



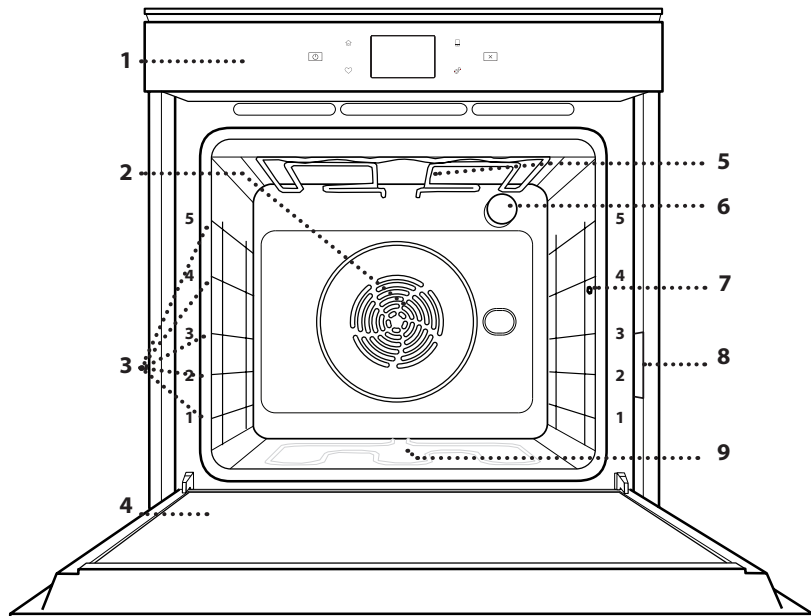
**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ**

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



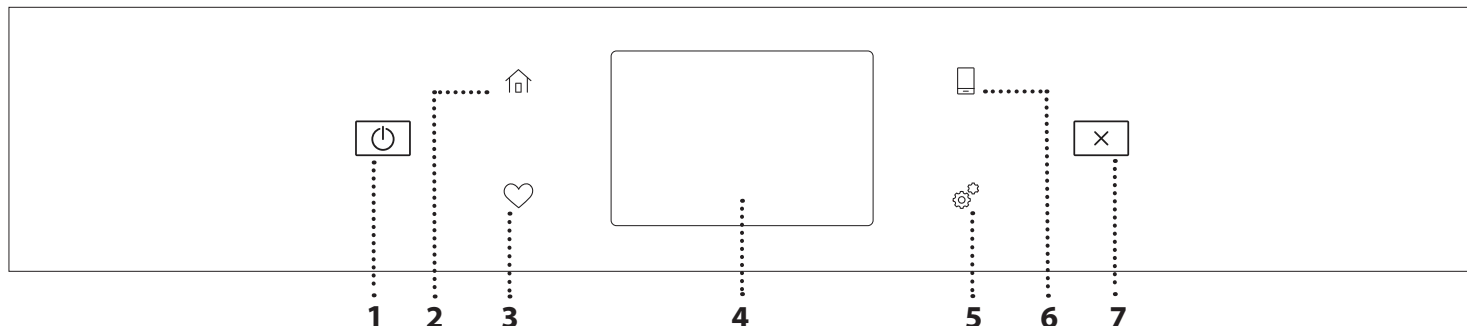
**Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.**

## GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius ir žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
3. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
4. Durelės
5. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
6. Lempa
7. Maisto zondo įdėjimo vieta
8. Duomenų lentelė (nenuimkite)
9. 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. EKRAVAS

### 5. ĮRANKIAI

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

### 6. NUOTOLINIS VALDYMAS

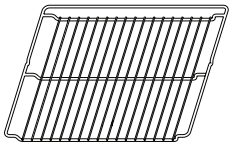
Įjungia „Whirlpool“ sukurtą „6<sup>th</sup> Sense“ programą „Live“.

