



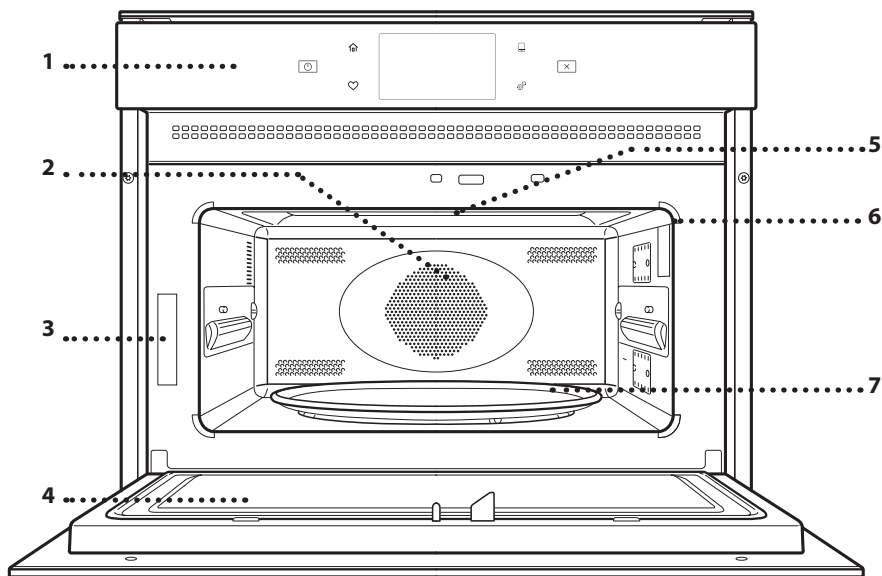
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ

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



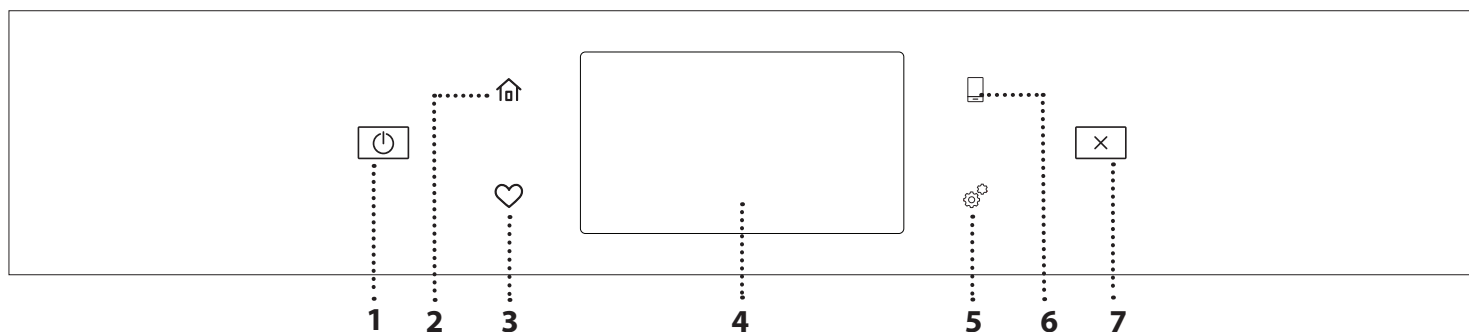
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
3. Duomenų lentelė (nenuimkite)
4. Durelės
5. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
6. Šviesa
7. Sukamasis padėklas

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

6. NUOTOLINIS VALDYMAS

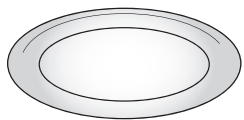
Įjungia „Whirlpool“ sukurtą „6th Sense“ programą „Live“.

7. ATŠAUKTI

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

PRIEDAI

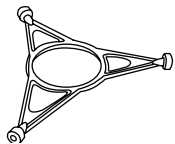
SUKAMASIS PADĖKLAS



Ant atramos padėtą stiklinį sukamąjį padėklą naudokite gamindami visais būdais.

Sukamąjį padėklą reikia visada naudoti kaip atramą kitoms talpos ar priedams, išskyrus stačiakampę kepimo skardą.

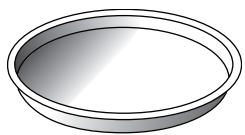
SUKAMOJO PADĖKLO ATRAMA



Naudojama tik su stikliniu sukamoju padėklu.

Draudžiama ant atramos dėti kitus priedus.

CRISP LĖKŠTĖ

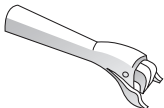


Naudojama tik su specialiomis funkcijomis.

Skrudinimo lėkštę reikia padėti stiklinio sukamojo padėklo centre, o naudojant su specialia funkcija

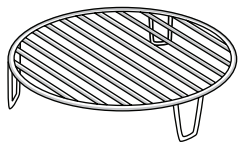
galima įkaitinti tuščią. Maistą dėkite tiesiai ant skrudinimo lėkštės.

„CRISP“ LĖKŠTĖS RANKENA



Naudojama iš krosnelės išimti karštą skrudinimo lėkštę.

VIELINĖS GROTELĖS



Naudojant šias grotelės maistas būna arčiau kepintuvo, todėl puikiai apskrunda ir tuo pačiu yra užtikrinama optimali oro cirkuliacija.

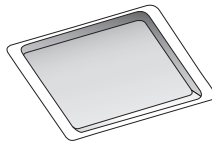
Taikant kai kurias „6th Sense Crisp

Fry“ funkcijas jos turi būti naudojamos kaip skrudinimo lėkštės pagrindas.

Vielines grotelės padėkite ant sukamojo padėklo ir įsitikinkite, kad jos nesiliečia prie kitų paviršių.

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis. Kitų priedų, kurie nėra pateikiami, galima nusipirkti atskirai

STAČIAKAMPĖ KEPIMO SKARDA

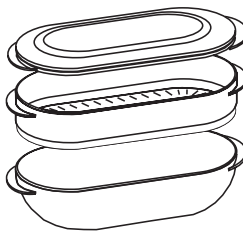


Kepimo skardą galima naudoti tik pasirinkus konvekcinio gaminimo funkcijas; negalima naudoti gaminimui mikrobangomis.

Įstatykite skardą horizontaliai ir atremkite į kepimo skyriaus laikiklius.

Atkreipkite dėmesį. Kai naudojate kepimo skardą, sukamojo padėklo ir jo atramos išimti nereikia.

GARPUODIS



.....1 Norėdami maistą, pvz., žuvį ar daržoves, gaminti garuose, sudėkite jas į krepšelį (2) ir į apatinį garpuodžio indą (3) įpilkite geriamojo vandens (100 ml), kad būtų pakankamas garų kiekis.

Jei norite gaminti bulves, makaronus, ryžius ar kruopas, sudėkite viską tiesiai į garintuvo indą (krepšelis nebūtinas) ir įpilkite geriamojo vandens atsižvelgdami į gaminamo maisto kiekį.

Geriausių rezultatų pasiekama naudojant pridedamą garpuodžio dangtį (1).

