



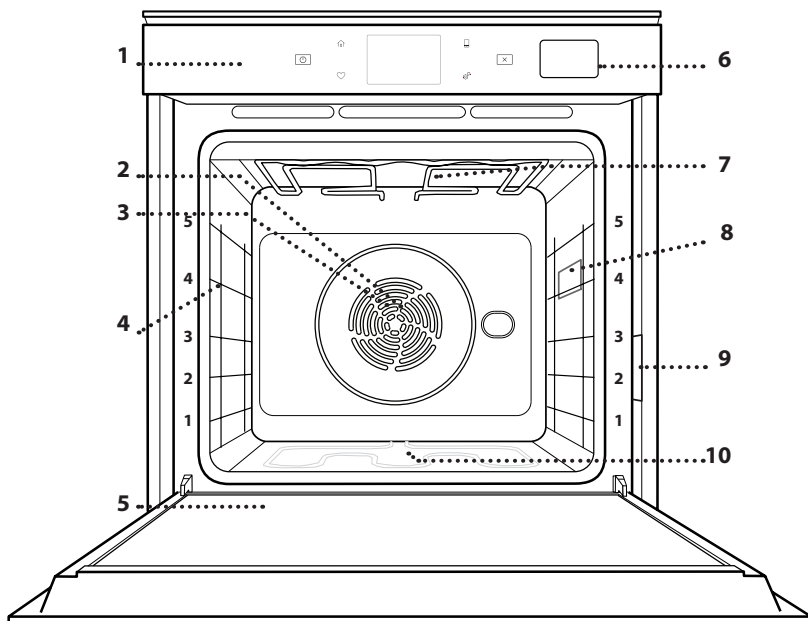
**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ**

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



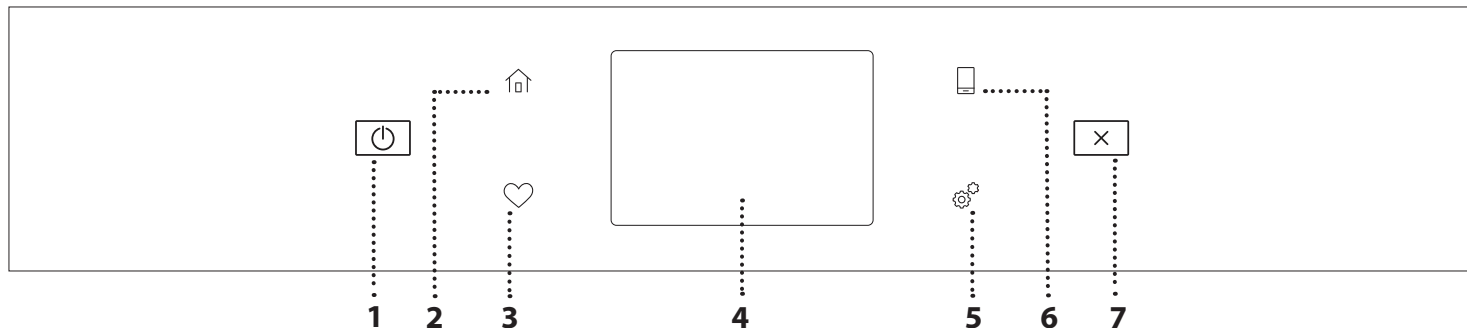
**Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.**

## PRODUKTO APRAŠYMAS



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

## VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



**1. ĮJUNGTI / IŠJUNGTI**

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę.

**2. PAGRINDINIS**

Naudojama greitai įjungti pagrindinį meniu.

**3. MĖGSTAMIAUSIEJI**

Greitai prieigai prie mėgstamiausių funkcijų sąrašo.

**4. EKRANAS**

Naudojama pasirenkant iš kelių parinkčių ir keičiant orkaitės nustatymus bei nuostatas.

**5. ĮRANKIAI**

Naudojama pasirenkant iš kelių parinkčių ir keičiant orkaitės nustatymus bei nuostatas.

**6. NUOTOLINIS VALDYMAS**

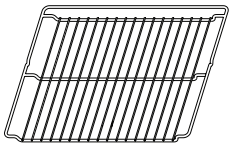
Įjungia „Whirlpool“ sukurtą „6<sup>th</sup> Sense“ programą „Live“.

**7. ATŠAUKTI**

Naudojama atšaukiant bet kurią orkaitės funkciją, išskyrus laikrodį, virtuvės laikmatį ir valdymo užrakinimą.

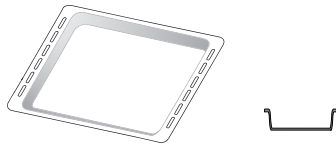
# PRIEDAI

## GROTELIŲ LENTYNA



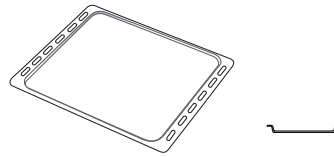
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminiui orkaitėje tinkantiems indams

## SURINKIMO PADĖKLAS



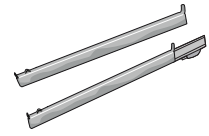
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

## KEPIMO SKARDA



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

## SLANKIOJANČIOS GROTELĖS \*



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

\* 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.

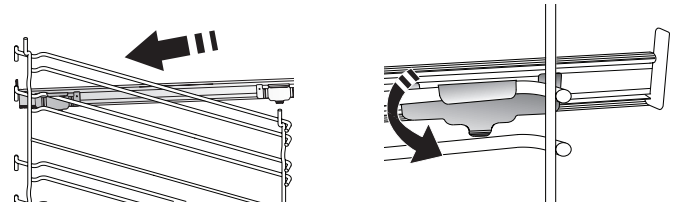
## SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

## GAMINIMO FUNKCIJOS



### RANKINIU BŪDU VALDOMOS FUNKCIJOS

- **GREITAS ĮKAITINIMAS**

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.

- **TRADIC. GAMIN.**

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

- **GRILL**

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

- **TURBO GRILL**

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

- **PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS**

Keliems 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.

- **KARŠTAS ORAS IR GARAI**

Suderinus garų ir priverstinio oro srauto ypatybes, naudodamiesi šia funkcija paruošite lengvai apskrudusius išorėje tačiau viduje minkštus ir sultingus patiekalus. Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, gaminant žuvį rekomenduojame rinktis HIGH (Aukštą) garų lygį, gaminant mėsą – MEDIUM (Vidutinį) ir LOW (Žemą), jei kepage duoną ir desertus.

- **„COOK 4“ FUNKCIJOS**

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant keturių lentynų tuo pačiu metu. Ši funkcija gali būti naudojama kepant sausainius, tartaletes, picą (taip pat ir šaldytą) ir ruošiant visą patiekalą. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų.

- **KONVEKCINIS KEPIMAS**

Naudojama gaminant mėsą ir kepant pyragus su įdaru ant vienos lentynos.

- **SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS**

- » **ATŠILDYTI**

Paspartinamas maisto atšildymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.

- » **LAIKYMAS ŠILTAI**

Palaiko ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.

- » **KILDINIMAS**

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

- » **PATOGUS BŪDAS**

Gaminant jau paruoštą kambario temperatūros arba šaldytuve laikomą maistą (sausainiai, pyragų mišiniai, bandelės, makaronų patiekalai ir duonos gaminiai). Ši funkcija greitai ir švelniai paruošia visus patiekalus ir ją galima naudoti šildant jau pagamintą maistą. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia. Vadovaukitės ant gaminio pakuotės pateiktais nurodymais.