### 7. ATŠAUKTI

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

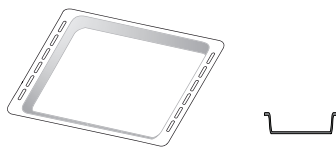
# PRIEDAI

## GROTELĖS



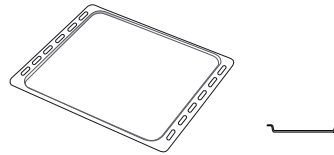
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimui orkaitėje tinkantiems indams

## SURINKIMO PADĖKLAS



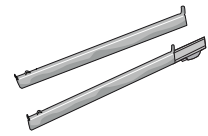
Naudojamas kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepat įstatoma po grotelėmis.

## KEPIMO SKARDA



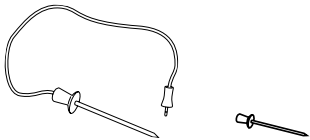
Kepti duonai ir kitiems gaminams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

## SLANKIOJANČIOS GROTELĖS \*



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

## MAISTO ZONDAS



Gaminant tiksliai išmatuoja maisto vidinę temperatūrą. Dėl keturių jutiklinių taškų ir tvirtos atramos jį galima naudoti gaminant mėsą, žuvį, duoną, pyragus ir pyragaičius.

\* 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.

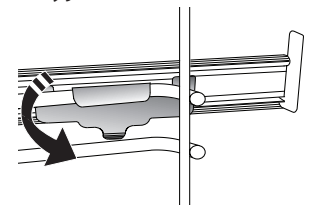
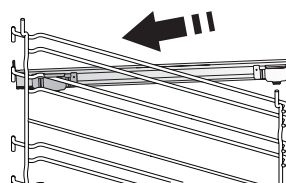
## SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

- 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.
- **TRADICINIS GAMINIMAS**  
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 kepate mėsą, 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.
- **„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, pyragus, 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.
  - » **TEŠLOS KILDINIMAS**  
Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūkštų, 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.

### » LĒTAS GAMINIMAS

Naudojama gaminti mėsą ir žuvį, kai norima, kad patiekalai būtų traškūs ir sultingi. Iš pradžių rekomenduojama mėsos kepsnius apskrudinti keptuvėje iki paruduos ir išsiskirs mėsos sultys. Gaminimo laikas gali būti nuo dviejų valandų (gaminant 300 g žuvį) iki keturių ar penkių valandų (gaminant 3 kg žuvį) ir nuo keturių iki šešių ar net septynių valandų, gaminant mėsą nuo 1 kg iki 3 kg.

### » 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.

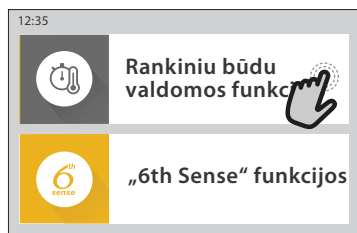


### „6<sup>th</sup> SENSE“

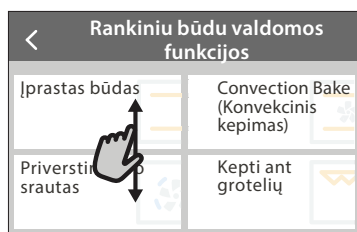
Suteikia galimybę ruošti bet kokią maistą visiškai automatiškai. Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamais gaminimo lentelės nurodymais.

# KAIP NAUDOTI LIEČIAMĄJĮ EKRANĄ

**Pasirinkimas arba patvirtinimas:**  
Palieskite ekraną ir pasirinkite reikšmę arba pageidaujamą meniu elementą.



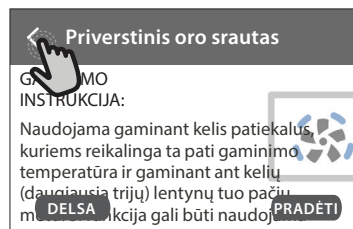
**Slinkimas meniu arba sąrašu**  
Braukite pirštu per ekraną ir slinkite elementus arba reikšmes.




