



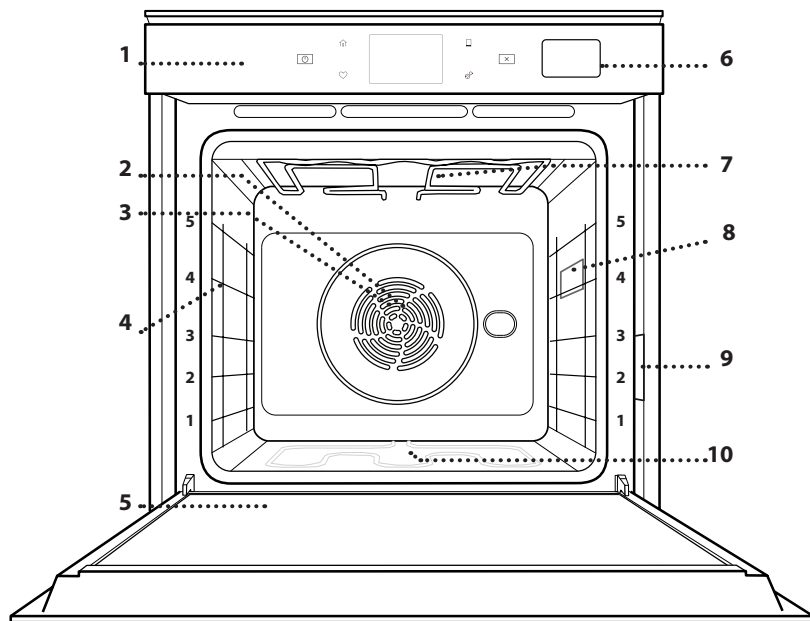
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ

Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.whirlpool.eu/register



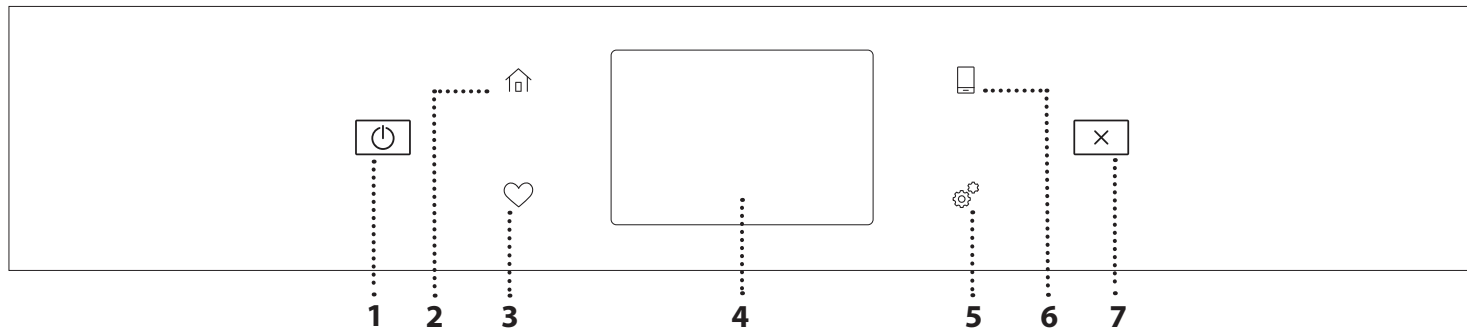
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Vandens stalčius
7. Viršutinis kaitinimo elementas / kepintuvas
8. Lempa
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. 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

5. ĮRANKIAI

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

6. NUOTOLINIS VALDYMAS

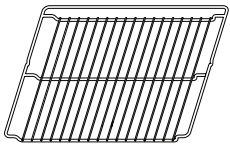
Įjungia „Whirlpool“ sukurtą „6th Sense“ programą „Live“.

7. ATŠAUKTI

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

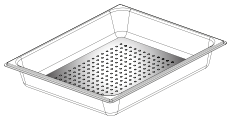
PRIEDAI

GROTELĖS



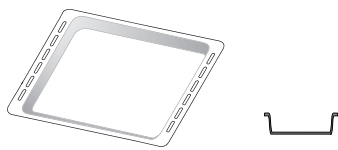
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimui orkaitėje tinkantiems indams

GARINIMO PADĖKLAS



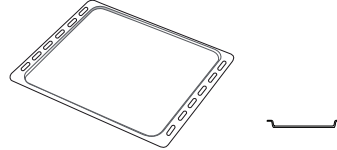
Naudojant šį padėklą, lengviau cirkuliuoja garas, o maistas gaminamas tolygiau. Vienu lygiu žemiau įstatykite surinkimo dėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys.

