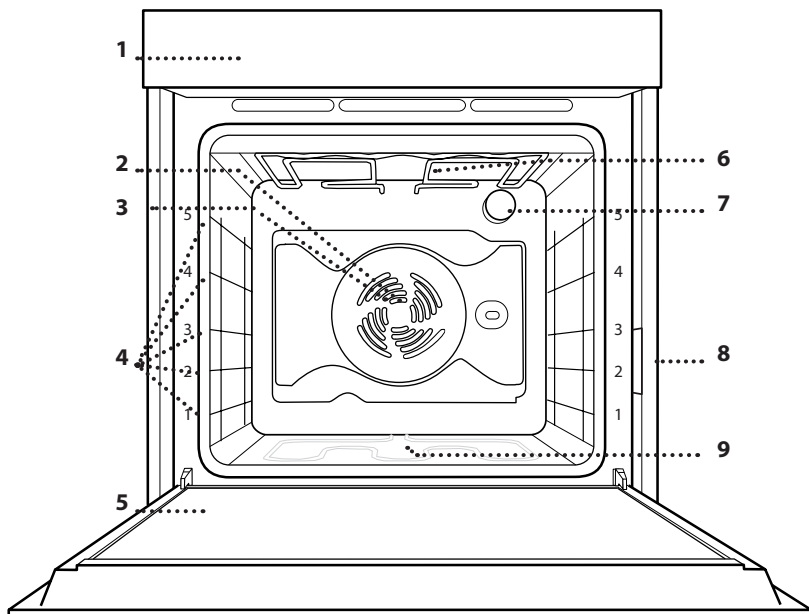
**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL
IZSTRĀDĀJUMU**

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



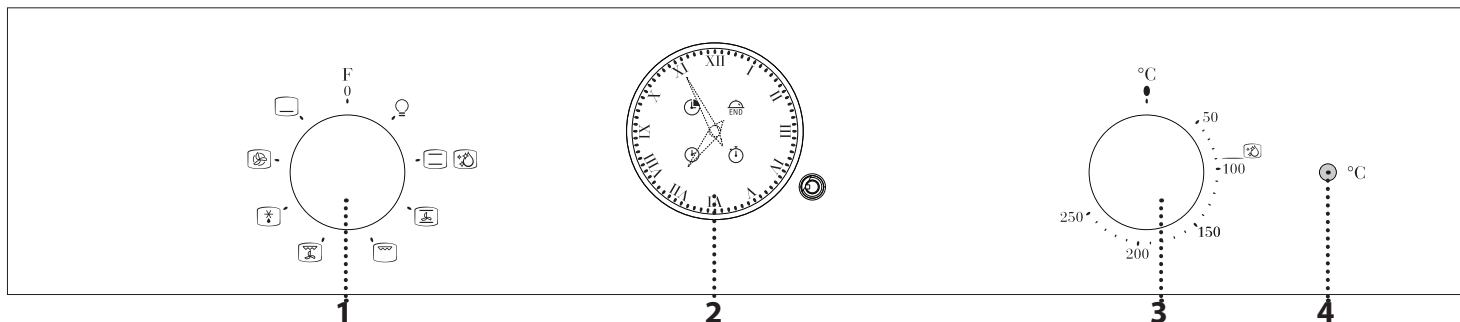
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



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

VADĪBAS PANELIS



1. ATLASES SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēloties funkciju. Pagrieziet stāvoklī (0), lai izslēgtu cepeškrāsni.

2. ANALOGAIS PULKSTENIS

3. TERMOSTATA SLĒDZIS

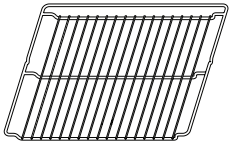
Pagrieziet, lai iestatītu vēlamu temperatūru.

4. TERMOSTATA/ PRIEKŠSILDĪŠANAS LED INDIKATORS

Ieslēdzas uzkaršanās laikā. Izslēdzas, sasniedzot vēlamu temperatūru.

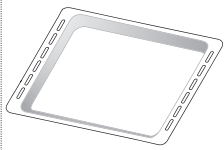
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



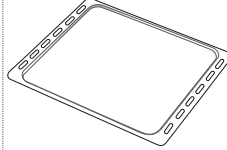
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem

NOTEKPAPLĀTE*



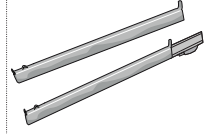
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

CEPEŠPANNA*



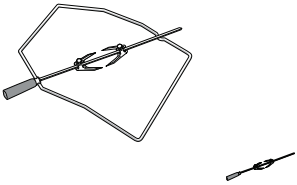
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES*



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

ROTĒJOŠAIS IESMS*



Mājputnu un lielu gaļas gabalu vienmērīgai izcepšanai.

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

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

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

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

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

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

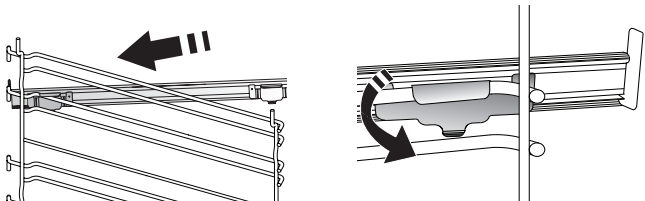
• Lai izņemtu plauktu stiprinājumus, paceliet tos un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

• Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA TĀDAS IR)

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.