**Nustatymo patvirtinimas arba perėjimas į kitą ekraną:**  
Palieskite NUSTATYTI arba TOLIAU.



**Grįžimas į ankstesnį ekraną**  
Palieskite < .



## NAUDOJIMAS PIRMA KARTĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės jį sukongfigūruoti. Nustatymus galima keisti paspaudžiant , kad patektumėte į meniu „Rankiai“.

### 1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.

- Braukite per ekraną ir slinkite galimų kalbų sąrašą.
- Palieskite pageidaujamą 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.

#### 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. Unikalus 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“ (Ieškoti 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 nutrūkusi 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 sklisti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdant 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.

Ekране 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. Ekране 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 pageidaujama 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 sąrašė. 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.

Kai kurioms „6<sup>th</sup> Sense“ funkcijoms būtina naudoti maisto zondą. Įjunkite jį prieš pasirinkdami funkciją. Siekiant geriausių rezultatų naudojant zondą, rekomenduojame vadovautis atitinkamame skyriuje pateikiamomis instrukcijomis.


- Gamindami vadovaukitės ekrane pateikiamais nurodymais.

## 4. NUSTATYKITE PRADŽIOS ATIDĖJIMĄ

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

- Palieskite „ATIDĖJIMAS“ 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 išjungžiama: 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 „START“ (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 tereikia 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 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. Naudojamiesi 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 LAIKMĖS

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

### LEMPUTĖ

Įjungia arba išjungia orkaitės lemputę.

### AUTOMATINIS VALYMAS


Įjunkite „Automatinio valymo“ funkciją, kad vidinių paviršių valymo rezultatai būtų optimalūs.

Valymo ciklo metu nerekomenduojama atidaryti orkaitės durelių, kad nepašalintų dalis vandens garų, nes tai gali neigiamai paveikti galutinį valymo rezultatą.

- Išimkite iš orkaitės visus priedus ir tik tada suaktyvinkite funkciją.
- Kai orkaitė šalta, jos apačioje išpilkite 200 ml geriamo vandens.
- Palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite valymo funkciją.

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

## TERMOZONDAS

Gamindami išmatuokite mėsos temperatūrą zonu, 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. Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite prie lizdo maisto zondą. Laikykite zondą kuo toliau nuo šilumos šaltinio. Uždarykite orkaitės dureles. Palieskite  . Galite rinktis rankiniu būdu valdomas (pagal gaminimo būdą) ir „6<sup>th</sup> Sense“ (pagal maisto tipą) funkcijas, jei zondo naudojimas yra pageidaujamas arba būtinas.

Jei gaminimo funkcija yra pradėta, išėmus zondą ji bus atšaukta. Išimdami maistą visada atjunkite ir išimkite iš orkaitės zondą.

Zondą galima valdyti nuotoliniu būdu, naudojantis „Bauknecht Home Net“ programėle arba mobiliuoju įrenginiu.

### MAISTO ZONDO NAUDOJIMAS

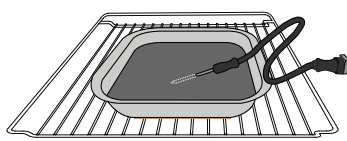
Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite kištuką prie jungties orkaitės gaminimo skyriaus dešinėje.

Pusiau kietą laidą galima formuoti pagal poreikį, kad zondas būtų įstatytas į maistą efektyviausiu būdu. Patikrinkite, ar gaminimo metu laidas nesilies prie viršutinio kaitinimo elemento.

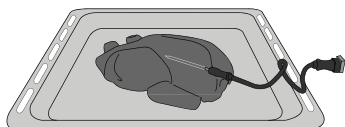
**MĖSA.** Įkiškite mėsos zondą giliai į mėsą, tik venkite kaulingų ar riebių vietų. Jei kepatė vištieną, įkiškite galiuką krūtinėlės viduryje, tik nepataikykite į tuščią ertmę.