- » **MAXI COOKING (MAKS. KEPIMAS)**

Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų.

- » **ECO PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS**

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

- **UŽŠALD. KEP.**

Funkcija automatiškai parenka tinkamiausią gaminimo temperatūrą ir režimą 5 skirtingoms šaldyto maisto rūšims. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.



### „6<sup>th</sup> SENSE“

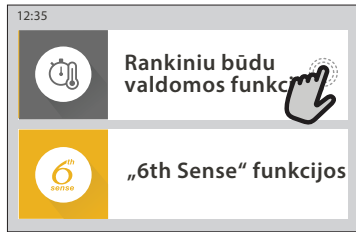
Suteikia galimybę ruošti bet kokią maistą visiškai automatiškai. Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamais gaminimo lentelės nurodymais. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

# KAIP NAUDOTI LIEČIAMĄJĄ EKRANĄ



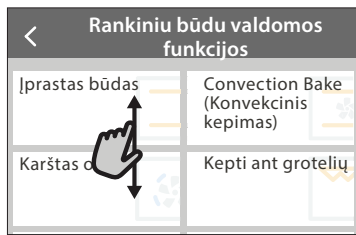
## Pasirinkimas arba patvirtinimas:

Palieskite ekraną ir pasirinkite reikšmę arba pageidaujama meniu elementą.



## Slinkimas meniu arba sąrašu

Braukite pirštu per ekraną ir slinkite elementus arba reikšmes.



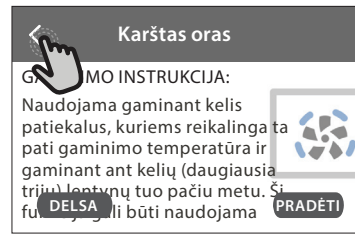
## Nustatymo patvirtinimas arba perėjimas į kitą ekraną:

Palieskite NUSTATYTI arba TOLIAU.




## Grįžimas į ankstesnį ekraną

Palieskite < .



# NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės jį sukongfigūruoti.

Nustatymus galima keisti paspaudžiant  , kad patektumėte į meniu „Rankiniai“.

## 1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.

- Braukite per ekraną ir slinkite galimų kalbų sąrašą.
- Palieskite pageidaujama kalbą.

Palietę < grįšite į ankstesnį ekraną.

## 2. „WI-FI“ NUSTATYMAS

„6<sup>th</sup> Sense“ funkcija „Live“ suteikia galimybę valdyti orkaitę nuotoliniu būdu, naudojant mobilųjį įrenginį. Jei norite valdyti prietaisą nuotoliniu būdu, pirma turėsite sėkmingai atlikti sujungimo procesą. Šis procesas būtinas, nes jį atliekant jūsų prietaisas užregistruojamas ir prijungiamas prie namų tinklo.

- Palieskite NUSTATYTI DABAR ir nustatykite ryšį.

Kitu atveju palieskite PRALEISTI ir galėsite prijungti savo prietaisą vėliau.

Jei gyvenate Azijos regione, palieskite PRALEISTI, nes mobiliesiems skirtos programos jūsų regione nepasiekiamos.

## KAIP NUSTATYTI RYŠĮ

Jei norite pasinaudoti šia funkcija, jums reikės: išmaniojo telefono arba planšetinio kompiuterio ir prie interneto prijungto maršruto parinktuvo. Naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu patikrinkite, ar namų belaidžio interneto signalas prie įrenginio yra stiprus.

Minimalūs reikalavimai.

Išmanusis įrenginys: „Android“ 1280 x 720 (ar didesniu) ekranu arba „iOS“.

Programų parduotuvėje patikrinkite programų suderinamumą su „Android“ arba „iOS“ versijomis.

Belaidis maršruto parinktuvas: 2,4 Ghz „Wi-Fi“ b/g/n.

### 1. Atsisiųskite „6<sup>th</sup> Sense“ programą „Live“

Pirmas įrenginio prijungimo žingsnis – programos atsisiuntimas į mobilųjį įrenginį. „6<sup>th</sup> Sense“ programa „Live“ padės jums atlikti visus nurodytus veiksmus. „6<sup>th</sup> Sense“ programą „Live“ galima atsisiųsti iš „iTunes“ arba „Google Play“ parduotuvės.

### 2. Sukurkite paskyrą

Jei to dar nesate padarę, turėsite susikurti paskyrą. Taip galėsite sukurti savo prietaisų tinklą, galėsite juos peržiūrėti ir valdyti nuotoliniu būdu.

### 3. Užregistruokite savo prietaisą

Vadovaukitės programos pateikiamomis instrukcijomis ir užregistruokite savo prietaisą. Jums reikės „Smart Appliance Identifier“ (SAID) numerio, kad galėtumėte užbaigti registracijos procesą. Unikalių numerį rasite prie gaminio pritvirtintoje duomenų lentelėje.

### 4. Prisijunkite prie „Wi-Fi“

Atlikite paieškos ir prisijungimo nustatymo procedūrą. Programos nurodymai padės prijungti prietaisą prie belaidžio namų tinklo.

Jei maršruto parinktuvas palaiko WPS 2,0 (arba naujesnę versiją), pasirinkite „RANKINIS“ (Rankiniu būdu), tada palieskite „WPS sąranka“: Paspauskite belaidžio maršruto parinktuvo WPS mygtuką, kad būtų užmegztas ryšys tarp šių dviejų įrenginių.

Jei reikia, prietaisą galite prijungti ir rankiniu būdu, naudodamiesi „Search for a network“ (leškoti tinklo).

SAID kodas naudojamas sinchronizuojant išmanųjį įrenginį su jūsų prietaisu.

Parodomas MAC adresas „Wi-Fi“ moduliui.

Prijungimo procedūra reiks pakartoti tik tuo atveju, jei pakeisite maršruto parinktuvo nustatymus (pvz., tinklo pavadinimą, slaptažodį arba duomenų teikėją)

### 3. LAIKO IR DATOS NUSTATYMAS

Jei prijungsite orkaitę prie savo namų tinklo, laikas ir data bus nustatyta automatiškai. Kitu atveju turėsite tai nustatyti rankiniu būdu

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite laiką.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Nustatę laiką turėsite nustatyti datą

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite datą.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Ilgam nutrūkus energijos tiekimui vėl turėsite nustatyti laiką ir datą.

### 4. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 amperų): Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę (13 amperų).

- Palieskite reikšmę dešinėje ir pasirinkite galią.
- Palieskite „GERAI“ ir užbaikite pradinį nustatymą.

### 5. ĮKAITINKITE ORKAITĘ


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

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C ir palikite veikti apie valandą.

Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

## KASDIENIS NAUDOJIMAS

### 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

- Jei norite įjungti orkaitę, paspauskite  arba palieskite bet kurią ekrano vietą.

Ekrane galėsite pasirinkti „Rankinis“ arba „6<sup>th</sup> Sense“ funkcijas.


- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.
- Slinkite aukštyn arba žemyn ir peržiūrėkite sąrašą.
- Pasirinkite reikiamą funkciją ją paliesdami.

### 2. NUSTATYKITE RANKINIŲ BŪDŲ VALDOMAS FUNKCIJAS

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane bus parodyti nustatymai, kuriuos galima keisti.

#### TEMPERATŪRA / KEPINTUVO LYGIS

- Slinkite per siūlomas reikšmes ir pasirinkite tą, kurios jums reikia.

