

# 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)

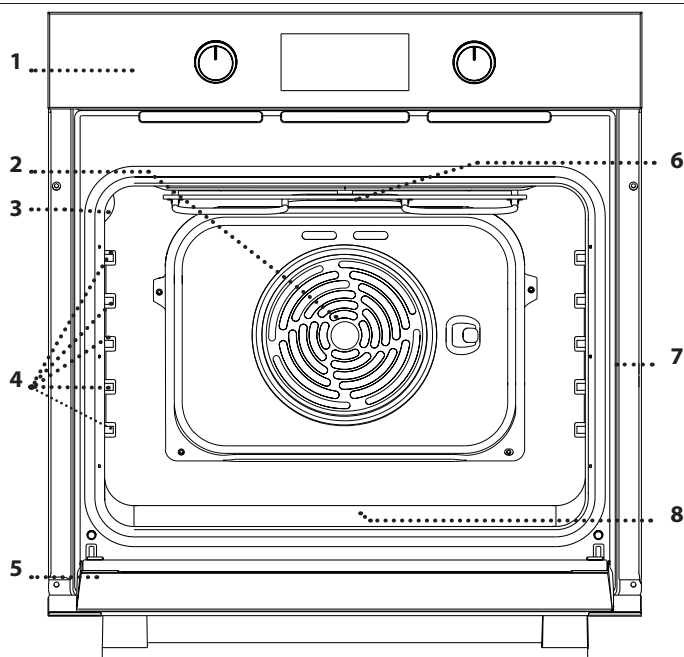


Apsilankykite mūsų svetainėje adresu [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) ir, vykdydami šios brošiūros nugarėlėje pateiktus nurodymus, atsisiųskite naudojimo ir priežiūros vadovą.



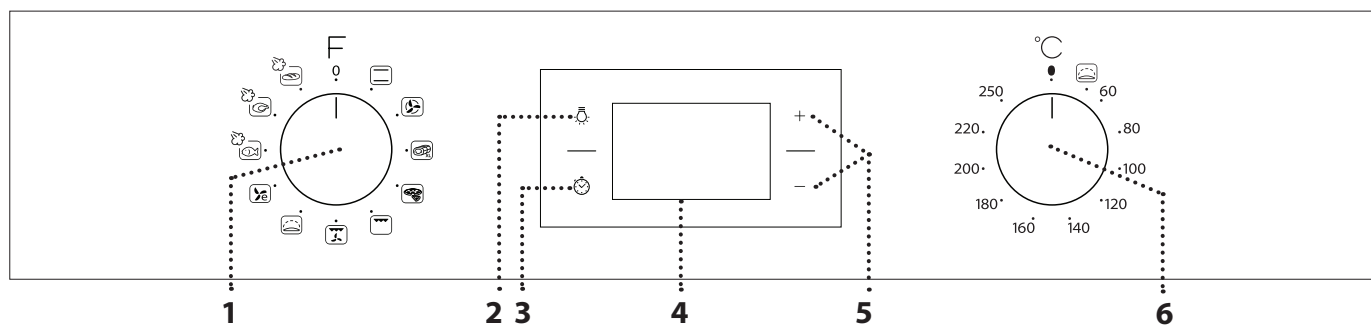
**Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.**

## PRODUKTO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius ir žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
3. Lempa
4. Skersinės grotelės (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinimo elementas / kepintuvas
7. Duomenų lentelė (nenuimkite)
8. **STEAM** geriamo vandens griovelis


## VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



### 1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama įjungti krosnelę ir pasirinkti funkciją. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite į padėtį 0.

### 2. LEMPUTĖ

Kai orkaitė įjungta, paspauskite  ir įjunkite arba išjunkite orkaitės lemputę.

### 3. KAIP NUSTATYTI LAIKĄ

Įjungiami gaminimo laiko nustatymai, atidėtas paleidimas ir laikmatis. Kai orkaitė išjungta, rodomas laikas.

### 4. EKRANAS

**5. REGULIAVIMO MYGTUKAI**  
Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus.

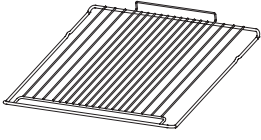
### 6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatines funkcijas.

Atkreipkite dėmesį. Valdymo rankenėlės yra ištraukiamos. Paspauskite ratuko vidurį ir jis iššoks.