**ŽUVIS** (visa). Įkiškite galiuką storiausioje dalyje, tik venkite nugaros dalies.

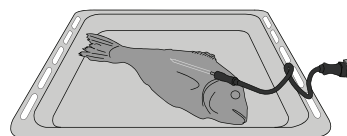
**KEPIMAS ORKAITĖJE:** Suformuokite laidą ir įkiškite galiuką giliai į tešlą, kad zondo kampas būtų optimalus. Jei gaminate naudodami zondą ir „6<sup>th</sup> Sense“ funkcijas, gaminimas bus automatiškai sustabdytas, kai bus pasiekta pagal receptą numatyta vidinė temperatūra ir jums nereikės reguliuoti orkaitės temperatūros.



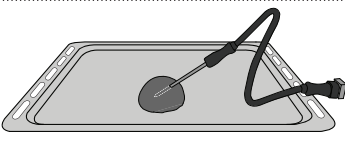
Lazanija



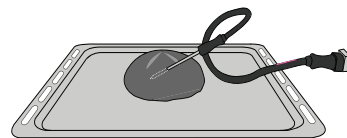
Viščiukas



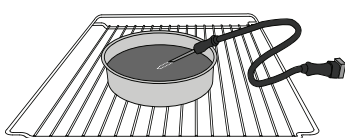
Žuvis



Bandelės



Didelis duonos kepalas



Pyragas

## NUTILDYTI

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

## VALDIKLIŲ 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 režimo“ 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“, gaminyje 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 / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190 - 200	20 - 30	
		Taip	180 - 190	20 - 40	 
		Taip	180 - 190	20 - 40 *	  

FUNKCIJOS

							
Conventional	Forced Air (Priverstinis oro srautas)	Konvekinis kepinimas	GRILL	Turbogrill (Turbogrillis)	MaxiCooking	Cook 4	Ekon. priverstinio oro srautas

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C) / KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)	LENTYNA IR PRIEDAI
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	
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 / kepsniai		-	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	 Cookies	Taip	135	50 - 70	
Tartaletės	 Tarts	Taip	170	50 - 70	
Apvali pica	 Apvali 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)	 Menu	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.

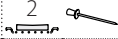
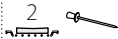
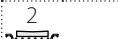

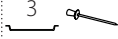


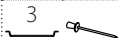
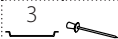
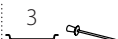


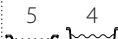

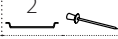
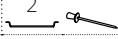
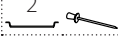
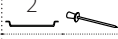
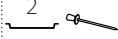
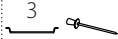
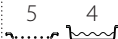

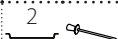




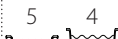

\*\* Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

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

#### KAIP NAUDOTIS GAMINIMO 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 paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų apie tai, ant kokių lentynų dėti kokius konkrečius pateikiamus priedus.


FUNKCIJOS								
	Conventional	Forced Air (Priverstinis oro srautas)	Konvekcinis kepinimas	GRILL	Turbogrill (Turbogrilis)	MaxiCooking	Cook 4	Ekon. priverstinio oro srautas


