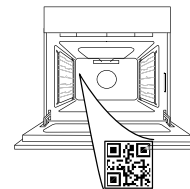




PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU!

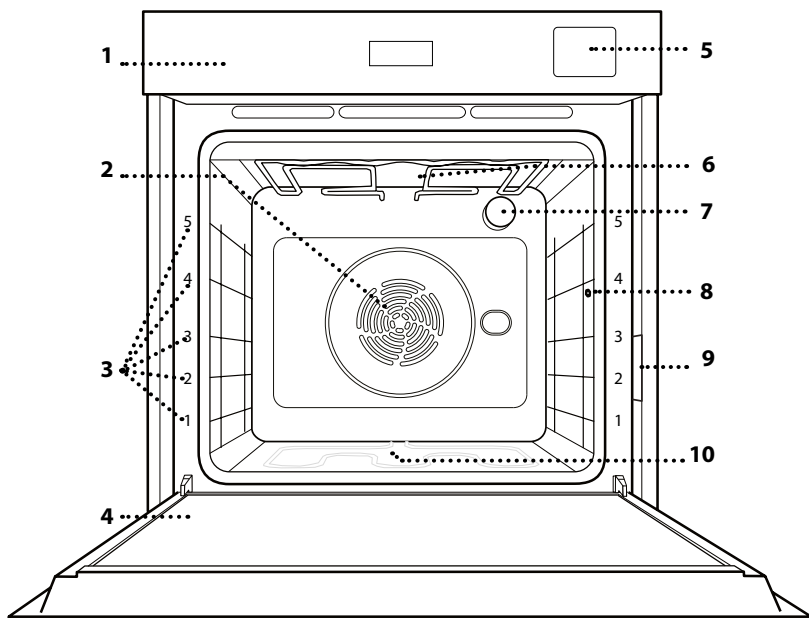
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē www.whirlpool.eu/register

LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS



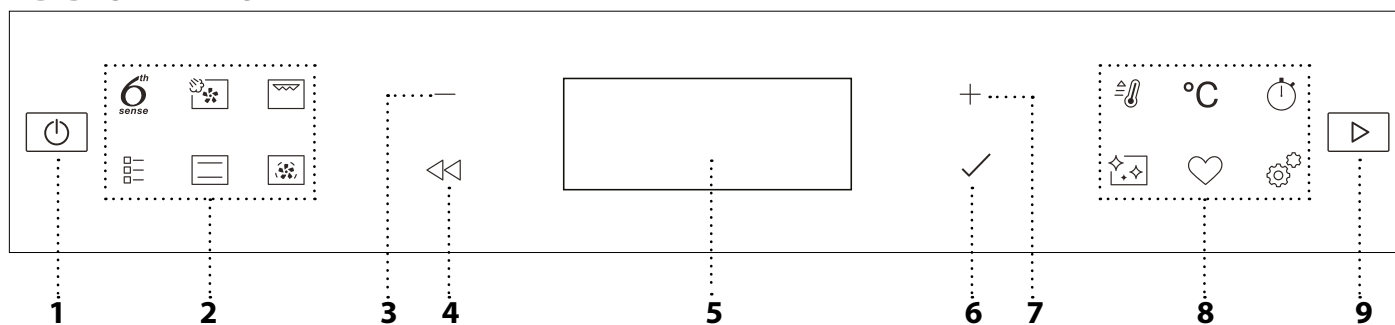
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators un lokveida sildelements (nav redzams)
3. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeskrāsns priekšpusē)
4. Durvis
5. Ūdens atvilkne
6. Augšējais sildelements/grils
7. Apgaismojuma spuldze
8. Ēdiena termometra ievietošanas vieta
9. Datu plāksnīte (nenotem)
10. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. IESL./IZSL.

Lai ieslēgtu vai izslēgtu mikroviļņu krāsni un apturētu aktīvo funkciju.

2. TIEŠĀ PIEKĻUVE FUNKCIJĀM

Lai ātri piekļūtu funkcijai un izvēlei.

3. NAVIGĀCIJAS POGA MĪNUSS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību samazināšanai.

4. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos pie iepriekšējā ekrāna. Ļauj mainīt iestatījumus gatavojot.

5. DISPLEJS

6. APSTIPRINĀT

Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību.

7. NAVIGĀCIJAS POGA PLUS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību palielināšanai.

8. TIEŠĀ PIEKĻUVE OPCIJĀM/ FUNKCIJĀM

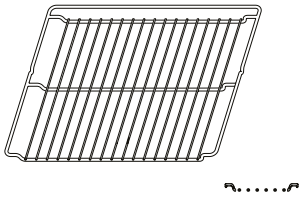
Lai ātri piekļūtu funkcijām, darbības laikam, iestatījumiem un izlasei.

9. SĀKT

Lai palaistu funkciju, izmantojot īpašus vai pamata iestatījumus.

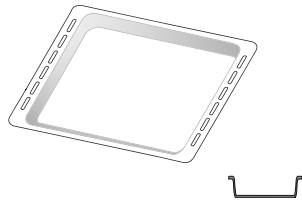
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



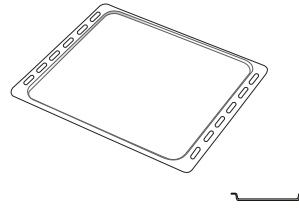
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

ŠKIDRUMU SAVĀKŠANAS PĀPLĀTE



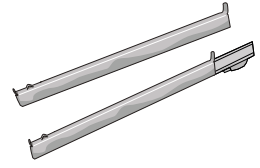
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

CEPEŠPANNA *



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

SLĪDOŠĀS SLIECES *



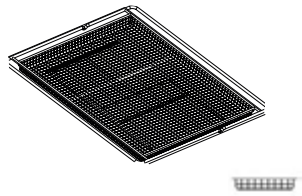
Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

ĒDIENA ZONDE



Lai gatavošanas laikā precīzi izmēritu mērītu ēdiena iekšējo temperatūru. Cietā balsta dēļ to var izmantot gaļai un zivīm, kā arī maizei, pīrāgiem un ceptām smalkmaizītēm.

CEPŠANAS AR GAISU PĀPLĀTE*



Izmantojiet pārtikas produktu gatavošanai ar cepšanas ar gaisu funkciju, novietojot cepšanas paplāti zemākā līmenī, lai tajā tiktu savāktas iespējamās drupačas un nopilējušais šķidrums. To var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus var iegādāties atsevišķi; lai uzzinātu par pasūtījumiem un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

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

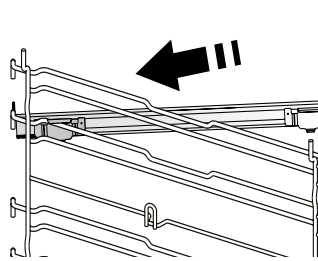
Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stieplu plaukts.

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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

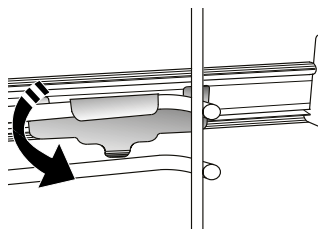
• Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA



Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slidošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.



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

Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

FUNKCIJAS



6TH SENSE

Šīs funkcijas nodrošina pilnīgi automātisku dažādu produktu gatavošanu (piemēram, lazanju, gaļu, zivis, dārzeņus, pīrāgus un konditorejas izstrādājumus, sālās kūkas, maizi, picu). Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem attiecīgajā ēdiena gatavošanas tabulā.



