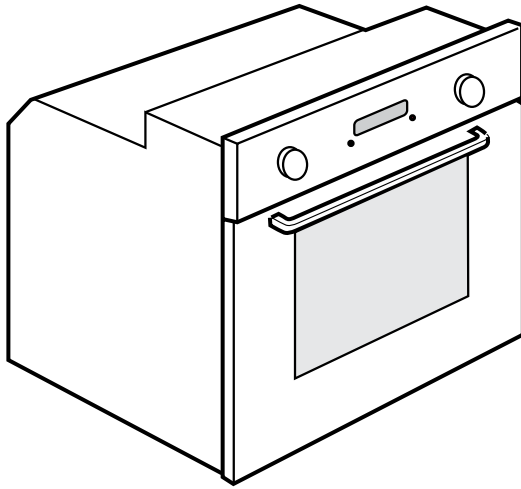


(Čia užklijuokite etiketę nuo garantijos)

SERVICE



0000 000 00000




Naudojimo ir priežiūros vadovas


SVARBI SAUGOS INFORMACIJA

Šios instrukcijos taip pat prieinamos svetainėje: www.whirlpool.eu

JŪSŲ IR KITŲ ASMENŲ SAUGA LABAI SVARBI

Šiame vadove ir ant prietaiso pateikti svarbūs saugos perspėjimai, kuriuos būtina perskaityti ir visada laikytis.

 Tai yra pavojaus ženklas, naudotojus perspėjantis apie jiems ir kitiems asmenims gresiantį potencialų pavojų. Prieš visus perspėjimus dėl saugos yra pavojaus simbolis ir tokie terminai:

 **PAVOJUS** Nurodo pavojingą situaciją; jei jos nevenssite, patirsite rimtą traumą.

 **DĖMESIO** Nurodo pavojingą situaciją; jei jos nevenssite, galite patirti rimtą traumą.

Visuose perspėjimuose dėl saugos pateikiama konkreti informacija apie esamą potencialų pavojų ir nurodoma, kaip sumažinti traumas, žalos ir elektros smūgio pavojų, kuris kyla netinkamai naudojant prietaisą. Būtinai laikykitės toliau pateiktų instrukcijų:

- Mūvėkite apsaugines pirštines, kai išpakuojate ir montuojate prietaisą.
- Prieš vykdant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina atjungti nuo elektros tinklo.
- Įrengimą ir techninę priežiūrą turi atlikti kvalifikuotas technikas; jis privalo vadovautis gamintojo instrukcijomis ir vietiniais saugos reglamentais. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove.
- Maitinimo laidą gali pakeisti turi kvalifikuotas elektrikas. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Taisyklėse reikalaujama prietaisą įžeminti.
- Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad įstačius į korpusą, jo ilgio pakaktų norint įjungti į elektros lizdą.
- Tam, kad įrengimas atitiktų esamus saugos reglamentus, būtina naudoti visų polių atjungimo jungiklį, kuriame tarpas tarp kontaktų negali būti mažesnis nei 3 mm.
- Nenaudokite lizdinių šakotuvų, jei orkaitės kištukas sutampa su kištukiniu lizdu.
- Nenaudokite ilgintuvo.
- Netempkite prietaiso maitinimo laido.
- Prietaisą įrengus, jo elektros komponentai turi būti nepasiekiami naudotojui.
- Jei indukcinės kaitlentės paviršius įtrūkęs, nenaudokite jos, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte galimo elektros šoko (tik modeliams su indukcinė funkcija).
- Prietaiso nelieskite jokia drėgna kūno dalimi, jo nenaudokite būdami basi.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje maistui gaminti. Jį naudoti kitiems tikslams, pvz., šildyti patalpai, draudžiama. Gamintojas nepriima atsakomybės už netinkamą naudojamą arba neteisingas kontrolės įtaisų nuostatas.

- Prietaisas ir pasiekiamos jo dalys naudojant įkaista.
 - Priežiūra turi būti atlikta stengiantis neliesti įkaitusių dalių.
- Maži vaikai (0–3 metų) ir vaikai (3–8 metų) turi būti atokiai, nebent yra visą laiką prižiūrimi.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni, asmenys, turintys psichinių, jutimo ar protinių sutrikimų, arba tie, kuriems trūksta patirties ar 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.
- Prietaiso naudojimo metu ir jį panaudojus, neliaskite kaitinamųjų elementų arba vidinių paviršių – galite nusideginti. Pasirūpinkite, kad kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvės, prie prietaiso nesiliestų drabužiai arba kitos lengvai užsiliepsnojančios medžiagos.
- Baigę gaminti būkite atsargūs, kai atidarote prietaiso dureles; prieš kišdami ranką į orkaitę, leiskite iš jos pamažu išeiti karštam orui ar garams. Kai prietaiso durelės uždarytos, karštas oras išeina pro angą, esančią virš valdymo skydelio. Šių ventiliacijos angų neužblokuokite.
- Prikaituviams ir priedams išimti naudokite orkaitės pirštines, saugokitės, kad nepaliesumėte kaitinamųjų elementų.
- Į prietaisą arba ant jo nedėkite lengvai užsiliepsnojančių medžiagų – prietaisą atsitiktinai įjungus, gali kilti gaisras.
- Prietaise nekaitinkite sandarių stiklainių arba taros.
 - Dėl stiklainyje susidariusio slėgio jis gali sprogti ir pažeisti prietaisą.
- Nenaudokite taros, pagamintos iš sintetinių medžiagų.
- Perkaitintas aliejus arba riebalai lengvai užsiliepsnoja. Kai gaminate patiekalus, kuriuose daug riebalų ar aliejaus, būkite budrūs.
- Gamindami prietaiso niekada nepalikite neprižiūrimo.
- Jei ruošiamuose patiekaluose naudojate alkoholinius gėrimus (pavyzdžiui, romą, konjaką, vyną), nepamirškite, kad esant aukštai temperatūrai alkoholis garuoja. Todėl kyla pavojus, kad alkoholio garai, palietę elektrinius kaitinamuosius elementus, gali užsiliepsnoti.
- Niekada nenaudokite valymo garais įrangos.
- Neliaskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui. Nepriekite vaikų prie orkaitės vykstant pirolizės ciklui. Išsiliejusios medžiagos turi būti išvalytos iš orkaitės ertmių, prieš valymo ciklą (tik orkaitėms su pirolizės funkcija).
- Naudokite tik šiai orkaitei rekomenduotą temperatūros zoną.
- Nenaudokite grubių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių gremžtukų orkaitės durelių stiklui valyti, nes jie gali subraižyti paviršių ir dėl to gali sutrūkti stiklas.

