



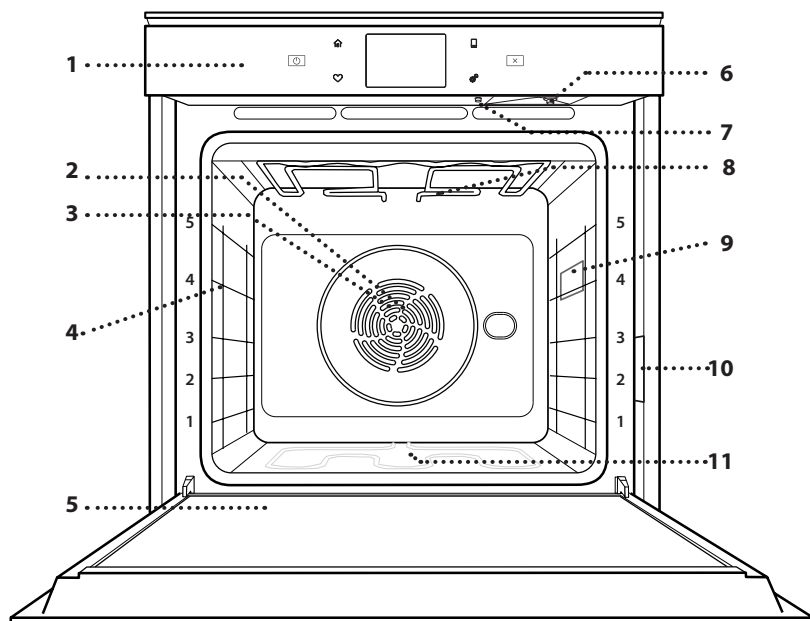
**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ**

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



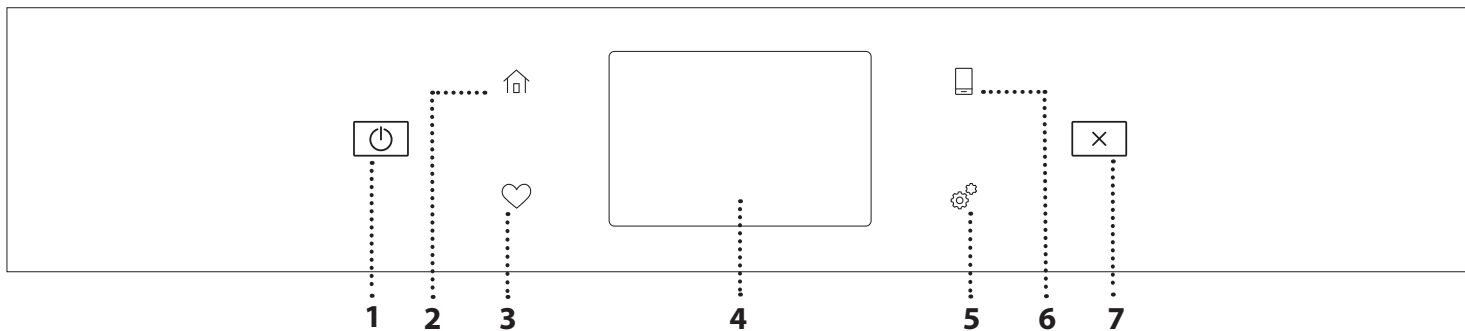
**Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.**

## PRODUKTO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas priekinėje orkaitės dalyje)
5. Durelės
6. Padavimo vamzdžio prijungimo antgalis
7. Išleidimo antgalis
8. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
9. Lempa
10. Duomenų lentelė (nenuimkite)
11. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

## VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



**1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS**

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę.

**2. PAGRINDINIS**

Naudojama greitai įjungti pagrindinį meniu.

**3. MĖGSTAMIAUSIEJI**

Greitai prieigai prie mėgstamiausių funkcijų sąrašo.

**4. EKRANAS**

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

**5. ĮRANKIAI**

**6. NUOTOLINIS VALDYMAS**

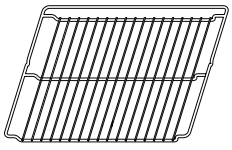
Įjungia „Whirlpool“ sukurtą „6<sup>th</sup> Sense“ programą „Live“.