SURINKIMO PADĖKLAS



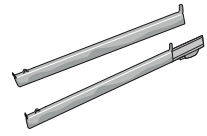
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

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.

* Tik tam tikruose modeliuose

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis. Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

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

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

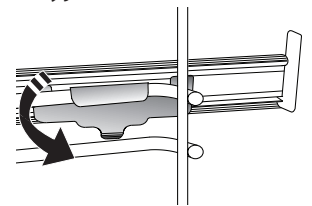
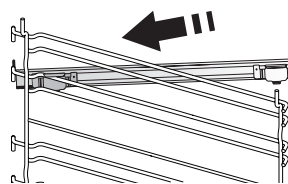
SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)

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

Viršutinę grotelių fikساتorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fikساتorių. Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fikساتoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.



Atkreipkite dėmesį. Slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

GAMINIMO FUNKCIJOS



RANKINIU BŪDU VALDOMOS FUNKCIJOS

- **GREITAS ĮKAITINIMAS**
Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.
- **ĮPRASTAS BŪDAS**
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.
- **GRILL**
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei mėsą kepatė 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.
- **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 patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.
- **„COOK 4“ FUNKCIJOS**
Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant keturių lentynų tuo pačiu metu. Ši funkcija gali būti naudojama kepant sausainius, tartaletes, picą (taip pat ir šaldytą) ir ruošiant visą patiekalą. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų.
- **KONVEKCINIS KEPIMAS**
Naudojama gaminant mėsą ir kepant pyragus su įdaru ant vienos lentynos.
- **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 HIGH (Aukštą) garų lygį, gaminant mėsą – MEDIUM (Vidutinį) ir LOW (Žemą), jei kepatė 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.
- » **TEŠLOS 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 ECO funkcija, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate ECO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.
- **ŠALDYTI KEPINIAI**
Funkcija automatiškai parenka tinkamiausią gaminimo temperatūrą ir režimą 5 skirtingoms šaldyto maisto rūšims. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.



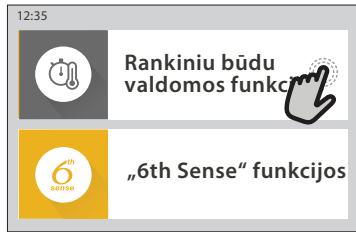
„6th SENSE“

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

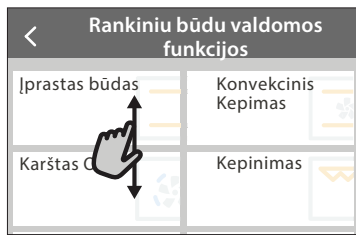
Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

KAIP NAUDOTI LIEČIAMĄJĄ EKRAŅĄ

Pasirinkimas arba patvirtinimas
Palieskite ekraną ir pasirinkite reikšmę arba pageidaujama meniu elementą.



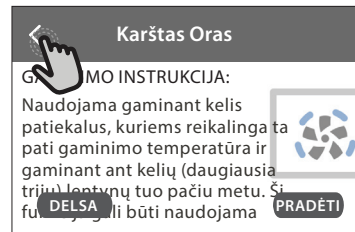
Slinkimas meniu arba sąrašu
Braukite pirštu per ekraną ir slinkite elementus arba reikšmes.




Nustatymo patvirtinimas arba perėjimas į kitą ekraną
Palieskite SET (nustatyti) arba NEXT (toliau).



Grįžimas į ankstesnį ekraną
Palieskite < .



NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

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

1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.

- Braukite per ekraną ir slinkite galimų kalbų sąrašą.
- Palieskite pageidaujama kalbą.

Palietę < grįšite į ankstesnį ekraną.

2. PASIRINKITE NUSTATYMŲ REŽIMĄ

Kai pasirinksite kalbą, ekranas paragins pasirinkti IŠSAUGOTI DEMONSTRACIJĄ (tinka prekybininkams ir tik reklamai) arba tęskite pasirinkdami TOLIAU.