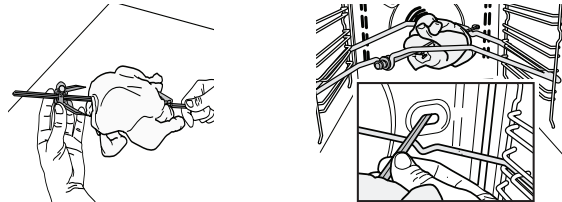
Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdīet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā. Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēdža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs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



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

ROTĒJOŠAIS IESMA LIETOŠANA (JA TĀDS IR)

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



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

IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

.UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna cepeškrāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir parasta parādība.

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

Izņemiet visus kartona aizsargmateriālus vai caurredzamo plēni no cepeškrāsns un izņemiet no tās visus piederumus.











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

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

FUNKCIJAS LIETOŠANA IKDIENĀ

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

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


-  **IZSLĒGTS**
Lai izslēgtu ierīci.
-  **APGAISMOJUMS**
Lai ieslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.
-  **PARASTA GATAVOŠANA**
Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.
-  **ĪPAŠĀ TĪRĪŠANA** (Tikai dažiem modeļiem)
Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Šo funkciju ieslēdz tikai tad, ja cepeškrāsns ir atdzisusi un tās apakšā ir ieliets 200 ml ūdens. Iestatiet taimeri uz 30 minūtēm un 90 °C temperatūru. Kad cikls pabeigts, uzgaidiet aptuveni 15 minūtes pirms ierīces durvju atvēršanas.
-  **CEPŠANA AR KONVEKCIJU**
Gaļas vai kūku ar šķidru pildījumu cepšanai uz viena plaukta. Šī funkcijā piešķirs vienmērīgu, zeltainu, kraukšķīgu garoziņu gan ēdiena augšpusei, gan apakšpusei.
-  **GRILĒŠANA**
Steiku, kebabu un desīņu grilēšanai, dārzenų sacepumu gatavošanai vai maizes grauздēšanai. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.
-  **TURBO GRILĒŠANA**
Lielu gaļas gabalu (stilbus, rostbifu, vistu) cepšanai. Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens. Šai funkcijai var izmantot grilēšanas iesmu (ja tas ir iekļauts).
-  **ATKAUSĒŠANA**
Ātrākais pārtikas atkausēšanai.
-  **PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA**
Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk kā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.
-  **SILDĪŠANA NO APAKŠAS**
Noderīgi ēdiena apakšas apbrūnināšanai. Šo funkciju ieteicams izmantot arī lēnai gatavošanai,

sulīgu ēdienu gatavošana beigās, kā arī mērču koncentrātu gatavošanai.

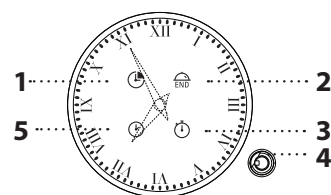
2. FUNKCIJAS AKTIVIZĒŠANA

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

ĪPAŠĀ TĪRĪŠANA (ja pieejama)


Lai aktivizētu īpašās tīrīšanas funkciju, ielejiet 200 ml dzeramā ūdens cepeškrāsns apakšējā daļā, pagrieziet *atlases slēdzi* un *termostata slēdzi* uz ikonu .

. ANALOGAIS PULKSTENIS




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

. DIENNAKTS LAIKA IESTATĪŠANA

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

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

. GATAVOŠANAS ILGUMA IESTATĪŠANA

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

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

. TAIMERIS

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

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




















3. PRIEKŠSILDĪŠANA

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

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

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

GATAVOŠANAS TABULA

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

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

* Kad pagājusī puse gatavošanas laika, apgrieziet produktus uz otru pusi.

** Ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika.

*** Paredzamais ilgums: pēc vajadzības ēdienu var izņemt no cepeškrāsns arī citā laikā.

FUNKCIJAS					
	Parasta gatavošana	Grilēšana	Turbo grilēšana	Cepšana ar konvekciju	Piespiedu gaisa cirkulācija
PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Notekplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta	Notekplāte/cepešpanna	Rotējošais iesms (ja ir iekļauts)
					Notekplāte ar 500 ml ūdens

NODERĪGI PADOMI

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un plaukti, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskatot 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 šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU GATAVOŠANA VIENLAICĪGI

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

TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

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

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

ĀRĒJĀS VIRSMAS

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

• Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

• Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un ēdiena paliekas. Lai izžvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

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

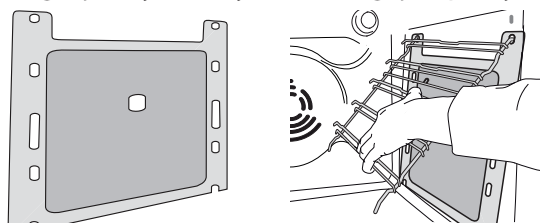
PIEDERUMI

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

KATALĪTISKO PLĀTŅU TĪRĪŠANA

(TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

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



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

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

SPULDZES NOMAIŅA

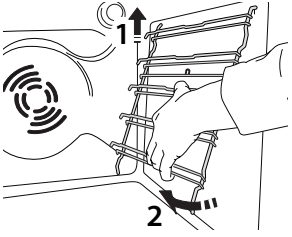
1. Atvienojiet cepeškrāsns no elektrotīkla.
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrāsns elektrotīklam.