Garpuodį visada dėkite ant stiklinio sukamojo padėklo ir naudokite tik su atitinkamomis gaminimo ar mikrobangų funkcijomis.

Garpuodžio dugnas yra pritaikytas ir gali būti naudojamas taikant specialias valymo garais funkcijas.

Parduotuvėse galima įsigyti įvairių priedų. Prieš pirkdami priedą, įsitikinkite, kad jis tinka naudoti mikrobangų krosnelėje ir yra atsparus karščiui.

Gaminant mikrobangomis negalima naudoti metalinių indų maistui ar gėrimams.

Kai maistą ir priedus dedate į mikrobangų krosnelę, žiūrėkite, kad jie neliestų vidinių krosnelės sienelių.

Prieš įjungdami krosnelę, visada patikrinkite, ar sukamasis padėklas gali laisvai sukis. Būkite atsargūs ir nepajudinkite sukamojo padėklo, kai įdedate arba išimate kitus priedus.

GAMINIMO FUNKCIJOS



RANKINIŲ BŪDU VALDOMOS FUNKCIJOS

„MIKROBANGŲ KROSNELĖ“

Naudojama greitai pagaminti ir pašildyti maistą ar gėrimus.

Galia (W)	Rekomenduojama
900	Gėrimų arba kito maisto, kuriame yra didelis kiekis vandens, pakartotinis pašildymas.
750	Daržovių gaminimas.
650	Mėsos ir žuvies gaminimas.
500	Padažų su mėsa arba padažų, kurių sudėtyje yra sūrio ar kiaušinių, gamyba. Pyragų su mėsos įdaru ar makaronų apkepų apkepinimas.
350	Lėtas gaminimas. Puikiai tinka išlydyti sviestą ar šokoladą.
160	Užšaldyto maisto atitirpinimas arba sviesto ir sūrio minkštinimas.
90	Ledų suminkštinimas.

Veiksmas	Maisto produktas	Galia (W)	Trukmė (min.)
Pakartotinis pašildymas	2 puodeliai	900	1 - 2
Pakartotinis pašildymas	Bulvių košė 1 kg	900	10 - 12
Atitirpinimas	Mėsos faršas 500 g	160	15 - 16
Gaminimas	Biskvitinis pyragas	750	7 - 8
Gaminimas	Kiaušininis kremas	500	16 - 17
Gaminimas	Mėsos maltinis	750	20 - 22

SKRUDINIMAS

Ši funkcija leidžia tolygiai apskrudinti patiekalą iki rudumo ir iš viršaus, ir iš apačios. Pasirinkus šią funkciją, reikia naudoti skrudinimo lėkštę.

Maisto produktas	Trukmė (min.)
Mielinis pyragas	7 - 10
Mėsainis	8 - 10 *

* Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

Būtinai priedai: skrudinimo lėkštė, skrudinimo lėkštės rankena

PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS

Gaminant patiekalus pasiekama panašių rezultatų kaip ir naudojant įprastą orkaitę. Kepimo skardą ir kitus kepti krosnelėje tinkančius indus galima naudoti ruošiant ne visus patiekalus.

Maisto produktas	Temp. (°C)	Trukmė (min.)
Suflė	175	30 - 35
Sūrio pyragaitis	170 *	25 - 30
Sausainiai	175 *	12 - 18

* Būtina iš anksto įkaitinti

Rekomenduojami priedai: Stačiakampė kepimo skarda / vielinės grotelės

KARŠTAS ORAS + MB

Greitai paruoškite maistą krosnelėje. Siekiant optimizuoti oro cirkuliaciją, rekomenduojame naudoti groteles.

Maisto produktas	Galia (W)	Temp. (°C)	Trukmė (min.)
Kepsnys	350	170	35 - 40
Pyragas su mėsa	160	180	25 - 35

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės

GRILL

Skrudinimas, kepinimas ant grotelių ir apkepėlių gaminimas. Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti.

Maisto produktas	Kepinimo lygis	Trukmė (min.)
Skrebutis	Didelis	5-6
Didžiosios krevetės	Vidutinis	18-22

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės

KEPIMAS ANT GROTELIŲ IR MK

Greitai paruoškite maistą ir apkepėles naudodami mikrobangų ir kepinimo funkcijas kartu.

Maisto produktas	Galia (W)	Kepinimo lygis	Trukmė (min.)
Bulvių apkepas	650	Vidutinis	20 - 22
Bulvės su marškinėliais	650	Didelis	10 - 12

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės

TURBO GRILL

Siekiant geriausių rezultatų kartu naudojamos kepinimo ir konvekcinės krosnelės funkcijos. Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti.

Maisto produktas	Kepinimo lygis	Trukmė (min.)
Vištienos kebabas	Didelis	25 - 35

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės

GREITAS KEPIMAS ANT GROTELIŲ IR MK

Greitai paruoškite ir apkepinkite maistą naudodami mikrobangų, kepinimo ir konvekcinės krosnelės funkcijas kartu.

Maisto produktas	Galia (W)	Kepinimo lygis	Trukmė (min.)
Šaldyti vamzdeliniai makaronai	650	Didelis	20-25
Kiaulienos kapotinis	350	Didelis	30-40

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės

GREITAS ĮKAITINIMAS

Prieš pradėdami gaminti greitai įkaitinkite krosnelę.

SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

» IŠLAIKYTI ŠILTĄ

Palaikyti ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų (pvz., mėsą, keptą maistą ar pyragus).

» TEŠLOS KILDINIMAS

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

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

• „6th SENSE“ ATŠILDYMAS

Galite greitai atitirpdyti įvairius maisto produktus – juos tereikia pasverti. Jei norite geriausių rezultatų, maistą visada dėkite ant stiklinio sukamojo padėklo.

SKRUDINTOS DUONOS ATŠILDYMAS

Naudodamiesi šia išskirtine „Whirlpool“ funkcija atitirpinsite užšaldytą duoną. Suderinus atitirpinimo ir skrudinimo technologijas duona bus tarsi šviežiai iškepta. Šią funkciją naudokite norėdami sparčiai atitirpinti ir pašildyti užšaldytas bandeles, prancūziškąjį batoną ir raguolius. Naudojantis šia funkcija turi būti naudojama „Crisp“ lėkštė.

Maisto produktas	Svoris
SKRUDINTOS DUONOS ATŠILDYMAS 	50–800 g
MĖSA	100–2000 g
PAUKŠTIENA	100–3000 g
ŽUVIS	100–2000 g
DARŽOVĖS	100–2000 g
DUONA	100–2000 g

• „6th SENSE“ PAKARTOTINIS PAŠILDYMAS

Tinka pakartotinai pašildyti jau paruoštą sušaldytą, atvėsintą arba kambario temperatūros maistą. Krosnelė automatiškai parinks nustatymus, kuriuos naudojant galima pasiekti puikių rezultatų per trumpą laiką. Sudėkite maistą į lėkštę arba indą, kurį galima saugiai naudoti mikrobangų krosnelėje. Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius. Pasibaigus pašildymo procesui palikite maistą viduje dar 1–2 min., kad rezultatas būtų tikrai nepriekaištingas (taikoma šaldytam maistui).