- Prieš keisdami lempuotę įsitikinkite, jog prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte elektros šoko.
- Nenaudokite aliuminio folijos maistui gaminimo inde uždengti (tik orkaitėms su gamini-
mo indais).

Kaip išmesti buities prietaisus

- Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Prieš išmesdami, nupjaukite elektros maitinimo laidą.
- Dėl išsamesnės informacijos apie buities elektros prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą, kreipkitės į kompetentingą vietos instituciją, buities atliekų surinkimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą.

MONTAVIMAS

Orkaitę išpakavę, patikrinkite, ar ji gabenimo metu nebuvo pažeista ir ar gerai užsidaro orkaitės durelės. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros centrą. Tam, kad orkaitės nepažeistumėte, nuo polistirolo putos pagrindo ją nuimkite tik prieš pat įrengimą.

MONTUOJAMOJO BALDO PARUOŠIMAS

- Virtuvės baldai, kurie liečiasi su orkaite, turi būti atsparūs karščiui (min. 90 °C).
- Spintelės pjovimo darbus atlikite prieš montuodami orkaitę ir gerai nuvalykite visas medienos drožles bei pjuvenas.
- Orkaitę įrengus, jos apačia turi būti neprieinama.
- Tam, kad prietaisas gerai veiktų, neužblokuokite minimalaus tarpo, esančio tarp stalviršio ir viršutinio orkaitės krašto.

ELEKTROS ĮVADAS

Įsitikinkite, ar ant duomenų plokštelės nurodyta elektros įtampas vertė yra tokia pati, kaip ir elektros tinklo įtampas vertė. Duomenų plokštelė yra ant priekinio orkaitės krašto (ją pamatysite atidarę dureles).

- Maitinimo kabelį (H05 RR-F tipo, 3 x 1,5 mm²) gali pakeisti tik kvalifikuotas elektrikas. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

BENDROJO POBŪDŽIO REKOMENDACIJOS

Prieš eksploatavimą:

- Nuo priedų nuimkite kartotines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir lipnias etiketes.
- Iš orkaitės išimkite priedus ir apytikriai vieną valandą ją kaitinkite esant 200 °C temperatūrai, kad būtų pašalintas apsauginio tepalo ir izoliacinių medžiagų kvapas.

Eksploatavimo metu:

- Ant durelių nedėkite sunkių daiktų – jie dureles gali pažeisti.
- Už durelių nesilaikykite, nieko nekabinkite ant jų rankenos.
- Prietaiso viduje nekllokite aliuminio folijos.
- Niekada nepilkite vandens tiesiai į karštą orkaitę – gali būti pažeista emalio danga.
- Poūdį ir prikaistuvį niekada nevilkite per orkaitės dugną – galite pažeisti emalio dangą.
- Pasirūpinkite, kad kitų prietaisų elektros laidai neliestų karštų orkaitės dalių ir jų neprispaustų orkaitės durelės.
- Orkaitę visada saugokite nuo atmosferos veiksnių.


APLINKOS APSAUGA



Pakavimo medžiagų išmetimas

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

Gaminio išmetimas

- Šis prietaisas paženklintas pagal Europos direktyvos 2012/19/EB dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (EE[A] reikalavimus.
- Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimos neigiamos įtakos, kurią gali sukelti netinkamas gaminio išmetimas.
- Simbolis  esantis ant prietaiso arba pridedamų dokumentų, nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo skyrių, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

Elektros taupymas

- Orkaitę įšildykite tik tuo atveju, jei tai atlikti nurodyta gaminio aprašo lape esančioje gaminimo lentelėje arba patiekalo recepte.
- Naudokite tamsias, juodu emaliu padengtas kepamąsias formas – tokios formos daug geriau sugeria karštį.
- Orkaitę išjunkite likus 10–15 minučių iki nustatyto gaminimo laiko pabaigos. Patiekalai, kuriuos reikia ilgiau gaminti, toliau bus gaminami net ir išjungus orkaitę.

ATITIKTIES DEKLARACIJA

- Ši orkaitė, kuri pagal savo paskirtį turi sąlytį su maisto produktais, atitinka Europos reglamentą (CE) n.1935/2004 ir suprojektuota, pagaminta ir parduodama laikantis „Žemos įtampas“ direktyvos 2006/95/EB (kuri pakeičia 73/23/EEB ir vėlesnius papildymus) saugos reikalavimų, EMC 2004/108/EB apsaugos reikalavimų.
- Šis prietaisas atitinka ekonomišką dizaino reikalavimus pagal Europos Sąjungos direktyvas Nr. 65/2014 ir Nr. 66/2014 pagal Europos standartą EN 60350-1.