3. „WI-FI“ NUSTATYMAS

„6th 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 PRALIEISTI 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 „6th Sense“ programą „Live“

Pirmas įrenginio prijungimo žingsnis – programos atsisiuntimas į mobilųjį įrenginį. „6th Sense“ programa „Live“ padės jums atlikti visus nurodytus veiksmus. „6th Sense“ programą „Live“ galima atsisiųsti iš „App“ 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).

. 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.

4. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

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

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

5. ĮKAITINKITE ORKAITĘ


Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš 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.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

- Jei norite įjungti orkaitę, paspauskite  arba palieskite bet kurią ekrano vietą.

Ekrane galėsite pasirinkti „Rankinis“ arba „6th 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. Ekrane 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 gamtinimo procesą ketinate valdyti patys, gamtinimo laiko nustatyti nereikia. Jei naudojamas laiko režimas, gamtinimas orkaitėje truks jūsų pasirinktą laiką. Pasibaigus gamtinimo laikui procesas sustabdomas automatiškai.

- Jei norite nustatyti trukmę, palieskite „Nustatyti

kepimo laiką“.

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite pageidaujama gamtinimo laiką.
- Palieskite „TOLIAU“ ir patvirtinkite.

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

3. NUSTATYKITE „6th SENSE“ FUNKCIJAS

Naudodami „6th Sense“ funkcijas galite paruošti įvairių patiekalų, tereikia pasirinkti juos rodomame sąraše. Siekiant geriausių rezultatų, daugumą gamtinimo nustatymų prietaisas pasirenka automatiškai.

- Iš sąrašo pasirinkite receptą.

Funkcijos rodomos pagal maisto kategorijas „MAISTAS NAUDOJANT „6th 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 / PABAIGOS ATIDĖJIMĄ

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

- Palieskite „DELSA“ ir nustatykite reikiamą pradžios arba pabaigos laiką.
- Nustať 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 išjungiama. 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.

7. PRISTABDYKITE GAMINIMĄ

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

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

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



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

- Patikrinkite maistą.

- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „ATLIKTA“

8. KEPIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas. Naudojant kai kurias funkcijas, pasibaigus gaminimo procesui galite apskrudinti gaminamą maistą, pailginti gaminimo laiką arba išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią.


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

9. PARANKINIAI

Mėgstamiausių funkcija išsaugo mėgstamo recepto orkaitės nustatymus.


Orkaite automatiškai atpažįsta dažniausiai naudojamas funkcijas. Po tam tikro naudojimų skaičiaus jūs būsite paraginti pridėti funkciją prie mėgstamiausiųjų.

KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

Funkcijai pasibaigus, palieskite  ir išsaugokite ją kaip mėgstamiausią. Taip ateityje galėsite greitai ja pasinaudoti ir išlaikyti tuos pačius nustatymus. Ekrane funkciją galima išsaugoti nurodant iki 4 mėgstamiausių valgymo laikų, įskaitant pusryčius, priešpiečius, užkandžius ir pietus.

- 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  „Parinktys“.
- 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 „6th 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.

ŠVIESA

Įjungia arba išjungia orkaitės lempuotę.

AUTOMATINIS VALYMAS

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

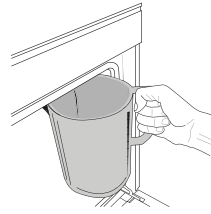
Valymo ciklo metu nerekomenduojama atidaryti orkaitės durelių, kad nepasišalintų dalis vandens garų, nes tai gali neigiamai paveikti galutinį valymo rezultatą.

- 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.

VANDENS IŠLEIDIMAS

Išleidimo funkcija yra skirta vandeniui išleisti, kad rezervuare nesusidarytų nuosėdos. Siekiant užtikrinti optimalų prietaiso veikimą, vandenį rekomenduojame išleisti po kiekvieno orkaitės garų ciklo naudojimo.



Pasirinkę „Išleidimo“ funkciją atlikite nurodytus veiksmus: Atidarykite dureles ir padėkite didelį indą po išleidimo antgaliu, kuris yra prie apatinio dešiniojo ekrano kampo. Prasidėjus išleidimui nepatraukite indo, kol operacija

nebus baigta. Vidutinė viso išleidimo trukmė yra apie trys minutės.

Jei reikia, išleidimo procesą galima pristabdyti ekrane paspaudžiant mygtuką PAUSE (pristabdyti), (pvz., jei įpusėjus išleidimo procesui ašotis jau yra užpildytas išleidžiamu vandeniu).

