



**PERSKAITYKITE IR LAIKYKITĖS**

Prieš naudodami prietaisą, perskaitykite šias saugos instrukcijas. Išsaugokite jas ateičiai.

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

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

⚠ Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad pirolizės funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos. – galite nusideginti

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

⚠ ĮSPĖJIMAS Naudojimo metu prietaisas ir pasiekiamos dalys gali įkaisti. Priežiūra turi būti atlikta stengiantis neliesti įkaitusių dalių. Prietaisą reikia saugoti nuo jaunesnių nei 8 metų vaikų, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi.

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

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

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

**LEISTINAS NAUDOJIMAS**

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

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

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

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

⚠ Nelaikykite sprogiųjų ar degiųjų medžiagų (pvz., benzino ar aerozolių) prietaise ar šalia jo – kyla gaisro pavojus.

**ĮRENGIMAS**

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

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

⚠ Spintelės pjovimo darbus atlikite prieš montuodami orkaitę į baldus ir gerai nuvalykite visas medienos drožles bei pjuvenas.

Neišimkite prietaiso iš polistireno putų pagrindo, kol nebūsate pasirėngę jo montuoti.

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

⚠ Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių – kyla gaisro pavojus.

⚠ Jei prietaisas montuojamas po stalviršiu, neužblokuokite minimalaus tarpo tarp stalviršio ir viršutinio orkaitės krašto. Galite nudegti.

## ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

⚠ Duomenų plokštelė yra orkaitės priekiniame krašte (matoma atidarius orkaitės dureles).

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

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

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

⚠ Jei reikia pakeisti maitinimo laidą, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą.

### VALYMAS IR PRIEŽIŪRA


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

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


⚠ Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad prietaisas atvėso. – galite nusidėginti.

⚠ ĮSPĖJIMAS Prieš keisdami lempuotę prietaisą išjunkite, kad nekiltų elektros šoko pavojus.

### PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS

Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu . Todėl įvairias pakuotės medžiagas reikia išmesti labai atsakingai ir griežtai laikantis vietos institucijų reglamentų, reguliuojančių atliekų išmetimą.

### BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

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

### ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

Orkaitę įkaitinkite tik tuo atveju, jei tai atlikti nurodyta gaminio aprašo lape esančioje gaminimo lentelėje arba patiekalo recepte. Naudokite tamsiai lakuotas arba emaliu padengtas kepimo formas, nes jos geriau

sugeria karštį. Patiekalai, kuriuos reikia ilgiau gaminti, toliau bus gaminami net ir išjungus orkaitę.

Standartinis ciklas (PYRO): skirtas labai nešvariai orkaitei valyti. Energiją taupantis ciklas (PYRO EXPRESS/ECO) - tik kai kuriuose modeliuose - : sunaudoja maždaug 25 % mažiau energijos nei standartinis ciklas. Šią funkciją parinkite reguliariais intervalais (po 2 ar 3 mėsos gaminimo iš eilės kartų).

### ATITIKTIES DEKLARACIJA

Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 65/2014 pagal Europos standartą EN 60350-1.



# KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS



## DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ

Kad galėtumėte pasinaudoti visapuse technine priežiūra ir palaikymu, užregistruokite savo prietaisą svetainėje [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

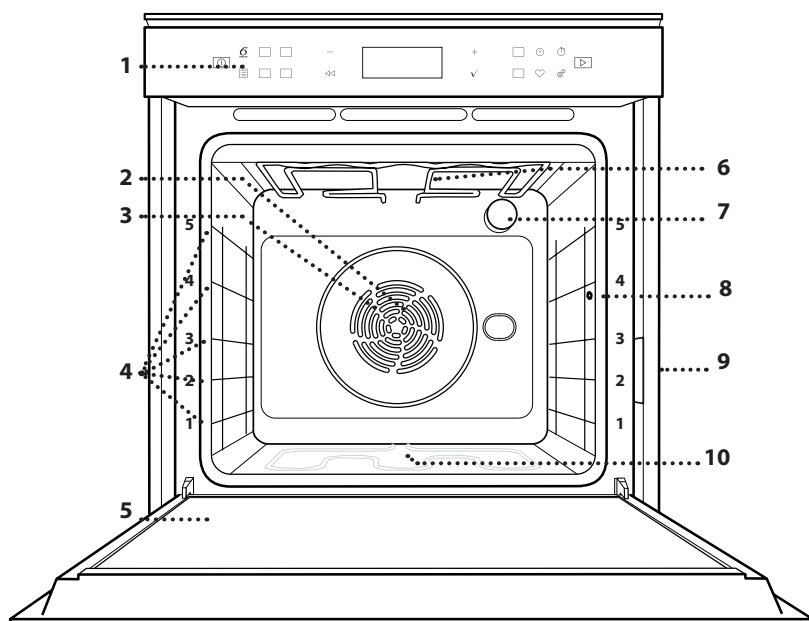


Apsilankykite mūsų svetainėje adresu [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) ir, vykdydami šios brošiūros nugarėlėje pateiktus nurodymus, atsisiųskite naudojimo ir priežiūros vadovą.