Neatidarykite durelių, kai vykdoma ši funkcija.

• „6th SENSE“ GARAI

Tinka norint gaminti maistą, pvz., daržoves ar žuvį, garuose, naudojant pridedamą garpuodį. Garai generuojami automatiškai paruošimo etapo metu, užvirinant apatiname garpuodžio inde esantį vandenį. Šio etapo laikas gali skirtis. Toliau maistas krosnelėje gaminamas garuose pagal nustatytą laiką.

Nustatykite 1–4 minutes minkštomis daržovėms, tokioms kaip brokoliai ar porai, arba 4–8 minutes kietesnėms, tokioms kaip morkos ir bulvės.

Neatidarykite durelių, kai vykdoma ši funkcija.

Būtinai priedai: garpuodis

• „6th SENSE“ SKRUDINIMAS

Ši sveiko ir išskirtinio maisto gaminimo funkcija suderina skrudinimo funkciją su šilto oro cirkuliacijos ypatybėmis. Naudojantis šia funkcija kepiniai būna traškūs ir skanūs bei suvartojama mažiau aliejaus (palyginti su tradiciniu gaminimo būdu), o kai kuriuose receptuose aliejaus iš viso nebereikia. Taip galima kepti įvairius patiekalus, tiek šviežius, tiek šaldytus.

Vadovaudamiesi toliau pateikiamos lentelės informacija naudokite nurodytus priedus ir nepriekaištingai paruoškite tiek šaldytą, tiek šviežią maistą*.

Maisto produktas	Svoris / porcijos
DŽIUVĖSĖLIUOSE KEPTI FILĖ GABALĖLIAI Prieš gamindami lengvai suvilgykite aliejumi. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant grotelių	100–500 g
MĖSOS KUKULIAI Prieš gamindami lengvai suvilgykite aliejumi. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant grotelių	200 - 800 g
ŽUVIS IR BULVYTĖS * Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje	1–3 pt
KREKETĖS SU DŽIUVĖSĖLIAIS * Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje	100–500 g
KALMARŲ ŽIEDAI SU DŽIUVĖSĖLIAIS * Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje	100–500 g
ŽUVIES PIRŠTELIAI SU DŽIUVĖSĖLIAIS * Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Paraginus apverskite	100–500 g
KEPTOS BULVĖS * Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje	200–500 g
KEPTOS BULVĖS Nulupkite ir supjaustykite lazdelėmis. Užmerkite ir palaikykite šaltame sūriame vandenyje 30 min. Nusausinkite rankšluosčiu ir pasverkite. Apteptkite alyvuogių aliejumi (5 %). Paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant grotelių. Paraginus apverskite	200–500 g
BULVIŲ KROKETAI Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje	100 - 600 g
BAKLAŽANAS Supjaustykite, pabarstykite druska ir palikite pastovėti 30 min. Nuplaukite, nusausinkite ir pasverkite. Apteptkite alyvuogių aliejumi (5 %). Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant grotelių. Paraginus apverskite	200–600 g
PIPIRAI Supjaustykite, pasverkite ir apteptkite alyvuogių aliejumi (5 %). Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant grotelių	200–500 g
CUKINIJOS Supjaustykite, pasverkite ir apteptkite alyvuogių aliejumi (5 %). Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant grotelių	200–500 g
SMULKINTŲ BULVIŲ PAPLOTĖLIAI Nulupkite ir susmulkinkite. Užmerkite ir palaikykite šaltame sūriame vandenyje 30 min. Nusausinkite rankšluosčiu ir pasverkite. Apteptkite alyvuogių aliejumi (5 %). Paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant grotelių. Paraginti įdėkite ir apverskite	100 - 600 g
VIŠTIENOS KEPSNELIAI * Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant grotelių	200–600 g
SŪRIS SU DŽIUVĖSĖLIAIS * Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant grotelių	100–400 g
FALAFELIAI Skrudinimo lėkštę suteptkite nedideliu kiekiu aliejaus. Paraginti įdėkite ir apverskite maistą	100–400 g
ĮVAIRI KEPTA ŽUVIS * Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje	100–500 g
SVOGŪNŲ ŽIEDAI * Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant grotelių	100–500 g

KAIP NAUDOTI LIEČIAMĄJĄ EKRANĄ



Slinkimas meniu arba sąrašu

Braukite pirštu per ekraną ir slinkite elementus arba reikšmes.



Pasirinkimas arba patvirtinimas:

Palieskite ekraną ir pasirinkite reikšmę arba pageidaujamą meniu elementą.

Grįžimas į ankstesnį ekraną

Palieskite < .

Nustatymo patvirtinimas arba perėjimas į kitą ekraną:

Palieskite NUSTATYTI arba TOLIAU.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės jį sukonfigūruoti.

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.

Čeština, Český Jazyk Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

- Palieskite pageidaujamą kalbą.

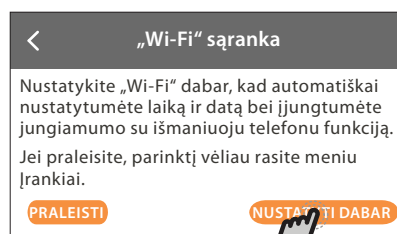
Ελληνικά Greek, Modern	
English English	
Español Spanish	

Palietę < grįšite į ankstesnį ekraną.

2. „WI-FI“ NUSTATYMAS

„6th Sense“ funkcija „Live“ suteikia galimybę valdyti orkaitę nuotoliniu būdu, naudojant mobilųjį įrenginį. Jei norite valdyti prietaisą nuotoliniu būdu, pirmą 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“ 4,3 versija (arba naujesnė) su 1280 x 720 (ar didesniu) ekranu arba „iOS“ 8 (arba naujesnė). 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 „iTunes“ arba „Google Play“ parduotuvių.

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. Unikalią numerį 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. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

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

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

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.

Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C pasinaudodami , įjungus „Greitas įkaitinimas“ funkciją.

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.

GALINGUMAS / TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS

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



Naudodami „Karštas oras“ funkciją galite paliesti  ir suaktyvinti išankstinį įkaitinimą.

TRUKMĖ

Naudodami mikrobangų ir kombinuotą mikrobangų funkcijas visada turite nustatyti gaminimo laiką.

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.



- Palieskite „TOLIAU“ ir patvirtinkite. Pasibaigus gaminimo laikui procesas sustabdomas

automatiškai.

Jei mikrobangų funkcijų nenaudojate ir gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia.

- Jei norite nustatyti trukmę, palieskite „Nustatyti kepimo laiką“.



Jei gaminimo metu norite atšaukti nustatytą gaminimo laiką ir gaminimo 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 gaminimo nustatymų prietaisas pasirenka automatiškai.

- Iš sąrašo pasirinkite gaminimo tipą.
- Pasirinkite funkciją.