GEDIMŲ ŠALINIMO VADOVAS

Orkaitė neveikia:

- Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas.
- Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.

Neatsidaro durelės:

- Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
- **Svarbu:** autonominio valymo metu orkaitės durelių nebus galima atidaryti. Palaukite, kol ji automatiškai atsirakins (skaitykite skyrių „Orkaitių, turinčių pirolizinio valymo funkciją, valymo ciklas“).

Neveikia elektroninis programavimo valdiklis:

- Jei ekrane rodoma raidė „F“ su skaičiais, kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą. Tada nurodykite skaičių, kuris yra po raidės „F“.

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

Prieš skambindami į techninės priežiūros centrą:

1. Vadovaudamiesi skyriaus „Trikčių šalinimo vadovas“ patarimais pamėginkite problemą pašalinti patys.
2. Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite, kad patikrintumėte, ar triktis nepašalinama.

Jei atlikus šias patikras triktis nepašalinama, kreipkitės į artimiausią aptarnavimo po pardavimo tarnybą.

Visada pateikite:

- trumpą gedimo aprašymą;
- orkaitės tipą ir tikslų modelį;
- techninės priežiūros numerį (numerį, esantį po žodžio „Service“ ant duomenų plokštelės), kuris yra ant dešiniojo orkaitės ertmės krašto (pamatykite atidarę dureles).
Techninės priežiūros numeris taip pat nurodytas garantijos knygelėje;
- savo tikslų adresą;
- savo telefono numerį.

SERVICE



0000 000 00000

Jei reikalingas remontas, kreipkitės į įgaliotąjį **techninės priežiūros centrą** (tada turėsite garantiją, jog bus naudojamos originalios atsarginės dalys ir remontas bus atliktas tinkamai).

VALYMAS



DĖMESIO

- Nenaudokite valymo garais įrangos.
- Valykite orkaitę tik tada, kai ji šalta.
- Prieš atlikdami techninę priežiūrą, atjunkite maitinimą.

Orkaitės išoriniai paviršiai

SVARBU: nenaudokite korozinių arba abrazyvinių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, juos iš karto nuvalykite drėgna mirkopluosto šluoste.

- Paviršius valykite sausa mikroploušto šluoste. Jei išorė labai nešvari, į vandenį įlašinkite kelis lašus ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.

Orkaitės vidus

SVARBU: nenaudokite abrazyvinių kempinių, metalinių grandiklių, šveistukų. Laikui bėgant jie pažeidžia emaliuotus paviršius ir orkaitės durelių stiklą.

- Kaskart panaudoję prietaisą leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusius nuo maisto likučių (pvz., nuo maisto, kuriame didelis kiekis cukraus).
- Naudokite patentuotas orkaitės valomąsias priemones ir tiksliai vykdykite gamintojo instrukcijas.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu. Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti (žr. skyrių „TECHNINĖ PRIEŽIŪRA“).
- Norint nuvalyti vidinę viršutinę orkaitės dalį, viršutinį grilio kaitinamąjį elementą galima išimti (žr. skyrių „TECHNINĖ PRIEŽIŪRA“).

Įsidėmėkite: jei maistas gaminamas ilgą laiką ir jei jame daug vandens (pvz., picos, daržovės ir kt.), ant vidinės durelių pusės ir tarpiklio gali susiformuoti kondensatas. Orkaitei atvėsus, vidinę durelių pusę nusausinkite šluoste arba kempine.

Priedai:

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

Galinės sienelės ir orkaitės katalizinių šoninių plokščių (jei jos įrengtos) valymas:

SVARBU: nenaudokite korozinių arba abrazyvinių ploviklių, šiurkščių šepetėlių, puodų šveitiklių ir orkaitės purškiklių, kurie gali pažeisti katalizinių paviršių ir panaikinti autonominio valymo savybes.

- Leiskite tuščiai orkaitei maždaug valandą veikti su aktyvia ventiliatoriaus funkcija ir esant 200 °C temperatūrai.
- Prieš kempine valydami maisto likučius, leiskite prietaisui atvėsti.

PRIEŽIŪRA

⚠ ĮSPĖJIMAS

- Naudokitės apsauginėmis pirštinėmis.
- Prieš atlikdami toliau aprašytus darbus, patikrinkite, ar orkaitė atvėso.
- Prieš atlikdami techninę priežiūrą, atjunkite maitinimą.

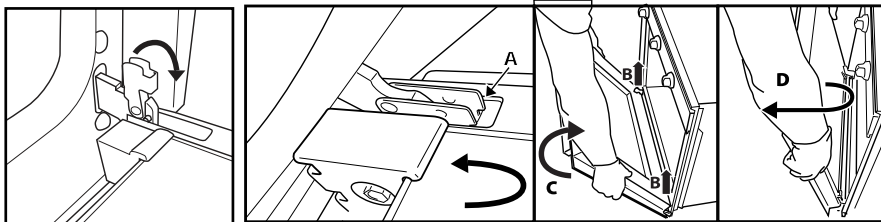
KAIP NUIMTI DURELES

Durelių nuėmimas:

1. Visiškai atidarykite dureles.
2. Pakelkite laikomuosius įtaisus ir juos pastumkite iki galo pirmyn (1 pav.).
3. Iki galo uždarykite dureles (A), jas pakelkite (B) ir sukite (C), kol jos atsilaisvins (D) (2 pav.).