Jei funkcijoje yra galimybė, galite paliesti  ir suaktyvinti įkaitinimą.

#### TRUKMĖ

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Jei naudojamas laiko režimas, gaminimas orkaitėje truks jūsų pasirinktą laiką. Pasibaigus gaminimo laikui procesas sustabdomas automatiškai.

- Jei norite nustatyti trukmę, palieskite „Nustatyti kepimo laiką“.
- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
- Palieskite „TOLIAU“ ir patvirtinkite.

Jei gaminimo metu norite atšaukti nustatytą gaminimo laiką ir gaminimo pabaigą valdyti rankiniu būdu, palieskite trukmės reikšmę ir pasirinkite „STABDYTI“.

### 3. NUSTATYKITE „6<sup>th</sup> SENSE“ FUNKCIJAS

Naudodami „6<sup>th</sup> Sense“ funkcijas galite paruošti įvairių patiekalų, tereikia pasirinkti juos rodomame sąraše. Siekiant geriausių rezultatų, daugumą gaminimo nustatymų prietaisas pasirenka automatiškai.

- Iš sąrašo pasirinkite receptą.

Funkcijos rodomos pagal maisto kategorijas „MAISTAS NAUDOJANT „6<sup>th</sup> SENSE“ meniu (žr. atitinkamas lenteles) ir pagal receptų ypatybes „LIFESTYLE“ meniu.

- Kai pasirenkate funkciją, nurodykite norimo gaminti maisto ypatybes (kiekį, svorį ir t. t.), kad rezultatai būtų nepriekaištingi.


### 4. NUSTATYKITE PRADŽIOS

Prieš paleidžiant funkciją galite atidėti gaminimą. Funkcija bus pradėta jūsų iš anksto pasirinktu laiku.

- Palieskite „DELAY“ (DELSA) ir nustatykite reikiamą pradžios laiką.
- Nustatę reikiamą atidėjimą palieskite „ATIDĖJIMO PRADŽIA“, kad būtų pradėtas skaičiuoti laukimo laikas.

- Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Pasibaigus apskaičiuotam laiko periodui funkcija bus paleista automatiškai.


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

- Norėdami nedelsiant įjungti funkciją ir atšaukti užprogramuotą atidėjimo laiką, palieskite .

## 5. PRADĖKITE FUNKCIJĄ

- Pritaikę reikiamus nustatymus palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite funkciją.

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Gaminimo metu galite bet kada pakeisti nustatytas reikšmes, jums reikia paliesti norimą koreguoti reikšmę.

- Paspauskite  ir bet kuriuo metu sustabdykite aktyvią funkciją.


## 6. ĮKAITINIMAS

Jei buvo suaktyvinta anksčiau, pradėjus funkciją ekrane bus rodoma įkaitinimo etapo būseną. Pasibaigus šiai fazei pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą.

- Atidarykite dureles.
- Į orkaitę sudėkite produktus.
- Norėdami pradėti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite DONE.

Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus pristabdytas. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

Galite pakeisti numatytąjį išankstinio įkaitinimo parinktį nustatymą, skirtą funkcijoms, kurioms leidžiama tai padaryti rankiniu būdu.

- Pasirinkite funkciją, kuriai leidžiama pasirinkti įkaitinimo funkciją rankiniu būdu.
- Bakstelėkite piktogramą  ir suaktyvinkite arba išjunkite įkaitinimą. Jam bus nustatyta numatytoji parinktis.

## 7. PRISTABDYKITE GAMINIMĄ

Naudojant kai kurias „6<sup>th</sup> Sense“ funkcijas gaminimo metu maistą reikia apversti arba pamaišyti. Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Atidarykite dureles.
- Atlikite ekrane nurodytą veiksmą.
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „ATLIKTA“.



Prieš pasibaigiant gaminimo procesui orkaite gali jus paraginti patikrinti maistą tuo pačiu būdu.

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Patikrinkite maistą.
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „ATLIKTA“.

## 8. KEPIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas. Naudojant kai kurias funkcijas, pasibaigus gaminimo procesui galite apskrudinti gaminamą maistą, pailginti gaminimo laiką arba išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią.


- Palieskite  ir išsaugokite kaip mėgstamiausią.
- Pasirinkite „Papildomas apskrudinimas“, kad būtų pradėtas penkių minučių skrudinimo ciklas.
- Palieskite  ir išsaugokite gaminimo pailginimą.

## 9. PARANKINIAI

Mėgstamiausių funkcija išsaugo mėgstamo recepto orkaitės nustatymus.


Orkaite automatiškai atpažįsta dažniausiai naudojamas funkcijas. Po tam tikro naudojimų skaičiaus jūs būsite paraginti pridėti funkciją prie mėgstamiausiųjų.

### KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

Funkcijai pasibaigus, palieskite  ir išsaugokite ją kaip mėgstamiausią. Taip ateityje galėsite greitai ją pasinaudoti ir išlaikyti tuos pačius nustatymus. Ekrane funkciją galima išsaugoti nurodant iki 4 mėgstamiausių valgymo laikų, įskaitant pusryčius, priešpiečius, užkandžius ir pietūs.

- Palieskite piktogramas ir pasirinkite bent vieną.
- Palieskite „MĖGSTAMAS“ ir išsaugokite funkciją.

### IŠSAUGOJUS

Jei norite peržiūrėti mėgstamiausiųjų meniu, paspauskite : funkcijos bus suskirstytos pagal skirtingą valgymo laiką ir bus pateikti keli pasiūlymai.


- Palieskite patiekalų piktogramą ir peržiūrėkite atitinkamus sąrašus
- Slinkite pateiktu sąrašu.
- Palieskite reikiamą receptą arba funkciją.
- Palieskite „PRADĖTI“ ir įjunkite gaminimą.

### PAKEISKITE NUSTATYMUS



Mėgstamiausiųjų ekrane prie mėgstamiausio galite pridėti nuotrauką arba pavadinimą ir pritaikyti pagal savo pageidavimus.

- Pasirinkite funkciją, kurią norite pakeisti.
- Palieskite „REDAGUOTI“.
- Pasirinkite ypatybę, kurią norite pakeisti.
- Palieskite „TOLIAU“: Ekrane bus rodomos naujos ypatybės.
- Paspauskite „ĮRAŠYTI“ ir patvirtinkite pakeitimus.

Mėgstamiausiųjų ekrane galite ištrinti išsaugotas funkcijas:

- Prie funkcijos palieskite .
- Palieskite „PAŠALINTI“.


Galite koreguoti laiką, kuomet rodomi tam tikri patiekalai:

- Paspauskite .
- Pasirinkite  „Parinkty“.
- Pasirinkite „Laikai ir datos“.
- Palieskite „Jūsų valgio laikai“.
- Slinkite sąrašus ir palieskite reikiamą laiką.

- Palieskite reikiamą patiekalą ir jį pakeiskite.

Laiko intervalą galima derinti tik su patiekalu.

## 10. ĮRANKIAI

Paspauskite  ir atidarykite meniu „Įrankiai“ bet kuriuo metu. Naudodamiesi šiuo meniu galėsite rinktis iš kelių parinkčių ir keisti gaminio ar ekrano nustatymus ir parinktis.

### NUOTOLINIS ĮJUNGIMAS



Įjungia „Whirlpool“ sukurtą „6<sup>th</sup> Sense“ programą „Live“.

