



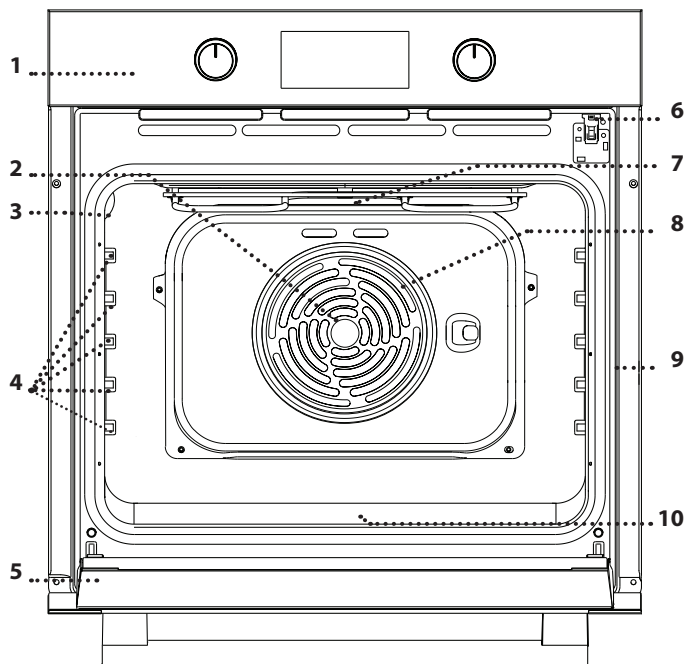
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ

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



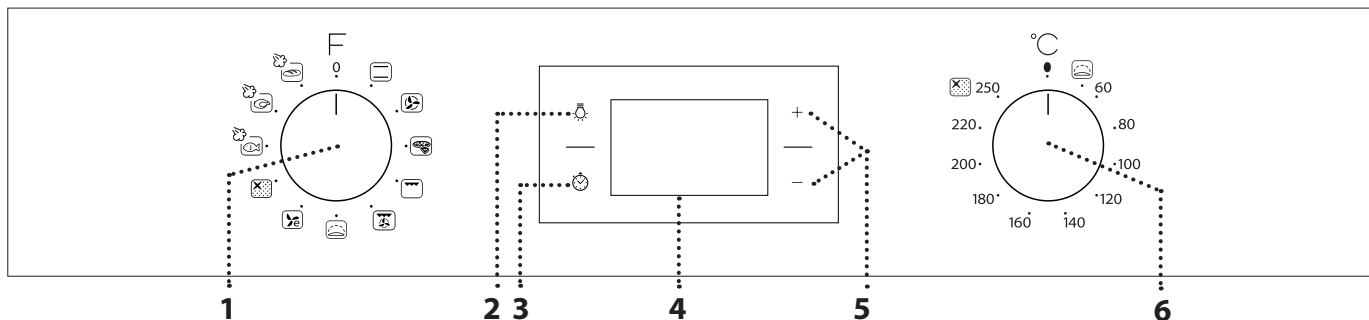
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRASŲMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius
3. Lempa
4. Skersinės grotelės (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Durelių užraktas (užrakina dureles atliekant automatinį valymą ir po jo)
7. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
8. Žiedinis kaitinimo elementas (neparodyta)
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. **STEAM** geriamojo vandens įduba


VALDYMO PULTO APRASŲMAS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama krosnei įjungti ir funkcijai pasirinkti. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite į padėtį 0.

2. LEMPUTĖ

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

3. LAIKO NUSTATYMAS

Įjungiami gaminimo laiko nustatymai, atidėtas paleidimas ir laikmatis.

Kai orkaitė išjungta, rodomas laikas.

4. EKRANAS

5. REGULIAVIMO MYGTUKAI

Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus.

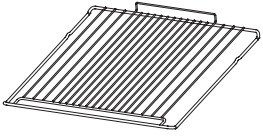
6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatines funkcijas.

Atkreipkite dėmesį: Valdymo rankenėlės yra ištraukiamos. Paspauskite rankenėlės vidurį ir ji iššoks.