Durelių sumontavimas:

1. Lankstus įstatykite į jiems skirtas vietas.
2. Visiškai atidarykite dureles.
3. Nuleiskite du laikomuosius įtaisus.
4. Uždarykite duris.

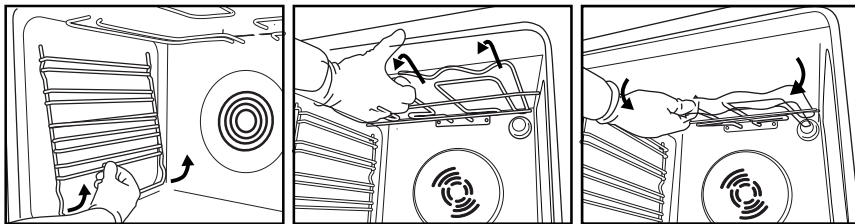


1 pav.

2 pav.

VIRŠUTINIO KAITINAMOJO ELEMENTO ATITRAUKIMAS (TIK KAI KURIUOSE MODELIUOSE)

1. Nuimkite šonines priedo laikiklio groteles (3 pav.).
2. Kaitinamąjį elementą truputį patraukite (4 pav.) ir nuleiskite (5 pav.).
3. Norėdami kaitinamąjį elementą grąžinti į pradinę padėtį, jį kelkite šiek tiek traukdami į save; žiūrėkite, kad jis pasidėtų ant šoninių atramų.



3 pav.

4 pav.

5 pav.

ORKAITĖS LEMPUTĖS PAKEITIMAS

Galinės lempučių pakeitimas (jei ji yra):

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Nusukite lempučių gaubtelį (6 pav.), pakeiskite lempuotę (skaitykite pastabą dėl lempučių tipo) ir vėl užsukite lempučių gaubtelį (7 pav.).
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.



6 pav.

7 pav.

Įsidėmėkite:

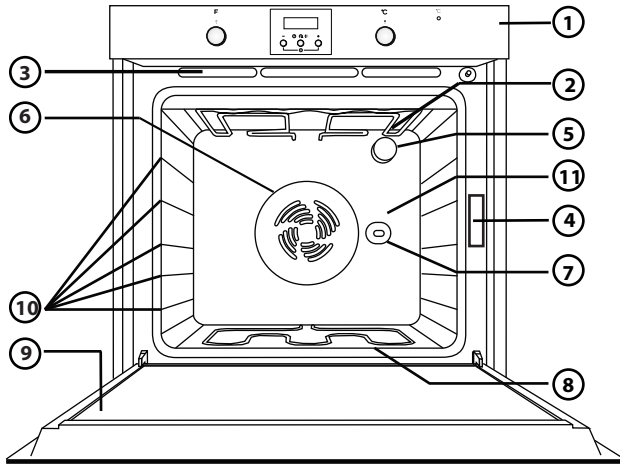
- Naudokite tik 25–40 W / 230 V E-14 tipo T 300 °C kaitinamąsias lemputes arba 20–40 W / 230 V G9 tipo T 300 °C halogenines lemputes (priklausomai nuo modelio).
- Prietaise naudojama lempučių yra specialiai skirta elektriniams prietaisams ir netinka naudoti namuose apšviesti kambarį (Komisijos reglamentas (EB) Nr. 244/2009).
- Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

SVARBU:

- jei naudojate halogenines lemputes, jų neimkite plikomis rankomis, pirštų antspaudai jas gali pažeisti.
- Orkaitę galima naudoti tik užsukus lempučių gaubtelį.

ORKAITĖS NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

KAIP PRIJUNGTI ELEKTRĄ, APRAŠYTA ĮRENGIMO SKYRIUJE



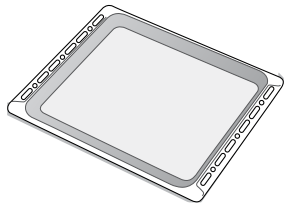
1. Valdymo pultas
2. Viršutinis kaitinamasis elementas / kepintuvas
3. Aušinamoji sistema (jei įrengta)
4. Duomenų plokštelė (nuimti negalima)
5. Lemputė
6. Kepimo ventilacijos sistema (jei įrengta)
7. Sukamasis iešmas (jei yra)
8. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)
9. Durelės
10. Lentynų padėtis
11. Galinė sienelė

Įsidėmėkite:

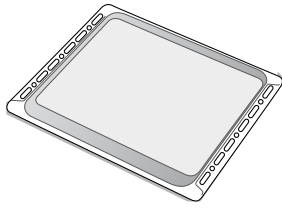
- Gaminimo pabaigoje orkaitę išjungus, aušinimo ventilatorius gali kurį laiką dar veikti.
- Jūsų produktas gali atrodyti šiek tiek kitaip nei pavaizduota paveikslėlyje.

SUDERINAMI PRIEDAI

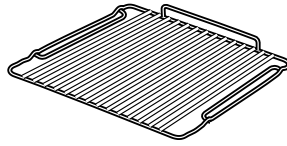
(apie priedus, pateikiamus su orkaite, skaitykite techninėje dokumentacijoje)



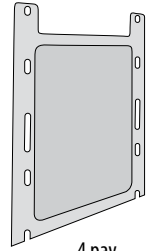
1 pav.



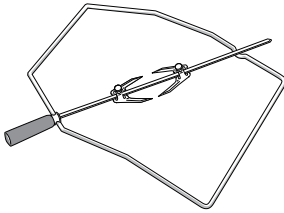
2 pav.



