

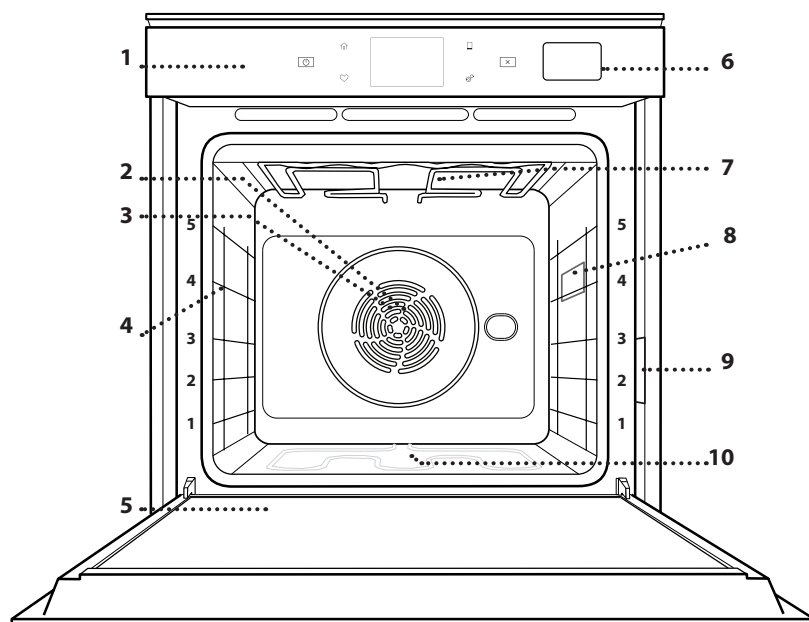


**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE**  
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma  
seade aadressil [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



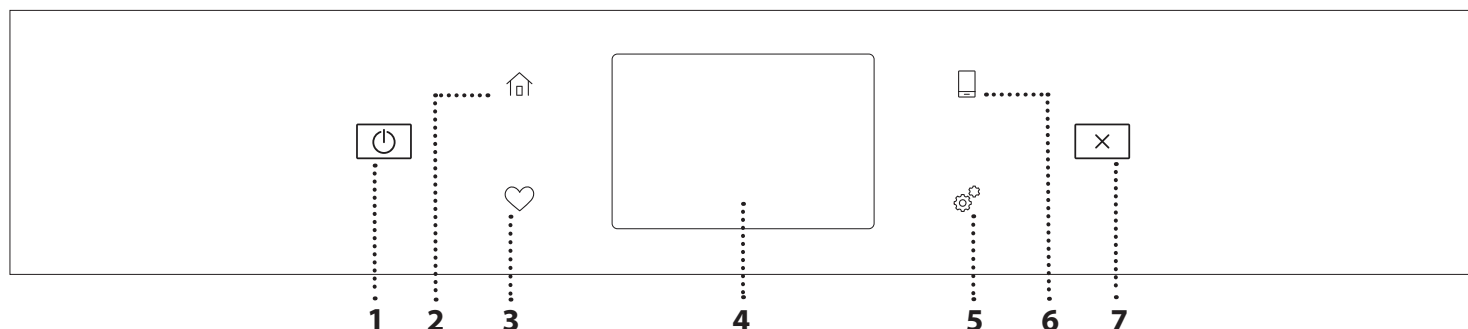
**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi  
ohutusjuhend.**

## TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Tsirkulaarne küttekeha (pole nähtav)
4. Riiulisiinid (taseme number on märgitud ahju esiküljel)
5. Uks
6. Veesahtel
7. Ülemine kütteelement/grill
8. Lamp
9. Identimisplaat (ärge eemaldage)
10. Alumine küttekeha (ei ole näha)

## JUHTPANEELI KIRJELDUS



### 1. ON / OFF

Ahju sisse ja välja lülitamiseks.

### 2. AVALEHT

Kiireks juurdepääsuks peamenüüsse.

### 3. LEMMIKUD

Lemmikfunktsioonide loetelu kuvamiseks.

### 4. DISPLEI

### 5. TÖÖRIISTAD

Erinevate suvandite vahel valimiseks ja ahju seadete ning eelistuste muutmiseks.

### 6. KAUGJUHTIMINE

Rakenduse 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool kasutamise lubamiseks.