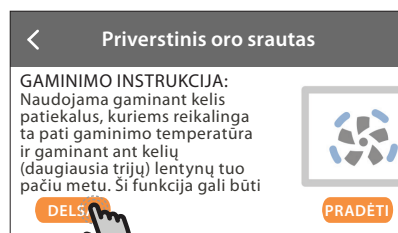
Funkcijos rodomos pagal maisto kategorijas „MAISTAS NAUDOJANT „6th SENSE““ meniu (žr. atitinkamas lenteles) ir pagal receptų ypatybes „LIFESTYLE“ meniu.

- Kai pasirenkate funkciją, nurodykite norimo gaminti maisto ypatybes (kiekį, svorį ir t. t.), kad rezultatai būtų nepriekiaisingi.

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 išjungama: Orkaitė pamažu pasiekia reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

- Norėdami nedelsiant suaktyvinti 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.

Mikrobangų funkcijose pateikiama paleidimo apsauga. Prieš paleidžiant funkciją reikia atidaryti ir vėl uždaryti dureles.

- Atidarykite dureles.
- Sudėkite maistą į krosnelę ir uždarykite dureles.
- Palieskite PRADĖTI.

Gaminimo metu galite bet kada pakeisti nustatytas reikšmes, jums tereikia paliesti norimą koreguoti reikšmę.

- Paspauskite  ir bet kuriuo metu sustabdykite aktyvią funkciją.

6. JET START

Pagrindinio ekrano apačioje yra juosta, kurioje rodomos trys skirtingos trukmės. Palieskite vieną iš jų ir pradėkite gaminti naudodami visą pajėgumą (900 W) nustatytą mikrobangų funkciją.

- Atidarykite dureles.
- Sudėkite maistą į krosnelę ir uždarykite dureles.
- Palieskite pageidaujamą gaminimo laiką.



7. 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.

8. PRISTABDYKITE GAMINIMĄ

Naudojant kai kurias „6th Sense“ funkcijos gaminimo metu maistą reikia apversti. 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 orkaitė gali jus paraginti patikrinti maistą tuo pačiu būdu.

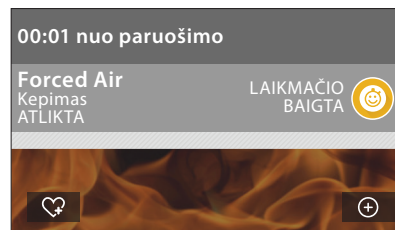
Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

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

9. KEPIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.

Naudojant kai kurias funkcijas, pasibaigus gaminimo procesui galite pailginti gaminimo laiką arba išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią.



- Palieskite  ir išsaugokite kaip mėgstamiausią.
- Palieskite  ir pailginkite gaminimo laiką.

10. PARANKINIAI

Mėgstamiausių funkcija išsaugo mėgstamų receptų orkaitės nustatymus.

Krosnelė automatiškai aptinka dažniausiai naudojamą funkcijas. Po tam tikro naudojimo skaičiaus jūs būsite paraginti pridėti funkciją prie mėgstamiausiųjų.

KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

Funkcijai pasibaigus, galite paliesti  ir išsaugoti ją kaip mėgstamiausią. Taip ateityje galėsite greitai ją 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

Kai išsaugote funkcijas kaip mėgstamiausias, pagrindiniame ekrane bus rodomos šiuo metu išsaugotos funkcijos.



Jei norite peržiūrėti mėgstamiausių meniu, paspauskite ♥ : Funkcijos bus suskirstytos pagal skirtingą valgymo laiką ir bus pateikti keli pasiūlymai.

- Palieskite patiekalų piktogramą, kad būtų parodyti atitinkami sąrašai.



Palietę  galite peržiūrėti vėliausiai naudotų funkcijų istoriją.

- Slinkite pateiktu sąrašu.
- Palieskite reikiamą receptą arba funkciją.
- Palieskite „PRADĖTI“ ir įjunkite gaminimą.

PAKEISKITE NUSTATYMUS

Mėgstamiausių ekrane prie kiekvieno 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.
- Palieskite „ĮRAŠYTI“ ir patvirtinkite pakeitimus.

Mėgstamiausių ekrane galite ištrinti išsaugotas funkcijas:

- Prie atitinkamos funkcijos palieskite ♥ .
- Palieskite „PAŠALINTI“.

Galite pakeisti laiką, kuomet rodomi tam tikri patiekalai:

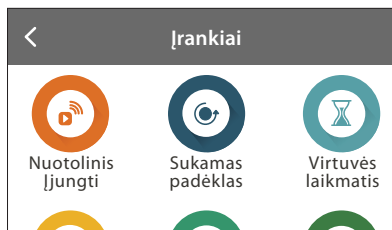
- Paspauskite .
- Pasirinkite  „Parinktys“.
- Pasirinkite „Laikai ir datos“.
- Palieskite „Jūsų valgio laikai“.
- Slinkite sąrašus ir palieskite reikiamą laiką.
- Palieskite reikiamą patiekalą ir jį pakeiskite.

Kiekvienas laiko intervalas gali būti priskirtas tik vienam patiekalui.

11. 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“.

SUKAMAS PADĖKLAS

Ši parinktis sustabdo sukamojo padėklo judėjimą, kad galėtumėte naudoti didelius kvadratinus mikrobangų krosneės tinkančius indus, kurie negalėtų laisvai sukis.

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 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

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Į pateikiamą garpuodį (3) arba į mikrobangų krosnei tinkamą indą įpilkite puodelį geriamojo vandens ir įjunkite funkciją.

Būtinai priedai: Garpuodis



MUTE (NUTILDYTI)

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



VALDIKLIŲ UŽRAKTAS

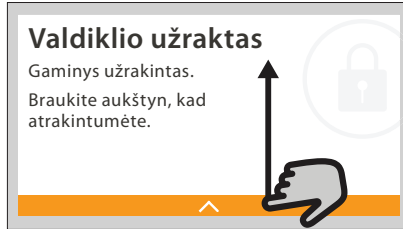
Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

Užrakto suaktyvinimas:

- Palieskite  piktogramą.

Užrakto išjungimas:

- Palieskite ekraną.
- Perbraukite aukštyn rodomame pranešime.



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.

PATARIMAI

KEPIMAS MIKROBANGŲ KROSNELĖJE

Mikrobangos įsiskverbia į maistą tik iki tam tikro gylio, todėl vienu metu ruošdami keletą porcijų išdėstykite jas kaip galima didesniais atstumais, kad mikrobangos veiktų kuo didesnę paviršių.

Maži gabaliukai iškeps greičiau negu dideli: supjaustykite maistą vienodo dydžio gabaliukais, kad visi gabaliukai apkeptų vienodai.

Daugelis maisto produktų ir toliau gaminasi, kai mikrobangų krosnelė nustoja veikti. todėl visada palaukite numatytą laiko tarpą, kad maistas pastovėtų ir taip būtų tinkamai paruoštas iki galo.

Prieš dėdami popierinius arba plastikinius maišelius į krosnelę, nuo jų nuimkite susukamąsias sąvaržėles.