**7. ATŠAUKTI**

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

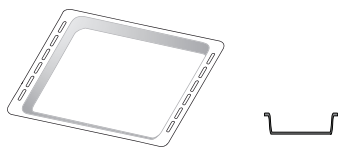
# PRIEDAI

## GROTELĖS



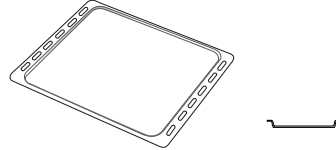
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimui orkaitėje tinkantiems indams

## SURINKIMO PADĖKLAS



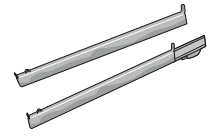
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

## KEPIMO SKARDA



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

## SLANKIOJANČIOS GROTELĖS \*



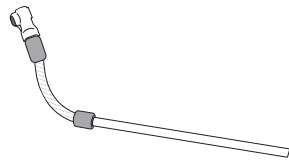
Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

## GARINIMO PADĖKLAS



Naudojant šį padėklą, lengviau cirkuliuoja garas, o maistas gaminamas tolygiau. Vienu lygiu žemiau įstatykite surinkimo dėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys.

## PADAIVIMO VAMZDIS



Prijungiamas prie specialaus antgalio, kad į talpyklą būtų tiekiamas vanduo. Po naudojimo būtina kruopščiai išskalauti ir išdžiovinti, ir tik tada padėti į vėsią ir sausą vietą.

\* Tik tam tikruose modeliuose

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

Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

## GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Įstatykite grotelės horizontaliai ir stumkite jas išilgai skersinių grotelių. Įsitinkinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

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

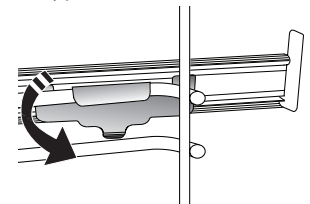
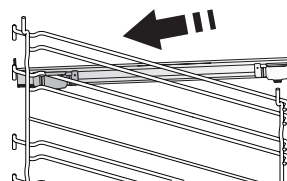
## SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Norėdami išimti skersines grotelės, šiek tiek pakelkite jas į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietos: dabar galite išimti skersines grotelės.
- Norėdami įstatyti skersines grotelės, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

## SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)

Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.

Viršutinę 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



### RANKINIŲ BŪDU VALDOMOS FUNKCIJOS

- **ĮPRASTAS BŪDAS**

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

- **KONVEKČINIS KEPIMAS**

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

- **KARŠTAS ORAS**

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems maisto produktams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

- **KEPTI ANT GROTELIŲ**

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei mėsą ke pate ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

- **GREITAS KEPIMAS ANT GROTELIŲ**

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.

- **GREITAS ĮKAITINIMAS**

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.

- **„COOK 4“ FUNKCIJOS**

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

- **GARAI**

- » **GRYNI GARAI**

Naudojama natūraliems ir sveikiems patiekalams gaminti garuose, siekiant išsaugoti visas maistingąsias medžiagas. Ši funkcija ypač tinka ruošiant daržoves, žuvį ir vaisius bei apvirti. Jei nėra nurodyta kitaip, prieš sudėdami maistą į orkaitę, išimkite iš pakuotės ir nuimkite apsauginę plėvelę.

- » **KARŠTAS ORAS IR GARAI**

Suderinus garų ir priverstinio oro srauto ypatybes, naudodamiesi šia funkcija paruošite lengvai apskrudusius išorėje tačiau

viduje minkštus ir sultingus patiekalus. Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, gaminant žuvį rekomenduojame rinktis 3 - HIGH (Aukštą) garų lygį, gaminant mėsą 2 – MEDIUM (Vidutinį) ir 1 - LOW (Žemą), jei ke pate duoną ir desertus.

- **SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS**

- » **ATŠILDYTI**

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

- » **IŠLAIKYTI ŠILTĄ**

Palaiko ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.

- » **KILDINIMAS**

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

- » **PATOGUS BŪDAS**

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

- » **MAXI COOKING**

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.

- » **EKONOMIŠKAS KARŠTAS ORAS**

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.

- **ŠALDYTAS MAISTAS**

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



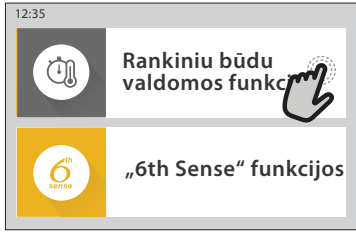
### 6<sup>th</sup> SENSE™

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

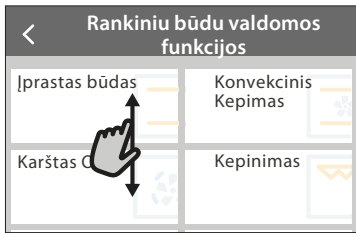
Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

# KAIP NAUDOTI LIEČIAMĄJĄ EKRANĄ

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



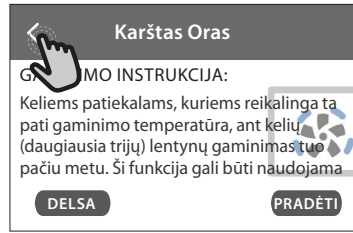
**Slinkimas meniu arba sąrašu**  
Braukite pirštu per ekraną ir slinkite elementus arba reikšmes.