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

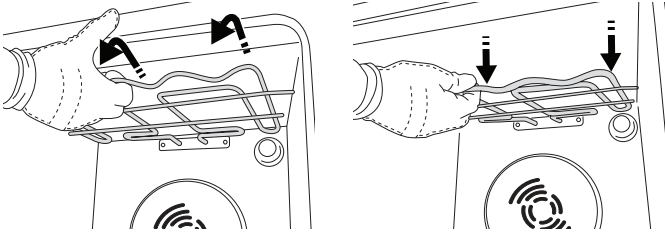
AUGŠĒJO SILDELEMENTU NOLAIŠANA

(TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

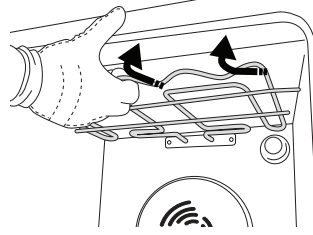
1. Izņemiet malējos plauktu stiprinājumus.



2. Nedaudz izvelciet sildelementu un nolaidiet to.

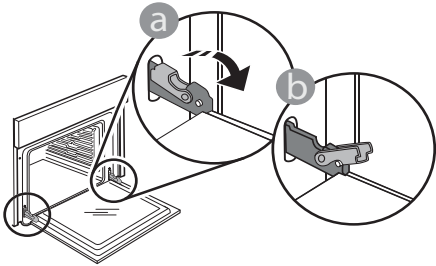


3. Lai sildelementu uzliktu atpakaļ, celiet to augšup, velkot nedaudz pret sevi, un pārlicinieties, vai tas balstās uz sānu atbalstiem.



DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠĀNA

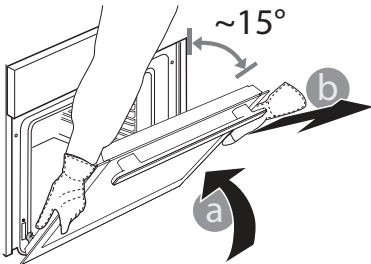
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir atbloķētā pozīcijā.



2. Pilnībā aizveriet ierīces durvis.

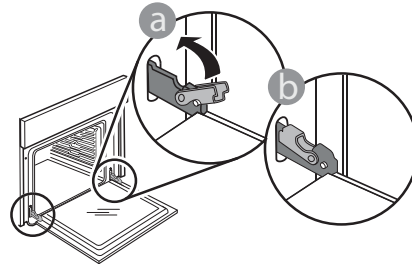
Ar abām rokām stingri turiet durvis – neturiet tās aiz roktura.

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

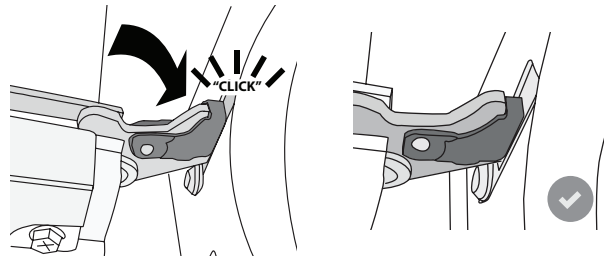


3. Ievietojiet durvis atpakaļ, virzot tās gar cepeškrāšņi, novietojot viru āķus pretī to stiprinājumiem un nostiprinot augšējo daļu stiprinājumā.

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



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



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

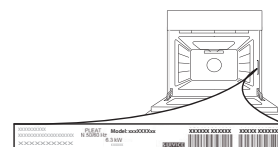
PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsns nedarbojas.	Energoapgādes pārtraukums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Diennakts laiks ir nepareizs.	Energoapgādes pārtraukums.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Diennakts laiks ir jāatiestata saskaņā ar norādījumiem nodaļā „Lietošana ikdienā”.
Durvis nevar pilnībā aizvērt.	Drošības fiksatori ir nepareizā vietā.	Pārliedzinieties, ka drošības fiksatori atrodas tiem paredzētajā vietā, kā aprakstīts sadaļas “Tīrīšana un apkope” durvju izņemšanas un atkārtotas ielikšanas norādījumos.