Plastikinę foliją reikia įpjauti arba pradurti šakute, kad išeitų slėgis ir kad gaminimo metu susikaupus garams pakuotė nesprogtų.

SKYSČIAI

Skysčiai gali pasiekti virimo temperatūrą dar nepradėję kunkuliuoti. Todėl karšti skysčiai gali staiga išbėgti. Kad to išvengtumėte, nenaudokite indų siaurais kakliukais, prieš dėdami indą į krosnelę, skystį sumaišykite ir inde palikite įmerktą arbatinį šaukštelį.

Pakaitinę dar kartą pamašykite prieš atsargiai ištraukdami indą iš mikrobangų krosnelės.

ŠALDYTAS MAISTAS

Geriausiam rezultatui rekomenduojame atšildyti maistą padėtą tiesiai ant stiklinio skysčių surinkimo padėklo. Jei reikia, galima naudoti lengvus plastikinius indus, jei jie yra tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse.

Virtas maistas, troškiniai ir mėsos padažai geriau atitirpsta juos pamašant. Kai dalys pradeda atitirpti, jas vieną nuo kitos atskirkite: Atskirtos dalys atitirpsta greičiau.

KŪDIKIŲ MAISTAS

Pašildę kūdikių maistą arba skystį indelyje ar buteliuke, prieš duodami kūdikiui skystį visada suplakite ir patikrinkite jo temperatūrą. Taip užtikrinamas tolygus šilumos pasiskirstymas ir nekyla pavojus nusiplikyti arba nudegti.

Prieš šildydami būtinai nuimkite indelio dangtelį ar buteliuko žinduką.

PYRAGAI IR DUONA

Kepant pyragus ir duonos gaminius rekomenduojama rinktis karštas oras funkciją. Be to, siekiant sumažinti gaminimo laiką, naudotojas gali rinktis karštas oras ir mk funkcijas kartu bei nustatyti ne didesnę kaip 160 W mikrobangų galios lygį, kad gaminamas maistas išliktų minkštas ir kvapnus.

Pasirinkę priverstinio oro srauto funkciją, naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamų grotelių.

Be to, stačiakampę kepimo skardą ir kitus kepti krosnelėje tinkančius indus galima naudoti tik ruošiant tam tikrus patiekalus, pvz., sausinius ar duonos bandeles.

Pasirinkus karštas oras ir mk funkciją, galima naudoti tik gaminimui mikrobangose tinkamus indus, kuriuos reikia sudėti ant pateikiamų grotelių.

Norėdami patikrinti, ar kepinys iškepęs, kepinio viduryje įsmeikite iešmą: Jei jį ištraukus, jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas ar duona iškepė.

Jei naudojate neprisvylančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

Jei kepamas kepinys iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį.

Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelti į žemesnę lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

PICA

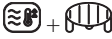
Norint, kad pica iškeptų ir apskrustų per trumpą laiką, rekomenduojama rinktis skrudinimo funkciją ir specialų priedamą priedą.

Taip pat kepat didesnes picas galima naudoti stačiakampę kepimo skardą ir karštas oras funkciją: tokiu atveju įkaitinkite krosnelę iki 200 °C temperatūros ir praėjus maždaug 2/3 gaminimo laiko ant picos užberkite mocarelos sūrio.

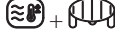
MĖSA IR ŽUVIS

Kad per trumpą laiką paviršius tolygiai apskrustų, o viduje mėsa arba žuvis liktų sultinga, rekomenduojame naudoti priverstinio oro srauto ir mikrobangų funkcijas, pvz., „Greitas kepimas ant grotelių + mikrobangos“ arba „Karštas oras + mikrobangos“.

Siekiant nepriekaištingų gaminimo rezultatų, rekomenduojama nustatyti 350 W mikrobangų galią.

Maisto produktų kategorijos		Priedai	Kiekis	Gaminimo informacija
TROŠKINYS IR KEPTI MAKARONAI	Lazanija		4–10 porc.	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Apipilkite bešamelio padažu ir pabarstykite viršų sūriu, kad tobulai apskrustų
	Vamzdeliniai makaronai		400-1500 g	
	Lazanija *		500–1200 g	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius
	Vamzdeliniai makaronai *		400-1500 g	
RYŽIAI, MAKARONAI JAVAI	RYŽIAI IR MAKARONAI		Ryžiai	Nustatykite ryžiams rekomenduojamą gaminimo trukmę. Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir ryžius ir uždenkite dangčiu. Vienam ryžių puodeliui naudokite 2–3 puodelius vandens.
			Ryžių košė	Į garpuodį supilkite vandenį ir ryžius ir uždenkite dangčiu. Įpilkite pieną, kai krosnelė nurodo tai atlikti. 2 porcijoms naudokite 75 ml ryžių, 200 ml vandens ir 300 ml pieno.
			Makaronai	Nustatykite makaronams rekomenduojamą gaminimo trukmę. Krosnei paraginus, sudėkite makaronus ir virkite uždengę. Kiekvienam 100 g makaronų naudokite maždaug 750 ml vandens
	SĖKLOS IR GRŪDAI		Kruopos „bulgur“	Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir dribsnius ir uždenkite dangčiu. Kiekvienam „Bulgur“ kruopų puodeliui naudokite 2 puodelius vandens
			Bolivinė balanda	Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir dribsnius ir uždenkite dangčiu. Vienam bolivinės balandos puodeliui naudokite 2 puodelius vandens
			Soros	Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir dribsnius ir uždenkite dangčiu. Kiekvienam sorų puodeliui naudokite 3 puodelius vandens
			Burnotis	Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir dribsnius ir uždenkite dangčiu. Vienam burnočio puodeliui naudokite 3–4 puodelius vandens.
			Spelta	Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir dribsnius ir uždenkite dangčiu. Vienam speltos puodeliui naudokite 3–4 puodelius vandens
			Miežiai	Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir dribsnius ir uždenkite dangčiu. Vienam miežių puodeliui naudokite 3–4 puodelius vandens
			Grikliai	Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir dribsnius ir uždenkite dangčiu. Kiekvienam grikių puodeliui naudokite 3 puodelius vandens
			Kuskusas	Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir dribsnius ir uždenkite dangčiu. Vienam kuskuso puodeliui naudokite 2 puodelius vandens
			Avižinė košė	Į indą su aukštais krašteliais supilkite sūdytą vandenį ir avižas, išmaišykite ir įdėkite į krosnelę

* Šaldytas ∞ Siūlomas kiekis. Neatidarykite durelių, kol kepama.