### VIRTUVĖS LAIKMATIS

Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekėti laiką. Įjungtas laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą savarankiškai ir netrukdydamas pačiai funkcijai. Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją.

Laikmačio atgalinė atskaita bus rodoma ekrano viršutiniame dešiniajame kampe.

Virtuvės laikmačio peržiūra arba pakeitimas

- Paspauskite .
- Palieskite .

Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.

- Palieskite „ATMESTI“ ir atšaukite laikmatį arba nustatykite naują laikmačio trukmę.
- Palieskite „NUSTATYTI NAUJĄ LAIKMATĮ“ ir vėl nustatykite laikmatį.

### ŠVIESA

Įjungia arba išjungia orkaitės lempuotę.

### VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ

Naudojama siekiant aukšta temperatūra pašalinant gaminant atsiradusius nešvarumus. Galimi trys skirtingos trukmės savaiminio išsivalymo ciklai: ilgas, vidutinis, trumpas. Rekomenduojame nuolat naudoti trumpesnį ciklą, o kai orkaitė yra labai nešvari – įjungti visą ciklą.

**Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui. Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizės ciklui (ir kol išvėdinsite patalpą), prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų.**

- Jei norite naudotis funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos.
- Siekiant gerai išvalyti, nuimkite likučių perteklių ertmės viduje ir nuvalykite vidinę durų pusę prieš naudodami Pirolizės funkciją.
- Vieną iš galimų ciklų pasirinkite pagal savo poreikius.
- Palieskite „PRADETI“ ir suaktyvinkite pasirinktą funkciją. Durelės užsirakins automatiškai ir orkaitėje bus pradėtas automatinio valymo ciklas: ekrane pasirodys įspėjamasis pranešimas kartu su

atgal skaičiuojamu laiku, kuris rodo vykdomo ciklo būseną.

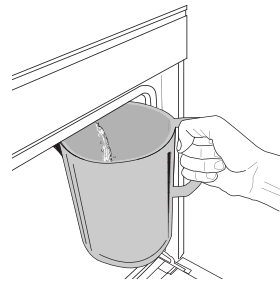
Ciklui pasibaigus durelės liks užrakintos, kol temperatūra orkaitės viduje nepasieks saugaus lygio.

Kai ciklas pasirenkamas, galite atidėti automatinio valymo pradžią. Palieskite „DELSA“ ir nustatykite pabaigos laiką, kaip nurodyta atitinkamame skyriuje.

Atkreipkite dėmesį. Pirolitinis ciklas taip pat gali būti aktyvintas, kai rezervuaras užpildytas vandeniu.

## • IŠLEIDIMAS

Išleidimo funkcija yra skirta vandeniui išleisti, kad rezervuare nesusidarytų nuosėdos. Siekiant užtikrinti optimalų prietaiso veikimą, vandenį rekomenduojame išleisti po kiekvieno orkaitės garų ciklo naudojimo.



Pasirinkę „Išleidimo“ funkciją atlikite nurodytus veiksmus: Atidarykite dureles ir padėkite didelį indą po išleidimo antgaliu, kuris yra prie apatinio dešiniojo ekrano kampo. Prasidėjus išleidimui nepatraukite indo, kol operacija nebus baigta. Vidutinė viso išleidimo trukmė

yra apie trys minutės.

Jei reikia, išleidimo procesą galima pristabdyti ekrane paspaudžiant mygtuką PRISTABDYTI, (pvz., jei įpusėjus išleidimo procesui ašotis jau yra užpildytas išleidžiamu vandeniu).

Ašotio talpa turi būti mažiausiai 2 litrai.

Atkreipkite dėmesį: Kad vanduo spėtų atvėsti, šio veiksmo neįmanoma atlikti, kol nuo paskutinio ciklo (arba paskutinio produkto įjungimo) nepaėjo 4 valandos. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas „VANDUO PER KARŠTAS. PALAUKITE, KOL NUKRIS TEMPERATŪRA“.

**Svarbu:** Jei talpyklos reguliariai neištuštinsite, praėjus kelioms dienoms po paskutinio papildymo, prietaisas paragins jus tai padaryti parodydamas pranešimą <BŪTINA ATLIKTI IŠLEIDIMO CIKLĄ>: šio raginimo negalima ignoruoti, nes įprastai galėsite naudoti prietaisą tik po to, kai bus atlikta išleidimo operacija.

## • KALKIŲ ŠALINIMAS

Ši speciali funkcija, aktyvinama reguliariais intervalais, palaiko geriausią talpyklos ir garų kontūro būklę.

Ekrane bus rodomas pranešimas <BŪTINA ATLIKTI KALKIŲ ŠALINIMO CIKLĄ>, primenantis atlikti šią operaciją reguliariai.

Raginimas atlikti kalkių šalinimą suaktyvinamas po tam tikro gaminimo garuose ciklų skaičiaus arba praėjus tam tikram garų įrenginio darbo valandų skaičiui nuo paskutinio kalkių šalinimo ciklo (žr. toliau pateiktą lentelę).

Pranešimas „ATLIKITE KALKIŲ ŠALINIMĄ“ parodomas po	KĄ DARYTI
15 gaminimo garuose ciklą	Rekomenduojame atlikti kalkių šalinimą
22 val. trukmės gaminimo garuose	
20 gaminimo garuose ciklą	Garų ciklo nebus galima suaktyvinti, kol nebus atliktas kalkių šalinimo ciklas
30 val. trukmės gaminimo garuose	

Kalkių šalinimo procedūrą naudotojas gali atlikti bet kada, jei yra noras kruopščiau išvalyti talpyklą ir vidinį garų kontūrą.

Vidutinė visos funkcijos trukmė apie 180 minučių. Suaktyvinus funkciją vykdykite ekrane pateikiamus nurodymus.

Atkreipkite dėmesį: Funkciją galima pristabdyti, bet jei funkcija bet kuriuo metu atšaukiama, visą kalkių šalinimo ciklą reikės pakartoti nuo pradžių.

#### » IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)

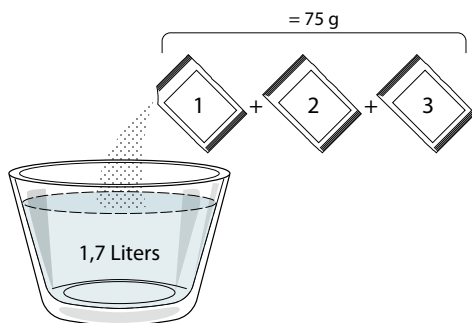
Kai ekrane pamatysite raginimą <PASTATYKITE INDA PO IŠLEIDIMO ANGA>, išleidimo užduotį tęskite vadovaudamiesi skyriuje „Išleidimas“ pateikiamu aprašymu. Jei talpykloje vandens nėra, prietaisas automatiškai pereis prie 1 VEIKSMO IŠ 8.

Atkreipkite dėmesį: Kad vanduo spėtų atvėsti, šio veiksmo neįmanoma atlikti, kol nuo paskutinio ciklo (arba paskutinio produkto įjungimo) nepraėjo 4 valandos. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas „VANDUO PER KARŠTAS. PALAUKITE, KOL NUKRIS TEMPERATŪRA“.

Ašočio talpa turi būti mažiausiai 2 litrai.