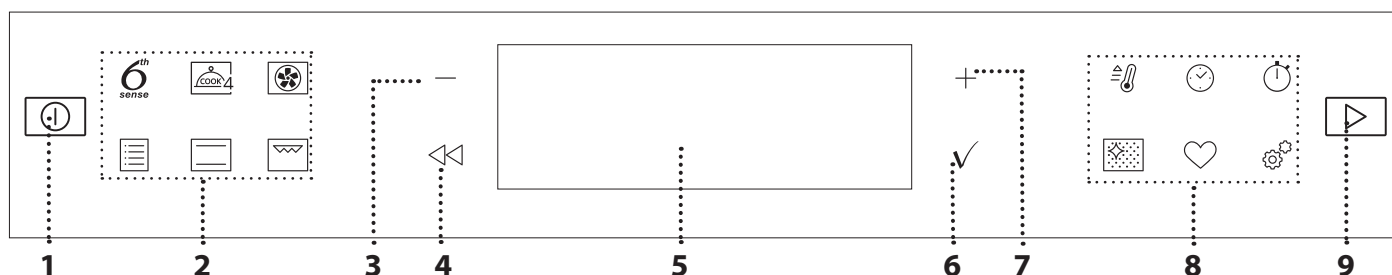
Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

## GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo pultas
2. Ventilatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinamasis elementas / kepintuvas
7. Lempa
8. Mėsos zondo įsmeigimo vieta
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

## VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



### 1. ĮJUNGTI / IŠJUNGTI

Įjunkite arba išjunkite krosnelę ir sustabdykite veikiančią funkciją.

### 2. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE FUNKCIJŲ

Greitai pasiekite funkcijas ir meniu.

### 3. NARŠYMO MYGTUKAS SU MINUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir sumažinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

### 4. GRĮŽTI

Grįžkite į ankstesnį ekraną. Suteikia galimybę keisti nustatymus gamtinimo metu.

### 5. EKRANAS

Patvirtinkite funkcijos pasirinkimą arba nustatytą reikšmę.

### 7. NARŠYMO MYGTUKAS SU PLUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir didinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

### 8. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE PARINKČIŲ / FUNKCIJŲ

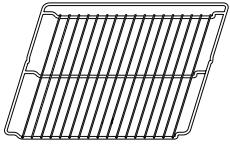
Greitai pasiekite funkcijas, trukmę, nustatymus ir mėgstamiausius.

### 9. PALEIDIMAS

Paleiskite funkciją naudodami nurodytus ar pagrindinius nustatymus.

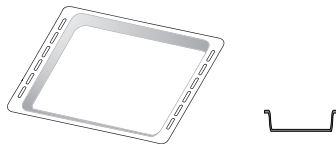
# PRIEDAI

## GROTELĖS



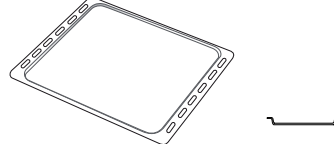
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

## SURINKIMO PADĖKLAS



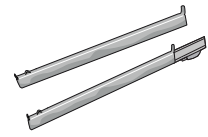
Naudojamas kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepat įstatoma po grotelėmis.

## KEPIMO SKARDA



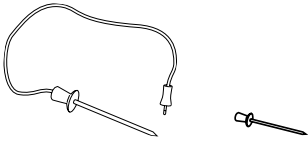
Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

## SLANKIOJANČIOS GROTELĖS\*



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

## MĖSOS ZONDAS\*



Skirtas pagrindinei temperatūrai matuoti gaminimo metu.