### 7. LOOBU

Kõigi ahjufunktsioonide peatamiseks, välja arvatud kell, köögitaimer ja nupulukk.

# TARVIKUD

## TRAASTREST



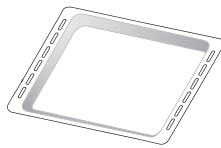
Kasutage toiduvalmistamiseks või toena pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate esemete ja küpsetusnõude jaoks

## AURUPLAAT



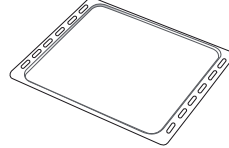
Aurutusrest laseb aurul lihtsalt ringi liikuda ja toit küpseb ühtlasemalt. Asetage tilgaalus toidumahlade kogumiseks allpool olevale tasandile.\*\*

## NÕRGUMISPANN



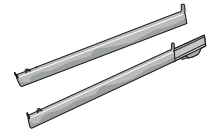
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccacia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

## KÜPSETUSPLAAT



Ahjusaia ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka liha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

## LIUGSIINID \*



Tarvikute ahju panemist ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

## RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riiulisooni ahju. Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

## RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

- Riiulijuhikute eemaldamiseks tõstke juhikuid ülespoole ja tõmmake õrnalt alumine osa oma pesast välja: Nüüd saab siinid eemaldada.
- Riiulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pesa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

\* Saadaval ainult teatud mudelitel

\*\*Ainult Auru funktsiooniga kasutamiseks.

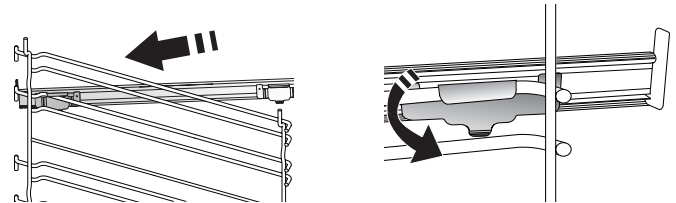
Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

## LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

Kinnitage siini ülemine klamber riiulisoone külge ja libistage see nii kaugemale, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta. Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riiulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korrake toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisiinil.



Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

# KÜPSETUSFUNKTSIOONID



## KÄSIFUNKTSIOONID

- **FAST PREHEAT (KIIRE EELKUUMUTUS)**  
Ahju kiire eelkuumutamine.
- **TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE**  
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.
- **GRILLIMINE**  
Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitage asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml joogivett.
- **TURBO GRILL**  
Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitage asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.
- **FORCED AIR (SUNDÕHK)**  
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (kuni kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.
- **COOK 4 FUNKTSIOONI**  
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks neljal erineval tasandil sama temperatuuriga. Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, ümarpitsasid (ka külmutatud) ja terve eine. Järgige parimate tulemuste saavutamiseks küpsetustabelit.
- **KONVEKTSIOON**  
Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.
- **STEAM (AUR)**
  - » **PURE STEAM (PUHAS AUR)**  
Tervislike toitude küpsetamiseks auru abil, et säiliks toidu loomulik toiteväärtus. See funktsioon sobib köögiviljade, kala ja puuvilja küpsetamiseks ja ka kupatamiseks. Juhul kui pole märgitud teisiti, eemaldage enne ahju asetamist toidult kogu pakend ja kaitsekile.  
Lisateabe saamiseks puhta auru manuaalsete küpsetamise tsüklite kohta vaadake „Pure Steam“ (puhas aur) küpsetamise tabelit.
  - » **FORCED AIR + STEAM (SUNDÕHK + AUR)**  
Auru ja sundõhu omaduste kombineerimisega võimaldab see funktsioon küpsetada road väljast meeldivalt krõbedaks ja pruunistatuks, jättes need seest hõrguks ja mahlaseks. Parimate tulemuste saavutamiseks soovitage valida kalale KÕRGE aurutaseme, lihale KESKMISE aurutaseme ja leivale

ning magustoitudele MADALA aurutaseme. Lisateabe saamiseks sundõhk + aur käsitsi küpsetamise tsüklite kohta vaadake küpsetustabelis jaotist „Forced Air + Steam“ (Sundõhk + aur).