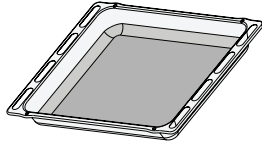
# PRIEDAI

## GROTELĖS



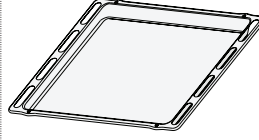
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

## SKYSČIŲ SURINKIMO PADĖKLAS \*



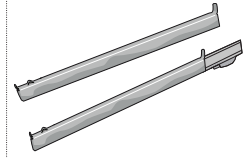
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepatant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepatama įstatoma po grotelėmis.

## KEPIMO SKARDA \*



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

## SLANKIOJANČIOS GROTELĖS \*



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

\* Tik tam tikruose modeliuose

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.

Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

## GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

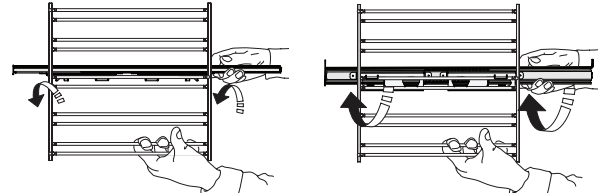
- Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite grotelės reikiamame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų). Tuomet įstumkite į skersines grotelės iki galo.
- Kitus priedus, pvz., kepimo skardą, reikia įstatyti horizontaliai į skersines grotelės.

## SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Jei norite išimti skersines grotelės, tvirtai suimkite išorinę kreipiamosios dalį ir trūktelėkite į save, kad ištrauktumėte atramą ir du vidinius kaiščius.
- Jei norite vėl įdėti skersinę grotelės, pridėkite jas prie angos ir įstatykite du kaiščius į jiems skirtas vietas. Pridėkite išorinę dalį prie jos vietos, įstatykite atramą ir tvirtai spustelėkite prie sienelės, kad skersinės grotelės tinkamai užsifikuotų.

## SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)



Išimkite skersines grotelės. Pradėdami nuo apačios atlaisvinkite grotelių fiksatorius nuo skersinių grotelių. Jei norite vėl įdėti skersines grotelės, įstatykite viršutinį skersinių grotelių fiksatorių ir nuleiskite kitą fiksatorių į jam skirtą vietą. Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Įstatykite skersines grotelės.





Atkreipkite dėmesį. Slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.


## NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

### 1. KAIP NUSTATYTI LAIKĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti laiką. Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir du valandų skaitmenys.



Naudodamiesi + arba - nustatykite valandas ir patvirtinkite paspausdami . Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys. Naudodamiesi + arba - nustatykite minutes ir patvirtinkite paspausdami .

Atkreipkite dėmesį. Kai mirksi piktograma , pvz., atsinaujinus elektros tiekimui, jums reikės nustatyti laiką iš naujo.

### 2. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu.

Kad pašalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdami gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Iš orkaitės pašalinkite visas kartonines apsaugines dalis ir skaidrią plėvelę bei išimkite priedus.

Įkaitinkite orkaitę iki 250 °C ir palikite veikti apie valandą. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.

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

## FUNKCIJOS

### ĮPRASTINIS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

### PRIVERSTINIS ORO SRAUTAS

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

### DIDELIŲ GABALŲ KEPIMAS

Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Kad abi gabalo pusės tolygiai apskrustų, įpusėjus gaminimui, mėsą rekomenduojama apversti. Taip pat rekomenduojama gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji per daug neišdžiūtų.

### PICA

Kepti skirtingų rūšių picoms ir duonai. Įpusėjus gaminimui galima pakeisti kepimo skardos padėtį.

### GRILIS

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną.

Jei mėsą kebate ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo skardą, kurioje susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.


### INTENSYVUSIS KEPIMAS

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo skardą, kurioje susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.

### TEŠLOS KILDINIMAS


Puikiai tinka saldžiai arba pikantiškai tešlai kildinti. Norėdami įjungti šią funkciją, sukite termostato rankenėlę iki atitinkamos piktogramos.

### „ECO“ PRIVERSTINĖ ORO CIRKULIACIJA

Tinka gaminant didelius mėsos ir didelius mėsos gabalus su įdaru ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Kai naudojama EKO funkcija, lemputė lieka išjungta viso gaminimo metu, tačiau ją galima laikinai įjungti paspaudus .