Maisto produktų kategorijos		Priedai	Kiekis	Gaminimo informacija	
MĖSA	JAUTIENA	Kepta jautiena	 + 	800 - 1500 g	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite
		Kepta veršiena			Patepkite aliejumi arba ištirpintu sviestu. Įtrinkite druska ir pipirais. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite
		Kepsnys		2–6 vnt.	Patepkite aliejumi ir pagardinkite rozmarinu. Įtrinkite druska ir juodaisiais pipirais. Tolygiai paskirstykite skrudinimo padėkle
		Mėsainis		2–6 vnt.	Prieš gamindami patepkite aliejumi ir pabarstykite druska
		Mėsainis*		100–500 g	Prieš išankstinį kaitinimą, skrudinimo lėkštę sutepkite nedideliu kiekiu aliejaus
	KIAULIENA	Kepta kiauliena	 + 	800 - 1500 g	Patepkite aliejumi arba ištirpintu sviestu. Įtrinkite druska ir pipirais. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite
		Šniceliai		2–6 vnt.	Patepkite aliejumi ir pagardinkite rozmarinu. Įtrinkite druska ir juodaisiais pipirais. Tolygiai paskirstykite skrudinimo padėkle
		Šonkauliukai		700-1200 g	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Įtrinkite druska ir pipirais. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje, dėdami kaulų pusę žemyn
		Šoninė		50-150 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
	ĖRIENA	Kepta ėriena	 + 	1000-1500 g	Patepkite aliejumi arba ištirpintu sviestu. Įtrinkite druska, pipirais ir kapotą česnaką. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite
		Kotletas		2–8 vnt.	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Tolygiai paskirstykite ant padėklo
	VIŠTIENA	Kepta vištiena		800-2500 g	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Įtrinkite druska ir pipirais. Įdėkite į orkaitę krūtine į viršų
		Vištienos gabalėliai		400–1200 g	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje, dėdami odelėmis žemyn
		Vištienos filė / krūtinėlė		300–1000 g	Prieš išankstinį kaitinimą, skrudinimo lėkštę sutepkite nedideliu kiekiu aliejaus
	ANTIENA	Kepta antiena	 + 	800–2000 g	Patepkite aliejumi arba ištirpintu sviestu. Įtrinkite druska, pipirais ir paprika. Įdėkite į orkaitę krūtine žemyn
		Antienos gabalėliai		400–1400 g	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje, dėdami odelėmis žemyn
	GARUOSE KEPTA MĖSA	Vištienos filė gabalėliai		300–800 g ☉	Tolygiai paskirstykite ant garinimo padėklo
		Kalakutienos filė gabalėliai			
		Dešrainis		4–8 vnt. ☉	Ant garpuodžio dugno suguldykite dešrainius ir įpilkite vandens. Gaminkite neuždengę
	MĖSOS PATIEKALAI	Mėsos maltinis		4–8 porcijos	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą ir sudėkite į kepimo indą vengdami oro tarpų susidarymo
		Mėsos pyragas	 + 	1 partija	Paruoškite mėsos padažo mišinį 6–9 atskirose pyrago formelėse. Riebalais suteptą pyrago skardą išklorkite trapia tešla, supilkite mėsos padažą ir uždenkite tešlos sluoksniu
		Kebabas		400–1200 g	Patepkite aliejumi ir pagardinkite žolelėmis. Tolygiai paskirstykite skrudinimo padėkle
		Džiūvėsėliuose kepti filė gabalėliai	 + 	100–500 g	Patepkite aliejumi. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
		Dešros ir dešrelės		200 - 800 g	Prieš išankstinį kaitinimą, skrudinimo lėkštę sutepkite nedideliu kiekiu aliejaus . Subadykite dešreles šakute, kad išvengtumėte sproginėjimo
		Mėsos kukuliai	 + 	200–800 g	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą ir suformuokite maždaug 30–40 g svorio kukulius. Patepkite aliejumi. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje

PRIEDAI



Mb/orkaitėi tinkantis indas



Garpuodis (pilna komplektacija)



Garpuodis (dugnas ir dangtis)



Garpuodis (dugnas)



Vielinės grotelės



Stačiakampė kepimo skarda



Crisp Lėkštė

Maisto produktų kategorijos			Priedai	Kiekis	Gaminimo informacija
ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS	ŽUVIS	Kepta žuvis		600 - 1200 g	Patepkite aliejumi. Pagardinkite citrinų sultimis, česnakų ir petražolėmis
		Garuose kepta žuvis		600–1200 g	
	GARUOSE KEPTI FILĖ GABALĖLIAI IR KEPSNIAI	Tuno kepsnys		300 - 800 g 	Tolygiai paskirstykite ant garinimo padėklo
		Lašišos kepsnys			
		Kardžuvės kepsnys			
		Jūrinio ešerio filė			
		Jūrinio karšio filė			
		Kiti filė			
		Upėtakio filė			
		Kiti kepsniai			
		ŽUVIES APKEPAS			
	Žuvies apkepas *			600 - 1200 g	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius
	GARUOSE KEPTOS JŪRŲ GĖRYBĖS	Šukutės		1-6 vnt.	Tolygiai paskirstykite ant garinimo padėklo
		Midijos		400-1000 g	Prieš gamindami, pagardinkite aliejumi, pipirais, citriniu česnakų ir petražolėmis. Gerai sumaišykite
		Krevetės		100 - 600 g	Tolygiai paskirstykite ant garinimo padėklo
	KEPTA ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS	Žuvis ir bulvytės *		1–3 porcijos	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje žuvies gabaliukus pamaišydami su bulvėmis
		Krevetės džiuvesėliuose *		100–500 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
		Kalmarų žiedai džiuvesėliuose *			
		Žuvies piršteliai džiuvesėliuose *			
		Įvairi kepta žuvis *			
		Žuvies kepsnys		300 - 800 g	Prieš išankstinį kaitinimą, skrudinimo lėkštę sutepkite nedideliu kiekiu aliejaus . Apšlakstykite žuvies kepsnius aliejumi ir apibarstykite sezamo sėklomis

* Šaldytas  Siūlomas kiekis. Neatidarykite durelių, kol kepama.