## ERIFUNKTSIOONID

- » **DEFROST (ÜLESSULATAMINE)**  
Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.
- » **KEEP WARM (SOOJASHOIDMINE)**  
Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.
- » **RISING (KERGITAMINE)**  
Magusa või soolase taina paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.
- » **CONVENIENCE (VALMISTOIDUD)**  
Valmistoitude küpsetamiseks, mida on hoitud toatemperatuuril või külmikus (biskviidid, koogid, muffinid, pastaroad ja leivatooted). Funktsioon küpsetab toitu kiiresti ja õrnalt ning seda saab kasutada ka juba küpsetatud toitude soojendamiseks. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Järgige pakendil olevaid juhiseid.
- » **MAXI COOKING**  
Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.
- » **ECO FORCED AIR (SÄÄSTLIK ÕHU SUNDRINGLUS)**  
Ühel tasandil täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ÖKOFUNKTSIOONI kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. Säästliku tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.
- **FROZEN BAKE**  
Funktsioon valib viit eri tüüpi külmutatud valmistoitudele automaatselt parima küpsetustemperatuuri ja -režiimi. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.



## 6<sup>th</sup> SENSE

See võimaldab küpsetada igat tüüpi toite täisautomaatselt. Selle funktsiooni parimaks kasutamiseks järgige vastavas küpsetustabelis toodud juhiseid.

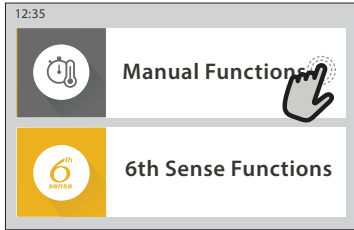
Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

# PUUTEKRAANI KASUTAMINE



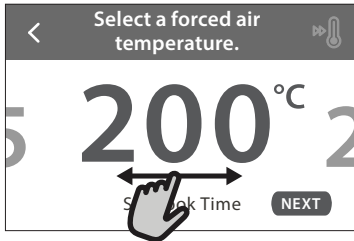
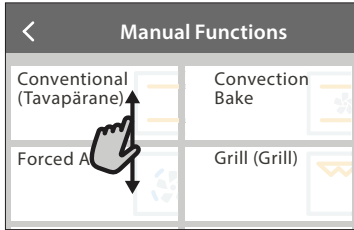
## Valimine ja kinnitamine:

Puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.



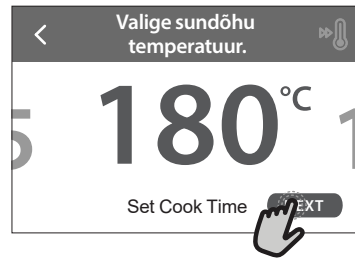
## Kerimine läbi menüü või loendi:

Libistage sõrmega üle ekraani, et kerida läbi kirjete või väärtuste.



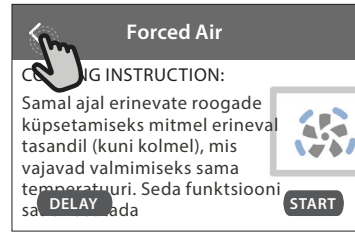
## Seade kinnitamine ja järgmisele kuvale liikumine:

Puudutage nuppu SET või NEXT.




## Eelmisele kuvale naasmine:

Puudutage nuppu < .



# ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigurierida.

Seadeid saab hiljem muuta, vajutades nuppu , et siseneda menüüsse „Tools“.

## 1. KEELE VALIMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaeg.

- Libistage sõrmega üle ekraani, et kerida läbi keelevelikute.
- Puudutage soovitud keelt.

Nupu < puudutamisel viiakse teid tagasi eelmisele kuvale.

## 2. WIFI SEADISTAMINE

Funktsioon 6<sup>th</sup> Sense Live võimaldab kasutada ahju kaugjuhtimisega mobiilseadmest. Seadme kaugjuhtimise lubamiseks peate esmalt läbima ühendustoimingu. Ühendustoiming on vajalik seadme registreerimiseks ja kodusesse võrku ühendamiseks.

- Puudutage nuppu SETUP NOW, et alustada ühenduse seadistamist.

Kui soovite ühenduse hiljem luua, puudutage nuppu SKIP.

Kui elate Aasias, puudutage „SKIP“, kuna mobiilirakendused pole teie piirkonnas saadaval.