\* 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 skersinių grotelių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

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

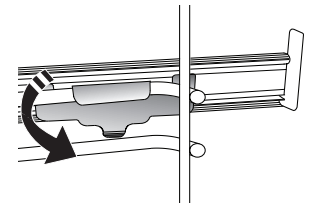
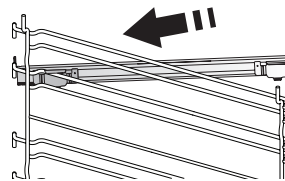
## SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

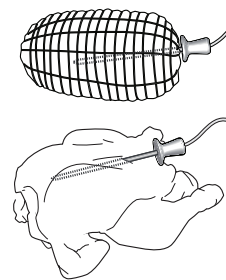
Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių. Viršutinį grotelių fiksiatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksiatorių.

Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksiatoriaus 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.

## MĖSOS ZONDO NAUDOJIMAS (JEI YRA)



Įkiškite mėsos zondą giliai į mėsą, tik venkite kaulingų ar riebių vietų. Jei kepatė vištieną, įkiškite galiuką krūtinėlės viduryje, tik nepataikykite į tuščią ertmę. Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite kištuką prie jungties orkaitės gaminimo skyriaus dešinėje.

## FUNKCIJOS

6<sup>th</sup>  
sense

### 6<sup>th</sup> SENSE

Jos leidžia visiškai automatiškai ruošti visų tipų maistą (lazaniją, mėsą, žuvį, daržoves, pyragėlius ir pyragus, sūrius pyragėlius, duoną, picą).

Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamos gaminimo lentelės nurodymais.



### COOK 4

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, pyragus, picą (taip pat ir šaldytą) ir ruošiant visą patiekalą. Geriausias rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų.



### KARŠTAS ORAS

Skirta kepti įvairius maisto produktus, kuriems tuo pačiu metu reikalinga ta pati kepimo temperatūra keliose lentynėse (daugiausiai trijose). Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.



### TRADICINIAI

#### • KONVEKČINIS KEPIMAS

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

#### • 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.

#### • UŽŠALD. KEP.

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

#### • SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

##### » MAXI COOKING

Funkcija automatiškai parenka geriausią gaminimo režimą ir temperatūrą dideliems mėsos gabalams (daugiau nei 2,5 kg) kepti. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų.

##### » TEŠLOS KILD.

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

##### » ATŠILDYMAS

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

##### » IŠLAIKYTI ŠILTA

Palaiko ką tik paruoštą maistą karšta ir traškų.

##### » EKO KARŠTO 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.



### 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. Jei mėsą kebate ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.



### SPARTUSIS ĮKAITINIMAS

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.



### LAIKMAČIAI

Skirti funkcijų laiko reikšmėms redaguoti.



### MINUT. LAIK.

Skirtas stebėti laiką nesuaktyvinant funkcijos.



### AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS – PYRO

Gaminimo metu išsiskyrę tiškai pašalinami naudojant itin aukštos temperatūros ciklą (apie 400 °C). Galimi du automatinio valymo ciklai: Visas ciklas (Pyro) ir trumpesnis ciklas (Pyro Eco). Rekomenduojame nuolatos naudoti trumpesnį ciklą, o kai orkaitė yra labai nešvari – įjungti visą ciklą.



### MĖGSTAMA

Greitai prieigai prie 10 mėgstamiausių funkcijų.



### NUSTATYMAI

Krosnelės nustatymams reguliuoti.

Kai veikia EKO režimas, siekiant taupyti energiją, ekrano šviesumas sumažėja po kelių sekundžių ir lemputė išsijungia po 1 min. Ekranas įjungiamas automatiškai, kai tik paspaudžiamas bet kuris mygtukas.

Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Jei norite išjungti šį režimą, meniu NUSTATYMAI eikite į parinktį DEMO REŽIMAS ir pasirinkite „Off“.

Pasirinkus ATKURTI GAM.PAR., gaminys išsijungia ir grįžtama prie nustatymų, buvusių pirmojo įjungimo metu. Visi nustatymai bus ištrinti.

# NAUDOJIMAS PIRMA KARTĄ


## 1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką: Ekrane bus rodoma „English“ (anglų kalba).



Paspauskite + arba – ir slinkdami kalbų sąrašą pasirinkite reikiamą kalbą.

Paspauskite ✓ ir patvirtinkite pasirinkimą.

Atkreipkite dėmesį. Paspaudus , kalbą taip pat galima pakeisti meniu NUSTATYMAI, pasirenkant parinktį KALBA.

## 2. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

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



Paspauskite + arba – ir pasirinkite 16 „High“ arba 13 „Low“, tada patvirtinkite paspausdami ✓.


## 3. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pasirinkę galią, turėsite nustatyti laiką. Ekrane mirksės du valandų skaitmenys.



Paspauskite + arba – , nustatykite valandas ir paspauskite ✓ . Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys.