Maisto produktų kategorijos		Priedai	Kiekis	Gaminimo informacija	
DARŽOVĖS	KEPTOS DARŽOVĖS	Bulvės	 + 	300–1200 g	Prieš kišdami į orkaitę supjaustykite gabaliukais, apšlakstykite aliejumi, pagardinkite druska ir žolelėmis
		Įdarytos daržovės		600–2200 g	Išskobkite daržovę ir pripildykite supjaustyto sūriu, maltos mėsos ir daržovės minkštimo mišiniu. Pagardinkite česnakų, druska ir mėgstamomis žolelėmis.
		Vegetariškas mėsainis *		2–6 vnt.	Skrudinimo lėkštę sutepinkite nedideliu kiekiu aliejaus
		Bulvės su marškinėliais		200–1000 g	Patepkite aliejumi arba ištirpintu sviestu. Bulvės viršuje padarykite kryžminį pjūvį ir užpilkite grietinėės arba savo mėgstamo užpilo.
		Bulvės skiltelėmis		300 - 800 g	Prieš kišdami į orkaitę supjaustykite skiltelėmis, apšlakstykite aliejumi, pagardinkite druska ir žolelėmis
	DARŽOVIŲ APKEPAS	Bulvės	 + 	4–10 porc.	Supjaustykite griežinėliais ir sudėkite į didelį indą. Pagardinkite druska, pipirais ir užpilkite grietinės. Ant viršaus užbarstykite sūrio
		Brokoliai		600–1500 g	Supjaustykite gabalėliais ir sudėkite į didelį indą. Pagardinkite druska, pipirais ir užpilkite grietinės. Ant viršaus užbarstykite sūrio
		Žiediniai kopūstai	 + 	600–1500 g	
		Smulkintų bulvių paplotėliai		100–500 g	Nulupkite ir susmulkinkite. Užmerkite ir palaikykite šaltame sūriame vandenyje 30 min. Nusausinkite rankšluosčiu ir išspauskite perteklinį skystį. Pabarstykite druska, juodaisiais pipirais, aitriąja paprika ir paprika. Tolygiai paskirstykite riebalais pateptoje skrudinimo lėkštėje
		Daržovės *		400–800 g	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius
	GARUOSE KEPTOS DARŽOVĖS	Bulvių gabalėliai		300–1000 g ☞	Supjaustykite gabaliukais. Tolygiai paskirstykite ant garpuodžio dugno
		Žirniai		200–500 g ☞	Tolygiai paskirstykite ant garinimo padėklo
		Morkos		200–500 g ☞	Supjaustykite gabaliukais. Tolygiai paskirstykite ant garinimo padėklo
		Brokoliai			
		Žiedinis kopūstas			
		Šparagai			
		Moliūgas			
		Briuselio kopūstai		200–500 g ☞	Tolygiai paskirstykite ant garinimo padėklo
		Kukurūzų burbulė			
		Pipirai			
		Kitos daržovės		200–500 g ☞	Supjaustykite gabaliukais. Tolygiai paskirstykite ant garinimo padėklo
		Kitos daržovės			
	GARUOSE KEPTOS ŠALDYTOS DARŽOVĖS	Žirniai *		300 - 800 g ☞	Tolygiai paskirstykite ant garinimo padėklo
		Brokoliai *			
		Briuselio kopūstai *			
		Morkos *			
		Šparagai *			
		Kitos daržovės *			

PRIEDAI



Mb/orkaitėi tinkantis indas



Garpudis (pilna komplektacija)



Garpudis (dugnas ir dangtis)



Garpudis (dugnas)



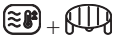
Vielinės grotelės



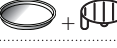
Stačiakampė kepimo skarda



Crisp Lėkštė

Maisto produktų kategorijos		Priedai	Kiekis	Gaminimo informacija
DARŽOVĖS	KEPTOS DARŽOVĖS	Keptos bulvės *	200–500 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
		Keptos bulvės	 200–500 g	Nulupkite ir supjaustykite lazdelėmis. Užmerkite ir palaikykite šaltame sūriame vandenyje 30 min. Nuplaukite, nusausinkite ir pasverkite. Sumaišykite su aliejumi; apytiksliai 10 g 200 g sausų bulvių. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
		Bulvių krocketai	100 - 600 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
		Baklažanas	200–600 g	Supjaustykite ir 30 min. pamirkykite šaltame, sūdytame vandenyje. Nuplaukite, nusausinkite ir pasverkite. Sumaišykite su aliejumi (200 g sauso baklažano reikia maždaug 10 g aliejaus). Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
		Pipirai	 200–500 g	Supjaustykite, pasverkite ir sumaišykite su aliejumi; apytiksliai 10 g 200 g sausų pipirų. Pagardinkite druska. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
		Cukinijos	200–500 g	Supjaustykite, pasverkite ir sumaišykite su aliejumi; apytiksliai 10 g 200 g sausų cukinijų. Pagardinkite druska ir juodaisiais pipirais. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
SŪRŪS PYRAGAI		Trapios tešlos plokštainis su įdaru	 1 partija	Skrudinimo lėkštės pagrindą iškllokite tešla ir subadykite ją šakute. Paruoškite lotaringiško apkepo mišinį 8 porcijoms
		Trapios tešlos plokštainis su įdaru *	200 - 800 g	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius
		Sūrus pyragas	 1 partija	Pyrago kepimo indo pagrindą iškllokite tešla 8–10 porcijų ir subadykite ją šakute. Pridėkite priedus pagal savo mėgiamą receptą
		Daržovių štrudelis	 800 - 1500 g	Paruoškite kapotų daržovių mišinį. Apšlakstykite aliejumi ir 15–20 minučių pakepinkite. Atvėsinkite. Pridėkite šviežaus sūrio ir pagardinkite druska, balzaminio actu ir prieskoniais. Suvyniokite ir užlenkite išorinę dalį
		Bandelės	 1 partija	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Suformuokite bandeles prieš kildinimą. Naudokite orkaitės kildinimo funkciją
DUONA		Bandelės *	1 partija	Išimkite iš pakuotės. Tolygiai paskirstykite ant kepimo lėkštės
		Sumuštinis skardoje	 1–2 vnt.	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Prieš tešlai pradėdant kilti, sudėkite į kepimo indą. Kildinimui naudokite specialią orkaitės funkciją
		Iškeptos bandelės	1 partija	Išimkite iš pakuotės. Tolygiai paskirstykite ant kepimo lėkštės
		Paplotėliai	 1 partija	Suformuokite į vieną sklindį arba mažesniais gabalėliais ant riebalais išteptos skrudinimo lėkštės
		Bandelės skardinėse	 1 partija	Išimkite iš pakuotės. Tolygiai paskirstykite ant kepimo lėkštės
PICA		Pica	 2–6 porc.	Paruoškite picos tešlą iš 150 ml vandens, 15 g mielių, 200–225 g miltų, aliejaus ir druskos. Palikite iškilti, naudodamiesi orkaitės funkcija. Tešlą paskleiskite ant lengvai riebalais išteptos kepimo skardos. Uždėkite garnyro, pavyzdžiui, pomidorų, mocarelos sūrio ir kumpio
		Plona pica *	250–500 g ^{◦•}	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius
		Stora pica *	300–800 g ^{◦•}	
		Atvėsinta pica	200–500 g	Išimkite iš pakuotės. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
PYRAGAI IR PYRAGAIČIAI	KEKSAI	Biskvitinis pyragaitis skardoje	1 partija	Paruoškite 500–900 g biskvitinio pyrago tešlos be riebalų. Supilkite į paruoštą ir riebalais padengtą kepimo skardą
		Vaisinis keksas skardoje	 900-1900 g	Pagal savo mėgstamą receptą paruoškite pyrago tešlą ir panaudokite smulkintus arba kapotus šviežius vaisius. Supilkite į paruoštą ir riebalais padengtą kepimo skardą
		Šokoladinis pyragas skardoje	600 - 1200 g	Paruoškite šokoladinę ir kakavinę pyrago tešlą pagal savo mėgiamą receptą. Supilkite į paruoštą ir riebalais padengtą kepimo skardą

* Šaldytas ◦• Siūlomas kiekis. Neatidarykite durelių, kol kepama.