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



**Grįžimas į ankstesnį ekraną**  
Palieskite < .



## NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

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

### 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 „AppStore“ arba „Google Play“ parduotuvės.

## 2. Sukurkite paskyrą

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

## 3. Užregistruokite savo prietaisą

Vadovaukitės programos pateikiamomis instrukcijomis ir užregistruokite savo prietaisą. Jums reikės „Smart Appliance Identifier“ (SAID) numerio, kad galėtumėte užbaigti registracijos procesą. Unikalių numerių 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 nutrūkus energijos tiekimui vėl turėsite nustatyti laiką ir datą.

## 4. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

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

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

## 5. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

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

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

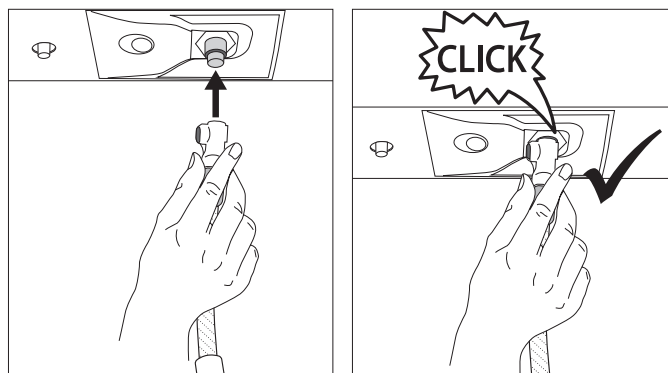
Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

## 6. UŽPILDYKITE TALPYKLĄ

Kad gaminimo metu būtų išskiriami garai, šiame įrenginyje yra įrengta talpykla (nesimato).

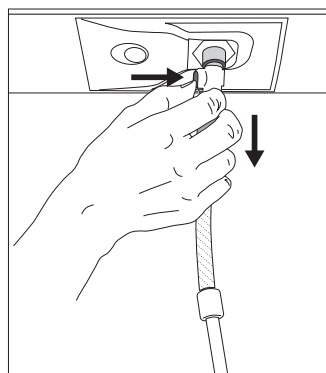
Pasirinkus receptą arba ciklą, kuriam yra reikalingi garai, ekrane bus parodytas pranešimas raginantis prijungti vandens padavimo vamzdį ir prie prijungimo srities ims šviesti LED indikatorius.

Prijunkite vamzdį nepaspausdami mygtuko. Kai vamzdis bus tinkamai prijungtas, išgirsite spragtelėjimą.



Atkreipkite dėmesį. Yra tik vienas teisingas vamzdžio prijungimo būdas, kuomet mygtukas lieka kairėje pusėje.

Įstatykite vamzdžio galą į ašotį / talpyklą, kur telpa mažiausiai 1,7 litro geriamojo vandens. Kad garų funkcija veiktų optimaliai, talpyklą rekomenduojame užpildyti aplinkos temperatūros vandeniu. Jei talpyklą dėsite ant prietaiso durelių, dėkite ją švelniai, kad nepažeistumėte durelių stiklo.



Prasidėjęs procesas bus sustabdytas automatiškai, kai bus užpildyta talpykla. Pabaigoje ekrane bus parodytas pranešimas raginantis atjungti vamzdį spaudžiant mygtuką viršuje kairėje pusėje ir lengvai patraukiant vamzdį.

Atkreipkite dėmesį. Siekiant išvengti vandens nutekėjimo rekomenduojame atjungti užpildymo priedą, kol jis dar yra


išleidimo talpyklos viduje; tada išimkite ir uždarykite dureles.

Dabar galima pradėti gaminimo ciklą arba gaminti pagal pasirinktą receptą.

Jei ilgą laiką nenaudojote garų funkcijos, rekomenduojame gaminimo ciklą pradėti esant tuščiai orkaite ir visiškai užpildžius talpyklą.

# 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.

### TEMPERAŪRA / KEPINIMO LYGIS

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

Jei funkcijoje yra galimybė, galite paliesti  ir suaktyvinti įkaitinimą.