Paspauskite + arba – , nustatykite minutes ir patvirtindami paspauskite ✓ .

Atkreipkite dėmesį: Atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą. Paspauskite meniu NUSTATYMAI ir pasirinkite LAIKRODIS .


## 4. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu. Kad pašalintų 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. Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „Priverstinio oro srauto“ ar „Konvekcinis kepimas“).

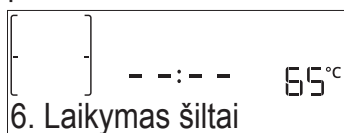
Atkreipkite dėmesį. Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

# KASDIENIS NAUDOJIMAS


## 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Paspauskite  ir įjunkite orkaitę: ekrane bus rodoma paskutinė naudota funkcija arba pagrindinis meniu.

Funkcijas galima pasirinkti paspaudus vieną iš pagrindinių funkcijų piktogramų arba slenkant meniu. Norėdami pasirinkti meniu elementą (ekrane rodomas pirmas galimas elementas) paspauskite + arba – ir pasirinkite pageidaujama, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite.



## 2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka. Paspaudus  galima vėl pakeisti ankstesnį nustatymą.

## TEMPERATŪRA / KEPINTUVO LYGIS



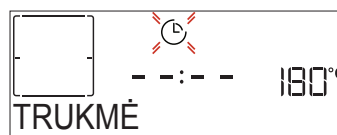
Kai ekrane mirksi reikšmė, naudodami + arba –



ją pakeiskite, tada patvirtinkite paspausdami ✓ ir pereikite prie kitų nustatymų (jei reikia).


Taip pat galima nustatyti ir kepimo lygį. Kepinant galima naudoti vieną iš trijų nustatytųjų galios lygių: 3 (aukštas), 2 (vidutinis), 1 (žemas).

Atkreipkite dėmesį. Suaktyvinus funkciją temperatūros / kepimo lygį galima keisti naudojant + arba – .

## TRUKMĖ




Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi + arba – nustatykite reikiamą gaminimo laiką, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite. Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia (neribotas). Patvirtinkite paspausdami ✓ arba  ir paleiskite funkciją. Pasirinkę šį režimą negalite užprogramuoti atidėtos paleisties.


Atkreipkite dėmesį. Paspaudami  galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatytą gaminimo laiką: paspauskite + arba – , koreguokite laiką ir patvirtindami paspauskite ✓ .





### PABAIGOS LAIKAS (ATIDĖJIMO PRADŽIA)

Naudojant daugelį funkcijų ir nustatčius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką. Ekране rodomas pabaigos laikas, o  piktograma mirksi.



Paspauskite + arba – ir nustatykite norimą gaminimo pabaigos laiką, tada paspauskite , kad patvirtintumėte ir suaktyvintumėte funkciją. Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Atkreipkite dėmesį. Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiama. Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje. Kol laukiate, galite paspausti + arba – ir koreguoti užprogramuotą pabaigos laiką, arba galite paspausti  ir pakeisti kitus nustatymus. Jei paspausite , kad pamatytumėte informaciją, turėsite galimybę perjungti pabaigos laiko ir trukmės parinktį.


### 6<sup>th</sup> SENSE

Ruošiant bet kokį maistą šios funkcijos automatiškai parenka geriausiai troškinimui, kepinimui ar kepimui tinkamą režimą, galingumą, temperatūrą ir trukmę.

Prireikus tiesiog nurodykite maisto ypatybes, kad rezultatai būtų optimalūs.

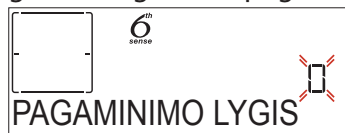
### SVORIS / AUKŠTIS (APVALIOS SKARDOS SLUOKSNIAI)





Jei norite tinkamai nustatyti funkciją, vadovaukitės ekrane pateikiamais nurodymais. Paraginti paspauskite + arba – ir nustatykite reikiamą reikšmę, tada patvirtinkite paspausdami .

### IŠKEPIMO LAIPSNIS / SKRUDINIMAS


Naudojantis kai kuriomis „6<sup>th</sup> Sense“ funkcijomis galima reguliuoti pagaminimo lygį.





Paraginti paspauskite + arba – ir pasirinkite pageidaujamą lygį: pusžalis (-1) arba gerai paruoštas(+1). Patvirtinkite paspausdami  arba  ir paleiskite funkciją.


Tokiu pačiu būdu naudojantis kai kuriomis „6<sup>th</sup> Sense“ funkcijomis galima reguliuoti apskrudinimo lygį: žemas (-1) ir aukštas (+1).