Maisto produktų kategorijos		Priedai	Kiekis	Gaminimo informacija	
PYRAGAI IR PYRAGAIČIAI	PYRAGAIČIAI IR ĮDARYTI PYRAGAI	Sausainiai		1 partija	Pagaminkite tešlą iš 250 g miltų, 100 g sūdyto sviesto, 100 g cukraus ir 1 kiaušinių. Miltai su vaisių esencija. Atvėsinkite. Suformuokite 10–12 juostelių aliejumi suteptoje kepimo skardoje
		Šokoladiniai sausainiai		1 partija	Pagaminkite tešlą iš 250 g miltų, 150 g sviesto, 100 g cukraus, 1 kiaušinio, 25 g kakavos miltelių, durskos ir kepimo miltelių. Pridėkite vanilės esencijos. Atvėsinkite. Iškočiokite iki 5 mm storio, suformuokite ir tolygiai paskirstykite ant kepimo lėkštės
		Kruasanai *		1 partija	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Patiekite atvėsus
		Morengai		1 partija	Paruoškite mišinį iš 2 kiaušinių baltymų, 80g cukraus ir 100g džiovinto kokoso. Pagardinkite vanile ir migdolų ekstraktu. Suformuokite 20–24 vienetus aliejumi suteptoje kepimo skardoje
		Vaisiais įdarytas pyragas		800 - 1500 g	Pyrago indą išklkite tešla ir apibarstykite apačią duonos trupiniais, kad sugertų vaisių sultis. Pripildykite supjaustytais šviežiais vaisiais, sumaišytais su cukrumi ir cinamonu
		Vaisinis pyragas		1 partija	Pagaminkite tešlą iš 180 g miltų, 125 g sviesto ir 1 kiaušinio. Skrudinimo lėkštės pagrindą išklkite tešla ir uždėkite 700–800 g šviežių, pjaustytų vaisių su cukrumi ir cinamonu
		Vaisinis pyragas *		300 - 800 g	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius
	KEKSIUKAI IR PYRAGĖLIAI	Keksiukai		1 partija	Paruoškite tešlą 16–18 vienetų pagal savo mėgstamą receptą ir pripildykite popierines formeles. Tolygiai paskirstykite ant kepimo lėkštės
		Suflė		2–6 porc.	Paruoškite suflę mišinį iš citrinos, šokolado arba vaisiaus ir jį supilkite į karščiui atsparų indą aukštais kraštais
		Sūrio pyragaitis		1 partija	Paruoškite mišinį 12–15 vnt. naudodami smulkintą minkštą sūrį ir pjaustytą kumpį. Supilkite į atskiras keksiukų formeles.
DESERTAI	Vaisinis kompotas		300-800 ml	Vaisius nulupkite ir išimkite kauliukus. Supjaustykite gabalėliais ir sudėkite į garų indą	
	Kepti obuoliai		4–8 vnt.	Pašalinkite šerdis ir užpildykite marcipanu arba cinamonu, cukrumi ir sviestu	
	Karštas šokoladas		2-8 porc	Viename inde paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Pagardinkite vanile ar cinamonu. Įdėkite kukurūzų krakmolo, kad sutirštintumėte	
	Šokoladiniai pyragaičiai		1 partija	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Tolygiai paskirstykite tešlą ant kepimo popieriumi išklotos skardos	
KIAUŠINIAI	Kepti kiaušiniai		2–10 vnt	Viename inde paruoškite pagal savo mėgiamą receptą	
	Kiaušinis duonoje		1–6 vnt.	Prieš išankstinį kaitinimą, skrudinimo lėkštę suteptkite nedideliu kiekiu aliejaus	
	Omletas		1 partija		
	Kiaušininis kremas		1–2 partijos	Paruoškite plakinį iš 0,5 l pieno, 4 kiaušinio trynių, 100 g cukraus ir 40 g miltų. Supilkite pieną į indą ir įdėkite į krosnelę. Kai krosnelė paragins, švelniai supilkite karštą pieną į kiaušinių trynių, miltų ir cukraus mišinį ir toliau gaminkite	
UŽKANDŽIAI	Kukurūzų spragėsiai	—	90-100 g	Maišelį visada dėkite ant stiklinio sukamojo padėklo. Spraginkite po vieną maišelį vienu metu	
	Vištienos sparneliai *		300–600 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje	
	Vištienos kepsneliai *		200–600 g		
	Sūris džiovėsėliuose *		100–400 g	Prieš gamindami, sūrį lengvai patepkite aliejumi. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje	
	Falafeliai		100–400 g	Skrudinimo lėkštę patepkite nedideliu riebalų kiekiu. Prieš gamindami, falafelius lengvai patepkite aliejumi	
	Svogūnų žiedai *		100–500 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje	
	Skrudinti riešutai		50–200 g		

PRIEDAI



Mb/orkaitei tinkantis indas



Garpuodis (pilna komplektacija)



Garpuodis (dugnas ir dangtis)



Garpuodis (dugnas)



Vielinės grotelės



Stačiakampė kepimo skarda



Crisp Lėkštė

VALYMAS

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

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

IŠORINIAI IR VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Reguliariai arba kai yra daug tiškalių, išimkite sukamąjį padėklą bei jo atramą ir išvalykite krosnelės kameros dugną, kad pašalintumėte visus maisto likučius.
- Suaktyvinkite Automatinis valymas funkciją, kad vidiniai paviršiai būtų optimaliai nuvalyti.

- Keptuvo valyti nereikia, nes dėl intensyvaus karščio nešvarumai sudega. Naudokite šią funkciją reguliariai.

PRIEDAI

Visus priedus, išskyrus skrudinimo lėkštę, galima plauti indaplovėje.

Skrudinimo lėkštę reikia plauti vandenyje su švelnaus poveikio plovikliu. Įsisenėjusius nešvarumus galima patrinti šluoste. Prieš valant palaukite, kol atvės skrudinimo lėkštė.

„WI-FI“ DUK

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 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. 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 ekrane rodoma  arba orkaitei nepavyksta užmegzti pastovaus ryšio su 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. Pasirinkite ciklą arba kitą parinktį ir patikrinkite jos būseną programoje.

Kai kuriems nustatymams prireikia kelių sekundžių, kol jie atsiranda programoje.

Kaip galiu pakeisti „Whirlpool“ paskyrą, bet palikti prijungtus prietaisus?

Galite sukurti naują paskyrą, bet prieš perkeldami prietaisus į naują paskyrą nepamirškite pasiimti prietaisų iš senosios paskyros.

Pakeičiau maršruto parinktuvą, ką turiau 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 raidės „F“. Paspauskite  , palieskite  „Informacija“ ir pasirinkite „Factory Reset“ (Atkurti gamyklinius parametrus). Visi išsaugoti nustatymai bus ištrinti.
Iš krosnelės sklinda garsas, net kai ji išjungta.	Veikia ventiliatorius.	Atidarykite dureles, palaikykite ir palaukite, kol bus baigtas aušinimo procesas.
Funkcija nepasileidžia. Naudojant demonstracinį režimą funkcija negalima.	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 nustatymai. 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 apie „Wi-Fi“.“ Jei pasikeitė namų belaidžio tinklo nustatymai, prisijunkite prie tinklo: 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.



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.