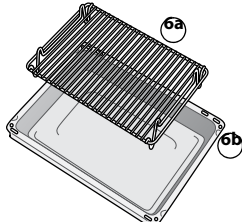
3 pav.



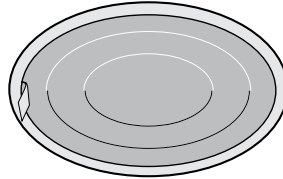
4 pav.



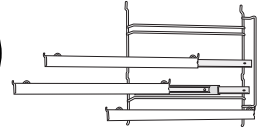
5 pav.



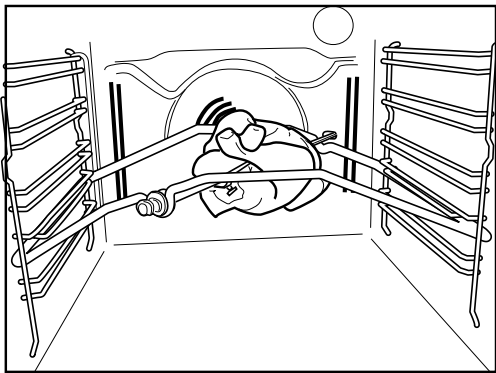
6 pav



7 pav.



8 pav.



9 pav.

Riebalų surinkimo padėklas (1 pav.)

Jame surenkami maisto, padėto ant grotelių, riebalai ir gabalėliai, arba jis naudojamas kaip padėklas kepti mėsai, vištienai, žuviai ir kt. patiekalams be daržovių. Į surinkimo padėklą įpilkite šiek tiek vandens, kad riebalai nesisąskytų ir nerūktų dūmai.

Kepimo padėklas (2 pav.)

Skirta kepti sausainiams, pyragams ir picoms.

Grotelės (3 pav.)

Skirta maistui ant grotelių kepti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminių indams. Ją galima dėti bet kuriame lygyje. Grotelių lentyną galima įstatyti išlinkusią dalimi į viršų arba į apačią.

Katalizinės šoninės plokštės (4 pav.)

Šios plokštės padengtos specialia mikroporų emalio danga, kuri sugeria riebalų tiškalus. Automatinio valymo ciklą rekomenduojama atlikti po ypač riebaus maisto gaminimo (žr. sk. VALYMAS). **Sukamasis iešmas (5 pav.)**

Sukamąjį iešmą naudokite kaip nurodyta 9 pav. Be to, patarimų rasite skyriuje „Rekomenduojamas naudojimas ir patarimai“.

Gričio komplektas (6 pav.)

Šį komplektą sudaro grotelių lentynėlė (6a) ir emaliuotas indas (6b). Šį komplektą reikia dėti ant grotelių lentynėlės (3) ir naudoti įjungus kepintuvo funkciją.

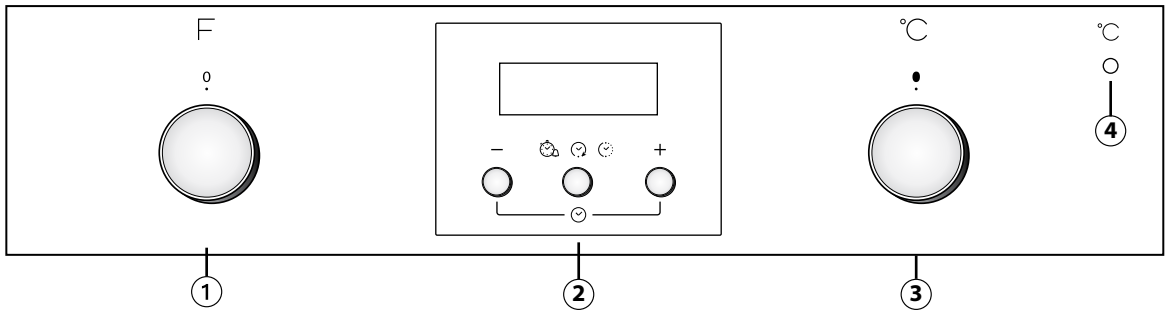
Riebalų filtras (7 pav.)

Naudokite **tik** gamindami ypač riebią maistą. Filtrą užkabinkite ant orkaitės galinės sienelės priešais ventiliatorių. Jį galima plauti indaplovėje ir naudoti esant įjungtai ventiliatoriaus funkcijai.

Slankiojamosios lentynėlės (8 pav.)

Jų pagalba grotelių lentynėles ir surinkimo padėklus gaminių metu galima ištraukti iki pusės. Tinka visiems priedams, juos galima plauti indaplovėje.

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



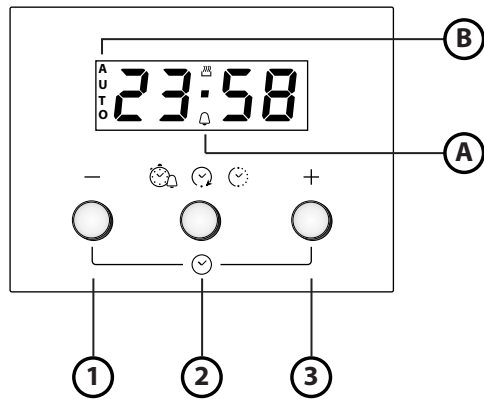
Jei orkaitės rankenėlės yra įtraukiamos, nspauskite iki pusės ir jos iššoks (priklauso nuo modelio). Jūsų produktas gali atrodyti šiek tiek kitaip nei pavaizduota paveikslėlyje.

1. Funkcijos parinkties rankenėlė
2. Elektroninis programavimo valdiklis
3. Termostato rankenėlė
4. Raudonas termostato šviesos diodas.