TVAIKS + GAISS

Apvienojot tvaika funkcijas iestatījumus ar piespiedu gaisa funkcijas iestatījumiem, šī funkcija ļauj gatavot patīkami kraukšķīgus un ārpusē apbrūninātus ēdienus, vienlaikus saglabājot mīkstu un sulīgu ēdiena iekšdaļu. Lai sasniegtu vislabākos gatavošanas rezultātus, mēs iesakām izvēlēties 3. LĪMĒŅA tvaiku zivju gatavošanai, 2. LĪMĒŅA tvaiku gaļai un 1. LĪMĒŅI maizei un desertiem. Lai iegūtu papildinformāciju par piespiedu gaisa + tvaika manuālajiem gatavošanas cikliem, dodieties uz gatavošanas tabulu "Tvaiks + gais".



GRILL

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



TRADICIONĀLĀS FUNKCIJAS

• KONVEKCIJA

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

• COOK 4

Lai vienā temperatūrā uz četriem plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, kūkas, apaļās picas (arī saldētas) un pagatavotu veselu maltīti. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus.

• TURBO GRILL

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

• SALDĒTS ĒDIENS

Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāsnī nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.

• ĪPAŠAS FUNKCIJAS

» PICA

Šī funkcija ļauj mājās pagatavot lielisku picu kā restorānā mazāk nekā 10 minūtēs. Speciālais gatavošanas cikls darbojas temperatūrā virs 300 grādiem pēc Celsija,

nodrošinot picas iekšpusi mīkstu, kraukšķīgas maliņas un perfekti vienmērīgu brūnumu. Apvienojot šo funkciju ar Pizza Stone WPro piederumu un iepriekšēju 30 minūšu uzsildīšanu, picu var izcept 5-8 minūtēs.

(Lai pasūtītu, kā arī saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni www.whirlpool.eu)

» GRILĒŠANA KARSTĀ GAIŠĀ

Izmantojot šo funkciju, var pagatavot fri kartupeļus, vistas nagetus un citus produktus, lietojot mazāk eļļas un padarot tos patīkami kraukšķīgus. Karsējošie elementi darbojas, lai atbilstoši sildītu krāsni, savukārt ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju. Labākus gatavošanas rezultātus var sasniegt, tikai lietojot gatavošanas ar gaisu paplāti (tiek nodrošināta dažiem modeļiem). Novietojiet produktu uz cepšanas ar gaisu paplātes vienā slānī un izpildiet cepšanas ar gaisu tabulas norādījumus, lai nodrošinātu vislabāko darbības režīmu. Lai novērstu nevienmērīgu cepšanu, nelietojiet vairāk par vienu paplāti.

» RAUDZĒŠANA

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

» UZTURĒT SILTU

Lai tikko pagatavotu ēdiena uzturētu karstu un kraukšķīgu.

» ATKAUSĒŠANA

Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdiena uz vidējā plaukta. Neizpakojiet ēdiena, lai nepieļautu tā izžūšanu no ārpuses.

» EKO CIKLS

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

» MAXI GATAVOŠANA

Funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru, lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizzūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.



KONVEKSIONĀLĀ

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.



FORC.CIRKUL

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



ĀTRA IESILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.



TAIMERIS

Laika skaitīšanai, neaktivizējot nevienu funkciju.



TĪRĪŠANA

• PYRO

Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdiena paliekas. Ir pieejami divi paštīrīšanas cikli: Pilns cikls (Pyro) un īsāks cikls (Pyro Eco). Mēs iesakām izmantot visu ciklu, lai izbaudītu vislabāko tīrīšanas veikspēju.

• SMARTCLEAN

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju tikai tad, kad krāsns ir auksta.

• ATKAĻĶOŠANA

Lai atbrīvotu boileri no kaļķakmens nogulsnēm. Mēs iesakām regulāri izpildīt šo funkciju. Ja tas netiek darīts, ekrānā parādīsies paziņojums, kas atgādinās iztīrīt krāsni.



IZLASE

Lai piekļūtu 10 izlases funkcijām.



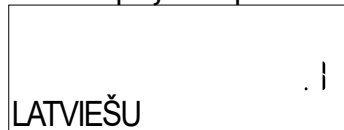
IESTATĪJUMI

Mikrovilņu krāsns iestatījumu pielāgošanai. Ja ir aktivizēts režīms "ECO", lai taupītu enerģiju, samazināsies displeja spilgtums un apgaismojums izslēgsies pēc 1 minūtes. Tiklīdz tiek nospiesta kāda poga, tas tiks atkal automātiski aktivizēts. Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Lai izslēgtu šo režīmu, izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts). Atlasot "IESTATĪJUMI", ierīce izslēdzas un pārslēdzas atpakaļ stāvoklī, kādā tā bija pirmajā ieslēgšanas reizē. Visi iestatījumi tiks izdzēsti.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. VALODAS ATLAŠE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks: Displejā tiks parādīts "English" (Angļu).

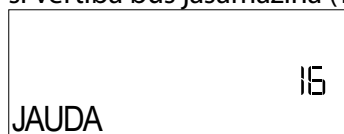


Nospiediet **+** vai **-**, lai ritinātu pieejamo valodu sarakstu un atlasītu vajadzīgo. Nospiediet **✓**, lai apstiprinātu izvēli.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc tam valodu var mainīt, izvēlnē "IESTATĪJUMI" atlasot "VALODA", kas pieejama, nospiežot

2. ENERĢIJAS PATĒRIŅA IESTATĪŠANA

Cepeškrāsns ir iestatīta tā, lai patērētu elektroenerģiju, kas atbilst mājas tīklam ar vairāk nekā 3 kW jaudu (16): Ja jūsu mājāsaimniecībā izmanto mazāku elektrotīkla jaudu, šī vērtība būs jāsamazina (13).



Nospiediet **+** vai **-**, lai atlasītu 16 "High" (Augsts) vai 13 "Low" (Zems), un nospiediet **✓**, lai apstiprinātu.

3. IESTATIET LAIKU

Pēc tam, kad būs izvēlēta valoda, būs nepieciešams iestatīt laiku: Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmē stundas.



Nospiediet **+** vai **-**, lai iestatītu pareizo stundu, un nospiediet **✓**: Ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes. Nospiediet **+** vai **-**, lai iestatītu minūtes, un nospiediet **✓**, lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc ilgstošāka energoapgādes pārtraukuma laiks būs jāiestata atkārtoti. Nospiežot , izvēlnē "IESTATĪJUMI" atlasiet "PULKSTENIS"

4. ŪDENS CIETĪBAS LĪMEŅA IESTATĪŠANA

Lai cepeškrāsns darbotos efektīvi un tiktu garantēts, ka tā regulāri rādīs paziņojumu lietotājam par atkaļķošanas cikla veikšanas nepieciešamību, ir svarīgi iestatīt pareizu ūdens cietības līmeni. Lai to iestatītu, ieslēdziet cepeškrāsns, nospiežot , nospiediet iestatījumu pogu un izmantojiet navigācijas pogu **+** un **-**, lai atlasītu "WATER HARDNESS" (Ūdens cietība). Nospiediet **✓**, lai apstiprinātu. Lietojiet navigācijas pogu **+** un **-**, lai atlasītu jūsu apgabalam atbilstošu ūdens cietības līmeni, pamatojoties uz šo tabulu:

ŪDENS CIETĪBAS PAKĀPES TABULA				
Pakāpe		°dH Vācu grādi	°fH Franču grādi	°Clark Latviešu grādi
1	Ļoti mīksts	0-6	0-10	0-7
2	Mīksts	7-11	11-20	8-14
3	Vidus	12-16	21-29	15-20
4	Ciets	17-34	30-60	21-42
5	Ļoti ciets	35-50	61-90	43-62

Nospiediet **✓**, lai apstiprinātu.