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

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





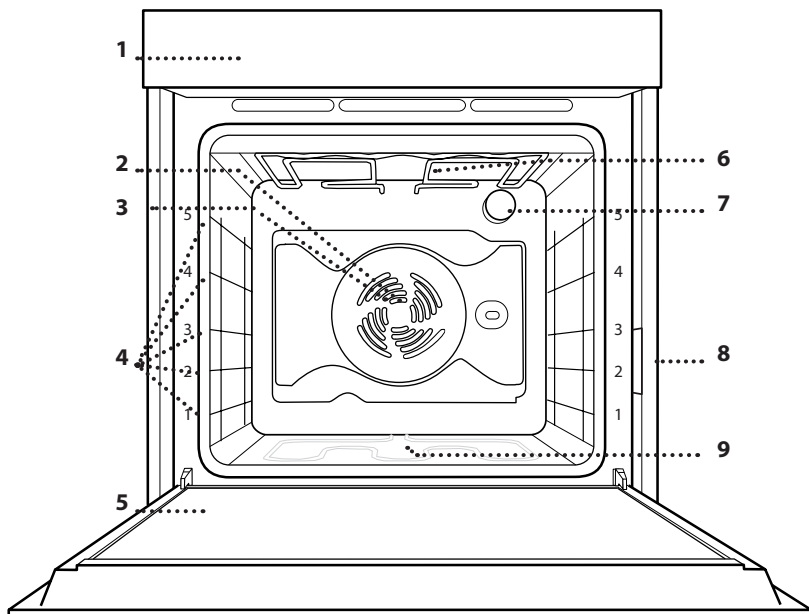
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ

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



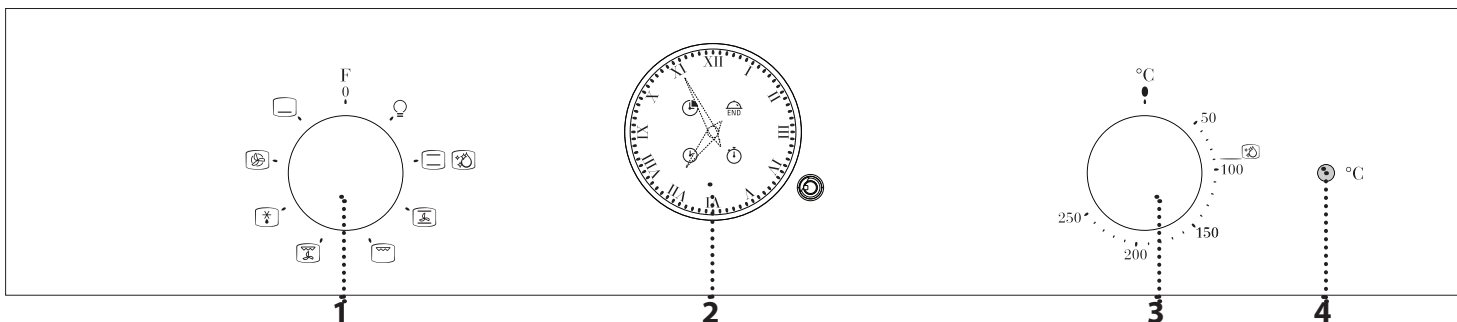
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



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

VALDYMO SKYDELIS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama krosnei įjungti ir funkcijai pasirinkti. Pasukite į padėtį 0, jei norite išjungti orkaitę.

2. ANALOGINIS LAIKRODIS

3. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

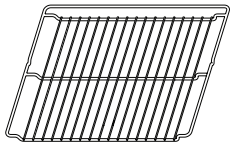
Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą.

4. LED TERMOSTATAS / IŠANKSTINIS PAŠILDYMAS

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

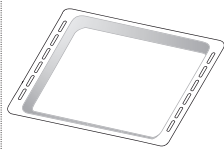
PRIEDAI

GROTELĖS



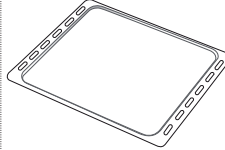
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimui orkaitėje tinkantiems indams

SKYSČIŲ SURINKIMO PADĖKLAS *



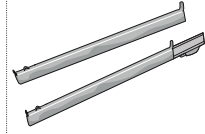
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



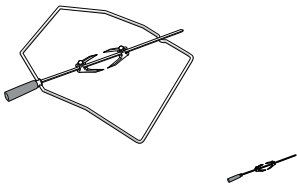
Kepti duonai ir kitiems gaminams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

SUKAMASIS IEŠMAS *



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

* Tik tam tikruose modeliuose.

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

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

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

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

LENTYNŲ LAIKIKLIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

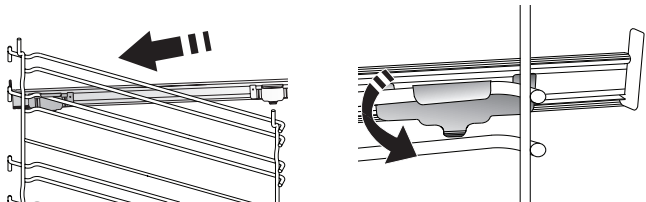
• Norėdami išimti kreipiamąsias grotelės, šiek tiek pakelkite jas į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietos: dabar galite išimti lentynų laikiklius.

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

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)

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

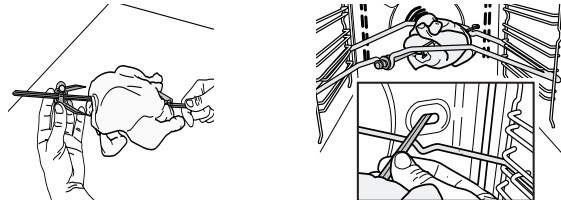
Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių. Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis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



Atkreipkite dėmesį: Slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

SUKAMJO IEŠMO NAUDOJIMAS (JEI YRA)

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



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

Šį priedą galima naudoti tik kartu su intensyvaus kepinimo funkcija.

PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

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










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


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

FUNKCIJOS IR KASDIENINIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ


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

-  **IŠJUNGTA**
Orkaitės išjungimas.
-  **LEMPUTĖ**
Orkaitės apšvietimo įjungimas.
-  **TRADICINIS GAMINIMAS**
Bet kokių patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.
-  **DIAMOND CLEAN** (Tik tam tikruose modeliuose)
Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Šis funkcija turi būti aktyvinama tik kai orkaitė šalta ir įpylus 200 ml vandens orkaitės apačioje. Nustatykite laikmatį 30 minučių, o temperatūrą 90°C. Kai ciklas bus baigtas, palaukite maždaug 15 minučių prieš atidarydami dureles.
-  **KONVEKCINIS KEPIMAS**
Ši funkcija skirta mėsai gaminti arba pyragams su skystu įdaru kepti ant vienos lentynėlės. Naudojant šią funkciją galėsite apskrudinti patiekalą iki rudumo iš viršaus ir iš apačios.
-  **KEPINIMAS**
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kebate mėsą, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: skysčių surinkimo padėklą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į jį 500 ml geriamojo vandens.
-  **INTENSYVUS KEPINIMAS**
Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo padėklą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į jį 500 ml geriamojo vandens. Pasirinkus šią funkciją, galima naudoti kepimo iešmą (jei yra).
-  **ATITIRPINIMAS**
Naudojama norint greičiau atitirpinti maistą.
-  **PRIVERSTINIS ORO SRAUTAS**
Keliems patiekalams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, ant kelių (daugiausia trijų) lentynų gaminimas tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

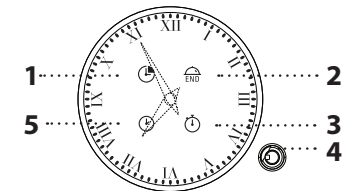
 **KAITINIMAS IŠ APAČIOS**
Naudingas norint apskrudinti patiekalo apačią. Ši funkcija rekomenduojama ir lėtam gaminimui, ruošiant sultingus patiekalus ir koncentruotus padažus.

2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

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


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

. ANALOGINIS LAIKRODIS




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

. PAROS LAIKO NUSTATYMAS

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


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

. GAMINIMO TRUKMĖS NUSTATYMAS

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

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

. LAIKMATIS


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

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




















3. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS

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

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

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

GAMINIMO LENTELĖ

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

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

* Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

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

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

FUNKCIJOS						
	Tradicinis gaminimas	Kepinimas	Intensyvus kepinimas	Konvekcinis kepinimas	Priverstinis oro srautas	
PRIEDAI						
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Riebalų surinkimo padėklas arba kepimo padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Sukamasis iešmas (jei yra)	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

PATARIMAI

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

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

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

ORKAITĖS IŠORINIAI PAVIRŠIAI

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

• Nenaudokite korozinių arba abrazyvinių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mirkopluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

• Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitėi atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Norėdami nuvalyti drėgno maisto gaminimo metu susidariusią kondensaciją, palaukite, kol orkaitė atvės, tada valykite šluoste ar kempine.

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

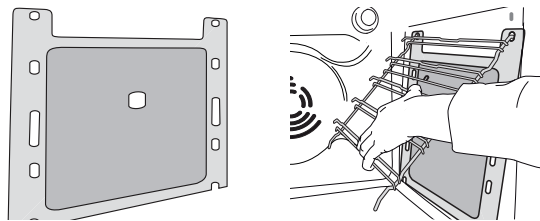
PRIEDAI

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

KATALIZINIŲ ĮDĖKLŲ VALYMAS

(TIK KAI KURIUOSE MODELIUOSE)

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



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

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

LEMPUTĖS KEITIMAS

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

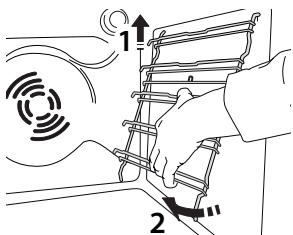
Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 20-40 W/230 V G9 tipo T300°C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

– Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtintus lemputės gaubtelį.

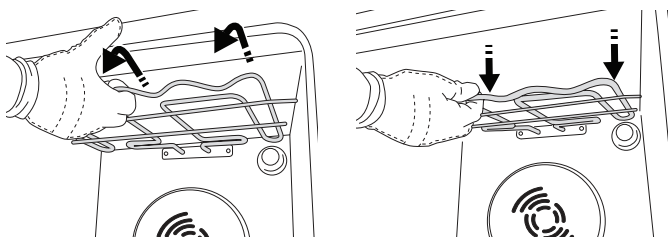
NULEISKITE VIRŠUTINĮ KAITINIMO ELEMENTĄ

(TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)

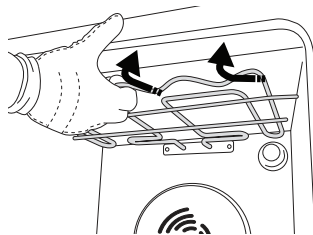
1. Išimkite šoninius lentynų laikiklius.