#### » 1 VEIKSMAS IŠ 8: KALKIŲ ŠALINIMAS (~120 MIN.)

Kai ekrane bus parodytas raginimas paruošti kalkių šalinimo tirpalą, įpilkite 3 paketėlius (po maždaug 75 g) specialios orkaitės WPRO \* kalkių šalinimo priemonės į 1,7 l kambario temperatūros geriamo vandens.



Supylę kalkių šalinimo tirpalą į stalčių, paspauskite **START** kad būtų pradėtas pagrindinis kalkių šalinimo procesas.

Kalkių šalinimo metu jums nereikia stovėti prie prietaiso. Pasibaigus kiekvienam etapui pasigirs garsinis signalas, o ekrane bus rodomos perėjimo į kitą etapą instrukcijos.

#### » 2 VEIKSMAS IŠ 8: IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)

Kai ekrane pamatysite raginimą <PASTATYKITE INDA PO IŠLEIDIMO ANGA>, išleidimo užduotį tęskite vadovaudamiesi skyriuje „Išleidimas“ pateikiamu aprašymu.

#### » 3 VEIKSMAS IŠ 8: SKALAVIMAS (~20 min.)

Kad būtų išvalytas rezervuaras ir garų kontūras, būtina atlikti skalavimo ciklą.

Kai ekrane parodomas pranešimas <UŽPILDYKITE REZERVUARĄ>, pilkite į stalčių geriamąjį vandenį, kol ekrane bus parodyta <REZERVUARAS PILNAS> tada paspauskite **START**, kad būtų pradėtas pirmas skalavimas.

#### 4 VEIKSMAS IŠ 8: IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)

- » 5 VEIKSMAS IŠ 8: SKALAVIMAS (~20 min.)
- » 6 VEIKSMAS IŠ 8: IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)
- » 7 VEIKSMAS IŠ 8: SKALAVIMAS (~20 min.)
- » 8 VEIKSMAS IŠ 8: IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)

Pasibaigus paskutinei išleidimo operacijai paspauskite **CLOSE** ir kalkių šalinimas bus baigtas. Pasibaigus kalkių šalinimo procedūra galėsite naudotis visomis garų funkcijomis.

\* WPRO kalkių šalinimas – rekomenduojamas profesionaliai gaminio techninei priežiūrai, kad orkaitės garų funkcija veiktų neprikaištingai. Vadovaukitės ant gaminio pakuotės pateiktais naudojimo nurodymais. Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

„Whirlpool“ neprisiims atsakomybės dėl bet kokios žalos, jei naudosite kitus rinkoje siūlomus valymo produktus.



#### NUTILDYTI

Palieskite piktogramą ir nutildykite arba panaikinkite visų garsų ir signalų nutildymą.



#### VALDIKLIO UŽRAKTAS

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

Užrakto suaktyvinimas:

- Palieskite piktogramą.

Užrakto išjungimas:

- Palieskite ekraną.
- Perbraukite aukštyn rodomame pranešime.



#### DAUGIAU REŽIMŲ

„Šabo režimas“ pasirinkimas ir prieiga prie galios valdymo.



#### PARINKTYS

Kelių orkaitės nustatymų pakeitimas.



#### „Wi-Fi“

Nustatymų pakeitimas arba naujo namų tinklo konfigūravimas.



#### INFORMACIJA

Išjungiamas „Išsaugoti demonstracinį režimą“, gaminys nustatomas iš naujo ir apie jį gaunama daugiau informacijos.



# GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C) / KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30–50	
		Taip	160	30–50	
		Taip	160	30–50	
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160–200	30–85	
		Taip	160–200	35–90	
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai		Taip	150	20–40	
		Taip	140	30–50	
		Taip	140	30–50	
		Taip	135	40–60	
Pyragėliai / bandelės		Taip	170	20–40	
		Taip	150	30–50	
		Taip	150	30–50	
		Taip	150	40–60	
Bandelės su įdaru		Taip	180–200	30–40	
		Taip	180–190	35–45	
		Taip	180–190	35–45 *	
Morengai		Taip	90	110–150	
		Taip	90	130–150	
		Taip	90	140–160 *	
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190–250	15–50	
		Taip	190–230	20–50	
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	220–240	25–50 *	
Šaldyta pica		Taip	250	10–15	
		Taip	250	10–20	
		Taip	220–240	15–30	
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180–190	45–55	
		Taip	180–190	45–60	
		Taip	180–190	45–70 *	
Užkandėlės / sluoksnuotos tešlos krekeriai		Taip	190–200	20–30	
		Taip	180–190	20–40	
		Taip	180–190	20–40 *	
Lazanija / pyragas su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai		Taip	190–200	45–65	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	

FUNKCIJOS	Conventional (Tradicinis gaminimas)	Forced Air (Priverstinis oro srautas)	Konvekinis kepimas	GRILL	Turbogrill (Turbogrillis)	MaxiCooking	Cook 4	Ekon. priverstinio oro srautas
-----------	-------------------------------------	---------------------------------------	--------------------	-------	---------------------------	-------------	--------	--------------------------------

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C) / KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		—	170	110–150	2
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	3
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		Taip	190–200	80–130	2
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	180–200	40–60	3
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50–60	2
Skrebutis		—	3 (aukštas)	3–6	5
Žuvies filė, kepsniai		—	2 (vid.)	20–30 **	4 3
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		—	2–3 (vidutinė – aukšta)	15–30 **	5 4
Kepta vištiena 1–1,3 kg		—	2 (vid.)	55–70 ***	2 1
Ėriuko koja / kojosis		—	2 (vid.)	60–90 ***	3
Keptos bulvės		—	2 (vid.)	35–55 ***	3
Daržovių apkepas		—	3 (aukštas)	10–25	3
Sausainiai	 Sausainiai	Taip	135	50–70	5 4 3 1
Tartaletės	 Tartaletės	Taip	170	50–70	5 4 3 1
Apvali pica	 Apvali pica	Taip	210	40–60	5 4 2 1
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis)/ lazanija (3 lygis)/ mėsa (1 lygis)		Taip	190	40–120 *	5 3 1
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mėsos pjausniai (1 lygis)	 Menu	Taip	190	40–120	5 4 2 1
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50–100 *	4 1
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45–100 *	4 1
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30–50 *	4 1
Įdaryti dideli mėsos gabalai		—	200	80–120 *	3
Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ėriena)		—	200	50–100 *	3

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

\*\* Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

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

#### KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELĖMIS

Lentelių sąrašas: receptai, jei reikalingas išankstinis įkaitinimas, temperatūra (°C), kepinimo lygis / gaminimo laikas (min.), priedai ir gaminimui siūlomi lygiai. 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 kepamąsias skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti pyrekso arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paįsindami gaminimo lentelėje esančių patarimų apie tai, ant kokių lentynų dėti kokius konkrečius pateikiamus priedus. Jei vandens lygis rezervuare per žemas, garų ciklas nebus pradėtas. Visoms garų funkcijoms pradėti reikia, kad rezervuaras būtų pilnas, arba jame turi būti apie 1,7 l vandens. Kai rezervuare bus pasiektas maks. vandens lygis, ekrane matysite „Vandens rezervuaras yra pilnas“. Jei bet kuriuo metu vandens lygis pasidarys per žemas, ciklas bus pristabdytas ir ekrane matysite „Įpilkite vandens“. Siekiant geriausių rezultatų rekomenduojame iš anksto neįkaitinti orkaitės. Jei orkaitė yra karšta, rekomenduojame naudoti neautomatinį karšto oro ir garų ciklą, arba palaukti, kol orkaitė atvės.