Iepriekš iestatītā ūdens cietības pakāpe ir "Hard" (Ciets).

5. IESILDĪET CEPEŠKRĀSNSI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsns, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Krāsns ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, "Forc.Cirkul." vai "Cepšana ar konvekciju").

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


IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

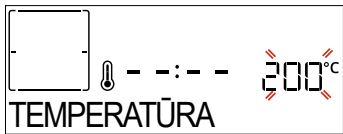
Lai ieslēgtu krāsni, nospiediet : displejā būs redzama pēdējā izmantotā galvenā funkcija vai galvenā izvēlne.

Funkcijas var atlasīt, nospiežot kādas galvenās funkcijas ikonu vai ritinot izvēlni: Lai izvēlnē atlasītu vienumu (displejā tiks rādīts pirmais pieejamais vienums), nospiediet **+** vai **-**, lai atlasītu vajadzīgo, pēc tam nospiediet **✓**, lai apstiprinātu.

2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsīt secīgi mainīt. Nospiežot , varēsīt vēlreiz mainīt iepriekšējo iestatījumu

TEMPERATŪRA / GRILL LĪMENIS / TVAIKA LĪMENIS



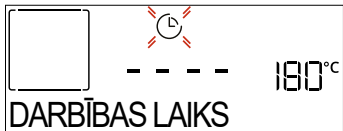
Kad displejā mirgo vērtība, nospiediet **+** vai **-**, lai to mainītu, pēc tam nospiediet **✓**, lai apstiprinātu un turpinātu ar iestatījumiem, kas seko (ja iespējams).



Tādā pašā veidā ir iespējams iestatīt grilēšanas līmeni: Ir trīs noteikti grilēšanas jaudas līmeņi: 3 (augsta intensitāte), 2 (vidēja), 1 (zema).


Izmantojot funkciju "Forc.Cirkul. un Tvaiks", varat atlasīt tvaika daudzumu ar šādām vērtībām: TVAIKS 1, TVAIKS 2.

Lūdzu, ņemiet vērā: Kad funkcija ieslēgta, varat mainīt temperatūru/grilēšanas līmeni, izmantojot **+** vai **-**.


DARBĪBAS LAIKS

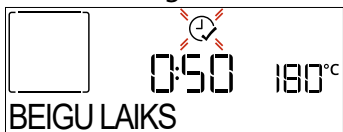


Ja displejā mirgo ikona , nospiediet **+** vai **-**, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku, un pēc tam nospiediet **✓**, lai apstiprinātu. Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata (bez taimera): Nospiediet **✓** vai , lai apstiprinātu un sāktu funkciju. Atlasot šo režīmu, nevarat ieprogrammēt aizkavēto palaišanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, nospiežot : nospiediet **+** vai **-**, lai to mainītu, un pēc tam nospiediet **✓**, lai apstiprinātu.



BEIGU LAIKS (SĀKUMA AIZKAVE)

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku. Displejā redzams pašreiz iestatītais beigu laiks un mirgo  ikona.



Nospiediet **+** vai **-**, lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, pēc tam nospiediet **✓**, lai

apstiprinātu, un aktivizējiet funkciju. Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Lūdzu, ņemiet vērā: Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota cepeškrāsns uzkaršanās fāze: krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā. Gaidīšanas laikā varat nospiegt **+** vai **-**, lai mainītu ieprogrammēto beigu laiku, vai nospiediet , lai mainītu citus iestatījumus. Nospiežot , lai vizualizētu informāciju, iespējams pārslēgties starp beigu laiku un ilgumu.

. 6TH SENSE

Šīs funkcijas automātiski atlasa piemērotāko gatavošanas režīmu, temperatūru un gatavošanas vai cepšanas ilgumu visiem pieejamiem ēdieniem.

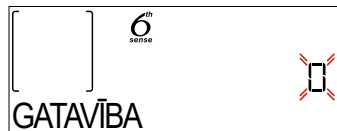
Kad nepieciešams, vienkārši norādiet pārtikas produktu īpašības, lai iegūtu optimālu rezultātu.




SVARS / AUGSTUMS (APAĻA TRAUKA SLĀŅI) Lai pareizi iestatītu funkciju, izpildiet displejā sniegtās norādes un nospiediet **+** vai **-**, lai iestatītu nepieciešamo vērtību, un nospiediet **✓**, lai apstiprinātu.

GATAVĪBA / APBRŪNINĀŠANA

Dažās 6th Sense funkcijās ir iespējams regulēt gatavības līmeni.



Kad tiek parādīta uzvedne, nospiediet **+** vai **-**, lai atlasītu vajadzīgo līmeni - no nedaudz apcepts (-1) līdz labi izcepts (+1). Nospiediet **✓** vai , lai apstiprinātu un sāktu funkciju.

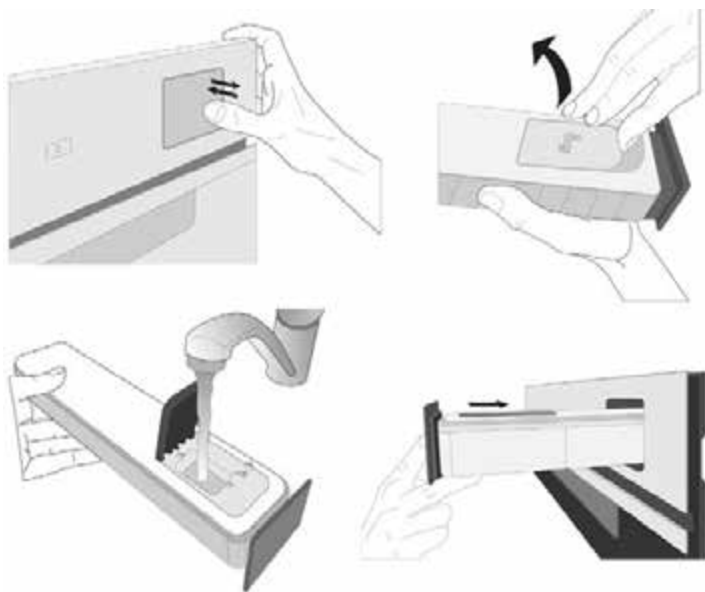
Tādā pašā veidā, ja paredzēts, dažās 6th Sense funkcijās ir iespējams regulēt apbrūnināšanas līmeni no nedaudz apbrūnināts (-1) līdz labi apbrūnināts (+1).

. GATAVOŠANA AR TVAIKU

Manuālajās funkcijās atlasot "Tvaiks" vai "Piespiedu gaisa cirkulācija + tvaiks" vai kādu no vairākām 6th Sense paredzētajām receptēm, pateicoties tvaika izmantošanai, ir iespējams pagatavot jebkāda veida ēdienu. Tvaiks produktos izplatās ātrāk un vienmērīgāk salīdzinājumā tikai ar karstu gaisu, ko parasti izmanto standarta funkcijās: tādējādi tiek samazināts gatavošanas laiks, saglabājot vērtīgās uzturvielas un nodrošinot izcilu, patiesi garšīgu rezultātu visām kulinārijas receptēm. Gatavojot ar tvaiku, cepeškrāsns durvīm vienmēr ir jābūt aizvērtām.