2. Truputį ištraukite kaitinamąjį elementą ir jį nuleiskite.

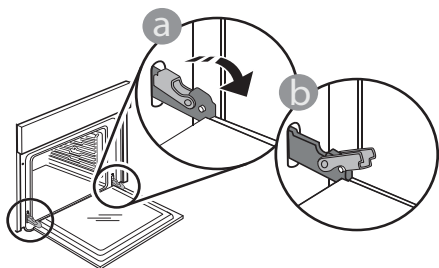


3. Norėdami kaitinamąjį elementą gražinti į pradinę padėtį, jį kelkite šiek tiek traukdami į save; žiūrėkite, kad jis pasidėtų ant šoninių atramų.



DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

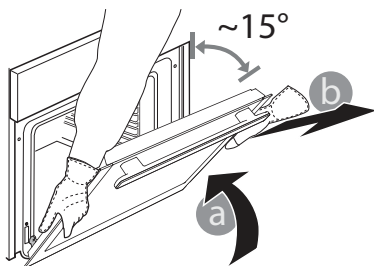
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

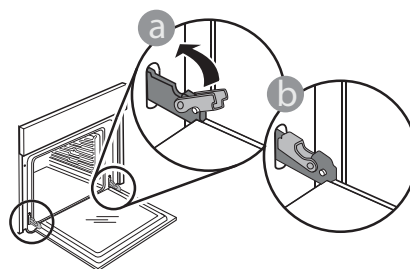
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

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

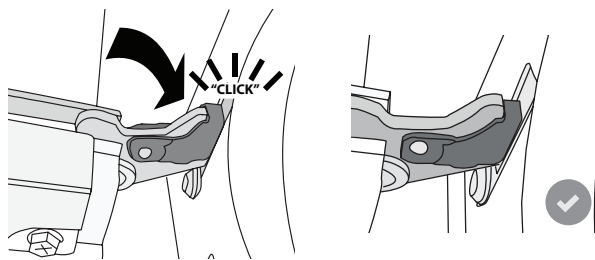


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fikساتorius į pradinę padėtį; įsitinkinkite, kad juos visiškai nuleidote.



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



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

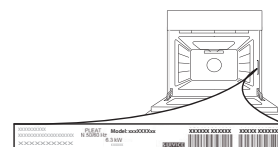
TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Neteisingas paros laikas.	Netiekiamas maitinimas.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką iš naujo, kaip tai nurodyta skyriuje „Kasdieninis naudojimas“.
Durės neužsidaro tinkamai.	Apsauginiai fiksatoriai yra netinkamoje padėtyje.	Pasirūpinkite, kad apsauginiai fiksatoriai būtų tinkamoje padėtyje, todėl išimdami ir įstatydami dureles vadovaukitės sk. „Valymas ir priežiūra“ pateiktais nurodymais.



Garantijas, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją apie gaminius rasite:

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





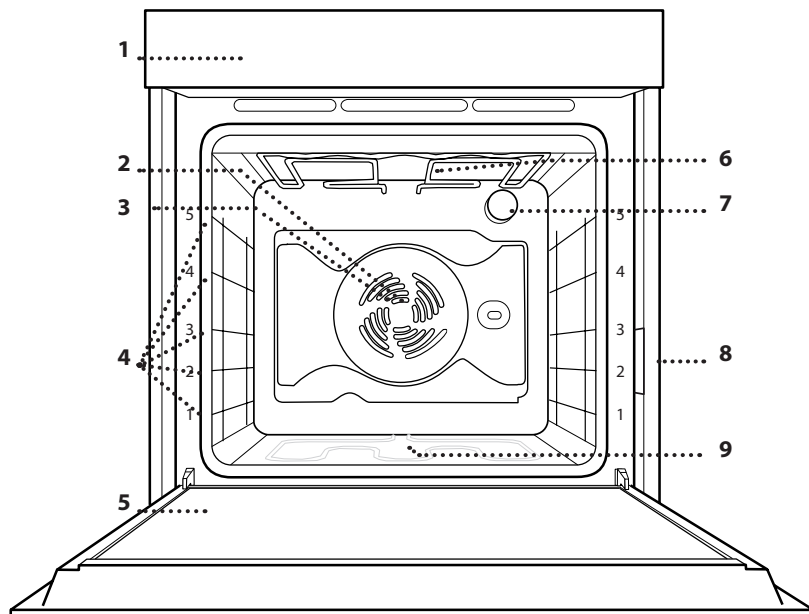
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