### 3. PRADĖKITE FUNKCIJĄ

Bet kuriuo metu, jei numatytosios reikšmės atitinka pageidaujamas arba, jei pritaikėte norimus nustatymus, paspauskite  ir suaktyvinkite funkciją.

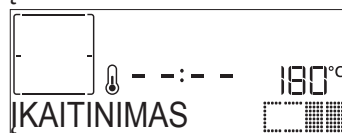
Pauzės fazės metu paspauskite , jei norite praleisti šią fazę ir iškart paleisti funkciją.

Atkreipkite dėmesį. Pasirinkus funkciją, ekrane bus rodomas rekomenduojamas ir geriausiai kiekvienai funkcijai tinkantis lygis. Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu, paspausdami .

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Paspauskite  ir grįžkite į ankstesnį ekraną, pasirinkite kitą funkciją arba palaukite, kol ji atvės.

### 4. ĮKAITINIMAS

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



Pasibaigus šiai fazei pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą ir būsite paraginti „ĮDĖKITE MAISTĄ“. Tada atidarykite dureles, sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles ir pradėkite gaminti.

Atkreipkite dėmesį. Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas.

Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė. Naudodamiesi + arba – galite bet kada pakeisti pageidaujamą krosnelės temperatūrą.

### 5. GAMINIMO PRISTABDYMAS / MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Atidarius dureles gaminimas laikinai pristabdomas išjungiant kaitinimo elementus.

Jei norite tęsti gaminimo procesą, uždarykite dureles. Naudojant kai kurias „6<sup>th</sup> Sense“ funkcijas gaminimo metu maistą reikia apversti.




Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Atidarykite dureles, atlikite ekrane nurodytą veiksmą ir uždarykite dureles, tada gaminimą tęskite.

Likus 10 % gaminimo laiko orkaitė gali jus paraginti patikrinti maistą tuo pačiu būdu.

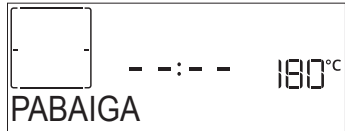




Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Patikrinkite maistą, uždarykite duris ir tęskite gaminimą.

Atkreipkite dėmesį. Paspauskite , jei norite šiuos veiksmus praleisti. Kitu atveju, jei nebus atliktas joks veiksmas, orkaitė tęs gaminimo procesą.

## 6. GAMINIMO PABAIGA

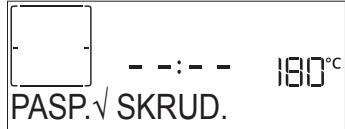
Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.





Paspauskite , jei norite, kad gaminimas būtų tęsiamas rankiniu būdu (neribojant laiko), arba paspauskite  ir pratęskite gaminimo laiką, nustatydami naują trukmę. Abiem atvejais gaminimo parametrai bus išlaikyti.

### SKRUDINIMAS

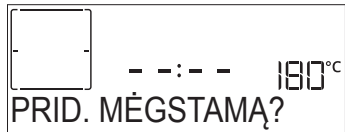
Naudojant tam tikras orkaitės funkcijas galima paskrudinti maisto paviršių, tereikia baigus gaminti įjungti kepinimo funkciją.









Kai ekrane rodoma susijusi žinutė, paraginti paspauskite , kad būtų pradėtas penkių minučių skrudinimo ciklas. Jei norite sustabdyti funkciją, bet kuriuo metu paspauskite mygtuką  ir išjunkite orkaitę.

### . MĖGSTAMA

Kai baigiasi gaminimo procesas, ekrane matysite raginimą išsaugoti funkciją 1–10 mėgstamiausių sąrašo padėtyje.







Jei pageidaujate išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią, o dabartinius jos nustatymus naudoti ateityje, paspauskite  arba, jei norite ignoruoti, paspauskite . Po to, kai paspaudėte , paspauskite  arba , kad pasirinktumėte eilės numerį, tada paspauskite  ir patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį. Jei atmintis pilna arba pasirinktas eilės numeris jau užimtas, krosnelė paragins patvirtinti, kad norite perrašyti ankstesnę funkciją.

Norėdami vėliau iškviesti išsaugotas funkcijas, spauskite : Ekrane bus rodomas mėgstamiausių funkcijų sąrašas.



Paspauskite  arba , ir pasirinkite funkciją, patvirtinkite paspausdami , o tada paspauskite  ir suaktyvinkite.


### . AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ (PYRO)

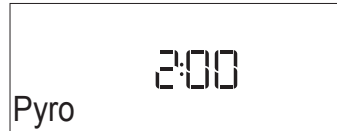
**Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui.**







**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. Norėdami gerai nuvalyti, prieš naudodami pirolizės funkciją, drėgna kempine pašalinkite didžiausius nešvarumus. Pirolizės funkciją įjunkite, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonūs kvapas.

Paspauskite , kad ekrane būtų rodoma „Cleaning“ (Valoma).









Spausdami  arba  pasirinkite reikiamą ciklą, tada paspauskite  ir patvirtinkite. Kai pasirenkamas ciklas, prireikus paspauskite  arba  ir nustatykite pabaigos laiką (pradžios atidėjimą), tada paspauskite  ir patvirtinkite.

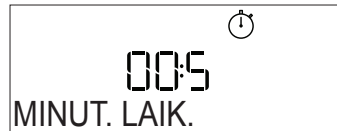
Nuvalykite dureles ir paraginus išimkite visus priedus, tada uždarykite dureles, o baigus paspauskite : orkaitėje bus pradėtas automatinio valymo ciklas, o durelės automatiškai užsirakins: ekrane pasirodys įspėjamasis pranešimas kartu su atgal skaičiuojamu laiku, kuris rodo vykdomo ciklo būseną.

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


### . MINUT. LAIK.

Išjungtos orkaitės ekraną galima naudoti kaip laikmatį. Prieš įjungdami funkciją, įsitikinkite, kad orkaitė išjungta, ir paspauskite  arba : ekrane mirksės piktograma .


Paspauskite  arba , ir nustatykite reikiamą laiko trukmę, tada paspauskite  ir suaktyvinkite laikmatį.





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

Atkreipkite dėmesį. Minutinis laikmatis negali įjungti gaminimo ciklo. Paspauskite  arba , kad pakeistumėte nustatytą laikmačio laiką.

Suaktyvinę minutinį laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją.

Paspauskite  ir įjunkite orkaitę, tada pasirinkite reikiamą funkciją.

Įjungus funkciją laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą neatsižvelgiant į funkciją.

Atkreipkite dėmesį. Šio etapo metu minutinis laikmatis, fone vykdamas atgalinę atskaitą, nėra matomas (rodoma tik  piktograma). Jei norite pamatyti minutinio laikmačio ekraną, paspauskite  ir sustabdykite tuo metu veikiančią funkciją.

**UŽRAKINTI**

Jei norite užrakinti mygtukus, paspauskite ir mažiausiai penkias sekundes palaikykite . Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite atrakinti mygtukus.



Atkreipkite dėmesį. Šią funkciją galima suaktyvinti ir gaminant. Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspauستą mygtuką .

**MĖSOS ZONDO NAUDOJIMAS (JEI YRA)**

Gamindami išmatuokite mėsos temperatūrą zondą, kad būtų užtikrinta optimali jos gaminimo temperatūra. Orkaitės temperatūra galis skirtis atsižvelgiant į jūsų pasirinktą funkciją, bet gaminimas visada užprogramuotas baigtis, kai yra pasiekama nurodyta temperatūra. Įstačius zondą pasigirsta signalas, o ekrane parodoma „ZONDAS PRIJ.“.



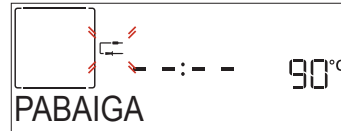
Pasirinkite reikiamą funkciją („Trad. Gamin.“, „Priv.

oro sr.“, „Konvekcinis kepimas“, „Turbogrill“, „Eko karšto oro srautas“, „Maxi Cooking“, „6<sup>th</sup> Sense“: Ekrane paraginama nustatyti numatytą zondo temperatūrą: Spausdami + arba – ją nustatykite, tada paspauskite ir nustatykite toliau nurodytus gaminimo parametrus.

Jei suprogramuojama, kad gaminimas būtų baigtas pasiekus reikiamą temperatūrą, gaminimo laiko arba gaminimo pabaigos laiko negalima nustatyti. Lemputė liks šviesti tol, kol neišimsite zondo.

Jei zondą išimsite gaminimo metu, gaminimas bus tęsiamas įprastiniu režimu (be laiko).




































Pasigirs garso signalas, o ekrane bus parodyta, kad zondas pasiekė reikiamą temperatūrą.