Ašotėlio talpa turi būti mažiausiai 2 litrai.

Atkreipkite dėmesį: Kad vanduo spėtų atvėsti, šio veiksmo neįmanoma atlikti, kol nuo paskutinio ciklo (arba paskutinio produkto įjungimo) nepaėjo 4 valandos. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas „VANDUO PER KARŠTAS PALAUKITE, KOL NUKRIS TEMPERATŪRA“.

Svarbu: Jei talpyklos reguliariai neištuštinsite, praėjus kelioms dienoms po paskutinio papildymo, prietaisas paragins jus tai padaryti parodydamas pranešimą <BŪTINA ATLIKTI IŠLEIDIMO CIKLĄ>: šio raginimo negalima ignoruoti, nes įprastai galėsite naudoti prietaisą tik po to, kai bus atlikta išleidimo operacija.

KALKIŲ ŠALINIMAS

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

Ekrane bus rodomas pranešimas <BŪTINA ATLIKTI KALKIŲ ŠALINIMO CIKLĄ>, 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 180 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 pradžios.

» IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)

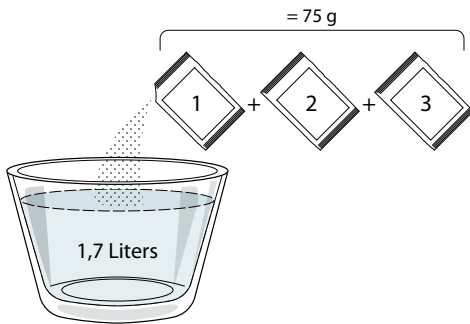
Kai ekrane pamatysite raginimą <PASTATYKITE INDA PO IŠLEIDIMO ANGA>, išleidimo užduotį tęskite vadovaudamiesi skyriuje „Išleidimas“ pateikiamu aprašymu. Jei talpykloje vandens nėra, prietaisas automatiškai pereis prie 1 VEIKSMO IŠ 8.

Atkreipkite dėmesį: Kad vanduo spėtų atvėsti, šio veiksmo neįmanoma atlikti, kol nuo paskutinio ciklo (arba paskutinio produkto įjungimo) nepraėjo 4 valandos. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas „VANDUO PER KARŠTAS PALAUKITE, KOL NUKRIS TEMPERATŪRA“.

Ąsotėlio talpa turi būti mažiausiai 2 litrai.

» **1 VEIKSMAS IŠ 8: KALKIŲ ŠALINIMAS (~120 MIN.)**

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



Supylę kalkių šalinimo tirpalą į stalčių, paspauskite **START**, kad būtų pradėtas pagrindinis kalkių šalinimo procesas.

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

» **2 VEIKSMAS IŠ 8: IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)**

Kai ekrane pamatysite raginimą <PASTATYKITE INDA PO IŠLEIDIMO ANGA>, išleidimo užduotį tęskite vadovaudamiesi skyriuje „Išleidimas“ pateikiamu aprašymu.

» **3 VEIKSMAS IŠ 8: SKALAVIMAS (~20 min.)**

Kad būtų išvalytas rezervuaras ir garų kontūras, būtina atlikti skalavimo ciklą.

Kai ekrane parodomas pranešimas <UŽPILDYKITE REZERVUARAŲ>, pilkite į stalčių geriamąjį vandenį, kol ekrane bus parodyta <REZERVUARAS PILNAS> tada paspauskite **START**, kad būtų pradėtas pirmas skalavimas.

4 VEIKSMAS IŠ 8: IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)

» **5 VEIKSMAS IŠ 8: SKALAVIMAS (~20 min.)**

» **6 VEIKSMAS IŠ 8: IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)**

» **7 VEIKSMAS IŠ 8: SKALAVIMAS (~20 min.)**

» **8 VEIKSMAS IŠ 8: IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)**

Pasibaigus paskutinei išleidimo operacijai paspauskite **CLOSE** ir kalkių šalinimas bus baigtas. Pasibaigus kalkių šalinimo procedūra galėsite naudotis visomis garų funkcijomis.

* 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

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

NUTILDYTI

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

VALDIKLIO UŽRAKTAS

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

Užrakto suaktyvinimas:

- Palieskite piktogramą.