	Maisto produktų kategorijos	Lygis ir priedai	Kiekis	Gaminimo informacija	
TROŠKINYS IR KEPTI MAKARONAI	Šviežias	Lazanija 	500–3000 g *	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Apipilkite bešamelio padažu ir pabarstykite viršų sūriu, kad tobulai apskrustų	
		Vamzdeliniai makaronai 	500–3000 g *		
	Šaldytas	Lazanija 	500–3000 g		
		Vamzdeliniai makaronai 	500–3000 g		
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.	
		Lėtas kepimas 	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	
	Kiauliena	Kepta kiauliena 	600–2500 g *		
		Kiaulienos kulninė 	500–2000 g *		
		Kiaulienos šonkauliai  	500–2000 g		
	Veršiena	Dešros ir dešrelės  	250 g	Tolygiai išdėstykite ant grotelių. Apsverskite praėjus 3/4 gaminimo laiko	
			Kepta ėriena 	600–2000 g *	Patepkite aliejumi arba ištirpintu sviestu. Įtrinkite druska ir pipirais. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite
			Ėriena	Ėriuko nugarinė 	
	Ėriuko koja 	500–2000 g *			
	Vištiena	Kepta vištiena 	600–3000 g *	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Įtrinkite druska ir pipirais. Įdėkite į orkaitę krūtinę į viršų	
		Įdaryta kepta vištiena 	600–3000 g *		
Vištienos gabalėliai 		600–3000 g *	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Tolygiai paskirstykite skysčių surinkimo padėkle, dėdami odelėmis žemyn		
Filė / krūtinėlė  		1–5 cm	Prieš pradėdami gaminti patepkite aliejumi ir pabarstykite druska. Apsverskite praėjus 2/3 gaminimo laiko		
Kepta kalakutiena ir žąsiena	Kepta žąsiena 	600–3000 g *	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis		
	Įdarytas kepta žąsis 	600–3000 g *			
	Kalakutienos gabalėliai 	600–3000 g *			
	Filė / krūtinėlė  	1–5 cm		Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Įtrinkite druska ir pipirais. Įdėkite į orkaitę krūtinėlę į viršų. Apsverskite praėjus 2/3 gaminimo laiko	
Kebabas  	1 grotelės	Prieš pradėdami gaminti patepkite aliejumi ir pabarstykite druska. Apsverskite praėjus 1/2 gaminimo laiko			

PRIEDAI

  
Grotelės

  
Orkaitės padėklas  
arba pyrago forma  
ant grotelių lentynos



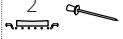
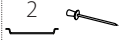
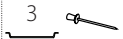
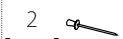












  
Skysčių surinkimo  
skarda / kepimo  
arba orkaitės  
padėklas ant grotelių  
lentynos

  
Skysčių surinkimo  
padėklas / kepimo  
skarda

  
Surinkimo padėklas  
su  
500 ml vandens


  
Maisto zondas


	Maisto produktų kategorijos	Lygis ir priedai	Kiekis	Gaminimo informacija	
ŽUVIS	Kepta žuvis	Žuvis	0,2–1,5 kg *	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis	
		Žuvis su sūria plutele	0,2–1,5 kg *		
	Kepti filė gabalėliai	Šviežios filė gabalėliai	0,5–3 cm		
		Šaldyti filė gabalėliai	0,5–3 cm		
	Ant grotelių keptos jūrų gėrybės	Šukutės	vienas padėklas		Apvoliokite džiuvesėliuose ir apšlakstykite aliejumi, pagardinkite česnaku, pipirais ir petražolėmis
		Midijų apkepai	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			
Keksai	Biskvitinis pyragaitis skardoje	500–1200 g *	Paruoškite 500–900 g biskvitinio pyrago tešlos be riebalų. Supilkite į paruoštą ir riebalais padengtą kepimo skardą		
	Vaisinis keksas skardoje	500–1200 g *	Pagal savo mėgstamą receptą paruoškite pyrago tešlą ir panaudokite smulkintus arba kapotus šviežius vaisius. Supilkite į paruoštą ir riebalais padengtą kepimo skardą		
	Šokoladinis keksas skardoje	500–1200 g *	Paruoškite 500–900 g biskvitinio pyrago tešlos be riebalų. Supilkite į paruoštą ir riebalais padengtą kepimo skardą		
PYRAGAI IR PYRAGAIČIAI	Biskvitinis pyragaitis kepimo skardoje	500–1200 g *	Paruoškite 500–900 g biskvitinio pyrago tešlos be riebalų. Supilkite į paruoštą ir riebalais padengtą kepimo skardą		
	Pyragaičiai ir įdaryti pyragai	Sausainiai	200–600 g	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	
		Kruasanai (šviežūs)	vienas padėklas		
		Plikyti pyragaičiai	vienas padėklas	Tolygiai išdėliokite ant kepimo padėklo. Patiekite atvėsus	
		Tartaletė skardoje	400–1600 g	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 ir gaminkite	
		Štrudelis	400–1600 g	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	500–2000 g	Pyrago indą išklorkite tešla ir apibarstykite apačią duonos trupiniais, kad sugertų vaisių sultis. Pripildykite supjaustytais šviežiais vaisiais, sumaišytais su cukrumi ir cinamonu	
SŪRŪS PYRAGAI	800–1200 g	Išklorkite tešla 8–10 porcijų pyrago indą, subadykite tešlą šakute. Tešlą ruoškite pagal savo mėgstamą receptą			