Lai turpinātu gatavot ar tvaiku, būs nepieciešams uzpildīt ūdeni tvertnē, kas atrodas cepeškrāsns iekšpusē,


izmantojot vadības paneļa izvelkamo atvilktni. Kad displejā tiek prasīts ar norādi "PIEVIENOT ŪDENI", izvelciet atvilktni, atveriet atvilktnes vāku un piepildiet to ar ūdeni līdz displejā norādītajam līmenim. Aizveriet atvilktni, uzmanīgi bīdot to paneļa virzienā, līdz atvilktnē ir pilnībā aizvērts. Pēc atvilktnes ievietošanas nospiediet SAKT, lai turpinātu gatavošanas ciklu. Atvilktnē jābūt vienmēr aizvērtai, izņemot ūdens iepildes laikā.




Ja gatavošanas cikli ir garāki, pēc pirmās uzpildīšanas, kad ūdens tvertne ir iztukšota, iespējams, to vajadzēs uzpildīt vēlreiz, lai pabeigtu ciklu: cepeškrāsnī tiks rādīts paziņojums, ja tas būs nepieciešams.

3. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

Jebkurā mirklī, ja noklusējuma vērtības atbilst jūsu vēlmēm, vai, tiklīdz piemērotā jūsu vēlamās iestatījumus, nospiediet , lai aktivizētu funkciju.

Aizkaves posmā, nospiežot , krāsns displejā būs redzams jautājums, vai vēlaties izlaist šo posmu un nekavējoties palaist funkciju.



Lūdzu, ņemiet vērā: Kad funkcija ir atlasīta, displejā tiks norādīts katrai funkcijai piemērotākais līmenis. Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot .

Ja cepeškrāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Varat izvēlēties citu funkciju vai gaidīt pilnīgu atdzesēšanu.



4. PRIEKŠSILDĪŠANA

Dažās funkcijās ir cepeškrāsns priekšsildīšanas fāze: Kad funkcija atlasīta, displejā būs redzams, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.



Kad šī fāze pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka cepeškrāsns ir iesilusi līdz iestatītajai temperatūrai un jāievieto pārtikas produkti (norāde "PIEVIENOJIET"). Šajā brīdī ielieciet pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis un sāciet gatavot, nospiežot  vai .


Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšanas ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts.

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze. Jebkurā laikā varat nomainīt vēlamo maksimālo temperatūru, izmantojot  vai .

5. APGRIEZIET VAI PĀRBAUDIET ĒDIENU



Dažās 6th Sense funkcijās gatavošanas laikā būs nepieciešams apgriezt ēdienu.




Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Atveriet durvis, veiciet displejā norādīto darbību, aizveriet durvis un nospiediet , lai turpinātu gatavošanu.

Tādā pašā veidā, kad palikuši 10 % laika pirms gatavošanas beigām, tiks parādīta uzvedne pārbaudīt ēdienu.

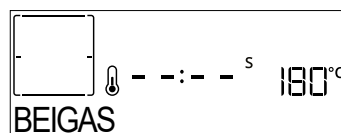




Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Pārbaudiet ēdienu, aizveriet durvis un nospiediet  vai , lai turpinātu gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai izlaistu šīs darbības, nospiediet . Citādi, ja zināmā laika periodā netiks veiktas nekādas darbības, cepeškrāsns turpinās gatavošanu.

6. GATAVOŠANAS BEIGAS

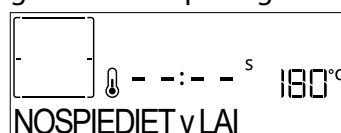
Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums.





Nospiediet , lai turpinātu gatavot manuālā režīmā (bez taimera) vai nospiediet , lai pagarinātu gatavošanas laiku, iestatot jaunu ilgumu. Abos gadījumos gatavošanas parametri tiks saglabāti.

APBRŪNINĀŠANA

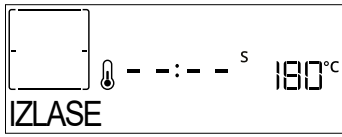
Dažas no krāsns funkcijām ļauj apbrūnināt ēdiena virsmu, ieslēdzot grilēšanas funkciju pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta.



Kad displejā redzams attiecīgais ziņojums, ja nepieciešams, nospiediet , lai aktivizētu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu. Varat jebkurā brīdī apturēt funkciju, nospiežot , lai izslēgtu cepeškrāsnī.

. IZLASE

Kad gatavošana ir pabeigta, ekrānā parādīsies norāde saglabāt funkciju izlases sarakstā atbilstoši kādam no cipariem (no 1 līdz 10).



Ja vēlaties izlasē saglabāt kādu funkciju un faktiskos iestatījumus atkārtotai lietošanai, pēc gatavošanas nospiediet ✓, bet, lai ignorētu pieprasījumu, nospiediet <<<.

Kad ir nospiests ✓, nospiediet + vai -, lai atlasītu funkcijas numuru, pēc tam nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja atmiņa ir pilna vai izvēlētais numurs jau ir aizņemts, mikroviļņu krāsns aicinās apstiprināt iepriekšējās funkcijas pārrakstīšanu.

Lai atsauktu agrāk saglabātās funkcijas, nospiediet ♥: Displejā būs redzams jūsu izlases funkciju saraksts.



Nospiediet + vai -, lai atlasītu funkciju, apstipriniet, nospiežot ✓, pēc tam nospiediet >, lai aktivizētu.

. TĪRĪŠANA

• PYRO

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

Pirms funkcijas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi. Labākam rezultātam pirms Pyro funkcijas aktivizēšanas notīriet lielākos netīrumus ar mitru sūkli. Mēs iesakām izmantot Pyro funkciju tikai tad, ja iekārta ir ļoti netīra vai gatavošanas laikā slikti smako.

Lai displejā tiktu parādīta funkcija "Pyro" nospiediet ✨.



Nospiediet + vai -, lai atlasītu vēlamo ciklu un nospiediet ✓, lai apstiprinātu. Kad cikls atlasīts, ja nepieciešams, nospiediet + vai -, lai iestatītu beigu laiku (ieslēgšanas aizkave), un pēc tam nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

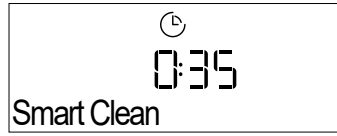
Notīriet ierīces durvis un pēc norādes izņemiet visus piederumus, tad aizveriet durvis un nospiediet >: cepeškrāsnī tiks aktivizēts paštīrīšanas cikls, bet durvis tiks automātiski noslēgtas: displejā parādās

brīdinājuma ziņojums un sākas laika atskaite, kas norāda uz cikla progresu.

Tiklīdz cikls būs beidzies, durvis paliks bloķētas līdz brīdim, kad iekšpusē esošā temperatūra būs nokritusies līdz drošam līmenim.

• VIEDĀ TĪRĪŠANA

Nospiediet ✨, lai displejā parādītu "Viedā tīrīšana".



Lai aktivizētu funkciju, nospiediet >: displejā tiks parādīta norāde veikt visas nepieciešamās darbības, lai panāktu labāko tīrīšanas rezultātu. Izpildiet norādījumus un pēc tam nospiediet ✓, kad darbība pabeigta. Kad visas darbības pabeigtas, ja nepieciešams, nospiediet >, lai ieslēgtu tīrīšanas ciklu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai nepieļautu ūdens tvaiku zudumu, kas var ietekmēt beigu tīrīšanas ciklu, cikla laikā neatveriet cepeškrāsns durvis.

Tiklīdz cikls būs pabeigts, ekrānā sāks mirgot attiecīgs ziņojums. Ļaujiet cepeškrāsnij atdzist un pēc tam noslaukiet iekšējās virsmas ar drānu vai sūkli.