KAIP NAUDOTIS ORKAITE

- Pasirinkimo rankenėlę pasukite į norimos funkcijos padėtį. Užsidega orkaitės lemputė.
- Pasukite termostato rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę į norimą temperatūrą. Užsidega termostato lemputė, kuri užgęsta orkaitei įkaitus iki reikiamos temperatūros. Baigę kepti pasukite rankenėlę į padėtį „0“.

ELEKTRONINIS PROGRAMAVIMAS



1. Mygtukas -: sumažinti ekrane rodomą vertę.
2. Mygtukas : įvairiems nustatymams pasirinkti:
 - a. Laikmatis
 - b. Ruošimo trukmė
 - c. Kepimo pabaigos laiko nustatymas
3. Mygtukas +: padidinti ekrane rodomą vertę.

A. Simbolis rodo, kad veikia laikmatis.

B. Simbolis **AŪTO** patvirtina, kad atliktas nustatymas.

Nustatymai prieš pradėdant naudoti

Dienos laiko ir garsinio signalo nustatymas.

Prijungus orkaitę prie elektros tinklo, ekrane mirksi **AUTO** ir 0.00. Norėdami nustatyti dienos laiką, vienu metu paspauskite mygtukus - ir +: mirksės taškas viduryje. Nustatykite dienos laiką mygtukais + ir -. Pasirinkę norimą vertę spauskite vidurinį mygtuką. Ekrane rodoma „ton 1“. Norėdami pasirinkti norimą toną, spauskite mygtuką -. Pasirinkę norimą toną spauskite vidurinį mygtuką. Norėdami keisti dienos laiką, pakartokite aukščiau aprašytus veiksmus.



Kaip nustatyti laikmatį

Norėdami nustatyti laikmatį, ilgai spauskite vidurinį mygtuką: ekrane bus rodoma 0.00 ir mirksės varpelio simbolis. Nustatykite kepimo laiką mygtukais + (maksimali programuojama vertė yra 23 val. 59 min.). Po kelių sekundžių prasideda atskaita. Ekrane rodomas dienos laikas ir varpelis, rodantis, kad nustatytas laikmatis. Norėdami peržiūrėti atskaitą ir prireikus pakeisti, dar kartą paspauskite vidurinį mygtuką.












Kepimo laiko nustatymas

Pasirinkę kepimo režimą ir temperatūrą rankenėlėmis, paspauskite vidurinį mygtuką: ekrane bus rodoma 0.00 ir mirksės varpelio simbolis. Dar kartą paspauskite vidurinį mygtuką: ekrane pasirodys **dur** ir 0.00 bei mirksės **AUTO**. Nustatykite kepimo laiką mygtukais + ir - (maksimali programuojama vertė yra 10 val.). Po kelių sekundžių ekrane parodomas dienos laikas ir šviečia **AUTO**, patvirtinantis nustatymą. Norėdami peržiūrėti atskaitą ir prireikus jį pakeisti, 2 sek. spauskite vidurinį mygtuką, po to paspauskite jį dar kartą. Pasibaigus nustatytam laikui, simbolis užgęsta, pasigirsta garso signalas ir ekrane ima mirkčioti **AUTO**. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką. Grąžinkite funkcijų ir temperatūros rankenėlę į nulį ir paspauskite vidurinį mygtuką dvi sekundes, norėdami baigti kepti.

















Kepimo pabaigos laiko atidėjimas

Pasirinkę kepimo laiką paspauskite vidutinį mygtuką: ekrane rodoma **End**, gaminimo pabaigos laikas ir mirksi **AUTO**. Paspauskite mygtuką + norėdami peržiūrėti norimą kepimo pabaigos laiką (kepimą galima atidėti daugiausiai 23 val. ir 59 min.). Po kelių sekundžių ekrane parodomas dienos laikas, simbolis  užgesa ir šviečia **AUTO**, patvirtinantis nustatymą. Norėdami peržiūrėti kepimo pabaigos laiką ir prireikus jį pakeisti, paspauskite vidurinį mygtuką, po to paspauskite jį dar du kartus. Pasibaigus laiko atskaitai, simbolis  ima šviesti, o orkaitė pradeda veikti pasirinktu gaminimo režimu.