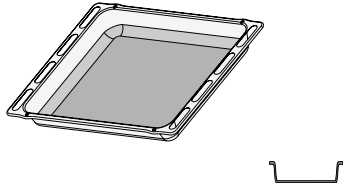
PRIEDAI

GROTELĖS



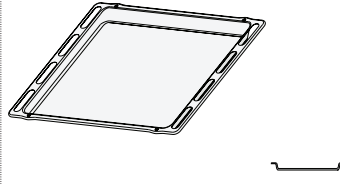
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SKYSČIŲ SURINKIMO PADĖKLAS *



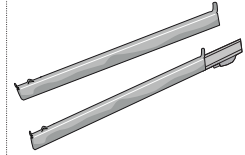
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepat įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



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

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

* Tik tam tikruose modeliuose

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

Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

. Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite grotelės reikiamame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į

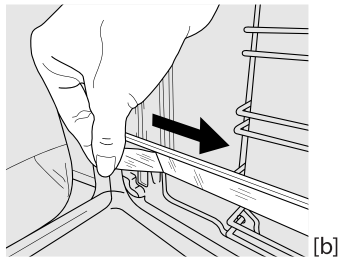
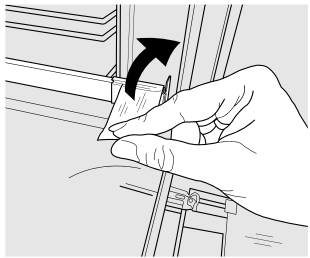
viršų).

Tuomet įstumkite į skersines grotelės iki galo.

. Kitus priedus, pvz., kepimo skardą, reikia įstatyti horizontaliai į skersines grotelės.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS

Prieš pradėdami naudotis orkaite pašalinkite apsauginę plėvelę [a] ir nuo slankiojančių grotelių pašalinkite apsauginę foliją [b].

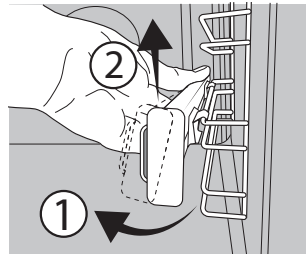


SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]

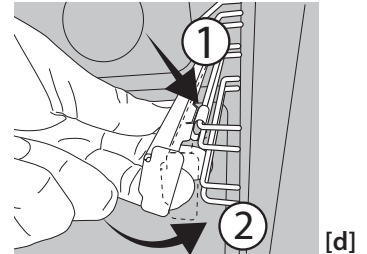
Patraukite apatinę slankiojančių grotelių dalį, kad atkabintumėte apatinius kabliukus (1), tada traukite slankiojančias grotelės aukštyn ir nuimkite jas nuo viršutinių kabliukų (2).

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS [d]

Užkabinkite viršutinius kabliukus ant skersinių grotelių (1), tada spauskite apatinę slankiojančių grotelių dalį link skersinių grotelių, kol užsifikuos apatiniai kabliukai (2).



[c]



[d]

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

FUNKCIJOS

TRADICINIS GAMINIMAS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS

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.

PICA

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

KEPINTUVAS

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

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


INTENSYVUS KEPINIMAS

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

TEŠLOS KILDINIMAS

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

„ECO“ PRIVERSTINĖ ORO CIRKULIACIJA


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

AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ

Naudojama siekiant aukšta temperatūra pašalinant gaminant atsiradusius nešvarumus.



STEAM

- ŽUVIS 
- MĖSA 
- DUONA 



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

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. LAIKO NUSTATYMAS

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




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

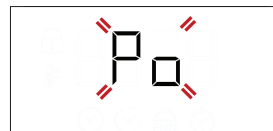
Atkreipkite dėmesį. Kai mirksi piktograma , pvz., atsinaujinus elektros tiekimui, jums reikės nustatyti laiką iš naujo.


2. NUSTATYKITE ENERGIJOS SAŪNAUDAS

Pagal numatytuosius nustatymus orkaitė yra užprogramuota veikti naudojant didesnę nei 3 kW galią („Hi“): Jei norite, kad orkaitė veiktų galia suderinama su tiekiamu maitinimu, kuris mažesnis nei 2,9 kW („Lo“), turėsite pakeisti nustatymus.