.IZLIEŠANA

Izliešanas funkcija ļauj aizvadīt ūdeni, lai novērstu tā sastāvēšanos tvertnē. Šis izstrādājums ir izgatavots tā, lai automātiski izpildītu izliešanas ciklu, kad gatavošana ir pārtraukta/beigta.

Aptuveni 30 min. pēc gatavošanas pārtraukšanas/beigšanas cepeškrāsns automātiski iztukšos sistēmu, nogādājot atlikušo ūdeni atvilktnē (rikojieties uzmanīgi, neizņemiet atvilktni pēc gatavošanas). Kad tas paveikts, atvilktni var izņemt un iztukšot. Mēs iesakām iztukšot atvilktni, tiklīdz tā ir pabeigta.

.ATKAĻĶOŠANA

Šī īpašā funkcija, ja to ieslēdz regulāri, ļauj uzturēt tvaika sistēmu labā stāvoklī. Ieslēdzot funkciju, izpildiet displejā norādītās darbības. Pilna funkcijas izpilde ilgst vidēji 140 minūtes.

Atkaļķošanu lietotājs var uzsākt jebkurā laikā tīrīšanas izvēlnē.

Displejā tiks rādīts, kad ir laiks veikt atkaļķošanas ciklu (skatiet tabulu tālāk).

PAZIŅOJUMS PAR ATKAĻĶOŠANU	NOZĪME
<IETEIKTA ATKAĻĶOŠANA> Tiek rādīts pēc aptuveni 15 stundu ilgas tvaika ciklu darbības*	Ieteicams veikt atkaļķošanas ciklu.
<NEPIECIEŠAMA ATKAĻĶOŠANA> Tiek rādīts pēc aptuveni 20 stundu ilgas tvaika ciklu darbības*	Atkaļķošana ir obligāta. Nav iespējams veikt tvaika ciklu, kamēr nav veikts atkaļķošanas cikls.

* ņemot vērā ūdens cietības līmeņa noklusējuma vērtību

(4 - ciets). Tvaika ciklu darbības stundu skaits, kam jāpauz, līdz tiek rādīti paziņojumi par atkaļķošanu, ir atkarīgs no ierīcē iestatītā ūdens cietības līmeņa.

Atkaļķošanu var veikt arī tad, ja lietotājs vēlas kārtīgāk iztīrīt iekšējo tvaika kontūru.

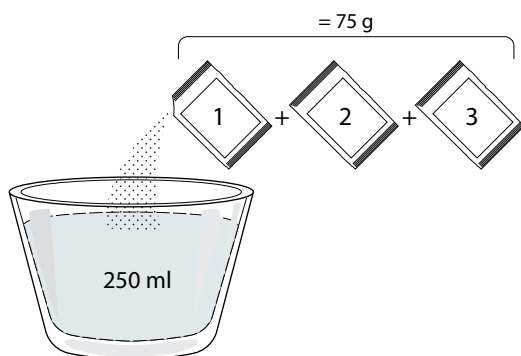
Pirms atkaļķošanas veikšanas ierīce pārbaudīs, vai tvertnē ir atlicis ūdens, un vai varēs veikt izliešanas ciklu, ja tas nepieciešams. Šādā gadījumā pēc izliešanas cikla jums būs jāiztukšo atvilktnē, pirms turpināt atkaļķošanas ciklu.


Lūdzu, ņemiet vērā: lai ūdens būtu auksts, šo darbību nevar veikt, pirms nav pagājušas 30 minūtes pēc pēdējā cikla beigām (vai pēdējās reizes, kad izstrādājums bija ieslēgts). Šajā gaidīšanas laikā displejā tiks rādīta šāda norāde: "WATER IS HOT" (Ūdens ir karsts).

» 1/2. POSMS: ATKAĻĶOŠANA (70 MIN.)

Kad displejā tiek rādīts paziņojums <PIEV. 0.25 L NO RISINĀJUMA> (Pievienot 0,25 l šķīduma), ielejiet atvilktnē atkaļķošanas šķīdumu. Lai panāktu labāko atkaļķošanas rezultātu, ieteicams uzpildīt tvertni ar šķīdumu, kuru veido 75 g WPRO izstrādājuma un 250 ml dzeramā ūdens. WPRO atkaļķotājs ir apkopei ieteicams profesionāls izstrādājums, kas nodrošina labāko tvaika funkcijas darbību cepeškrāsnī. Lai pasūtītu, kā arī saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni www.whirlpool.eu.


Whirlpool neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies, izmantojot citus pieejamos tīrīšanas līdzekļus.



Pēc atkaļķošanas šķīduma iepildes atvilktnē nospiediet , lai sāktu galveno atkaļķošanas procesu. Kaļķakmens tīrīšanas posmu laikā jums nav jāatrodas pie ierīces. Pēc katra posma pabeigšanas tiks atskaņots akustisks signāls, un displejā tiks parādīti norādījumi, kā turpināt nākamo posmu.

Kad atkaļķošana pabeigta, tvertne tiks iztukšota: šajā posmā izmantotais atkaļķošanas šķīdums tiks ielietis izvelkamajā atvilktnē.

» 2/2. POSMS: SKALOŠANA (30 MIN.)

Lai no atvilktnes un tvaika kontūra iztīrītu atkaļķošanas atlikumus, ir jāveic skalošanas cikls. Kad displejā tiek rādīts paziņojums <ADD 0.25 L OF WATER> (Pievienot 0,25 l šķīduma), ielejiet tvertnē 0,25 l dzeramā ūdens, pēc tam nospiediet , lai sāktu skalošanu. Neizslēdziet cepeškrāsnī, kamēr nav izpildītas visas nepieciešamās funkcijas darbības.

Lūdzu, ņemiet vērā: ja nepieciešams, no sistēmas var lūgt iztukšot atvilktni un atkārtot šo darbību.





Kad atkaļķošanas procedūra ir pabeigta, ieteicams izžāvēt cepeškrāsnī, lai tajā nepaliktu ūdens. Pēc tam varēs lietot visas tvaika funkcijas.

Lūdzu, ņemiet vērā: atkaļķošanas cikla laikā varētu būt dzirdams troksnis, jo darbojas cepeškrāsns sūkņi, lai garantētu optimālu atkaļķošanas efektivitāti.

Kad ir sācies apkopes cikls, neizņemiet atvilktni, ja vien ierīcē netiek rādīts attiecīgs paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc tam, kad boileris ir piepildīts ar atkaļķošanas šķīdumu un displejā ir redzams "ATKAĻĶOŠANAS FĀZE 1/2", ciklu nedrīkst pārtraukt, pretējā gadījumā viss atkaļķošanas cikls ir jāatkārto, lai varētu palaist kādu tvaika funkciju.

. TAIMERIS

Lai aktivizētu šo funkciju, nospiediet ikonu . Nospiediet  vai , lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet , lai aktivizētu taimeri.










Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Taimeris neieslēdz nevienu no gatavošanas cikliem.


Minūšu atgādinātāju var aktivizēt arī tad, kad darbojas funkcija.

Tiklīdz programma būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju.

Šajā posmā nav iespējams redzēt taimeri (tiks parādīta tikai  ikona), kas turpinās veikt laika atskaiti fonā. Lai redīgētu minūšu atgādinātāju, jūs varat nospriest ikonu  un iestatīt laiku, izmantojot ikonu  vai .

Lai atceltu minūšu atgādinātāju, nospiediet ikonu , pēc tam atlasiet , līdz parādītais laiks ir "--:--". Nospiediet , lai apstiprinātu.

. BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, nospiediet  un turiet vismaz piecas sekundes. Lai atbloķētu taustiņus, veiciet to pašu darbību.