Užrakto išjungimas:

- Palieskite ekraną.
- Perbraukite aukštyrą rodomame pranešime.

DAUGIAU REŽIMŲ

„Šabo režimo“ pasirinkimas ir prieiga prie galios valdymo.

PARINKTYS

Kelių orkaitės nustatymų pakeitimas.

„Wi-Fi“

Nustatymų pakeitimas arba naujo namų tinklo konfigūravimas.

INFORMACIJA

Išjungiamas „Išsaugoti demonstracinį režimą“, gaminys nustatomas iš naujo ir apie jį gaunama daugiau informacijos.

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C) / KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30–50	2
		Taip	160	30–50	2
		Taip	160	30–50	4 1
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160–200	30–85	3
		Taip	160–200	35–90	4 1
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai		Taip	150	20–40	3
		Taip	140	30–50	4
		Taip	140	30–50	4 1
		Taip	135	40–60	5 3 1
Pyragėliai / bandelės		Taip	170	20–40	3
		Taip	150	30–50	4
		Taip	150	30–50	4 1
		Taip	150	40–60	5 3 1
Bandelės su įdaru		Taip	180–200	30–40	3
		Taip	180–190	35–45	4 1
		Taip	180–190	35–45 *	5 3 1
Morengai		Taip	90	110–150	3
		Taip	90	130–150	4 1
		Taip	90	140–160 *	5 3 1
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190–250	15–50	2
		Taip	190–230	20–50	4 1
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	220–240	25–50 *	5 3 1
Šaldyta pica		Taip	250	10–15	3
		Taip	250	10–20	4 1
		Taip	220–240	15–30	5 3 1
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180–190	45–55	3
		Taip	180–190	45–60	4 1
		Taip	180–190	45–70 *	5 3 1
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190–200	20–30	3
		Taip	180–190	20–40	4 1
		Taip	180–190	20–40 *	5 3 1

FUNKCIJOS



Įprastas būdas



Karštas oras



Konvekcinis
kepinimas



Kepti ant
grotelių



Greitas kepimas
ant grotelių



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, 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	 Sausainiai	Taip	135	50–70	
Tartaletės	 Tartaletės	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)	 Menui	Taip	190	40–120	
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50–100 *	
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45–100 *	
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30–50 *	
Įdaryti dideli mėsos gabalai		—	200	80–120 *	
Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ėriena)		—	200	50–100 *	

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

** Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

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

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

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






























KARŠTAS ORAS IR GARAI

Receptas	Garų lygis	Įkaitinimas	Temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.)	Lygis ir priedai
Trapios tešlos kepiniai / sausainiai	MAŽAS	-	140 - 150	35 - 55	
	MAŽAS	-	140	30 - 50	
	MAŽAS	-	140	40 - 60	
Mažas pyragas / bandelės	MAŽAS	-	160 - 170	30-40	
	MAŽAS	-	150	30 - 50	
	MAŽAS	-	150	40 - 60	
Mieliniai pyragai	MAŽAS	-	170 - 180	40 - 60	
Biskvitinis pyragai	MAŽAS	-	160 - 170	30-40	
Fokačija	MAŽAS	-	200 - 220	20 - 40	
Duonos kepalas	MAŽAS	-	170 -180	70 - 100	
Duonelė	MAŽAS	-	200 - 220	30 - 50	
Prancūziškas batonas	MAŽAS	-	200 - 220	30 - 50	
Keptos bulvės	VID.	-	200 - 220	50 - 70	
Veršiena / Jautiena / Kiauliena 1 kg	VID.	-	180 - 200	60 - 100	
Veršiena / jautiena / kiauliena (gabaliukai)	VID.	-	160 - 180	60-80	
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	VID.	-	200 - 220	40 - 50	
Kepta jautiena (pusžalė) 2 kg	VID.	-	200	55 - 65	
Ēriuko koja	VID.	-	180 - 200	65 - 75	
Kiaulienos kojos troškiny	VID.	-	160 - 180	85 - 100	
Vištiena / perlinė višta / antiena 1–1,5 kg	VID.	-	200 - 220	50 - 70	
Vištiena / perlinė višta / antiena (gabalėliai)	VID.	-	200 - 220	55 - 65	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	VID.	-	180 - 200	25 - 40	
Žuvies filė	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 	
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 	
		Miežiai	100–300 g	-	3 	
		Spelta	100–300 g	-	3 	
Mėsa	Jautiena	Kepta jautiena	600–2000 g	-	3 	
		Mėsainis	1,5–3 cm	3/5	5 	
	Kiauliena	Kiauliena	600–2500 g	-	3 	
		Kiaulienos šonkauliai	500–2000 g	2/3	5 	1 
	Kepta vištiena	Visa	600–3000 g	-	2 	
		File / krūtinėlė	1–5 cm	2/3	5 	
	Mėsos patiekalai	Kebabas	vienerios grotelės	1/2	2 	1 
		Dešros ir dešrelės	1,5–4 cm	2/3	5 	
		Garuose kepta mėsa 	Vištienos file gabalėliai	1–5 cm	-	2 
	Kalakutienos file 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