Atkreipkite dėmesį. Jei vėliau norėsite pakeisti nustatymus, spauskite + arba – , kad pasirinktumėte zondo temperatūrą, arba spauskite , kad pasirinktumėte kitus nustatymus. Garsinis signalas ir pranešimas perspės, jei naudojant zondą negalima atlikti pasirinkto veiksmo. Tokiu atveju zondą išimkite.

**6<sup>th</sup> sense KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ**

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS		KIEKIS	APVERTIMAS (GAMINANT)	LYGIS IR PRIEDAI
LAZANIJA	-	0,5 - 3 kg	-	
MĖSA	Kepta jautiena	Kepsnys	0,6 - 2 kg **	
		Mėsainis	1,5 - 3 cm	3/5
		Lėtas kepimas	0,6 - 2 kg **	
	Kepta kiauliena	Kepsnys	0,6 - 2,5 kg **	
		Karka *	0,5 - 2,0 kg **	
		Dešros ir dešrelės	1,5 - 4 cm	2/3
	Kepta veršiena *		0,6 - 2,5 kg **	
	Kepta ėriena	Kepsnys	0,6 - 2,5 kg **	
		Koja	0,5 - 2,0 kg **	
	Kepta vištiena	Visa	0,6 - 3 kg **	
		Visas, įdarytas *	0,6 - 3 kg **	
		Filė ir krūtin.	1 - 5 cm	2/3
	Visas keptas kalakutas	Visas *	0,6 - 3 kg **	
Visas, įdarytas *		0,6 - 3 kg **		
Kebabas		1 grotelės	1/2	

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS		KIEKIS	APVERTIMAS (GAMINANT)	LYGIS IR PRIEDAI	
ŽUVIS	File gabalėliai	0,5 - 3 cm	-	 	
	Šaldyta file gabalėliai	0,5 - 3 cm	-	 	
DARŽOVĖS	Keptos daržovės	Bulvės	0,5 - 1,5 kg	-	
		Įdarytos daržovės	0,1 - 0,5 kg	-	
		Keptos daržovės	0,5 - 1,5 kg	-	
	Daržovių apkepas	Bulvės	1 padėklas	-	
		Pomidorai	1 padėklas	-	
		Pipirai	1 padėklas	-	
		Brokoliai	1 padėklas	-	
		Žiedinis kopūstas	1 padėklas	-	
		Kita	1 padėklas	-	
	PYRAGAI IR PYRAGAIČIAI	Tešlos kild. Formoje	Biskv. pyragas	0,5 - 1,2 kg	-
Sausainiai			0,2 - 0,6 kg	-	
Pyragaičiai ir įdaryti pyragai		Plikyti pyragaičiai	1 padėklas	-	
		Pyragas	0,4 - 1,6 kg	-	
		Štrudelis	0,4 - 1,6 kg	-	
		Vaisiais įdarytas pyragas	0,5 - 2 kg	-	
PIKANT. PYRAG.	-	0,8 - 1,2 kg	-		
DUONA	Bandelės	60 - 150 g kiekviena	-		
	Sumuštinis skardoje	400 - 600 g kiekvienas	-		
	Didelis duonos kepalas	0,7 - 2,0 kg	-		
	Prancūziški batonai	200 - 300 g kiekvienas	-		
PICA	Plonas	apvalus padėklas	-		
	Storas	apvalus padėklas	-		
	Šaldytas	1 - 4 sluoksniai	-		
				 	
				  	
				   	

\* Tik tam tikruose modeliuose. Šią funkciją galima naudoti tik kartu su mėsos zondų.

\*\* Siūlomas kiekis.

PRIEDAI



Grotelės



Orkaitės padėklas  
arba pyrago forma  
ant grotelių lentynos



Skysčių surinkimo  
skarda / kepimo arba  
orkaitės padėklas ant  
grotelių lentynos



Skysčių surinkimo  
padėklas /  
kepimo skarda



Surinkimo padėklas  
su 500 ml vandens



Mėsos zondas  
(jei yra)

# KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINI-MAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30 - 50	2
		Taip	160	30 - 50	2
		Taip	160	30 - 50	4 1
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160 - 200	30 - 85	3
		Taip	160 - 200	35 - 90	4 1
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai		Taip	150	20 - 40	3
		Taip	140	30 - 50	4
		Taip	140	30 - 50	4 1
		Taip	135	40 - 60	5 3 1
Pyragėliai / bandelės		Taip	170	20 - 40	3
		Taip	150	30 - 50	4
		Taip	150	30 - 50	4 1
		Taip	150	40 - 60	5 3 1
Bandelės su įdaru		Taip	180 - 200	30 - 40	3
		Taip	180 - 190	35 - 45	4 1
		Taip	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Morengai		Taip	90	110 - 150	3
		Taip	90	130 - 150	4 1
		Taip	90	140 - 160 *	5 3 1
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190 - 250	15 - 50	2
		Taip	190 - 230	20 - 50	4 1
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	3
		Taip	250	10 - 20	4 1
		Taip	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180 - 190	45 - 55	3
		Taip	180 - 190	45 - 60	4 1
		Taip	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190 - 200	20 - 30	3
		Taip	180 - 190	20 - 40	4 1
		Taip	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lazanija / apkepai su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / makaronai su įdaru		Taip	190 - 200	45 - 65	3
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190 - 200	80 - 110	3

FUNKCIJOS

Įprastas būdas	Karštas oras	Konvekcinis kepimas	Kepti ant grotelių	Greitas kepimas ant grotelių	Maxi Cooking	Cook 4	Ekonomiškas karštas oras

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

\* 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 LENTELE

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

PRIEDAI



Grotelės



Orkaitės padėklas  
arba pyrago forma  
ant grotelių lentynos



Skysčių surinkimo  
skarda / kepimo arba  
orkaitės padėklas ant  
grotelių lentynos



Skysčių surinkimo  
padėklas /  
kepimo skarda



Surinkimo padėklas  
su 500 ml vandens



Mėsos zondas  
(jei yra)

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

Nenaudokite valymo garais įrangos.

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 mirkopluošto šluoste.

### VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.

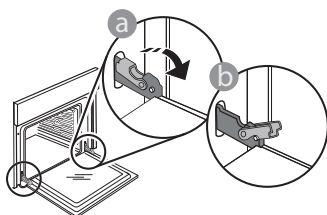
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

### PRIEDAI

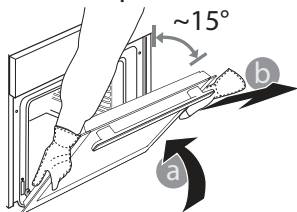
Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

### DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

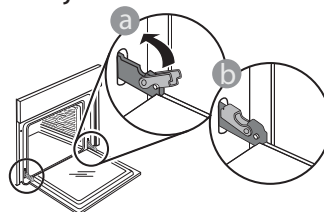
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



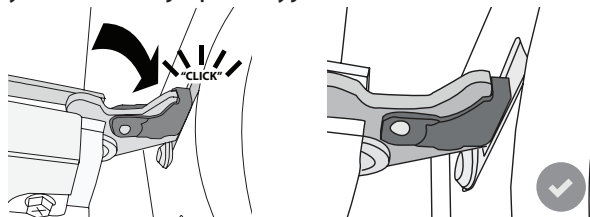
2. Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.



3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.
4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fikساتorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fikساتoriai yra tinkamoje padėtyje.



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

## LEMPUTĖS KEITIMAS

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


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


## TRIKČIŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Orkaitės gedimas.	Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta. Bandykite atlikti ATKURTI GAM.PAR. pasirinkę iš NUSTATYMAI. Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po raidės „F“.
Orkaitė nekaista.	Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Kas 60 sekundžių ekrane rodoma DEMO REŽIMAS.	Pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMUŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).
Lemputė išsijungs.	„EKO“ ekonominis režimas „On“.	Menu NUSTATYMAI pasirinkite EKO ir pasirinkite „Off“ (išjungta).
Neatsidaro durelės.	Vyksta valymo ciklas.	Prieš sudėdami maistą į orkaitę, palaukite, kol baigs veikti funkcija arba orkaitė atvės.
Namuose nutrūko maitinimo tiekimas.	Neteisingi galios nustatymai.	Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Menu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „GALIA“ ir pasirinkite „Mažas“.

## GAMINIO APRAŠYMAS

 Duomenų lapą su šio prietaiso energijos vartojimo duomenimis galite atsisiųsti iš „Whirlpool“ svetainės [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## KUR GAUTI NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS VADOVĄ

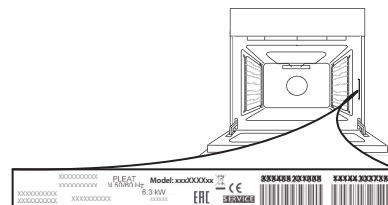
>  Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite svetainėje [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (galite naudoti šį QR kodą) nurodę gaminio kodą.



> Taip pat galite kreiptis į techninės priežiūros centrą.

## SUSISIEKIMAS SU TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRU

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



**400011261830**

Spausdinta Italijoje