Lūdzu, ņemiet vērā: Šo funkciju var aktivizēt arī gatavošanas laikā. Drošības nolūkos varat krāsnī jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot .

ĒDIENA TERMOMETRA IZMANTOŠANA (JA TĀDS IR)

Ēdiena termometrs ļauj izmērīt dažādu ēdienu veidu iekšējo temperatūru gatavošanas laikā, lai nodrošinātu, ka tiek sasniegta optimāla temperatūra. Cepeškrāsns temperatūra mainās atkarībā no izvēlētās funkcijas, taču gatavošana vienmēr tiek ieprogrammēta, lai tā tiktu pabeigta, sasniedzot norādīto temperatūru.

Pēc gaļas termometra ievietošanas atskanēs skaņas signāls un displejā tiks parādīts ziņojums "Zonde pielikta".

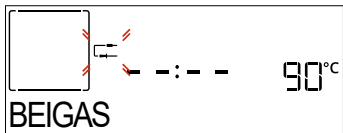


Izvēlieties saderīgu funkciju (Konvencionāls, Piespiedu gaiss, Konvekcijas cepšana, Ātrā grilēšana, Eco piespiedu gaiss, Maksimāla gatavošanas veikspēja, 6th Sense): Displejā parādīsies norāde iestatīt gaļas termometra mērķa temperatūru: Nospiediet + vai - , lai to iestatītu, un nospiediet ✓ , lai iestatītu tālāk redzamos gatavošanas parametrus.

Tā kā gatavošana ir ieprogrammēta beigties, sasniedzot iestatīto temperatūru, nav iespējams iestatīt gatavošanas laiku vai iestatīt konkrētu gatavošanas beigu laiku. Gaisma paliks degot, kamēr netiks izņemts gaļas termometrs.

Izņemot gaļas termometru gatavošanas laikā, gatavošana tiks turpināta parastā gatavošanas režīmā (bez laika iestatījuma).

Kad gaļas termometrs būs sasniedzis vēlamu temperatūru, tiks atskanots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums.



Lūdzu, ņemiet vērā: Lai pēc tam mainītu iestatījumus, nospiediet + vai - termometra temperatūrai, vai nospiediet << citiem iestatījumiem. Ja gaļas termometrs nav saderīgs ar darbību, ko veicat, atskanēs skaņas signāls un displejā tiks parādīts ziņojums. Šādā gadījumā izņemiet gaļas termometru.

Ievietojiet produktus cepeškrāsnī un pievienojiet termometra spraudni, ievietojot to savienojumā, kas atrodas cepeškrāsns nodalījuma labajā pusē.

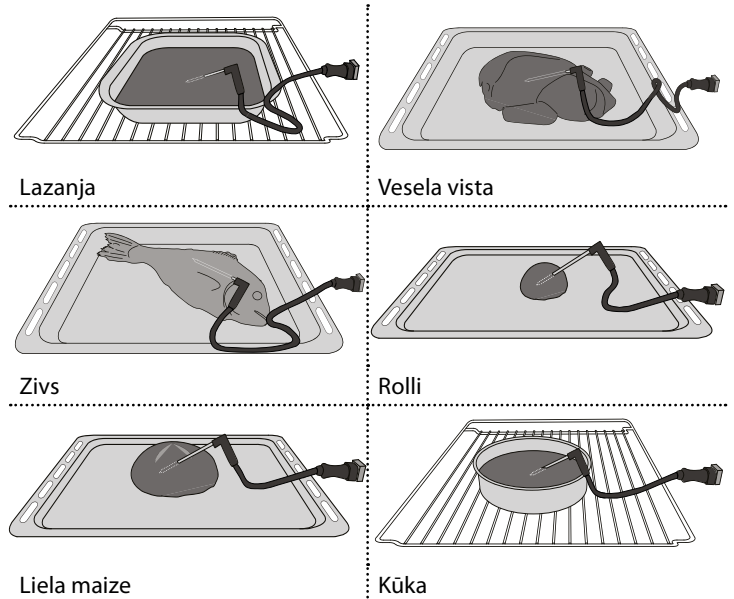
Kabelis ir daļēji elastīgs un to var pielāgot, lai vieglāk ievietotu ēdiena termometru ēdienā. Pārlicinieties, ka kabelis nepieskaras augšējam sildelementam gatavošanas laikā.

GAĻA: Ievietojiet ēdiena termometru dziļi gaļā tā, lai tas nepieskartos kauliem vai taukainām vietām. Ja gatavojat putnu gaļu, ievietojiet termometra zondes galu krūtiņas centrā, izvairoties no dobumiem.

ZIVIS (vesela): Ievietojiet galu biezākajā vietā, izvairoties no asakām.

MAIZE UN PASTA: Ievietojiet galu dziļi mīklā, pielāgojot kabeli, lai sasniegtu optimālu termometra leņķi.

Lai veiktu termometra kontrolētu gatavošanu šiem pārtikas veidiem, ir jāizmanto saderīgās 6th Sense funkcijas. Ja, gatavojot ar 6th Sense funkcijām, izmantojat termometru, gatavošana tiks automātiski apturēta, sasniedzot kulinārijas receptē norādīto ēdiena vidusdaļas temperatūru, neiestatot cepeškrāsns temperatūru.



PIEZĪMES

- Nepārklājiet cepeškrāsns iekšpusi ar alumīnija foliju.
- Nekad nevelciet katlus vai pannas pa krāsns pamatni, jo tā var sabojāt emaljas segumu.
- Nenovietojiet uz durvīm smagus svarus un neturieties pie durvīm.
- Augstākās picas cikla temperatūras dēļ ir sagaidāms nedaudz lielāks dzesēšanas ventilatora troksnis.

NODERĪGI PADOMI

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

Izmantojot funkciju „Forc.Cirkul.,” 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.

GAĻA

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

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

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

DESERTI

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stiepļu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtējiet veidnes uz plauktiem pamīšus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

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

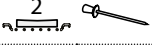

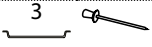
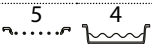
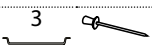

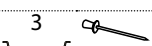

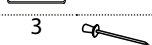
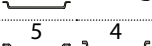



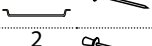

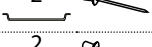

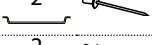

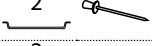
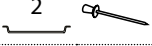
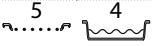
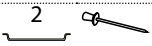
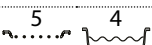
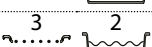
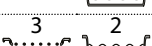
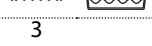
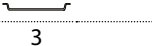
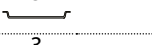
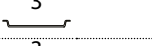
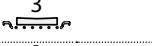
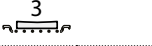
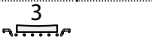
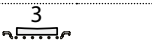
Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.