	Maisto produktų kategorijos	Lygis ir priedai	Kiekis	Gaminimo informacija
DUONA	Bandelės	3 	60–150 g kiekvienas *	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Suformuokite bandeles prieš kildinimą. Kildinimui naudokite specialią orkaitės funkciją
	Vidutinio dydžio duona	3 	200–500 g kiekvienas *	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą receptą ir padėkite ant kepimo padėklo
	Sumuštinis skardoje	2 	400–600 g kiekvienas	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Prieš tešlai pradendant kilti, sudėkite į kepimo indą. Kildinimui naudokite specialią orkaitės funkciją
	Didelis duonos kepalas	2 	700–2000 g *	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą receptą ir padėkite ant kepimo padėklo
	Prancūziški batonai	3 	200–300 g kiekvienas *	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Suformuokite ilgas batonus prieš kildinimą. Kildinimui naudokite specialią orkaitės funkciją
	Speciali duona	2 	—	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą receptą ir padėkite ant kepimo padėklo
PICA	Pica, plona	2 	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	2 	apvalus padėklas	
	Šaldyta pica	2 	1–4 sluoksniai	Išimkite iš pakuotės. Tolygiai išdėstykite ant grotelių
		4  1 		
		5  3  1 		
		5  4  2  1 		

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

  
Maisto zondas

# 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.

- Įjunkite „Automatinio valymo“ funkciją, kad vidinių paviršių valymo rezultatai būtų optimalūs.
- 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.

## LEMPUTĖS KEITIMAS

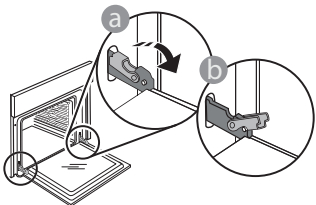
- Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo.
- Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
- Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Atkreipkite dėmesį. Naudokite tik 20-40 W/230 V G9 tipo T300°C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti

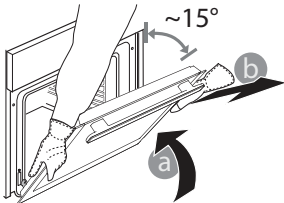
lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. Nelieskite lempučių plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

## DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

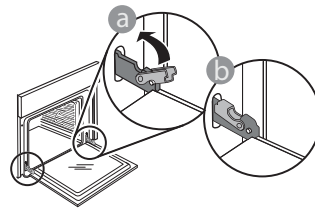


- Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

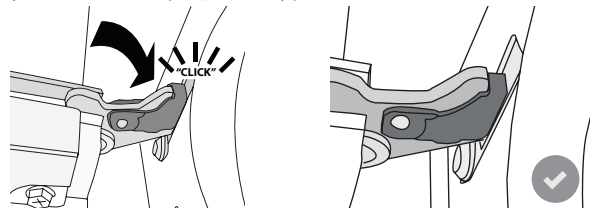


Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

- 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

### 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 adresai yra belaidžiu ryšiu prijungtų įrenginių puslapio sąrašas.

### Kur rasti prietaiso MAC adresą?

Paspauskite  tada palieskite  „Wi-Fi“ arba pažiūrėkite ant prietaiso: 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 orkaitės?

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 nepridedamas).

### 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 orkaitė 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 adresai yra jo unikalūs identifikatoriai. 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 orkaitę: Patikrinkite, ar programa rodo įrenginio UI būseną.

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










### Kaip pakeisti „Whirlpool“ paskyrą išlaikant prijungtus prietaisus?

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

### Pakeičiau maršruto parinktuvą, ką turėčiau 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.