### TRUKMĖ

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

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

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

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

Naudodami „6<sup>th</sup> Sense“ funkcijas galite paruošti įvairių patiekalų, tereikia pasirinkti juos rodomame 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.

## 4. NUSTATYKITE PRADŽIOS ATIDĖJIMĄ

Prieš paleidžiant mikrobangų nenaudojančią 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 išankstinio įkaitinimo parinktį nustatymą, skirtą funkcijoms, kurioms leidžiama tai padaryti rankiniu būdu.

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

## 7. PRISTABDYKITE GAMINIMĄ

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

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

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



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

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

## 8. KEPIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas. Naudojant kai kurias funkcijas, pasibaigus gaminimo

procesui galite apskrudinti gaminamą maistą, pailginti gaminimo laiką arba išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią.


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

## 9. PARANKINIAI

Mėgstamiausių funkcija išsaugo mėgstamo recepto orkaitės nustatymus.


Orkaite automatiškai atpažįsta dažniausiai naudojamus 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 ja pasinaudoti ir išlaikyti tuos pačius nustatymus. Ekrane funkciją galima išsaugoti nurodant iki 4 mėgstamiausių valgymo laikų, įskaitant pusryčius, priešpiečius, užkandžius ir pietūs.

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

### IŠSAUGOJUS

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


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

### PAKEISKITE NUSTATYMUS



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

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

Mėgstamiausiųjų ekrane galite ištrinti išsaugotas funkcijas:


- Prie funkcijos palieskite .
- Palieskite „PAŠALINTI“.

Galite koreguoti laiką, kuomet rodomi tam tikri patiekalai:

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

Laiko intervalą galima derinti tik su patiekalu.

## 10. ĮRANKIAI

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

## NUOTOLINIS ĮJUNGIMAS



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

## VIRTUVĖS LAIKMATIS

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

Laikmačio atgalinė atskaita bus rodoma ekrano viršutiniame dešiniajame kampe.

Virtuvės laikmačio peržiūra arba pakeitimas

- Paspauskite .
- Palieskite .

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

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

## LIGHT (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 nepasišalintų 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.

## IŠLEISKITE

Išleidimo funkcija išleidžia talpykloje esantį vandenį. Geriausias būdas išvengti vandens nuosėdų susidarymo – reguliarus vandens išleidimas iš talpyklos; po kiekvieno garų naudojimo ciklo rekomenduojame ištuštinti talpyklą.

Jei talpyklos neištuštinsite, praėjus kelioms dienoms po paskutinio garų ciklo panaudojimo prietaisas paragins jus tai padaryti. Šio raginimo negalima ignoruoti, nes įprastai galėsite naudoti prietaisą tik po to, kai bus atlikta išleidimo operacija.



Pasirinkus „Išleidimo“ funkciją arba kai toks reikalavimas rodomas ekrane, paleiskite funkciją ir atlikite nurodomus veiksmus. Atidarykite dureles ir padėkite didelį šotį (mažiausiai 2 litrų talpos) po išleidimo antgaliu, kuris yra ekrano apačioje, į kairę nuo padavimo antgalio. Jei reikia, naudojantis valdymo skydeliu galima pristabdyti išleidimo procesą ir vėliau vėl jį pratęsti (pvz., jei įpusėjus išleidimo

procesui ašotis jau yra užpildytas išleidžiamu vandeniu).

Atkreipkite dėmesį: Kad vanduo spėtų atvėsti, neįmanoma ištuštinti talpyklos, kol nuo paskutinio ciklo (arba paskutinio produkto įjungimo) nepraėjo 4 valandos. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas <Vanduo PER KARŠTAS. Palaukite, kol nukris temperatūra>.

## KALKIŲ ŠALINIMAS

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

Ekrane bus rodomas pranešimas, primenantis atlikti šią operaciją reguliariai.

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

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

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

Vidutinė visos funkcijos trukmė apie 185 minučių. Suaktyvinus funkciją vykdykite ekrane pateikiamus nurodymus.

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

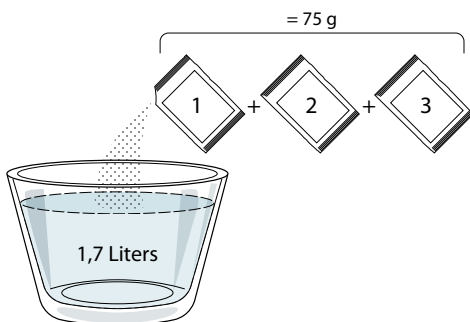
### » ETAPAS 1.1: IŠLEIDIMAS (IKI 3 MIN.)