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






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


































RAUDZĒŠANA

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






ĒDIENU KATEGORIJAS		DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS	
LAZANJA	Lazanja	0,5 - 3 kg*	-	0	-		
GAĻA	Liellopu gaļa	Cepetis 	0,6 - 2 kg*	0	0	-	
		Burgers	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	
		Lēna cepšana	0,6 - 2 kg*	0	-	-	
	Cūkgaļa	Cepetis 	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	
		Apakšstilbs 	0,5 - 2,0 kg*	-	0	-	
		Desas un desiņas	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	
	Teļa gaļa 		0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	
	Jēra gaļa	Cepetis 	0,6 - 2,5 kg*	0	0	-	
		Kāja 	0,5 - 2,0 kg*	0	0	-	
	Mājputni	Cepta vistas gaļa 	0,6 - 3 kg*	-	0	-	
		Vesela vista, pildīta 	0,6 - 3 kg*	-	0	-	
		Fileja /krūtiņa	1 - 5 cm	-	-	2/3	
		Vesels tītars	0,6 - 3 kg*	-	0	-	
Kebabs		viens režģis	-	-	1/2		
ZIVS	Filejas	0,5 - 3 cm	-	-	-		
	Fileja-sasaldēta	0,5 - 3 cm	-	-	-		
DĀRZEŅI	Cepti dārzeņi	Cepti kartupeļi	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
		Pildīti dārzeņi	0,1 - 0,5 kg [katrs]	-	-	-	
		Cepti dārzeņi	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
	Dārzeņi panējuma	Kartupeļu gratēns	viena panna	-	-	-	
		Tomātu gratēns	viena panna	-	-	-	
		Piparu gratēns	viena panna	-	-	-	
		Brokoļu gratēns	viena panna	-	-	-	
		Ziedkāpostu sacepums	viena panna	-	-	-	
		Dārzeņu gratēns	viena panna	-	-	-	

* Ieteicamais daudzums




























PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Ēdiena zonde

ĒDIENU KATEGORIJAS		DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS	
SĀLI KONDITIONĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Sājā kūka	0,8 - 1,2 kg	-	0	-	 2	
	Maize	Bulciņas 	60 - 150 g [katrs]*	-	-	-	 3 
		Sviestmaizes šķēle 	400 - 600 g [katrs]	-	-	-	 2 
		Liela maize 	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	 2 
		Bagetes 	200 - 300 g [katrs]*	-	-	-	 3 
	Pica	Apaļa pica	Apaļa	-	-	-	 2
		Bieza pica	Paplāte	-	-	-	 2
		Pica [saldēta]	1 slānis*	-	-	-	 2
			2 slāņi*	-	-	-	 4  1
			3 slāņi*	-	-	-	 5  3  1
4 slāņi*	-		-	-	 5  4  2  1		
SALDI KONDITIONĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Biskvītķūka	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 2 	
	Cepumi	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	 3	
	Plaucētā mīkla	viena panna *	-	-	-	 3	
	Pīrāgi	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3	
	Štrūdele	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3	
	Raudzētas mīklas augļu kūka	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 2 	

* Ieteicamais daudzums





PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Ēdiena zonde

CEPŠANA AR GAISU - GATAVOŠANAS TABULA

	RECEPTĒ	FUNKCIJA	IETEICAMĀIS DAUDZUMS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
SALDĒTA PĀRTIKA	Saldēti frī kartupeļi		650 - 850 g	Jā	200	25 - 30	 
	Saldēti vistas nageti		500 g	Jā	200	15 - 20	 
	Zivju pirkstiņi		500 g	Jā	220	15 - 20	 
	Sipolu gredzeni		500 g	Jā	200	15 - 20	 
DĀRZENĪ	Svaigi panēti cukini		400 g	Jā	200	15 - 20	 
	Mājās gatavoti frī kartupeļi		300 - 800 g	Jā	200	20 - 40	 
	Dārzeņu maisījums		300 - 800 g	Jā	200	20 - 30	 
GAĻA UN ZIVIS	Chicken breasts		1 - 4 cm	Jā	200	20 - 40	 
	Vistas spārniņi		200 - 1500 g	Jā	220	30 - 50	 
	Panēta kotlete		1 - 4 cm	Jā	220	20 - 50	 
	Zivs fileja		1 - 4 cm	Jā	220	15 - 25	 




















Lai pagatavotu svaigus vai mājās gatavotus ēdienus, uzklājiet plānu eļļas kārtiņu pāri ēdiena virsmai.

Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaisiet produktus, kad ir pagājusi puse no ieteicamā gatavošanas laika.



FUNKCIJAS	 Grilēšana karstā gaisā		
PIEDERUMI	 Gatavošanas ar gaisu paplāte	 Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	 Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stieplu plaukta



TVAIKS + GATAVOŠANA AR GAISU TABULA

RECEPTĒ	TVAIKA LĪMENIS*	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Smilšu cepumi/ Cepumi	1	JĀ	140 - 150	35 - 55	
Neliela kūka/smalkmaizīte	1	JĀ	160 - 170	30 - 40	
Kūkas no raudzētas mīklas	1	JĀ	170 - 180	40 - 60	
Biskvīta kūkas	1	JĀ	160 - 170	30 - 40	
fokača	1	JĀ	200 - 220	20 - 40	
Maizes klaipts	1	JĀ	170 - 180	70 - 100	
Maizītes	1	JĀ	200 - 220	30 - 50	
Bagete	1	JĀ	200 - 220	30 - 50	
Cepti kartupeļi	2	JĀ	200 - 220	50 - 70	
Teļa/liellopa/cūkas gaļa, 1 kg	2	JĀ	180 - 200	60 - 100	
Teļa/liellopa/gabalos	2	JĀ	160 - 180	60 - 80	
Viegli cepta liellopu gaļa 1 kg	2	JĀ	200 - 220	40 - 50	
Viegli cepta liellopu gaļa 2 kg	2	JĀ	200	55 - 65	
Jēra stilbs	2	JĀ	180 - 200	65 - 75	
Sautēta cūkgaļa	2	JĀ	160 - 180	85 - 100	
Vista/pērļu vistiņa/pīle, 1-1,5 kg	2	JĀ	200 - 220	50 - 70	
Vista/pērļu vistiņa/pīle (gabali)	2	JĀ	200 - 220	55 - 65	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)	2	JĀ	180 - 200	25 - 40	
Zivs fileja	3	JĀ	180 - 200	15 - 30	

*Lūdzu, ņemiet vērā, ja atlasāt funkciju Steam Auto, šī korelācija ir jāizlaiž. Cepeškrāsns automātiski izvēlēsies vislabāko tvaika līmeni, kas piemērots izvēlētajai temperatūrai.

PIEDERUMI		
	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Notekplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stieplu plaukta

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Rauga mīklas izstrādājumi/biskvītkūka		Jā	170	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	160 - 200	30 - 85	
		Jā	160 - 200	30 - 90	
Cepumi		Jā	150	20 - 40	
		Jā	140	30 - 50	
		Jā	140	30 - 50	
		Jā	135	40 - 60	
Mazas kūkas / mafini		Jā	170	20 - 40	
		Jā	150	30 - 50	
		Jā	150	30 - 50	
		Jā	150	40 - 60	
Vēja kūkas		Jā	180 - 200	30 - 40	
		Jā	180 - 190	35 - 45	
		Jā	180 - 190	35 - 45 *	
Bezē		Jā	90	110 - 150	
		Jā	90	130 - 150	
		Jā	90	140 - 160 *	
Pica/maize/fokača		Jā	190 - 250	15 - 50	
		Jā	190 - 230	20 - 50	
Pica (plānā, biezā, fokača)		Jā	310	7 - 12	
		Jā	220 - 240	25 - 50 *	
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	
		Jā	250	10 - 20	
		Jā	220 - 240	15 - 30	
Pīrādžiņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180 - 190	45 - 55	
		Jā	180 - 190	45 - 60	
		Jā	180 - 190	45 - 70 *	