	Receptas		Siūlomas kiekis	Apvertimas (gaminant)	Lygis ir priedai	
Žuvis ir jūros gerybės	Kepti filė gabalėliai ir kepsniai	Žuvies 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 	
		Midijos	vienas padėklas	-	4 	
		Krevetės	vienas padėklas	-	4 	3
		Didžiosios krevetės	vienas padėklas	-	4 	3
	Garuose paruoštos jūrų gėrybės	Šukučių apkepas	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
Daržovės	Keptos daržovės	Bulvės	500–1500 g	-	3 	
		Įdarytos daržovės	100–500 g kiekviena	-	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	Bulvės (visos)	50–500 g *	-	2 	1
		Mažos bulvės / gabaliukai	100–300 g *	-	2 	1
		Žirneliai	200–2500 g	-	2 	1
		Brokoliai	200–3000 g	-	2 	1
		Žiedinis kopūstas	200–3000 g	-	2 	1
Garuose ruoštos šaldytos daržovės	Žirniai	200–3000 g	-	2 	1 	

	Receptas	Siūlomas kiekis	Apvertimas (gaminant)	Lygis ir priedai
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
Sūrūs pyragai	-	800–1200 g	-	2
Duona	Bandelės 🍞	60–150 g kiekviena	-	3
	Sumuštinis skardoje 🍞	400–600 g kiekvienas	-	2
	Didelis duonos kepalas 🍞	700–2000 g	-	2
	Prancūziški batonai 🍞	200–300 kiekvienas	-	3
Pica	Plonas	apvalus padėklas *	-	2
	Storas	apvalus padėklas *	-	2
	Šaldytas	1–4 sluoksniai *	-	2
				4 2
Garuose kepti vaisiai 🍷	Visa	100–500 g	-	2 1
	Pjaustyta	-	-	2 1

PRIEDAI

Grotelės

Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos

Skysčių surinkimo skarda / kepimo padėklas ant grotelių lentynos

Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda

Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

Garinimo padėklas

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

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

drėgno maisto gaminimo metu susidariusią kondensaciją, palaukite, kol orkaitė atvės, tada valykite šluoste ar kempine.

- Įjunkite „Automatinio valymo“ funkciją, kad vidinių paviršių valymo rezultatai būtų optimalūs.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

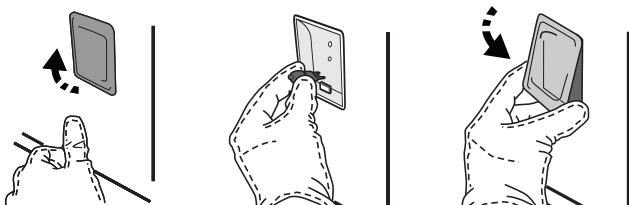
- Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

LEMPUTĖS KEITIMAS

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.

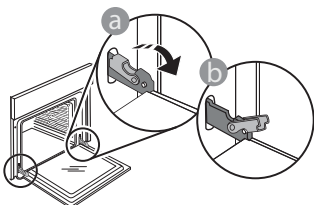
Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.



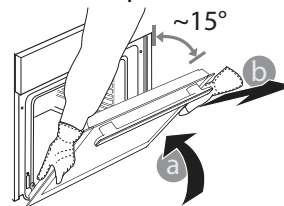
DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

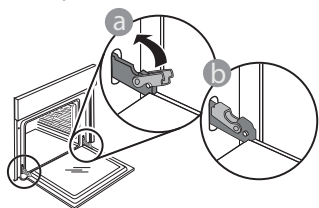


- Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

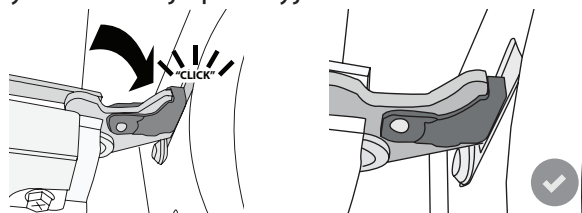


Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

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



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



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

„WI-FI“ DUK

„Wi-Fi“ Rusijoje 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?