Jei talpykla nėra tuščia, prieš pradėdant tinkamą kalkių šalinimo procesą turi būti atliktas išleidimas. Išleidimo užduotį atlikite vadovaudamiesi skyriuje „Išleidimas“ pateikiamu aprašymu. Jei talpykloje vandens nėra, prietaisas automatiškai pereis prie ETAPO 1.2.

Atkreipkite dėmesį: Kad vanduo spėtų atvėsti, šio veiksmo neįmanoma atlikti, kol nuo paskutinio ciklo (arba paskutinio produkto įjungimo) nepraėjo 4 valandos. Laukimo metu ekrane bus rodomas pranešimas „VANDUO PER KARŠTAS. Palaukite, kol nukris temperatūra“. Ašotėlio talpa turi būti mažiausiai 2 litrai.

### » ETAPAS 1.2: KALKIŲ ŠALINIMAS (~120 MIN.)

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



Paruošę kalkių šalinimo tirpalą paspauskite ATLIKTA, prijunkite vamzdelį vadovaudamiesi ekrane pateikiamomis instrukcijomis ir paspauskite PRADĖTI. Siurblys nustos veikti, kai talpykla bus visiškai

užpildyta; sistema paruošta ir gali pradėti pagrindinį kalkių šalinimo procesą.

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

### » ETAPAS 1.3: IŠLEIDIMAS (IKI 3 MIN.)

Kai ekrane pamatysite raginimą po išleidimo anga pastatyti indą, išleidimo užduotį tęskite vadovaudamiesi skyriuje „Išleidimas“ pateikiamu aprašymu.

### » ETAPAS 2.1: VANDENS PRIPILIMAS

Kad būtų išvalyta talpykla ir garų kontūras, būtina atlikti skalavimo ciklą.

Įpilkite į indą 1,7 l švaraus geriamo vandens, prijunkite vamzdelį vadovaudamiesi ekrane pateikiamomis instrukcijomis ir paspauskite PRADĖTI. Siurblys nustos veikti, kai talpykla bus visiškai užpildyta. Atjunkite vamzdelį ir uždarykite dureles.

### » ETAPAS 2.2: SKALAVIMAS (~65 MIN.)

Sistema paruošta ir gali pradėti paskutinį skalavimo procesą.

### » ETAPAS 2.3: IŠLEIDIMAS (IKI 3 MIN.)

Po paskutinės išleidimo operacijos ekrane bus rodomas pranešimas „Kalkių šalinimas baigtas“: paspauskite ATLIKTA ir patvirtinkite. Dabar galėsite naudoti visas garų funkcijas.

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

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

## 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 režimas“ pasirinkimas ir prieiga prie galios valdymo.

## PARINKTYS

Kelių orkaitės nustatymų pakeitimas.

## „Wi-Fi“

Nustatymų pakeitimas arba naujo namų tinklo konfigūravimas.

## INFORMACIJA

„Parduotuvės demonstracinio režimo“ išjungimas, gaminio gamyklinių numatytųjų nustatymų grąžinimas ir papildomos informacijos apie gaminį paieška.



# 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



Įprastas būdas



Karštas oras



Konvekcinis  
kepinimas



Kepinimas



Turbogrill  
(Turbogrillis)



MaxiCooking



Cook 4



Ekonomiškas  
Karštas oras

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 gabalėliai, 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 / kojosis		-	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).

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



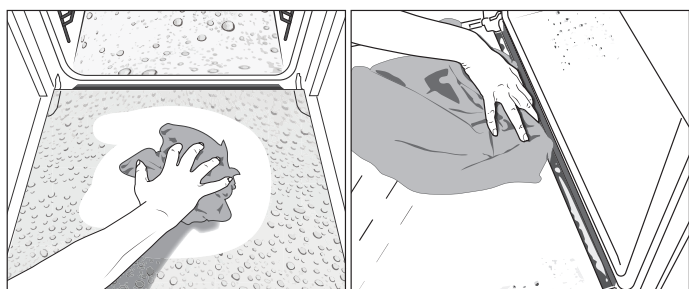
Garinimo padėklas

**GRYNI GARAI**

Receptas	Įkaitinimas	Temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.)	Lygis ir priedai
Šviežios daržovės (nesmulkintos)	-	100	30 - 80	2 1
Šviežios daržovės (gabalėliais)	-	100	15 - 40	2 1
Šaldytos daržovės	-	100	20 - 40	2 1
Visa žuvis	-	90	40 - 50	2 1
Žuvies filė gabalėliai	-	90	20 - 30	2 1
Vištienos filė gabalėliai	-	100	15 - 50	2 1
Kiaušiniai	-	100	10 - 30	2 1
Vaisiai (nesmulkinti)	-	100	15 - 45	2 1
Vaisiai (gabalėliais)	-	100	10 - 30	2 1

Atkreipkite dėmesį: Garų ciklui pasibaigus atsargiai atidarykite dureles, kad išvengtumėte vandens nutekėjimo.