FUNKCIJOS

Conventional  
(Tradicinis  
gaminimas)

Forced Air  
(Priverstinis oro  
srautas)

Konvekcinis  
kepimas

GRILL

Turbogrilis  
(Turbogrillis)

MaxiCooking

Cook 4

Ekon.  
priverstinio oro  
srautas



































Whirlpool

## KARŠTAS ORAS IR GARAI

Receptas	Garų lygis	Įkaitinimas	Temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.)	Lygis ir priedai
Trapios tešlos kepiniai / sausainiai	MAŽAS	-	140 - 150	35 - 55	3
	MAŽAS	-	140	30 - 50	4 1
	MAŽAS	-	140	40 - 60	5 3 1
Mažas pyragas / bandelės	MAŽAS	-	160 - 170	30-40	3
	MAŽAS	-	150	30 - 50	4 1
	MAŽAS	-	150	40 - 60	5 3 1
Mieliniai pyragai	MAŽAS	-	170 - 180	40 - 60	2
Biskvitinis pyragai	MAŽAS	-	160 - 170	30-40	2
Fokačija	MAŽAS	-	200 - 220	20 - 40	3
Duonos kepalas	MAŽAS	-	170 -180	70 - 100	3
Duonelė	MAŽAS	-	200 - 220	30 - 50	3
Prancūziškas batonas	MAŽAS	-	200 - 220	30 - 50	3
Keptos bulvės	VID.	-	200 - 220	50 - 70	3
Veršiena / Jautiena / Kiauliena 1 kg	VID.	-	180 - 200	60 - 100	3
Veršiena / jautiena / kiauliena (gabaliukai)	VID.	-	160 - 180	60-80	3
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	VID.	-	200 - 220	40 - 50	3
Kepta jautiena (pusžalė) 2 kg	VID.	-	200	55 - 65	3
Ėriuko koja	VID.	-	180 - 200	65 - 75	3
Kiaulienos kojos troškiny	VID.	-	160 - 180	85 - 100	3
Vištiena / perlinė višta / antiena 1-1,5 kg	VID.	-	200 - 220	50 - 70	3
Vištiena / perlinė višta / antiena (gabaliukai)	VID.	-	200 - 220	55 - 65	3
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	VID.	-	180 - 200	25 - 40	3
Žuvies filė	DIDELIS	-	180 - 200	15 - 30	3

## KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELĖMIS

Lentelių sąrašas: receptai, jei reikalingas išankstinis įkaitinimas, temperatūra (°C), kepinimo lygis / gaminimo laikas (min.), priedai ir gaminimui siūlomi lygiai. 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 kepažais skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti pyrekso arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų apie tai, ant kokių lentynų dėti kokius konkrečius pateikiamus priedus. Jei vandens lygis rezervuare per žemas, garų ciklas nebus pradėtas. Visoms garų funkcijoms pradėti reikia, kad rezervuaras būtų pilnas, arba jame turi būti apie 1,7 l vandens. Kai rezervuare bus pasiektas maks. vandens lygis, ekrane matysite „Vandens rezervuaras yra pilnas“. Jei bet kuriuo metu vandens lygis pasidarys per žemas, ciklas bus pristabdytas ir ekrane matysite „Įpilkite vandens“. Siekiant geriausių rezultatų rekomenduojame iš anksto neįkaitinti orkaitės. Jei orkaitė yra karšta, rekomenduojame naudoti neautomatinį karšto oro ir garų ciklą, arba palaukti, kol orkaitė atvės.


















Maisto produktų kategorijos		Lygis ir priedai	Kiekis	Gaminimo informacija		
TROŠKINYS IR KEPTI MAKARONAI	Šviežia lazanija		500–3000 g			
	Šaldyta lazanija		500–3000 g	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Apipilkite bešamelio padažu ir pabarstykite viršų sūriu, kad tobulai apskrustų		
MĖSA	Jautiena	Kepta jautiena		600–2000 g	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite	
		Mėsainis	 	1,5–3 cm	Prieš pradėdami gaminti patepkite aliejumi ir pabarstykite druska. Apsverskite praėjus 3/5 gaminimo laiko.	
	Kiauliena	Kepta kiauliena		600–2500 g	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite.	
		Kiaulienos šonkauliai	 	500–2000 g	Prieš pradėdami gaminti patepkite aliejumi ir pabarstykite druska. Apsverskite praėjus 2/3 gaminimo laiko	
	Vištiena	Kepta vištiena		600–3000 g	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Įtrinkite druska ir pipirais. Įdėkite į orkaitę krūtine į viršų	
		Filė / krūtinėlė	 	1–5 cm	Prieš pradėdami gaminti patepkite aliejumi ir pabarstykite druska. Apsverskite praėjus 2/3 gaminimo laiko	
	Mėsos patiekalai	Kebabas	 	vienerios grotelės	Prieš pradėdami gaminti patepkite aliejumi ir pabarstykite druska. Apsverskite praėjus 1/2 gaminimo laiko	
		Dešros ir dešrelės	 	1,5–4 cm	Tolygiai išdėstykite ant grotelių. Apsverskite praėjus 3/4 gaminimo laiko	
	ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS	Kepti filė gabalėliai ir žuvis	Filė gabalėliai	 	0,5–2,5 cm	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis
			Šaldyta žuvies filė	 	0,5–2,5 cm	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis
Ant grotelių keptos jūrų gėrybės		Šukutės		vienas padėklas	Apvoliokite džiuvesėliuose ir apšlakstykite aliejumi, pagardinkite česnaku, pipirais ir petražolėmis	
		Midijos		vienas padėklas		
		Krevetės	 	vienas padėklas	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis	
		Didžiosios krevetės	 	vienas padėklas		
DARŽOVĖS	Keptos daržovės	Bulvės		500–1500 g	Prieš dėdami į orkaitę supjaustykite gabaliukais, apšlakstykite aliejumi, pabarstykite druska ir žolelėmis	
		Įdarytos daržovės		100–500 g kiekvienas	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis	
		Kitos daržovės		500–1500 g		
	Daržovių apkepas	Bulvės		1 padėklas	Prieš dėdami į orkaitę supjaustykite gabaliukais, apšlakstykite aliejumi, pabarstykite druska ir žolelėmis	
		Pomidorai		1 padėklas	Apvoliokite džiuvesėliuose ir apšlakstykite aliejumi, pagardinkite česnaku, pipirais ir petražolėmis	
		Pipirai		1 padėklas	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Pabarstykite sūriu, kad tobulai apskrustų	
		Brokoliai		1 padėklas		
		Žiedinis kopūstas		1 padėklas	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Apipilkite bešamelio padažu ir pabarstykite viršų sūriu, kad tobulai apskrustų	
Kita		1 padėklas				

PRIEDAI



Grotelės

Orkaitės padėklas  
arba pyrago forma  
ant grotelių lentynosSkysčių surinkimo  
skarda / kepimo  
padėklas ant grotelių  
lentynosSkysčių surinkimo  
padėklas / kepimo  
skardaSurinkimo padėklas  
su  
500 ml vandens