FUNKCIJAS								ECO	
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbo grils	Maxi Cooking	Cook 4	EKO CIKLS	Pica
PIEDERUMI									
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Vols-au-vent/kārtainās mīklas cepumi		Jā	190 - 200	20 - 30	
		Jā	180 - 190	20 - 40	
		Jā	180 - 190	20 - 40 *	
Lazanja/augļu pīrāgi/cepti makaroni/kaneloni		Jā	190 - 200	45 - 65	
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg		Jā	190 - 200	80 - 110	
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		-	170	110 - 150	
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg		Jā	200 - 230	50 - 100	
Titara/zoss gaļa, 3 kg		Jā	190 - 200	80 - 130	
Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40 - 60	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukīni, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	
Graudzēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6	
Zivs fileja / Steiks		-	2 (Vid.)	20 - 30 **	
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgers		-	2 - 3 (Vidējs - Augsts)	15 - 30 **	
Cepta vista 1-1,3 kg		-	2 (Vid.)	55 - 70 ***	
Jēra stilbs / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90 ***	
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55 ***	
Dārzeņu sacepums		-	3 (augsts)	10 - 25	
Cepumi		Jā	135	50 - 70	
Pīrāgi		Jā	170	50 - 70	
Apāja pica		Jā	210	40 - 60	
Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis)/lasanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis)/lasanja (2. līmenis)/gaļas gabaliņi (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 *	
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 100 *	
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 *	
Gaļas cepetis ar pildījumu	ECO	-	200	80 - 120 *	
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)	ECO	-	200	50 - 100 *	

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

** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

*** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

FUNKCIJAS								ECO	
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbo grils	Maxi Cooking	Cook 4	EKO CIKLS	Pica
PIEDERUMI									

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda 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.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

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.

Uzvelciet aizsargcimdus.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns 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. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.

- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

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

- Ieslēdziet funkciju "Smart Clean" (Viedā tīrīšana), lai kārtīgi notīrītu iekšējās virsmas. (Tikai dažiem modeļiem).

- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durvītas var izņemt.

PIEDERUMI

Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimds, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli. Netīriet ēdienu termometru un gaļas termometru (ja tāds ir) trauku mazgājamajā mašīnā. Gatavošanas ar gaisu paplāti (ja tāda ir) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

ŪDENS ATVILKTNES APKOPE

Uzmanību! Ūdens atvilktni nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā: pastāv sabojāšanas risks. Beidzoties katram gatavošanas ciklam, kurā tiek izmantots tvaiks, pēc aptuveni 30 min. cepeškrāsns automātiski veic aptuveni vienu minūti ilgu izliešanas ciklu, novadot visu sistēmā esošo ūdeni uz izvelkamo atvilktni.

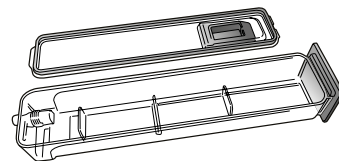
Piezīme: neatstājiet ūdeni sistēmā ilgāk par 2 dienām.

Lai pilnībā iztukšotu ūdeni iekšpusē vai notīrītu iekšējās virsmas, varat atvērt ūdens atvilktni:



1. Pabīdiet uz augšu aizmugurējo atloku, lai noņemtu ūdens atvilktnes augšējo vāku.

2. Kad tīrīšana ir pabeigta, varat aizvērt atvilktni, ievietojot divus priekšējos atlokus priekšējos atverēs un nospiežot aizmugurējo pusi.



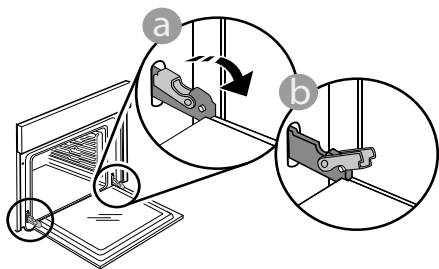
Uzpildot ūdens atvilktni, izmantojiet tikai istabas temperatūras ūdeni: karsts ūdens var ietekmēt tvaika sistēmas darbību. Izmantojiet tikai dzeramo ūdeni.

GATAVOŠANAS NODALĪJUMS

Lai nodrošinātu nepārtrauktu un optimālu cepeškrāsns veikspēju, kā arī lai novērstu kaļķakmens rašanos laika gaitā, ieteicams regulāri izmantot funkciju "Atkaļķošana". Pēc ilgstošas "Tvaika" funkciju neizmantošanas ieteicams aktivizēt gatavošanas ciklu ar tukšu cepeškrāsns, pilnībā piepildot tvertni.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

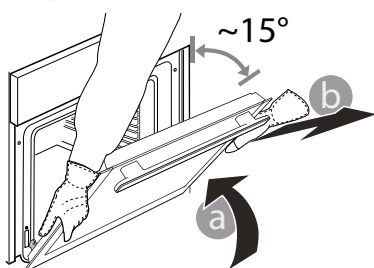
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.

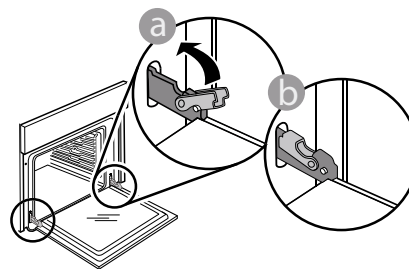
Ar abām rokām stingri turiet durvis - neceliet tās aiz roktura.

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

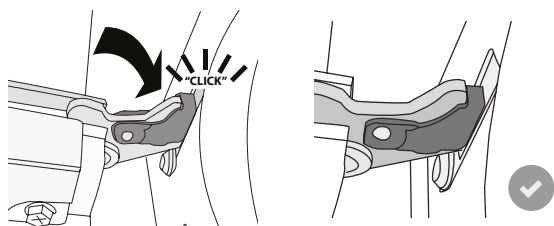


3. Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamstiņu āķiņus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

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



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.



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

SPULDZES NOMAĪŅA

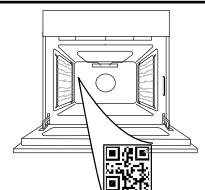
Lai nomainītu lampu, sazinieties ar pēc pārdošanas servisu.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar zvanu centru un norādiet numuru pēc burta "F".
6th Sense gatavošanas funkcija beidzas, neparādot atpakaļskaitīšanu. Gatavošana beidzas pirms laika atskaites beigām.	Pārtikas daudzums atšķiras no ieteicamā daudzuma. Gatavošanas laikā atvērta durvis.	Atveriet durvis un pārbaudiet ēdiena gatavību. Ja nepieciešams, pabeidziet gatavošanu, izvēloties tradicionālo funkciju.
Cepeškrāsns neiesilst.	Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Ik pēc 60 sekundēm displejā parādās DEMO.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Apgaismojums tiks izslēgts.	Ir aktivizēts "EKO" režīms.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "EKO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Durvis nevar pilnībā aizvērt.	Drošības fiksatori ir nepareizā vietā.	Pārliedziniet, ka drošības fiksatori atrodas tiem paredzētajā vietā, kā aprakstīts sadaļas "Tīrīšana un apkope" durvju izņemšanas un atkārtotas ielikšanas norādījumos.
Mājās tiek pārtraukta elektroapgāde.	Nepareizs elektroapgādes iestatījums.	Pārliedziniet, vai minimālā mājas elektrotīkla jauda ir vismaz 3 kW. Ja tā nav, samaziniet jaudu uz 13 ampēriem. Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "JAUDA" un atlasiet iestatījumu "Maza".
Gatavošanas cikls ar ēdienu termometru ir beidzies bez acīmredzama iemesla vai kļūdas. Ekrānā tiek uzdrukāts F3E3.	Ēdienu termometrs nav pareizi savienots	Pārbaudiet ēdienu termometra savienojumu

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Izmantojot uz izstrādājuma norādīto kvadrāt kodu
- Apmeklējot mūsu tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā).
Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



Whirlpool



400011717908