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



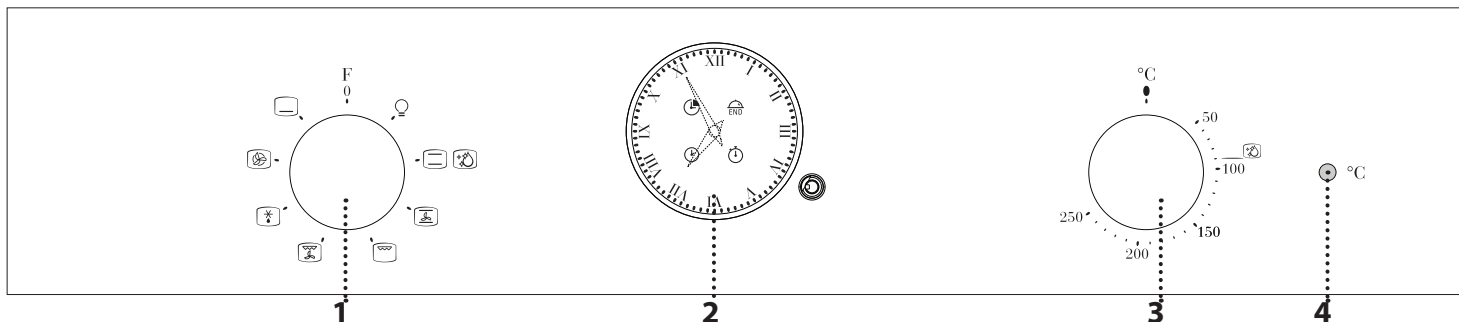
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



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

PANEL STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji (0), by wyłączyć urządzenie.

2. ZEGAR ANALOGOWY

3. POKRĘTŁO TERMOSTATU

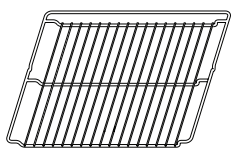
Obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

4. DIODA TERMOSTATU/ NAGRZEWANIA

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

AKCESORIA

RUSZT



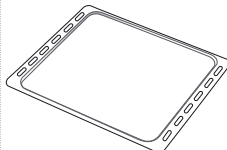
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ*



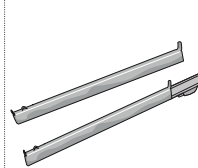
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



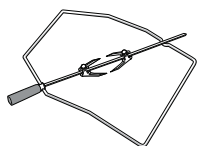
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

WYSUWANE PROWADNICE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

ROŻEN*



Umożliwia równomierne pieczenie dużych porcji mięsa i drobiu.

* Dostępne tylko w wybranych modelach.

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

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

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

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

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

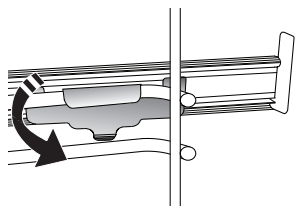
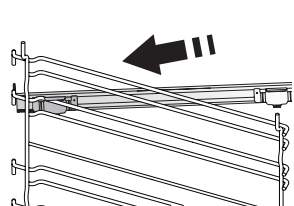
• Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: teraz ruszt można wyjąć.

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

MONTOWANIE PRZESUWNYCH PROWADNIC

(JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

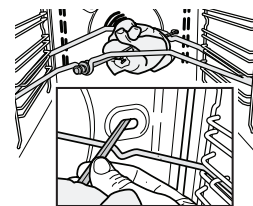
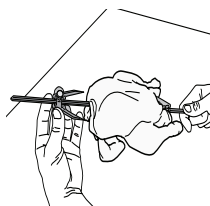
Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic. Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć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



Uwaga: Wysuwane prowadnice mogą być zamontowane na dowolnym poziomie

UŻYWANIE ROŻNA (JEŚLI JEST W ZESTAWIE)

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



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

PIERWSZE UŻYCIĘ URZĄDZENIA

. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

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





Podgrzewać piekarnik do 250° C przez około jedną godzinę, najlepiej za pomocą funkcji "Pieczenie konwekcyjne". W tym czasie piekarnik musi być pusty. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.


CODZIENNE KORZYSTANIE Z FUNKCJI PIEKARNIKA


1. WYBIERANIE FUNKCJI


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


-  **WYŁĄCZONY**
Do wyłączenia piekarnika.
-  **OŚWIETLENIE**
Włączanie wewnętrznego oświetlenia piekarnika.
-  **KONWENCJONALNE**
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
-  **DIAMOND CLEAN** (Tylko w niektórych modelach)


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


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

 **GRILL**
Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.


 **TURBO GRILL**
Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej. Korzystając z tej funkcji pieczenia możemy użyć różna (zależnie od wyposażenia).

 **ROZMRAŻANIE**
Dla szybszego rozmrażania żywności.

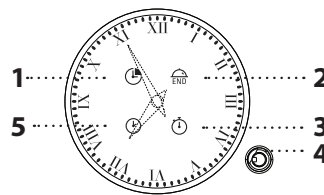
 **WYMUSZONY NADMUCH**
Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, na kilku półkach (maksymalnie trzech) równocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

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

2. WŁĄCZANIE FUNKCJI


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

. ZEGAR ANALOGOWY




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

. USTAWIENIE ZEGARA

Czterokrotnie wcisnąć pokrętkę zegara, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona . Przekręcić pokrętkę, aby ustawić aktualny czas i zatwierdzić, wciskając pokrętkę.


Uwaga: jeśli nastąpi przerwa w zasilaniu, czas musi być ustawiony ponownie.