## ÜHENDUSE SEADISTAMINE

Selle funktsiooni kasutamiseks vajate alljärgnevat: Nutitelefoni või tahvelarvutit ja internetiühendusega raadiovõrgu marsruuterit. Kasutage oma nutiseadet, et kontrollida, kas koduse raadiovõrgu signaal on seadme lähedal tugev.

Miimumnõuded.

Nutiseade: Android eraldusvõimega 1280 x 720 (või kõrgem) või iOS.

Vaadake rakenduse ühilduvust Androidi ja iOSi versioonidega rakenduste poest.

Raadiovõrgu marsruuter: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

### 1. Laadige alla rakendus 6<sup>th</sup> Sense Live

Esimene samm seadme ühendamiseks on laadida mobiilseadmesse rakendus. Rakendus 6<sup>th</sup> Sense Live juhendab teid läbi siin toodud sammude. Rakenduse 6<sup>th</sup> Sense Live saate alla laadida veebipoest App Store või Google Play.

## 2. Looge konto

Kui teil veel kontot ei ole, peate selle looma. See võimaldab teil seadmed võrku ühendada ja neid mobiilseadmetest vaadata ja juhtida.

## 3. Registreerige seade

Järgige seadme registreerimiseks rakenduses kuvatud juhiseid. Registreerimiseks on vajalik nutiseadme identifikaator Smart Appliance Identifier (SAID). Selle kordumatu koodi leiab seadme identifikaatorilt.

## 4. Ühendage WiFi-võrk

Järgige skannimisega ühendamise häälestustoimingut. Järgige rakenduses toodud juhiseid seadme ühendamiseks kodusse raadiovõrku.

Kui teie marsruuter toetab protokollid WPS 2,0 (või kõrgem), valige MANUALLY ja seejärel puudutage nuppu „WPS Setup“: Vajutage raadiovõrgu marsruuteril nuppu WPS, et kahe seadme vahel ühendus luua.

Vajaduse korral saate seadme ka käsitsi ühendada, valides suvandi „Search for a network“.

SAID-koodi kasutatakse nutiseadme sünkroniseerimiseks seadmega.

Kuvatakse MAC-aadress WiFi-mooduli jaoks.

Ühendustoiming on vaja uuesti teha vaid siis, kui muudate marsruuteri seadeid (nt võrgu nime, parooli või teenusepakkujat).

## 3. KELLAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE

Ahju ühendamisel koduvõrku määratakse kellaaeg ja kuupäev automaatselt. Vastasel korral tuleb need käsitsi seadistada

- Puudutage kellaaja seadistamiseks vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu SET.

Kui olete kellaaja seadistanud, tuleb seadistada kuupäev

- Kuupäeva seadistamiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu SET.

Pärast pikka elektrienergia toitekadu peate kellaaja ja kuupäeva uuesti määrama.

## 4. VÖIMSUSTARBE SEADMINE

Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW (16 A): Kui teie majapidamises on võimsus väiksem, tuleb seda väärtust vähendada (13 A).

- Võimsuse valimiseks puudutage paremal olevat väärtust.
- Alghäälestuse lõpetamiseks puudutage nuppu OKAY.

## 5. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane. Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad.

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 200 °C.

Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## 1. FUNKTSIOONI VALIMINE

- Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu  või puudutage ekraani.

Saate kuvalt valida käsifunktsioone või Käsijuhitavad funktsioon 6<sup>th</sup> Sense.


- Puudutage soovitud põhifunktsiooni, et minna vastavasse menüüsse.
- Loendi vaatamiseks kerige üles või alla.
- Puudutage soovitud funktsiooni, et see valida.

## 2. KÄSIFUNKTSIOONIDE VALIMINE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid. Kuvatakse seaded, mida saab muuta.

### TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE

- Kerige läbi väärtuste ja valige soovitud väärtus.

Kui funktsioon võimaldab, võite eelkuumutuse aktiveerimiseks puudutada nuppu .

### KESTUS

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te

küpsetusaega määrama. Taimeri kasutamise korral küpsetab ahi valitud aja jooksul. Küpsetusaja täitumisel peatatakse küpsetamine automaatselt.

- Kestuse määramiseks puudutage nuppu „Set Cook Time“.
- Soovitud küpsetusaja määramiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu NEXT.