### STEAM

- ŽUVIS 
- MĖSA 
- DUONA 

Šios **STEAM**  funkcijos užtikrina puikius rezultatus, nes gaminimo cikluose yra naudojami garai. Kol orkaitė dar šalta, orkaitės apačioje įpilkite geriamo vandens ir pasirinkite jūsų gaminimo būdą atitinkančią funkciją. Optimalus vandens kiekio ir temperatūros santykis kiekvienai maisto kategorijai nurodomas atitinkamoje gaminimo lentelėje. **Prieš įdėdami maistą įkaitinkite orkaitę.**

## KASDIENIS NAUDOJIMAS

### 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio: įsijungs ekranas ir pasigirs garso signalas.




### 2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

#### NEAUTOMATINĖS

Norėdami įjungti pasirinktą funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą.

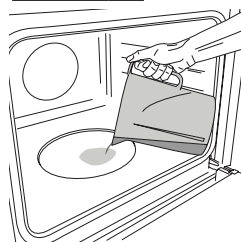



Atkreipkite dėmesį. Šį nustatymą galite keisti gaminimo metu pasukdami pasirinkimo rankenėlę arba reguliuoti temperatūrą pasukdami termostato rankenėlę. Funkcija neveiks, jei termostato rankenėlė bus nustatyta į padėtį . Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.

### TEŠLOS KILDINIMAS

Norėdami įjungti kildinimo funkciją, sukite *termostato rankenėlę* iki atitinkamo simbolio; Jei orkaitė bus nustatyta kita temperatūra, funkcija tiesiog neįsijungs. Atkreipkite dėmesį. Galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.


### STEAM




Kai orkaitė dar šalta, į geriamo vandens griovelį įpilkite atitinkamoje gaminimo lentelėje nurodytą vandens kiekį. Junkite **STEAM**  funkciją: Pasibaigus procesui atsargiai atidarykite dureles ir lėtai išleiskite garus.

Atkreipkite dėmesį. Jei atidarysite dureles ir papildysite vandens, kai vyksta maisto gaminimas, galite nusivilti galutiniu gaminimo rezultatu.

### 3. ĮKAITINIMAS

Kai funkcija jau veikia, pasigirsta garso signalas, o ekrane mirksinti piktograma  nurodo, kad vykdomas įkaitinimas.



Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garso signalas, o piktograma  ekrane nurodo, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą: tuo metu sudėkite maistą į orkaitę ir tęskite gaminimą.

Atkreipkite dėmesį. Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.


### • GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradėdant gaminimo programavimą.



#### LAIKAS

Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir „00:00“.





Naudodamiesi + arba – nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami  patvirtinkite.


Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą: pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.

Atkreipkite dėmesį. Jei norite atšaukti nustatytą gaminimo laiką, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi – nustatykite „00:00“ gaminimo laiką. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

### GAMINIMO PABAIGOS LAIKO / ATIDĖTO PALEIDIMO NUSTATYMAS

Nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką. spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir dabartinis laikas.



Naudodamiesi + arba – nustatykite gaminimo pabaigos laiką, o paspausdami  patvirtinkite. Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą: praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku. Atkreipkite dėmesį. Jei norite atšaukti nustatymą, išjunkite orkaitę pasukdami pasirinkimo rankenėlę į padėtį 0.

### GAMINIMO PABAIGA

Garsinis signalas ir informacija ekrane praneš apie gaminimo pabaigą.





Sukite *pasirinkimo rankenėlę*, kad pasirinktumėte kitą funkciją, arba nustatykite ją į padėtį 0 ir išjunkite orkaitę.

Atkreipkite dėmesį. Jei veikia laikmatis, ekrane bus rodomi „END“ ir likęs laikas.

### • LAIKMAČIO NUSTATYMAS



Ši parinktis suteikia galimybę naudotis ekranu kaip laikmačiu, kai veikia gaminimo funkcija arba orkaitė yra išjungta.

Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir „00:00“.



Naudodamiesi + arba – nustatykite laiką, o paspausdami  patvirtinkite.

Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, išgirsite garso signalą.

Pastabos. Jei norite atšaukti laikmatį, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi – nustatykite „00:00“ laiką.