**PRIETAISUI ATVĖSUS:**





1. Šluoste arba kempine nušluostykite vidinį durelių stiklą ir susirinkusį kondensatą;
2. Ypač atidžiai valykite vidaus paviršius, kad niekur neliktų susikaupusio vandens;
3. Rekomenduojame išimti visus priedus ir bent pusvalandžiui įjungti aukštos temperatūros ciklą (geriausia būtų naudoti Konvekcinio kepimo funkciją nustačius 1 val. ir 250 °C), kad orkaitės vidus visiškai išdžiūtų ir būtų užkirstas kelias kondensato susirinkimui.

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

  
Garinimo padėklas






































## KARŠTAS ORAS IR GARAI

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

### 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.

# GAMINIMO LENTELĖ

Receptas		Siūlomas kiekis	Apvertimas (gaminant)	Lygis ir priedai		
Troškintuvas / kepti makaronai	Šviežia lazanija	500–3000 g	-	2 	1 	
	Šaldyta lazanija	500–3000 g	-	2 	1 	
	Šaldyti vamzdeliniai makaronai	500–3000 g	-	2 		
Ryžiai ir grūdai	Ryžiai 	Baltieji ryžiai	100–500 g	-	2 	1 
		Rudieji ryžiai	100–500 g	-	2 	1 
		Viso grūdo ryžiai	100–500 g	-	2 	1 
	Sėklos ir grūdai 	Bolivinė balanda	100–300 g	-	2 	
		Soros	100–300 g	-	3 	
		Spelta	100–300 g	-	3 	
		Miežiai	100–300 g	-	3 	
		Mėsa	Jautiena	Kepta jautiena	600–2000 g	-
Kepsnys	2–4 cm			-	5 	4 
Mėsainis	1,5–3 cm			3/5	5 	
Kiauliena	Kiauliena		600–2500 g	-	3 	
	Kiaulienos šonkauliai		500–2000 g	2/3	5 	1 
	Šoninė		0,5–1,5 cm	-	5 	4 
Kepta vištiena	Visa		600–3000 g	-	2 	
	Filė / krūtinėlė		1–5 cm	2/3	5 	
	Kepta antiena		Antienos filė / krūtinėlė	1–5 cm	5 	4 
	Kepta kalakutiena ir žąsiena		Filė / krūtinėlė	1–5 cm	5 	4 
Mėsos patiekalai	Kebabas		vienerios grotelės	1/2	2 	1 
	Dešros ir dešrelės		1,5–4 cm	2/3	5 	
Garuose kepta mėsa 	Vištienos filė gabalėliai		1–5 cm	-	2 	
	Kalakutienos filė gabalėliai	1–5 cm	-	2 		

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



Gaminimo padėklas

Receptas		Siūlomas kiekis	Apvertimas (gaminant)	Lygis ir priedai		
Žuvis ir jūros gerybės	Kepti filė gabalėliai ir kepsniai	Tuno kepsnys	1–3 cm		3	2
		Lašišos kepsnys	1–3 cm		3	2
		Kardžuvės kepsnys	0,5–2,5 cm		3	2
		Menkės filė	100–300 g		3	2
		Jūrinio ešerio filė	50–150 g		3	2
		Jūrinio karšio filė	50–150 g		3	2
		Kiti filė gabalėliai	0,5–2,5 cm	-	5	
		Šaldyti filė gabalėliai	0,5–2,5 cm	-	4	
	Garuose kepti filė gabalėliai ir kepsniai 🐟	Žuvies filė / gabalėliai	0,5–2,5 cm	-	3	2
		Šaldyti filė gabalėliai	0,5–2,5 cm	-	3	2
	Ant grotelių keptos jūros gerybės	Šukutės	vienas padėklas	-	4	
		Apkepai	vienas padėklas	-	4	
		Krevetės	vienas padėklas	-	4	3
		Didžiosios krevetės	vienas padėklas	-	4	3
	Garuose paruoštos jūrų gėrybės 🐟	Šukutės	vienas padėklas	-	2	1
		Midijos	vienas padėklas	-	2	1
		Krevetės	vienas padėklas	-	2	1
		Didžiosios krevetės	vienas padėklas	-	2	1
		Kalmaras	100–500 g	-	2	1
		Aštuonkojis	500–2000 g	-	2	1