Kad patektumėte į pakeitimų meniu, pasukite *pasirinkimo rankenėlę* iki , tada pasukite ją atgal iki 0.

Po to nedelsdami paspauskite ir penkias sekundes palaikykite + ir –.



Naudodamiesi + arba – pakeiskite nustatymą, tada paspauskite ir palaikykite  mažiausiai dvi sekundes.

3. 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 250 °C ir palikite veikti apie valandą. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.

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

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

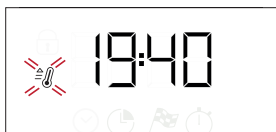
Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio. Įsijungs ekranas ir pasigirs garso signalas.



2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

NEAUTOMATINĖS

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



Atkreipkite dėmesį: Ši nustatymą galite keisti gaminimo metu pasukdami *pasirinkimo rankenėlę* arba reguliuoti temperatūrą pasukdami *termostato rankenėlę*. Funkcija neveiks, jei *termostato rankenėlė* bus nustatyta į padėtį 0. Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.

SKALAVIMAS

Norėdami įjungti kildinimo funkciją, sukite *termostato rankenėlę* iki atitinkamo simbolio; Jei orkaitei bus nustatyta kita temperatūra, funkcija tiesiog neįsijungs.

Atkreipkite dėmesį. Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.

STEAM



Tik kai orkaitė dar šalta, į geriamo vandens įdubą įpilkite atitinkamoje gaminimo lentelėje nurodytą vandens kiekį. Į orkaitę sudėkite produktus.

Junkite **STEAM** funkciją: Pasibaigus procesui atsargiai atidarykite dureles ir lėtai išleiskite garus.

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

3. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS IR LIKUTINĖ ŠILUMA

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

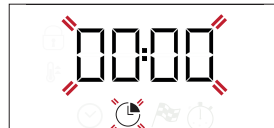
Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garso signalas, o piktograma ekrane nurodo, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą: tuo metu sudėkite maistą į orkaitę ir tęskite gaminimą.

GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradėdami gaminimo programavimą.

TRUKMĖ

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



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

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

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

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO / ATIDĖTO PALEIDIMO NUSTATYMAS

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



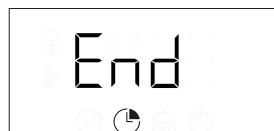
Naudodamiesi + arba – nustatykite gaminimo pabaigos laiką, o paspausdami patvirtinkite.

Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą. funkcija bus pristabdyta, kol automatiškai įsijungs praėjus tiek laiko, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Atkreipkite dėmesį. Jei norite atšaukti nustatymą, išjunkite orkaitę pasukdami *pasirinkimo rankenėlę* į padėtį 0.

GAMINIMO PABAIGA

Garsinis signalas ir informacija ekrane praneš apie gaminimo pabaigą.





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


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



. LAIKMAČIO NUSTATYMAS

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

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



Naudodamiesi + arba - nustatykite laiką, o paspausdami  patvirtinkite. Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, išgirsite garso signalą.

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

. AUTOMATIC CLEANING (AUTOMATINIS VALYMAS PAŠALINKITE DIDŽIAUSIUS NEŠVARUMUS – PYRO

Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui.


Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizės ciklui (ir kol išvėdinsite patalpą), prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų.

Jei norite naudoti funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos.

Kad valymo rezultatai būtų optimalūs, prieš įjungdami pirolizės funkciją pašalinkite viduje likusių perteklių ir nuvalykite vidinį durelių stiklą.

Neaktyvinkite „Piro“ ciklo valymo, jei yra likę kalkių nuosėdų.

Pirolizės funkciją įjunkite, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonus kvapas.

Kad aktyvintumėte valymo funkciją, pasukite *pasirinkimo rankenėlę* ir *termostato rankenėlę* ties  piktograma. Funkcija bus įjungta automatiškai, durelės užsirakins ir šviesa orkaitėje užges: Ekrane bus rodomas iki pabaigos likęs laikas pakaitomis su „Piro“.



Ciklui pasibaigus durelės liks užrakintos, kol temperatūra orkaitės viduje nepasieks saugaus lygio. Pasibaigus pirolizės ciklui, išvėdinkite patalpą.