Valitud kestuse tühistamiseks ja küpsetuse käsitsi peatamiseks puudutage kestuse väärtust ja valige seejärel STOP.

## 3. AUTOMAATFUNKTSIOONIDE 6<sup>th</sup> SENSE VALIMINE

Funktsioonid 6<sup>th</sup> Sense võimaldavad valmistada erinevaid roogasid, valides neid kuvatud loendist. Enamik küpsetusseadeid määratakse parima tuleuse saavutamiseks seadme poolt automaatselt.

- Valige loendist retsept.

Funktsioonid on menüüs 6<sup>th</sup> SENSE FOOD kuvatud toidukategooriate järgi (vt vastavaid tabeleid) ja menüüs

LIFESTYLE retseptide järgi.


- Pärast funktsiooni valimist määrake lihtsalt toidu omadused (kogus, kaal jne), et saavutada ideaalne tulemus.

#### 4. KÄIVITAMISE VIITAJA VALIMINE

Enne funktsiooni käivitamist on võimalik määrata küpsetamise viitae: Funktsioon käivitub teie poolt valitud ajal.

- Puudutage nuppu DELAY, et määrata soovitud käivitusaeg.
- Kui olete valinud soovitud viitaja, puudutage nuppu START DELAY, et käivitada ooteaeg.
- Pange toit ahju ja sulgege uks: Funktsioon käivitatakse automaatselt pärast kalkuleeritud aja möödumist.


Käivitamise viitaja programmeerimisel keelatakse ahju eelsoojendus: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud.

- Funktsiooni kohe käivitamiseks ja programmeeritud viitaja tühistamiseks puudutage nuppu .

#### 5. FUNKTSIOONI KÄIVITAMINE

- Kui olete seaded konfigureerinud, puudutage funktsiooni käivitamiseks nuppu START.

Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab kindlat maksimumtemperatuuri, kuvatakse ekraanil teade. Saate määratud väärtusi küpsetamise käigus igal ajal muuta, puudutades selleks väärtust, mida soovite muuta.

- Aktiivse funktsiooni peatamiseks võite igal ajal puudutada nuppu .


#### 6. PREHEATING (EELKUUMUTAMI)

Kui funktsioon on käivitatud, näitab ekraan eelsoojendusfaasi olekut. Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini.

- Avage uks.
- Pange toit ahju.
- Sulgege uks ja puudutage küpsetamise käivitamiseks nuppu DONE.

Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda. Kui eelsoojendamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus. Küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega.

Saate muuta eelsoojenduse vaikeseadet valik toiduvalmistamisfunktsioonide jaoks, mis võimaldavad seda käsitsi teha.

- Valige funktsioon, mis võimaldab eelsoojendusfunktsiooni käsitsi valida.
- Eelsoojenduse aktiveerimiseks või iaktiveerimiseks puudutage  ikooni. See määratakse vaikevalikuks.

#### 7. KÜPSETAMISE AJUTINE PEATAMINE

Osad 6<sup>th</sup> Sense'i funktsioonid nõuavad, et toitu pöörataks küpsetamise ajal. Kõlab helisignaal ja ekraanil näidatakse, mida tuleb teha.

- Avage uks.
- Tehke ekraanil viidatud toiming.
- Sulgege uks ja puudutage seejärel küpsetamise jätkamiseks nuppu DONE.



Enne küpsetamise lõpetamist võib olla nõutud, et kontrolliksite toitu samal meetodil.

Kõlab helisignaal ja ekraanil näidatakse, mida tuleb teha.

- Kontrollige toitu.
- Sulgege uks ja puudutage seejärel küpsetamise jätkamiseks nuppu DONE.

#### 8. KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud. Osad funktsioonid võimaldavad pärast küpsetamist toitu pruunistada, pikendada küpsetusaega või salvestada funktsiooni lemmikute hulka.


- Lemmikute hulka salvestamiseks puudutage nuppu .
- Viie minutise pruunistustsükli käivitamiseks valige „Extra Browning“.
- Küpsetusaja pikendamiseks puudutage nuppu .

#### 9. FAVORITES (LEMMIKUD)

Lemmikute funktsioon salvestab ahju seaded teie lemmikretsepti jaoks.


Ahi tunneb automaatselt ära kõige sagedamini kasutatavad funktsioonid. Kui funktsiooni on kasutatud teatud arv kordi, palutakse teil see lemmikute hulka salvestada.