. USTAWIENIE CZASU PRACY

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

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

. TIMER

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

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

3. NAGRZEWANIE

Po uruchomieniu tej funkcji włączy się dioda termostatu sygnalizująca rozpoczęcie pracy urządzenia.

Po zakończeniu nagrzewania dioda wyłączy się, wskazując, że w komorze piekarnika uzyskano wybraną temperaturę: W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

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


















































Aby wyłączyć funkcję, ustawić pokrętko wyboru funkcji oraz pokrętko termostatu odpowiednio w położeniach  oraz .

TABELA GOTOWANIA

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

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

* Obrócić potrawę w połowie czasu gotowania.

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

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

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

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera najlepsze funkcyjne, akcesoria i poziom do gotowania różnych rodzajów żywności. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł. Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

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

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

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

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

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

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

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

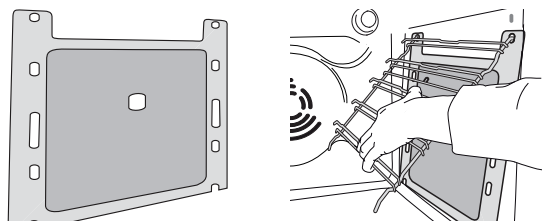
AKCESORIA

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

CZYSZCZENIE PANELI KATALITYCZNYCH

(W NIEKTÓRYCH MODELACH)

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



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

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

WYMIANA LAMPY

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

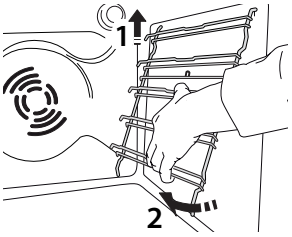
Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

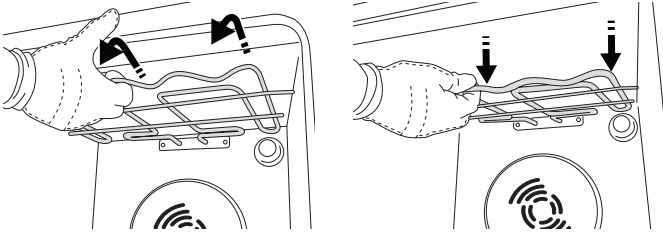
OBNIŻYĆ GRZAŁKĘ GÓRNĄ

(MOŻLIWE TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

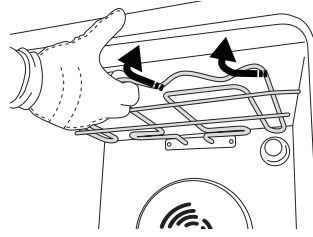
1. Wyjąć boczne prowadnice póltek.



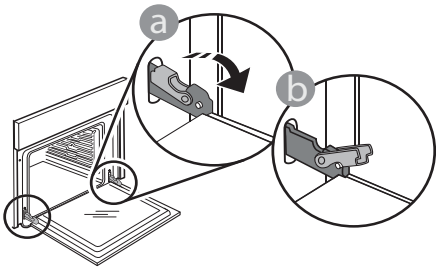
2. Lekko wysunąć grzałkę i ją obniżyć.



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

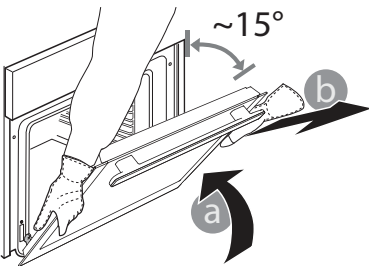
**ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK**

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

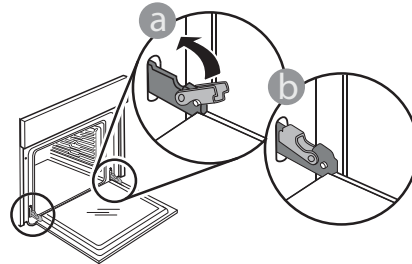


2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

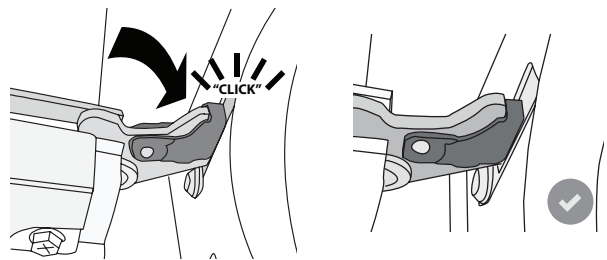
Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz blokując górną część na swoim miejscu.
4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



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



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

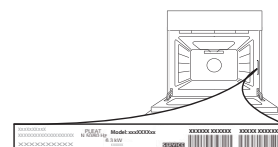
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlany jest nieaktualny czas.	Awaria zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Należy wyzerować zegar w sposób opisany w rozdziale dotyczącym codziennej eksploatacji.
Drzwiczki nie zamykają się prawidłowo.	Zaczepy bezpieczeństwa znajdują się w złym położeniu.	Upewnić się, że zatrzaski zabezpieczające są ustawione poprawnie, przestrzegając instrukcji demontażu i ponownego montażu przedstawionej w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.



Politykę, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje na temat produktu można znaleźć:

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



Whirlpool



400011600889/B