Receptas		Siūlomas kiekis	Apvertimas (gaminant)	Lygis ir priedai				
Daržovės	Keptos daržovės	Bulvės	500–1500 g	-		3		
		Įdarytos daržovės	100–500 g	-		3		
		Kitos daržovės	500–1500 g	-		3		
	Daržovių apkepas	Bulvės	vienas padėklas	-		3		
		Pomidorai	vienas padėklas	-		3		
		Pipirai	vienas padėklas	-		3		
		Brokoliai	vienas padėklas	-		3		
		Žiedinis kopūstas	vienas padėklas	-		3		
		Kita	vienas padėklas	-		3		
		Garuose ruoštos šviežios daržovės 	Nesmulkintos bulvės	50–500 g *	-		2	1
	Mažos bulvės / gabaliukai		vienas padėklas	-		2	1	
	Žirniai		200–2500 g	-		2	1	
	Morkos		200–2000 g	-		2	1	
	Brokoliai		200–3000 g	-		2	1	
	Žiedinis kopūstas		200–3000 g	-		2	1	
	Cukinijos		200–2000 g	-		2	1	
	Kitos daržovės		200–2000 g	-		2	1	
	Garuose ruoštos šaldytos daržovės 		Bulvių gabalėliai	vienas padėklas	-		2	1
			Žirniai	200–3000 g	-		2	1
		Brokoliai	200–2000 g	-		2	1	
Sūrus pyragai	Sūrus pyragas	800–1200 g	-		2			
	Daržovių štrudelis	500–1500 g	-		2			
Pyragai ir pyragaičiai	Biskvitinis pyragaitis skardoje	500–1200 g	-		2			
	Sausainiai	200–600 g	-		3			
	Kruasanai	vienas padėklas *	-		3			
	Plikyti pyragaičiai	vienas padėklas *	-		3			
	Tartaletė skardoje	400–1600 g	-		3			
	Štrudelis	400–1600 g	-		3			
	Vaisiais įdarytas pyragas	500–2000 g	-		2			
	Pyragas su vaisiais	200–1000 g	-		2			
	Morengai	90–300 g	-		3			

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



Garinimo padėklas

	Receptas	Siūlomas kiekis	Apvertimas (gaminant)	Lygis ir priedai
Duona	Bandelės 🍞	60–150 g kiekvienas	-	3
	Sumuštinis skardoje 🍞	400–600 g kiekvienas	-	2
	Didelis duonos kepalas 🍞	700–2000 g	-	2
	Prancūziški batonai 🍞	200–300 kiekvienas	-	3
Pica	Šaldyta	1–4 sluoksniai *	-	2
				4 1
	Plonas	apvalus padėklas *	-	5 3 1
Storas	apvalus padėklas *	-	5 4 2 1	
Garuose kepti vaisiai 🍞	Visa	100–400 g	-	2 1
	Pjaustyta	500–3000 g	-	2 1
Garuose ruošti kiaušiniai	Putpelė	-	-	2 1
	Paukštiena	50–80 g kiekvienas	-	2 1



## 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 mirkopluošto šluoste.

### VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. 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.

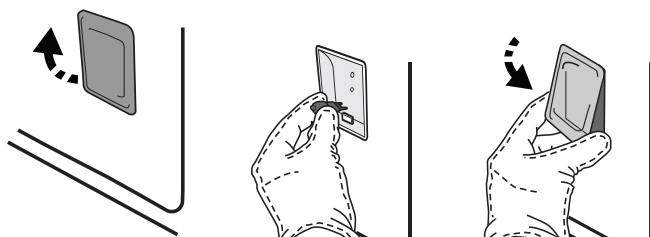
### TALPYKLA

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

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

### LEMPUTĖS KEITIMAS

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

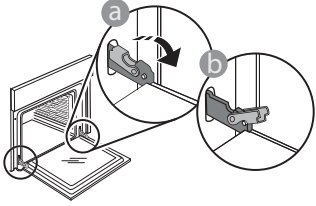


Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 20-40 W/230 V G9 tipo T300°C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

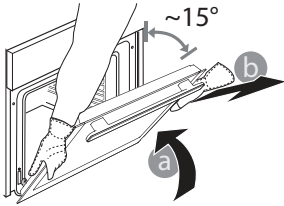
Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

## DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

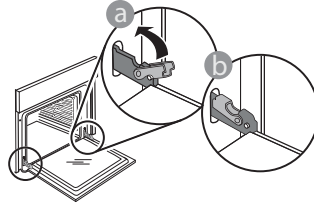


- Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

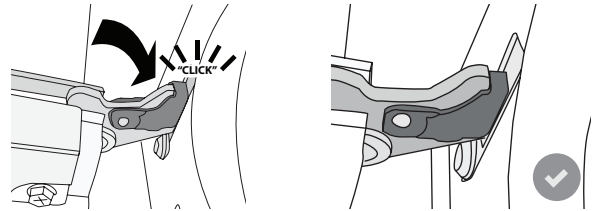


Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

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



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



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

## „WI-FI“ DUK

„Wi-Fi“ Rusijoje ir Ukrainoje neveikia

### 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?

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

### Kuri WPS versija yra palaikoma?

WPS 2,0 arba naujesnė versija. Daugiau informacijos pateikiama maršruto parinktuvo dokumentuose.

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

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

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

Taip, bet debesų paslaugos yra sukurtos nuolat prijungtiems įrenginiams.



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

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

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

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

### 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.

Operatoriaus nustatymai: Jei interneto paslaugos teikėjas nustatė galinčių jungtis prie interneto MAC adresų skaičių, gali nepavykti prijungti prietaiso prie debesies. Įrenginio MAC adresas yra jo unikalus identifikatorius. Jei prie interneto norite prijungti kitus įrenginius (ne kompiuterius), dėl procedūrų kreipkitės į interneto paslaugos teikėją.

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

Po to, kai nustatysite tinklą, išjunkite maitinimą, palaukite 20 sek. ir tada vėl įjunkite 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 turiu daryti?

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

# TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Orkaitės gedimas.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės. Paspauskite  , palieskite  ir pasirinkite „Factory Reset“ (Atkurti gamyklinius parametrus). Visi išsaugoti nustatymai bus ištrinti.
Namuose nutrūko maitinimo tiekimas.	Neteisingi galios nustatymai.	Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Jei norite pakeisti, paspauskite  , pasirinkite  „Daugiau režimų“ ir tada pasirinkite „Energijos“.
Orkaitė nekaista.	Veikia demonstracinis režimas.	Paspauskite  , palieskite  „Informacija“, tada pasirinkite „Išsaugoti demonstracinį režimą“, kad iš jo išeitumėte.
Ekrane rodoma  piktograma.	„Wi-Fi“ maršruto parinktuvas yra išjungtas. Pasikeitė maršruto parinktuvo nustatymų ypatybės. Belaidis ryšys nepasiekia prietaiso. Orkaitei nepavyksta užmegzti pastovaus ryšio su namų tinklu. Ryšys nepalaikomas.	Patikrinkite, ar „Wi-Fi“ maršruto parinktuvas prijungtas prie interneto. Patikrinkite, ar prie prietaiso geras „Wi-Fi“ signalo stiprumas. Pabandykite iš naujo paleisti maršruto parinktuvą. Žr. skyrių „DUK „Wi-Fi““ Jei pasikeitė namų belaidžio tinklo ypatybės, atlikite susiejimą su tinklu iš naujo: Paspauskite  , palieskite  „Wi-Fi“ ir pasirinkite „Prisijungti prie tinklo“.
Ryšys nepalaikomas.	Nuotolinis valdymas jūsų šalyje negalimas.	Prieš pirkdami įsitikinkite, ar jūsų šalyje leidžiamas nuotolinis elektronikos prietaisų valdymas.
Vanduo netiekiamas per padavimo vamzdį	Vamzdis prijungtas netinkamai. Vamzdis yra užsikimšęs.	Atjunkite vamzdį. Patikrinkite, ar vamzdis nėra užsikimšęs. Prijunkite vamzdį iš naujo atidžiai atlikdami operaciją taip, kaip nurodyta (patikrinkite vamzdžio orientaciją: mygtukas turi būti nukreiptas į kairę, bet jis neturi būti nuspaustas, o tinkamai prijungus turi pasigirsti spragtelėjimas).
Naudojant išleidimo funkciją ekrane rodoma „ERROR“ (klaida)	Išleidimo funkcija neveikia tinkamai	Kreipkitės į techninės priežiūros po pardavimo tarnybą
Nematote parankinių ciklų?	Sistemą reikia atnaujinti.	Nustatykite gamyklinius parametrus iš naujo (Paspauskite  , palieskite  „Info“ (informacija), tada pasirinkite „Reset product“ (Nustatyti gaminį iš naujo). Atlikę šias operacijas galėsite lengvai išsaugoti ir peržiūrėti savo parankinius ciklus.



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.