#### FUNKTSIOONI SALVESTAMINE

Kui funktsioon on lõpetanud, salvestab nupu  vajutamine selle lemmikute hulka. See võimaldab funktsiooni samade seadetega tulevikus kiiresti kasutada. Saate ekraanil funktsiooni salvestada, viidates kuni neljale lemmiksöögikorrale, milleks on hommikusöök, lõuna, suupiste ja õhtusöök.

- Puudutage ikoone, et valida vähemalt üks.
- Funktsiooni salvestamiseks puudutage nuppu SAVE AS FAVORITE.

#### PÄRAST SALVESTAMIST

Lemmikute menüü kuvamiseks vajutage nuppu  : funktsioonid on jagatud erinevate söögikordade järgi ja koos mõningate soovitudetega.

- Vastava loendi kuvamiseks puudutage söögikorra ikooni
- Kerige läbi esitatud loendi.
- Puudutage soovitud retsepti või funktsiooni.
- Küpsetamise aktiveerimiseks puudutage nuppu START.

#### SEADETE MUUTMINE

Lemmikute ekraanil saate lemmikule lisada pildi või nime ning kohandada seda oma eelistuste järgi.

- Valige funktsioon, mida soovite muuta.
- Puudutage nuppu EDIT.
- Valige atribuut, mida soovite muuta.
- Puudutage nuppu NEXT: Ekraanil kuvatakse uued

atribuudid.

- Muudatuste salvestamiseks puudutage nuppu SAVE.

Lisaks saate lemmikute ekraanil salvestatud funktsioone kustutada:

- Puudutage funktsioonil nuppu ♥ .
- Puudutage nuppu REMOVE IT.

Samuti saate kohandada kellaega, millal erinevaid söögikordi näidatakse:

- Vajutage nuppu ⚙️ .
- Valige 📄 „Preferences“.
- Valige „Times and Dates“.
- Puudutage nuppu „Your Meal Times“.
- Kerige läbi loendi ja puudutage vastavat kellaega.
- Puudutage muutmiseks vastavat söögikorda.

Kellaaja kirje saab siduda ainult söögikorraga.

## 10. TÖÖRIISTAD

Vajutage nuppu ⚙️ , et avada ükskõik millal tööriistade menüü „Tools“. Selles menüüs saate valida erinevaid suvandeid ja muuta seadme ning ekraani seadeid ja eelistusi.

### KAUGJUHTIMISE LUBAMINE

Rakenduse 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool kasutamise lubamiseks.

### KITCHEN TIMER (KÖÖGITAIMER)

Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks. Pärast käivitamist alustab taimer funktsioonist sõltumatult ajaarvestust. Kui taimer on juba aktiveeritud, saate ka valida ja aktiveerida mõne funktsiooni.

Taimer jätkab pöördloendust ekraani ülemises paremas nurgas.

Köögitaimeri avamine või muutmine:

- Vajutage nuppu ⚙️ .
- Puudutage nuppu 🕒 .

Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal ja ekraanile kuvatakse teade.

- Puudutage nuppu DISMISS, et taimer tühistada või määrata uus taimeri kestus.
- Taimeri uuesti seadistamiseks puudutage nuppu SET NEW TIMER.

### LIGHT (VALGUSTUS)

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

### SELF-CLEAN (AUTOMAATPUHASTUS)

Aktiveerige sisepindade optimaalseks puhastuseks funktsioon „Self-Clean“ (Automaatpuhastus).

Puhastustsükli ajal on soovitatav ahju ust mitte avada, et vältida veeauru kadu, mis võib mõjuda halvasti puhastamise tulemusele.

- Enne funktsiooni aktiveerimist eemaldage ahjust kõik tarvikud.
- Kui ahi on külm, valage ahju põhja 200 ml

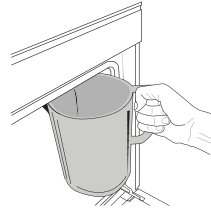
joogivett.

- Puudutage puhastusfunktsiooni käivitamiseks nuppu „START“.

Pärast tsükli valimist on automaatpuhastuse käivitamiseks võimalik määrata viitaeg. Puudutage nuppu DELAY, et valida lõpuaeg, nagu on viidatud vastavas jaotises.