	Maisto produktų kategorijos	Lygis ir priedai	Kiekis	Gaminimo informacija
PYRAGAI IR PYRAGAČIAI	Biskvitinis pyragaitis skardoje		0,5–1,2 kg	Paruoškite 500–900 g biskvitinio pyrago tešlos be riebalų. Supilkite į paruoštą ir riebalais padengtą kepimo skardą
	Sausainiai		0,2–0,6 kg	Pagaminkite tešlą iš 500 g miltų, 200 g sūdyto sviesto, 200 g cukraus ir 2 kiaušinių. Miltai su vaisių esencija. Atvėsinkite. Ištieskite tešlą ir formuokite, kaip jums patinka. Išdėliokite sausainius ant kepimo skardos
	Plikyti pyragaičiai		1 padėklas	Tolygiai išdėliokite ant kepimo padėklo. Prieš naudodami palaukite kol ataus
	Pyragai		0,4–1,6 kg	Pagaminkite tešlą iš 500 g miltų, 200 g sūdyto sviesto, 200 g cukraus ir 2 kiaušinių. Miltai su vaisių esencija. Atvėsinkite. Ištieskite tešlą ir sulenkite ją skardoje. Pridėkite marmelado
	Štrudelis		0,4–1,6 kg	Pasiruoškite pjaustytų obuolių, kedro riešutų, cinamono ir muskato riešutų mišinį. Patepkite skardą sviestu, pabarstykite cukrumi ir gaminkite 10–15 min. Suvyniokite ir užlenkite išorinę dalį
	Vaisiais įdarytas pyragas		0,5–2 kg	Pyrago indą iškllokite tešla ir apibarstykite apačią duonos trupiniais, kad sugertų vaisių sultis. Pripildykite supjaustytais šviežiais vaisiais, sumaišytais su cukrumi ir cinamonu
	SŪRŪS PYRAGAI		800–1200 g	Iškllokite tešla 8–10 porcijų pyrago indą, subadykite tešlą šakute. Tešlą ruoškite pagal savo mėgstamą receptą
DUONA	Bandelės 🍞		60–150 g kiekviena	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Suformuokite bandeles prieš kildinimą. Kildinimui naudokite specialią orkaitės funkciją
	Sumuštinis skardoje 🍞		400–600 g kiekvienas	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Prieš tešlai pradedant kilti, sudėkite į kepimo indą. Kildinimui naudokite specialią orkaitės funkciją
	Didelis duonos kepalas 🍞		700–2000 g	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą receptą ir padėkite ant kepimo padėklo
	Prancūziški batonai 🍞		200–300 g kiekvienas	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Suformuokite ilgus batonus prieš kildinimą. Kildinimui naudokite specialią orkaitės funkciją
PICA	Pica, plona		apvalus padėklas	Paruoškite picos tešlą iš 150 ml vandens, 15 g mielių, 200–225 g miltų, aliejaus ir druskos. Kildinkite naudodami specialią orkaitės funkciją. Tešlą paskleiskite ant plonai riebalais ištepito kepimo dėklo. Uždėkite garnyro, pavyzdžiui, pomidorų, mocarelos sūrio ir kumpio
	Pica, stora		apvalus padėklas	
	Šaldyta pica	  1  3 1  4 2 1	1–4 sluoksniai	Išimkite iš pakuotės. Tolygiai išdėstykite ant grotelių

Jei vandens lygis rezervuare per žemas, garų ciklas nebus pradėtas. Visoms garų funkcijoms pradėti reikia, kad rezervuaras būtų pilnas, arba jame turi būti apie 1,7 l vandens. Kai rezervuare bus pasiektas maks. vandens lygis, ekrane matysite „Vandens rezervuaras yra pilnas“. Jei bet kuriuo metu vandens lygis pasidarys per žemas, ciklas bus pristabdytas ir ekrane matysite „Įpilkite vandens“.

PRIEDAI



Grotelės



Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos



Skysčių surinkimo skarda / kepimo padėklas ant grotelių lentynos



Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda



Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

# 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.

## IŠORINIAI PAVIRŠIAI

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

## VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Norėdami nuvalyti drėgno maisto gaminimo metu susidariusią kondensaciją, palaukite, kol orkaitė atvės, tada valykite šluoste ar kempine.
- Jei vidiniai paviršiai yra labai nešvarūs, siekiant geriausių rezultatų, rekomenduojame paleisti

automatinio valymo funkciją.

- 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.

## VIRINTUVAS

Siekiant užtikrinti optimalų orkaitės veikimą ir apsaugoti nuo kalkių nuosėdų, rekomenduojama reguliariai naudoti „Vand. išleid.“ ir „Nuosėdų šal.“ funkcijas.

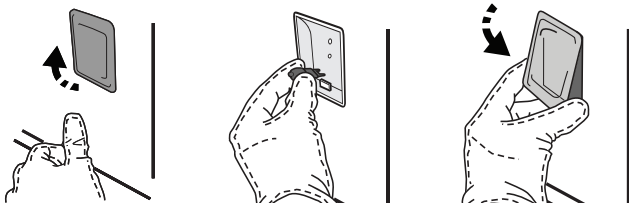
Jei ilgą laiką nenaudojote „Priverstinis oro srautas + Garai“ funkcijos, rekomenduojame gaminimo ciklą pradėti esant tuščiai orkaite ir visiškai užpildžius rezervuarą.

## LEMPUTĖS KEITIMAS

1. Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo.
2. Išimkite skersines groteles.
3. Nuimkite lemputės gaubtą.
4. Pakeiskite lemputę.
5. Uždėkite lemputės gaubtą stipriai paspausdami, kol jis užsifiksuos.
6. Įstatykite skersines groteles.
7. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

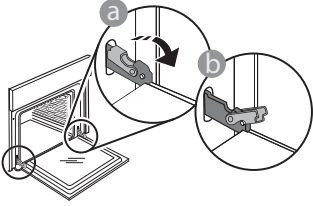
Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 20-40 W/230 V G9 tipo T300°C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

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

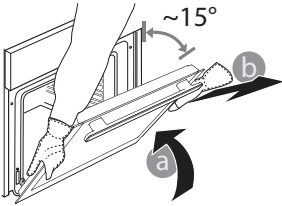


## DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

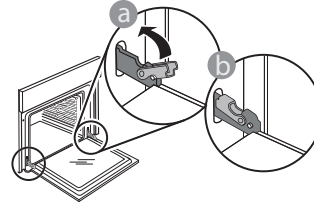


- Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

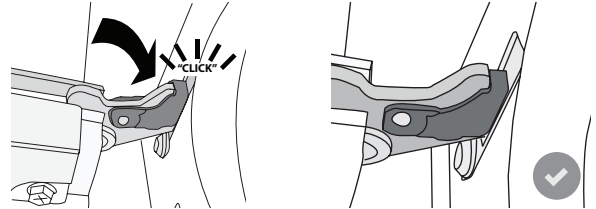


Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

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



- Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fikساتoriai yra tinkamoje padėtyje.



- 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.

## „WI-FI“ DUK

„Wi-Fi“ funkcija Rusijoje nepasiekiamo

**Kurie „Wi-Fi“ protokolai yra palaikomi?**

Įdiegtas „Wi-Fi“ adapteris palaiko „Wi-Fi“ b/g/n Europos šalyse.

**Kurie nustatymai turi būti konfigūruojami maršruto parinktuvo programinėje įrangoje?**

Būtinai toliau nurodyti maršruto parinktuvo nustatymai. 2,4 GHz įjungtas „Wi-Fi“ b/g/n. DHCP ir NAT suaktyvintas.

**Kuri WPS versija yra palaikoma?**

WPS 2.0 arba naujesnė versija. Daugiau informacijos pateikiama maršruto parinktuvo dokumentuose.