# KEPIMO SĄLYGŲ LENTELE

RECEPTAS	FUNKCIJA	IKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	170	30-50	
		Taip	160	30-50	
		Taip	160	40 - 60	
Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)		Taip	160-200	35-90	
		Taip	160-200	40 - 90	
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160	25 - 35	
		Taip	160	25 - 35	
		Taip	150	35-45	
Bandelės su įdaru		Taip	180-210	30-40	
		Taip	180-200	35-45	
		Taip	180-200	35-45	
Orinukai		Taip	90	150-200	
		Taip	90	140-200	
		Taip	90	140-200	
Pica / fokačija		Taip	190 - 250	15 - 50	
		Taip	190 - 250	20 - 50	
Užšaldyta pica		Taip	250	10-20	
		Taip	230-250	10 - 25	
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180-200	40-55	
		Taip	180-200	45-60	
		Taip	180-200	45-60	
Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai		Taip	190-200	20-30	
		Taip	180-190	20-40	
		Taip	180-190	20-40	
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu		Taip	190-200	45 - 65	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190-200	80 - 110	
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		Taip	180-190	110-150	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200-230	50-100	
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		-	190-200	100-160	
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	170-190	30-45	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180-200	50-70	
Skrudinta duona		5'	250	2-6	
Žuvies filė / gabalėliai		-	230-250	15-30 *	

FUNKCIJOS							
	Tradicinis gaminimas	Priverstinė oro cirkuliacija	Didelių gabalų kepimas	Pica	Kepinimas	Intensyvus kepimas	Eko priverstinio oro srautas
PRIEDAI							
	Grotelės	Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Kepimo / skysčių surinkimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens		



RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai		-	250	15–30 *	5 4
Keptas viščiukas 1–1,3 kg		Taip	200–220	55 - 70 **	2 1
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		Taip	200–210	35 - 50 **	3
Ėriuko koja / karka		Taip	200–210	60 - 90 **	3
Keptos bulvės		Taip	200–210	35–55	2
Daržovių apkepas		-	200–210	25–55	3
Mėsa ir bulvės		Taip	190–200	45 - 100 ***	4 1
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 ***	4 2
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50 - 100 ***	4 1
<b>Visas patiekalas:</b> vaisinis pyragas (5 lygis)/ lazanija (3 lygis)/ mėsa (1 lygis)		Taip	180–190	40 - 120 ***	5 3 1
Kepta mėsa / įdaryti dideli mėsos gabalai		-	170–180	100–150	3

\* Praėjus pusei gaminimo laiko, maistą apverskite

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

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

STEAM						
RECEPTAS	FUNKCIJA	VANDUO (ml)	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Žuvis (filė / kotletai) 0,5–2 cm		250	Taip	190 - 210	10–20	3
Visa žuvis 300–600 g		250	Taip	190 - 210	10 - 25	3
Visa žuvis 600 g–1,2 kg		250	Taip	180–200	20–40	3
Aviena / jautiena / kiauliena 1 kg		250	Taip	170–190	60–90	3
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		250	Taip	190 - 210	30–45	3
Ėriuko koja 500 g – 1,5 kg		250	Taip	170–190	60 - 75	2
Vištiena / perlinė višta / antiena Visa 1–1,5 kg		250	Taip	200–220	50–70	2
Vištiena / perlinė višta / antiena 500 g–1,5 kg		250	Taip	200–220	40 - 60	3
Vištiena / kalakutiena / antiena Visa 3 kg		250	Taip	160–180	100 - 140	2
Duonelė 80–100 g		200	Taip	200–220	20–30	3
Sumuštinių kepalas skardoje 300–500 g		250	Taip	170–190	35–50	3
Duonos kepalas 500 g – 2 kg		250	Taip	160 - 170	50–100	2
Prancūziškas batonas 200–300 g		250	Taip	200–220	25–40	3

Į trukmę neįeina įkaitinimo fazės laikotarpis. Rekomenduojame sudėti maistą į orkaitę ir nustatyti gaminimo laiką tik orkaitei pasiekus reikiamą temperatūrą.

FUNKCIJOS	Tradicinis gaminimas	Priverstinė oro cirkuliacija	Didelių gabalų kepimas	Pica	Kepinimas	Intensyvus kepimas	Eko priverstinio oro srautas	Žuvis	Mėsa	Duona
PRIEDAI	Grotelės	Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Kepimo / skysčių surinkimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens					

# 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, atsiradusius nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.