### DRAIN (VEE ÄRAVOOL)

Äravoolu funktsioon võimaldab vee väljalaskmist, et see katlasse paaki ei jääks. Seadme optimaalseks kasutuseks on soovitatav iga kord pärast aurutsükli kasutamist paak tühjendada.



Pärast funktsiooni „Drain“ (Äravool) valimist tehke järgmist. Avage uks ja asetage suur kann äravooluotsaku alla, mis asub paneelist all paremal. Kui äravoolamine on alanud, hoidke kannu paigal, kuni toiming on

lõpetatud. Täiskoguse äravooluks kulub ligikaudu kolm minutit.

Vajaduse korral on võimalik äravool katkestada, vajutades ekraanil nuppu PAUSE (PAUS) (nt kui kann saab tühjenduse käigus vett täis).

Kannu maht peab olema vähemalt 2 liitrit.

Pange tähele: et vesi oleks külm, ei saa seda toimingut teha enne, kui viimasest tsüklist on möödunud 4 tundi (või kui toodet on viimati toidetud). Selle ooteaja jooksul on ekraanil järgmine tagasiside „WATER IS TOO HOT: WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES“ (VESI ON LIIGA KUUM: OODAKE KUNI TEMPERATUUR LANGEB).

Tähtis! Kui paaki ei tühjendata regulaarselt, kuvab seade mõni päev pärast viimast täitmist teate, mis palub seda teha: <DRAIN CYCLE IS NEEDED (VAJALIK ON TÜHJENDUSTSÜKKEL)>; seda taotlust ei saa eirata ja toote tavapärase kasutamisega on võimalik jätkata alles pärast tühjendamist.

### DESCALE (KATLAKIVI EEMALDAMINE)

See regulaarselt aktiveeritav erifunktsioon hoiab paagi ja auruahela heas korras.

Ekraanil kuvatakse teade <DESCALE CYCLE NEEDED (VAJALIK ON KATLAKIVIEEMALDUSE TSÜKKEL)>, et tuletada teile meelde seda toimingut regulaarselt teha. Katlakivi eemaldamise nõude käivitab aurutamise tsükli arv või aurukatla töötunnid viimasest katlakivi eemaldamise tsüklist (vt allolevat tabelit).

Teade „DESCALE“ (KATLAKIVIEEMALDUS) pärast	MIDA TEHA
15 aurutamise tsükli	Katlakivi eemaldamine on soovitatav
22 tundi aurutamist kestvus	
20 aurutamise tsükli	Aurutamise-tsükli pole võimalik käivitada enne katlakivi eemaldamist
30 tundi aurutamist kestvus	

Katlakivi eemaldamise protseduuri võib teha ka siis, kui kasutaja soovib paaki ja sisemist auruahelat põhjalikumalt puhastada.

Kogu funktsiooni keskmine kestus on ligikaudu 185 minutit. Pärast funktsiooni käivitamist järgige ekraanil kuvatud juhiseid.

Pange tähele: Funktsiooni saab peatada, kuid kui see suvalisel ajal tühistatakse, tuleb kogu katlakivi eemaldamise tsükkel algusest peale uuesti korrata.

#### » FAAS 1.1: ÄRAVOOLAMINE (kuni 3 min)

Kui reservuaar ei ole tühi, on tühjendusfaas teha enne õige katlakivieemalduse alustamist protsess. Sellisel juhul jätkake tühjendamise ülesanne, nagu on kirjeldatud spetsiaalses Äravoolu lõigus.

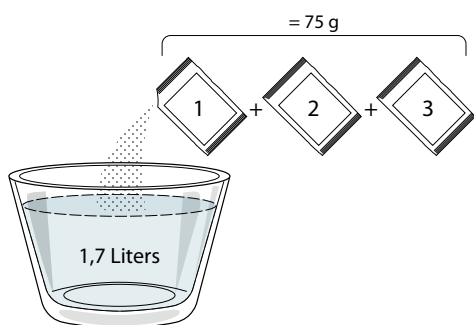
Selle asemel, kui reservuaar ei sisalda vett, seade lülitub automaatselt faasile 1.2..