FUNKCIJŲ APRAŠYMO LENTELĖ

FUNKCIJŲ RANKENĖLĖ		
	OFF (IŠJUNGIMAS)	Gaminimo sustabdymas ir orkaitės išjungimas.
	LEMPUTĖ	Orkaitės lemputės įjungimas / išjungimas.
	STANDARTINIS	Bet kokio patiekalo tik ant vienos lentynos gaminimas. Naudokite antrą lentyną. Orkaitę pašildykite iki reikalingos temperatūros. Termostato šviesos diodas išsijungia, kai orkaitė paruošta ir galima į ją dėti maistą.
	SMARTCLEAN	Pašalinti nešvarumams, susidariusiems gaminant, naudojant žemos temperatūros ciklą. Dėl specialios emalio dangos ir vandens garų, kurių atsiranda vykdant ciklą, nešvarumus pašalinti lengviau. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvėsusi. Orkaitėje išpilkite 200 ml vandens ir įjunkite ciklą nustatę 30 min. trukmę ir 90 °C temperatūrą. Pasibaigus ciklui palaukite 15 minučių prieš atidarydami dureles.
	KONVEKČINIS KEPIMAS	Ši funkcija skirta mėsai ir pyragams su skystu įdaru (saldžiu arba aštriu) kepti ant vienos lentynėlės arba picai kepti ant vienos ar dviejų lentynėlių. Naudojant šią funkciją galėsite apskrudinti patiekalą iki rudumo iš viršaus ir iš apačios. Jei gaminate ant dviejų lentynų, įpusės kepimui sukeiskite patiekalus vietomis, kad maistas iškeptų lygiau. Jei gaminate tik ant vienos lentynos, naudokite antrąją lentyną. Jei gaminate ant dviejų lentynų, naudokite 1 ir 3 lentynas. Įkaitinkite orkaitę iki reikiamos kepimo temperatūros ir įdėkite produktus į orkaitę, kai pasiekiamą nustatyta temperatūra.
	KEPINIMAS	Ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles; troškinti daržoves ir skrudinti duoną. Maistą padėkite ant 4 lentynos. Kai ant grotelių kepatė mėsa, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys. Jį padėkite ant 3 lentynos ir įpilkite apytiksliai pusę litro vandens. Įkaitinkite orkaitę 3–5 minutes. Gaminimo metu orkaitės durelės turi būti uždarytos.
	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys. Jį padėkite ant 1 arba 2 lentynos ir įpilkite apytiksliai pusę litro vandens. Rekomenduojama gaminant mėsą apversti, kad ji tolygiau apskrustų. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia. Gaminant durelės turi būti uždarytos. Kartu su šia funkcija galite naudoti sukamąjį iešmą (jei jis pateikiamas).
	ATITIRPINIMAS	Paspartinamas maisto atitirpymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.
	TURBOVENTILIA-TORIUS	Gaminti maistą su traškiu pagrindu ir minkštu viršumi. Idealiai tinka kepti pyragus su skystu įdaru ir iš anksto neiškeptu pagrindu (pvz., vaisinius pyragaičius, slyvų pyragus, riktos pyragus bei picas su daug priedų) vienoje lentynoje. Maistą padėkite ant antros lentynos. Įkaitinkite orkaitę prieš gaminant. Ši funkcija taip pat idealiai tinka gaminti užšaldytus pusgaminius (pvz., picas, traškučius, štrudelfį, lazaniją). Paisykite instrukcijų ant produkto pakuotės.
	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	Kelių patiekalų, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, gaminimas ant dviejų lentynų tuo pačiu metu (pvz., žuviai, daržovėms, pyragaičiams). Šią funkciją galima naudoti įvairiems maisto produktams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą. Jei gaminate tik ant vienos lentynos, naudokite antrąją lentyną. Jei gaminate ant dviejų lentynų, naudokite 1 ir 3 lentynas; orkaitę iš anksto įkaitinkite.
	APATINIS ŠILDYMAS	Naudokite šią funkciją, kai norite, kad po kepimo apačia paruduotų. Rekomenduojama maistą statyti ant 1 / 2 kepimo lentynėlės. Taip pat šią funkciją galima naudoti lėtam gaminimui, pvz., daržovių ir mėsos troškiniai; tokiu atveju reikia naudoti 2 kepimo lentynėles. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

Receptas	Funkcija	Išankstinis įkaitinimas	Lentynėlė (nuo apačios)	Temp. (°C)	Trukmė (min.)	Priedai ir pastabos
Mieliniai pyragai		Taip	2	160–180	35-55	Pyrago formoje ant grotelių lentynos
		Taip	1-3	150-170	30-90	3 lentyna: pyrago formoje ant grotelių lentynos 1 lentyna: pyrago formoje ant grotelių lentynos
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	2	150-190	30-85	Surinkimo padėklas / kepamoji skarda arba pyragų forma ant grotelių lentynos
		Taip	1-3	150-190	35-90	3 lentyna: pyrago formoje ant grotelių lentynos 1 lentyna: pyrago formoje ant grotelių lentynos
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	3	170–180	15-40	Surinkimo padėklas / kepimo skarda
		Taip	1-3	150-175	20-45	3 lentyna: grotelių lentyna 1 lentyna: surinkimo padėklas / kepimo skarda
Bandelės su įdaru		Taip	3	180	30–40	Surinkimo padėklas / kepimo skarda
		Taip	1-3	170-190	35-45	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos 1 lentyna: surinkimo padėklas / kepimo skarda
Morengai		Taip	3	90	120-130	Surinkimo padėklas / kepimo skarda
		Taip	1-3	90	130-150	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos 1 lentyna: surinkimo padėklas / kepimo skarda
Duona / pica / itališka duonelė		Taip	2	190-250	15-50	Surinkimo padėklas / kepimo skarda
		Taip	1-3	190-250	25-50	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos 1 lentyna: surinkimo padėklas / kepimo skarda
Užšaldyta pica		Taip	2	250	10-15	2 lentyna: surinkimo padėklas / kepimo skarda arba grotelių lentyna
		Taip	1-3	250	10-20	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos 1 lentyna: surinkimo padėklas / kepimo skarda
Aštrūs pyragai (daržovių pyragas, apkepai su plaktų kiaušinių įdaru)		Taip	2	175-200	40-50	pyrago formoje ant grotelių lentynos
		Taip	1-3	175-190	50-65	3 lentyna: pyrago formoje ant grotelių lentynos 1 lentyna: pyrago formoje ant grotelių lentynos