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

Kuri WPS versija yra palaikoma?

WPS 2.0 arba naujesnė versija. Daugiau informacijos pateikiama maršruto parinktuvo dokumentuose.

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

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

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

Taip, bet debesų paslaugos yra sukurtos nuolat prijungtiems įrenginiams.



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

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

Kaip patikrinti, ar prietaisas prijungtas prie belaidžio namų tinklo?

Eikite į maršruto parinktuvo konfigūraciją (žr., maršruto parinktuvo vadovą) ir patikrinkite, ar prietaiso MAC adresas yra belaidžio 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 „6th 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.

Įsitinkinkite, kad „Wi-Fi“ naudojantys įrenginiai neviršija didžiausio maršruto parinktuvo leidžiamo skaičiaus.

Koks atstumas turi būti tarp maršruto parinktuvo ir orkaitės?

Paprastai „Wi-Fi“ signalas yra pakankamai stiprus, kad galėtų veikti keliuose kambariuose, bet tai labai priklauso nuo medžiagų, iš kurių pastatytos sienos. Signalo stiprumą galite patikrinti padėję išmanųjį prietaisą prie įrenginio.

Ką daryti, jei belaidis ryšys nepasiekia prietaiso?


Galite panaudoti specialius įrenginius, kurie išplečia „Wi-Fi“ ryšio zoną namuose, pvz., prieigos taškas, „Wi-Fi“ kartotuvus ir „Power-line“ tiltą (su prietaisu nepridedamas).

Kaip sužinoti savo belaidžio tinklo pavadinimą ir slaptažodį?

Žr. maršruto parinktuvo dokumentus. Maršruto parinktuvo etiketėje paprastai pateikiama informacija, kuri yra būtina norint pasiekti įrenginio sąrankos puslapį naudojant prijungtą įrenginį.

Ką daryti, jei mano maršruto parinktuvas naudoja kaimynų „Wi-Fi“ kanalą?

Priverskite maršruto parinktuvą naudoti jūsų namų „Wi-Fi“ kanalą.

Ką daryti, jei įrenginio ekrane rodoma , arba orkaitė negali užmegzti pastovaus ryšio su namų maršruto parinktuvu?

Gali būti, kad prietaisas sėkmingai prijungtas prie maršruto parinktuvo, bet jis negali prisijungti prie interneto. Jei norite, kad prietaisas būtų prijungtas prie interneto, patikrinkite maršruto parinktuvo ir (arba) pernašos nustatymus.

Maršruto parinktuvo nustatymai: NAT turi būti įjungtas, užkarda ir DHCP turi būti tinkamai sukonfigūruoti. Palaikomas slaptažodžio šifravimas: WEP, WPA, WPA2. Jei norite išbandyti kitą šifravimo tipą, žr. maršruto parinktuvo vadovą.

Pernašos nustatymai: Jei interneto paslaugos teikėjas nustatė

galinčių jungtis prie interneto MAC adresų skaičių, gali nepavykti prijungti prietaiso prie debesies. Įrenginio MAC 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 parinktuvą yra išjungtas. Pasikeitė maršruto parinktuvos nustatymų ypatybės. Belaidis ryšys nepasiekia prietaiso. Orkaitei nepavyksta užmegzti pastovaus ryšio su namų tinklu. Ryšys nepalaikomas.	Patikrinkite, ar „Wi-Fi“ maršruto parinktuvą 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 „Prijungti prie tinklo“.
Ryšys nepalaikomas.	Nuotolinis valdymas jūsų šalyje negalimas.	Prieš pirkdami įsitikinkite, ar jūsų šalyje leidžiamas nuotolinis elektronikos prietaisų valdymas.
Ruošimo metu iš stalčiuoko eina garai.	Bake žemas vandens lygis.	Įpilkite stiklinę geriamo vandens.



Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją apie gaminį galite rasti:

- Apsilankę svetainėje adresu 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.