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	170	30-50	3
		Taip	160	30 - 50	2
		Taip	160	40 - 60	4 1
Pyragas su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)		Taip	160 - 200	35 - 90	2
		Taip	160 - 200	40 - 90	4 2
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160	25 - 35	3
		Taip	160	25 - 35	3
		Taip	150	35-45	4 2
Bandelės su įdaru		Taip	180-210	30-40	3
		Taip	180-200	35-45	4 2
		Taip	180-200	35-45	5 3 1
Orinukai		Taip	90	150-200	3
		Taip	90	140-200	4 2
		Taip	90	140-200	5 3 1
Pica / fokačija		Taip	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Taip	190 - 250	20 - 50	4 2
Užšaldyta pica		Taip	250	10-20	3
		Taip	230-250	10 - 25	4 2
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180 - 200	40-55	3
		Taip	180-200	45-60	4 2
		Taip	180-200	45-60	5 3 1
Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai		Taip	190-200	20-30	3
		Taip	180-190	20-40	4 2
		Taip	180-190	20-40	5 3 1
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu		Taip	190-200	45-65	2
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190-200	80 - 110	3
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		Taip	180 - 190	110 - 150	3
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200 - 230	50 - 100	2
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		-	190-200	100-160	2
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	170-190	30 - 45	2
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180 - 200	50 - 70	3

FUNKCIJOS



Tradicinis gaminimas



Priverstinė oro cirkuliacija



Pica



Kepinimas



Intensyvus kepimas



Eko priverstinio oro srautas

PRIEDAI



Grotelės



Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių



Kepimo / skysčių surinkimo skarda arba pyragų forma ant grotelių



Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda



Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Skrudinta duona		5'	250	2–6	5
Žuvies filė / gabalėliai		-	230–250	15–30 *	4 3
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėšainiai		—	250	15–30 *	5 4
Keptas viščiukas 1–1,3 kg		Taip	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		Taip	200–210	35 - 50 **	3
Ēriuko koja / karka		Taip	200–210	60 - 90 **	3
Keptos bulvės		Taip	200–210	35–55	2
Daržovių apkepas		-	200–210	25–55	3
Mėsa ir bulvės		Taip	190–200	45 - 100 ***	4 1
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 ***	4 2
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50 - 100 ***	4 1
Visas patiekalas: vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Kepta mėsa / įdaryti dideli mėsos gabalai		-	170–180	100–150	3

*Praėjus pusei gaminimo laiko, maistą apverskite

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

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

STEAM

RECEPTAS	FUNKCIJA	VANDUO (ml)	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Žuvis (filė / kotletai 0,5–2 cm)		250	—	190 - 210	15–25	3
Visa žuvis 300–600 g		250	—	190 - 210	15 - 30	3
Visa žuvis 600 g–1,2 kg		250	—	180 - 200	25–45	3
Aviena / jautiena / kiauliena 1 kg		250	—	170–190	60 - 100	3
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		250	—	190 - 210	40–55	3
Ēriuko koja 500 g – 1,5 kg		250	—	170–190	60 - 75	2
Vištiena / perlinė višta / antiena Visa 1–1,5 kg		250	—	200 - 220	55 - 75	2
Vištiena / perlinė višta / antiena 500 g–1,5 kg		250	—	200 - 220	40 - 60	3
Vištiena / kalakutiena / antiena Visa 3 kg		250	—	160 - 180	100 - 140	2
Duonelė 80–100 g		200	—	200 - 220	30 - 45	3
Sumuštinių kepalas skardoje 300–500 g		250	—	170–190	45 - 60	3
Duonos kepalas 500 g – 2 kg		250	—	160 - 170	50 - 100	2
Prancūziškas batonas 200–300 g		250	—	200 - 220	30 - 45	3

Į trukmę įeina įkaitinimo fazės laikotarpis: rekomenduojame sudėti maistą į orkaitę ir nustatyti gaminimo laiką tik orkaitei pasiekus reikiamą temperatūrą.

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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.
Nenaudokite valymo garais 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 orkaitėi atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Kalkių nuosėdoms nuo ertmės dugno pašalinti po maisto gamavimo naudokite **STEAM** , rekomenduojame valyti ertmę produktais, kuriuos tiekia aptarnavimo po pardavimo atstovai (vykdykite

su produktu pateikiamas instrukcijas).