Receptas	Funkcija	Išankstinis įkaitinimas	Lentynėlė (nuo apačios)	Temp. (°C)	Trukmė (min.)	Priedai ir pastabos
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	3	180–200	20-30	Surinkimo padėklas / kepimo skarda
		Taip	1-3	175-200	25-45	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos 1 lentyna: surinkimo padėklas / kepimo skarda
Lazanija/ makaronų apkepas / įdaryti makaronai (vamzdeliai) / apkepas su vaisiais ar sūriu		Taip	2	190-200	40-65	Surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Aviena / Veršiena / Jautiena / Kiauliena (1 kg)		Taip	2	190-200	90-110	Surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Vištiena / Triušiena / Antiena 1 Kg		Taip	2	190-200	65-85	Surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Kalakutiena / Žąsis 3 Kg		Taip	1/2	190-200	140-180	Surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Kepta žuvis / kepama kepimo popieriuje (filė, visa)		Taip	2	180–200	40–60	Surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	2	175-200	50–60	Orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Skrebučiai		Taip	4	200	2-5	grotelių lentyna
Žuvies filė / kepsniai		Taip	4	200	30–40	4 lentyna: grotelių lentyna (gaminimo viduryje maistą apverskite)
						3 lentyna: surinkimo padėklas su vandeniu
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		Taip	4	200	30-50	4 lentyna: grotelių lentyna (gaminimo viduryje maistą apverskite)
						3 lentyna: surinkimo padėklas su vandeniu
Keptas viščiukas, 1–1,3 kg		-	2	200	55-70	2 lentyna: grotelių padėklas (jei reikia, praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite)
						1 lentyna: surinkimo padėklas su vandeniu
Keptas viščiukas, 1–1,3 kg		-	2	200	60-80	2 lentyna: sukamasis iešmas (jei įrengtas)
						1 lentyna: surinkimo padėklas su vandeniu
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		-	2	200	35-50	Orkaitės padėklas ant grotelių lentynos (jei reikia, praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite)
Ēriuko koja / kojos		-	2	200	60-90	Surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos (jei reikia, praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite)
Keptos bulvės		-	2	200	45-55	Surinkimo padėklas arba kepimo skarda (jei reikia, praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite)
Daržovių apkepas		-	2	200	20-30	Orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Lazanija ir mėsa		Taip	1-3	200	50-100*	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
						1 lentyna: surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

Receptas	Funkcija	Išankstinis įkaitinimas	Lentynėlė (nuo apačios)	Temp. (°C)	Trukmė (min.)	Priedai ir pastabos
Mėsa ir bulvės		Taip	1-3	200	45-100*	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
						1 lentyna: surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Žuvis ir daržovės		Taip	1-3	175	30-50*	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
						1 lentyna: surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

Laikas lentelėje pateikiamas kepimui su atidėta pradžia (jei toks režimas yra). Priklausomai nuo indo kepimo laikas gali būti ilgesnis.

Įsidėmėkite: kepimo funkcijų simboliai gali šiek tiek skirtis nuo brėžinio.

Įsidėmėkite: nurodytas gaminimo laikas ir temperatūra skirta maždaug 4 porcijoms.

REKOMENDUOJAMAS NAUDOJIMAS IR PATARIMAI

Kaip naudotis gaminimo lentele

Lentelėje nurodyta konkrečiam produktui, gaminamam viename lygyje arba vienu metu keliuose lygiuose, geriausiai tinkanti funkcija. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neskaitant 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. Geriausių rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų apie tai, ant kokių lentynų dėti kokius konkrečius pateikiamus priedus.

Kelių patiekalų gaminimas vienu metu

Naudodami PRIVERSTINĖS ORO CIRKULIACIJOS funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pvz., žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

Desertai

- Skanūs desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją. Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.
- Kai norite patikrinti, ar pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.
- Jei naudojate neprisvyLANČIAS kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.
- Jei kepimo metu pyragas sukrenta, kitą kartą nustatykite mažesnę temperatūrą, pamėginkite naudoti mažiau vandens tešlai gaminti arba tešlą švelniau maišykite.
- Saldėsiams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite KONVEKCIINIO KEPIMO funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelkite į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdara, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

Mėsa

- Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba pyrekso lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei kepatė kepsnį, į prikaustuvio apačią geriausiai įpilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromato. Kai kepsnys bus iškepęs, 10–15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvynioję į aliuminio foliją.
- Jei mėsą norite kepti ant grotelių, parinkite vienodo storio pjaustinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus mėsos gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsos išorė nesudegtų, grotelių lentyną perkelkite į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo keptuvės. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po grotelėmis, ant kurių dedama mėsa, padėti surinkimo padėklą, kuriame įpilta pusė litro vandens. Prireikus, vandens papildykite.

Sukamasis iešmas (tik kai kuriuose modeliuose)

Šį priedą naudokite dideliems mėsos arba paukštienos gabalams tolygiai kepti. Mėsą užmaukite ant sukamojo iešmo (jei gaminsite vištieną, ją apvyniokite virve) ir patikrinkite, ar mėsa tvirtai laikosi; tada iešmą įstatykite į jam skirtą vietą priekinėje orkaitės sienelėje ir kitą galą atremkite ant atitinkamos atramos. Kad nebūtų dūmų ir būtų surenkamos iš patiekalo varvančios sultys, rekomenduojama pirmame lygyje padėti surinkimo padėklą ir įpilti į jį pusę litro vandens. Iešmas turi plastikinę rankeną, kurią, prieš pradėdami gaminti, būtina nuimti; ją vėl naudokite maistui iš orkaitės išimti, kad nenusidegintumėte, kai jis bus pagamintas.

Pica

Padėklus sutepkite nedideliu riebalų kiekiu, kad picos pagrindas būtų traškus. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, picą pabarstykite mocarelos sūriu.



400010776249



„Whirlpool“ yra bendrovės „Whirlpool, USA“ registruotasis prekės ženklas.