**Ar yra skirtumų, jei naudojamas „Android“ arba „iOS“ naudojantis išmanusis telefonas (arba planšetinis kompiuteris)?**

Galite naudoti operacinę sistemą, kurį jums patinka, skirtumo nėra.

**Ar galima naudoti susiejimą mobiliuoju 3G ryšiu, o ne naudojant maršruto parinktuvą?**

Taip, bet debesų paslaugos yra sukurtos nuolat prijungtiems įrenginiams.

**Kaip galėčiau patikrinti, ar mano namų interneto ryšys veikia ir belaidžio ryšio funkcija yra įjungta?**

Tinklo paiešką galite atlikti naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu. Prieš bandydami nepamirškite išjungti visų kitų duomenų ryšių.

**Kaip patikrinti, ar prietaisas prijungtas prie belaidžio namų tinklo?**

Eikite į maršruto parinktuvo konfigūraciją (žr. maršruto parinktuvo vadovą) ir patikrinkite, ar prietaiso MAC adresas yra belaidžio ryšiu prijungtų įrenginių puslapio sąrašas.

**Kur rasti prietaiso MAC adresą?**

Paspauskite „Nustatymai“, tada palieskite „Wi-Fi“ piktogramą arba ieškokite įrenginyje: Etiketėje yra nurodyti SAID ir MAC adresai. MAC adresą sudaro skaičių ir raidžių seka, kuri prasideda „88:e7“.

**Kaip galėčiau patikrinti, ar prietaiso belaidžio ryšio funkcija yra įjungta?**

Naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu ir „6<sup>th</sup> Sense“ programa „Live“ patikrinkite, ar prietaiso tinklas yra matomas ir prijungtas prie debesies.

**Ar yra kas nors, kas galėtų neleisti signalui pasiekti prietaiso?**

Patikrinkite, ar jūsų prijungti įrenginiai neišnaudoja viso galimo interneto pralaidumo.

Įsitikinkite, kad „Wi-Fi“ naudojantys įrenginiai neviršija didžiausio maršruto parinktuvo leidžiamo skaičiaus.

**Koks atstumas turi būti tarp maršruto parinktuvo ir įrenginio?**

Paprastai „Wi-Fi“ signalas yra pakankamai stiprus, kad galėtų veikti keliuose kambariuose, bet tai labai priklauso nuo medžiagų, iš kurių pastatytos sienos. Signalo stiprumą galite patikrinti padėję išmanųjį prietaisą prie įrenginio.

**Ką daryti, jei belaidis ryšys nepasiekia prietaiso?**

Galite panaudoti specialius įrenginius, kurie išplečia „Wi-Fi“ ryšio zoną namuose, pvz., prieigos taškas „Wi-Fi“ kartotuvus ir „Power-line“ tiltą (su prietaisu nepriedamas).

**Kaip sužinoti savo belaidžio tinklo pavadinimą ir slaptažodį?**

Žr. maršruto parinktuvo dokumentus. Maršruto parinktuvo etiketėje paprastai pateikiama informacija, kuri yra būtina

norint pasiekti įrenginio sąrankos puslapį naudojant prijungtą įrenginį.

**Ką daryti, jei mano maršruto parinktuvas naudoja kaimynų „Wi-Fi“ kanalą?**

Priverskite maršruto parinktuvą naudoti jūsų namų „Wi-Fi“ kanalą.

**Ką daryti, jei įrenginio ekrane rodoma , arba įrenginys negali užmegzti pastovaus ryšio su namų maršruto parinktuvu?**

Gali būti, kad prietaisas sėkmingai prijungtas prie maršruto parinktuvo, bet jis negali prisijungti prie interneto. Jei norite, kad prietaisas būtų prijungtas prie interneto, patikrinkite maršruto parinktuvo ir (arba) pernašos nustatymus.

Maršruto parinktuvo nustatymai: NAT turi būti įjungtas, užkarda ir DHCP turi būti tinkamai sukonfigūruoti. Palaikomas slaptažodžio šifravimas: WEP, WPA, WPA2. Jei norite išbandyti kitą šifravimo tipą, žr. maršruto parinktuvo vadovą.

Pernašos nustatymai: Jei interneto paslaugos teikėjas nustatė galinčių jungtis prie interneto MAC adresų skaičių, gali nepavykti

prijungti prietaiso prie debesies. Įrenginio MAC adresas yra jo unikalus identifikatorius. Jei prie interneto norite prijungti kitus įrenginius (ne kompiuterius), dėl procedūrų kreipkitės į interneto paslaugos teikėją.

**Kaip galėčiau patikrinti, ar duomenys yra perduodami?**

Po to, kai nustatysite tinklą, išjunkite maitinimą, palaukite 20 sek. ir tada vėl įjunkite įrenginį: Patikrinkite, ar programa rodo įrenginio UI būseną.

Kai kuriems nustatymams prireikia kelių sekundžių, kol jie atsiranda programoje.










**Kaip galiu pakeisti „Whirlpool“ paskyrą, bet palikti prijungtus prietaisus?**

Galite sukurti naują paskyrą, bet prieš perkeldami prietaisus į naują paskyrą nepamirškite pasiimti prietaisų iš senosios paskyros.

**Pakeičiau maršruto parinktuvą, ką turiu daryti?**

Galite pasilikti tuos pačius nustatymus (tinklo pavadinimą ir slaptažodį) arba galite įrenginyje ištrinti ankstesnius nustatymus ir sukonfigūruoti juos iš naujo.

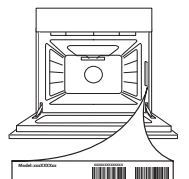
## TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Orkaitės gedimas.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės. Paspauskite  , palieskite  ir pasirinkite „Factory Reset“ (Atkurti gamyklinius parametrus). Visi išsaugoti nustatymai bus ištrinti.
Namuose nutrūko maitinimo tiekimas.	Neteisingi galios nustatymai.	Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Jei norite pakeisti, paspauskite  , pasirinkite  „Daugiau režimų“ ir tada pasirinkite „Energijos“.
Orkaitė nekaista.	Veikia demonstracinis režimas.	Paspauskite  , palieskite  „Informacija“, tada pasirinkite „Išsaugoti demonstracinį režimą“, kad iš jo išeitumėte.
Ekrane rodoma  piktograma.	„Wi-Fi“ maršruto parinktuvas yra išjungtas. Pasikeitė maršruto parinktuvo nustatymų ypatybės. Belaidis ryšys nepasiekia prietaiso. Orkaitei nepavyksta užmegzti pastovaus ryšio su namų tinklu. Ryšys nepalaikomas.	Patikrinkite, ar „Wi-Fi“ maršruto parinktuvas prijungtas prie interneto. Patikrinkite, ar prie prietaiso geras „Wi-Fi“ signalo stiprumas. Pabandykite iš naujo paleisti maršruto parinktuvą. Žr. skyrių „DUK „Wi-Fi““ Jei pasikeitė namų belaidžio tinklo ypatybės, atlikite susiejimą su tinklu iš naujo: Paspauskite  , palieskite  „Wi-Fi“ ir pasirinkite „Prisijungti prie tinklo“.
Ryšys nepalaikomas.	Nuotolinis valdymas jūsų šalyje negalimas.	Prieš pirkdami įsitikinkite, ar jūsų šalyje leidžiamas nuotolinis elektronikos prietaisų valdymas.



**Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti:**

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



**Whirlpool**



400011666536