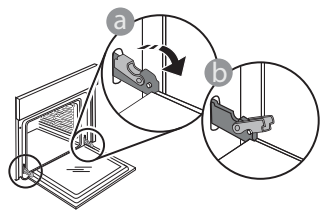
Valyti rekomenduojame bent kas 5–10 **STEAM**  gaminimo ciklą.

- Jei vidiniai paviršiai yra labai nešvarūs, siekiant geriausių rezultatų, rekomenduojame paleisti automatinio valymo funkciją. Neaktyvinkite pirolitinio ciklo valymo, jei yra likę kalkių nuosėdų. Prieš aktyvindami atlikite anksčiau aprašytą kalkių nuosėdų valymo procedūrą.
- Orkaitės dureles galima lengvai nuimti ir uždėti, kad būtų lengviau nuvalyti stiklą.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

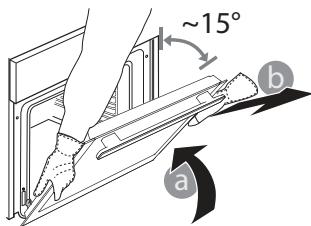
PRIEDAI

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

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS



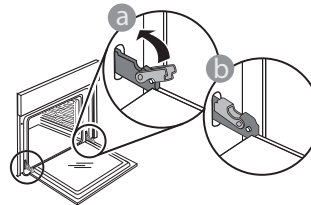
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo

vietos. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

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



4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fikساتorius į pradinę padėtį; įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.

Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fikساتoriai yra tinkamoje padėtyje.
5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus. Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

LEMPUTĖS KEITIMAS

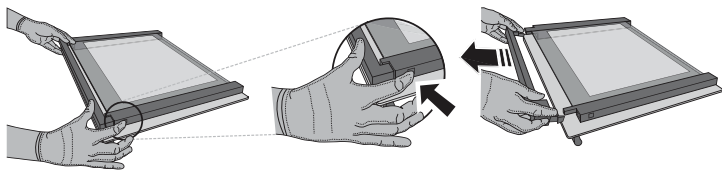
1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Atkreipkite dėmesį. Naudokite tik 25 W/230 V G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009).

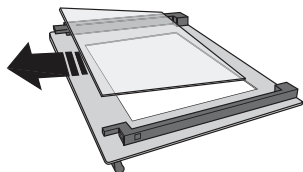
Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. – Nelieskite lempučių plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

CLICK & CLEAN – STIKLŲ VALYMAS

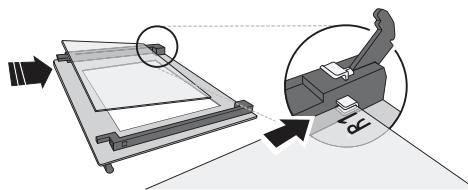
1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fikساتorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.



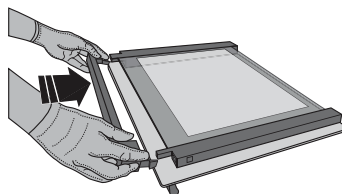
2. Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.



3. Įstatykite vidurinį stiklą (pažymėta „1R“) prieš įstatydami vidinį: Kad tinkamai įstatytumėte stiklus, patikrinkite, ar matote „R“ kairiajame kampe. Pirmiausia į vietą įstatykite „R“ pažymėtą ilgąjį stiklo kraštą, tada jį nuleiskite. Abu stiklus įdėkite kartodami šią procedūrą.



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



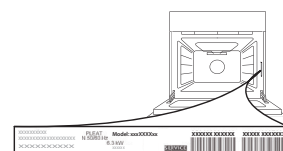
TRIKČIŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Orkaitės gedimas.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės.
Ekrane rodomas pranešimas „Hot“ (karšta) ir pasirinkta funkcija neveikia.	Per aukšta temperatūra.	Palaukite, kol orkaitė atvės ir tik tada įjunkite funkciją. Pasirinkite kitą funkciją.



Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją 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.



Whirlpool



400011552671