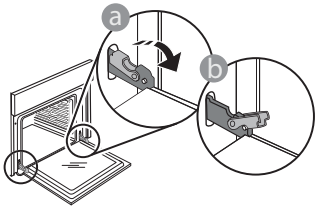
• Kalkių nuosėdoms nuo ertmės dugno pašalinti po maisto gamavimo naudokite **STEAM** , rekomenduojame valyti ertmę produktais, kuriuos tiekia aptarnavimo po pardavimo atstovai (vykdykite su produktu pateikiamas instrukcijas). Valyti rekomenduojame kas 5–10 **STEAM**  gamavimo ciklų.

• Orkaitės dureles galima lengvai nuimti ir uždėti, kad būtų lengviau nuvalyti stiklą  
• Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

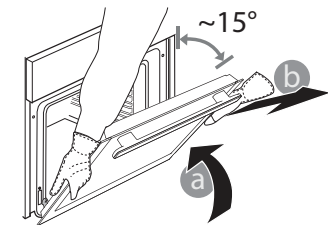
## PRIEDAI

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



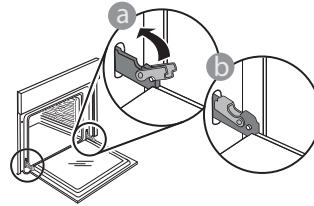
**1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.**



**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

vietos. 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.

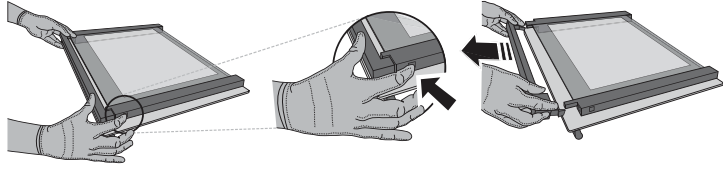
Atkreipkite dėmesį. Naudokite tik 25 W/230 V G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes.

Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009).

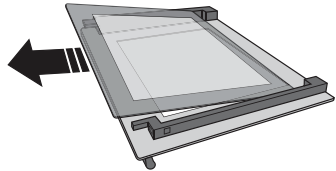
Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. – Nelieskite lempučių plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

## CLICK & CLEAN – STIKLO SKYDELIŲ VALYMAS

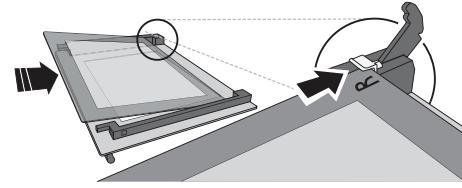
1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksenius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.



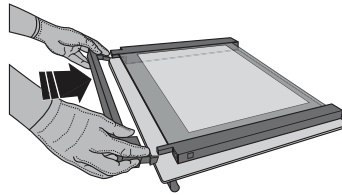
2. Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.



3. Tarpinį stiklą (pažymėta „R“) įstatykite prieš įstatydami vidinį: Kad tinkamai įstatytumėte stiklus, patikrinkite, ar matote „R“ kairiajame kampe. Pirmiausia į vietą įstatykite „R“ pažymėtą ilgąjį stiklo kraštą, tada jį nuleiskite. Abu stiklus įdėkite kartodami šią procedūrą.



4. Įstatykite viršutinį kraštą: tinkamai įstačius turi pasigirsti spragtelėjimas. Prieš įstatant dureles patikrinkite, ar tarpiklis yra vietoje.



## 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.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės.
Ekrane rodomas pranešimas „Hot“ (karšta) ir pasirinkta funkcija neveikia.	Per aukšta temperatūra.	Palaukite, kol orkaitė atvės ir tik tada įjunkite funkciją. Pasirinkite kitą funkciją.

## 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

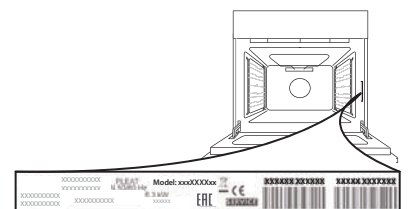
> Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite svetainėje [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (galite naudoti šį QR kodą) nurodę gaminio kodą.



> 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.



400011262592

Spausdinta Italijoje