Pange tähele: et vesi oleks külm, ei saa seda toimingut teha enne, kui viimasest tsüklist on möödunud 4 tundi (või kui toodet on viimati toidetud). Selle ooteaja jooksul on ekraanil järgmine tagasiside „WATER IS TOO HOT: WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES“ (VESI ON LIIGA KUUM: OODAKE KUNI TEMPERATUUR LANGEB).

Kannu maht peab olema vähemalt 2 liitrit.

#### » FAAS 1.2: KATLAKIVI EEMALDAMINE (~120 MIN.)

Kui ekraanil palutakse teil valmistada lahus, lisage 3 kotikest (vastab 75 g-le) spetsiaalset Oven WPRO\* katlakivieemaldajat 1,7 liitrile toatemperatuuril olevale joogiveele.



Kui olete katlakivieemaldi lahuse sahtlisse valanud, vajutage nuppu **START** et käivitada katlakivi eemaldamise põhiprotsess.

**Katlakivi eemaldamise etapid ei nõua seadme ees viibimist. Pärast iga etapi lõpetamist kõlab helisignaal ja ekraanil kuvatakse juhtnöörid järgmise etapiga jätkamiseks.**

#### » ÄRAVOOLAMISE FAAS (kuni 3 min.)

Kui ekraanil kuvatakse teade <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE (ASETAGE VEE ÄRAVOOLUAVA ALLA NÕU)>, tühjendage paak, nagu on kirjeldatud jaotises „Äravool“.

#### » FAAS 2.1: VEE LISAMINE

Paagi ja aurukontuuri puhastamiseks loputage tsükkel tuleb läbi teha.

Kui ekraanil kuvatakse teade <REFILL THE TANK (TÄITKE PAAK)>, kallake sahtlisse joogivett, kuni ekraanil kuvatakse teade <TANK REFILLED (PAAK TÄIS)>.

#### » FAAS 2.2: RINSING (LOPUTAMINE) (~65 min.)

Nüüd on süsteem valmis lõpliku loputuse alustamiseks protsess, alustamiseks vajutage **START**.

#### » FAAS 2.3: ÄRAVOOLAMINE (KUNI 3 MIN)

Pärast viimast tühjendust vajutage katlakivieemalduse lõpetamiseks nuppu **CLOSE**.

Kui katlakivi eemaldamine on lõpetatud, saab kasutada kõiki aurufunktsioone.

Ahju aurufunktsiooni heas seisukorras hoidmiseks on soovitatav kasutada \*WPRO katlakivieemaldit. Järgige pakendil olevaid kasutusjuhiseid. Tellimine ja lisateave müügi järgest teenindusest või veebisaidil [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Whirlpool ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad muu puhastusvahendi kasutamisest.


### MUTE (VAIGISTAMINE)

Puudutage ikooni, et helid ja alarmid vaigistada või aktiveerida.

### CONTROL LOCK (NUPULUKK)

Nupulukk võimaldab lukustada puutepaneeli nupud, et keegi ei saaks neid kogemata vajutada.

Luku aktiveerimine:

- Puudutage ikooni .

Luku inaktiveerimine:

- Puudutage ekraani.
- Libistage kuvatud teatel sõrmega üles.

### MORE MODES (MUUD REŽIIMID)

Režiimi Sabbath valimiseks ja võimsuseadete avamiseks.

### PREFERENCES (EELISTUSED)

Erinevate ahjuseadete muutmiseks.

### WI-FI

Võrguseadete muutmiseks või uue koduvõrgu konfigureerimiseks.

### INFO

Kaupluse demorežiimi väljalülitamiseks, seadme lähtestamiseks ja tooteinfo vaatamiseks.



# KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C) / GRILLI TASE	KESTUS (min)	RIIUL JA TARVIKUD
Kerkinud/biskviitkoogid		Jah	170	30 - 50	2
		Jah	160	30 - 50	2
		Jah	160	30 - 50	4  1
Täidisega koogid (juustukook, strudel, õunapirukas)		Jah	160 - 200	30 - 85	3
		Jah	160 - 200	35 - 90	4  1
Küpsised		Jah	150	20 - 40	3
		Jah	140	30 - 50	4
		Jah	140	30 - 50	4  1
		Jah	135	40 - 60	5  3  1
Väiksed koogid / muffinid		Jah	170	20 - 40	3
		Jah	150	30 - 50	4
		Jah	150	30 - 50	4  1
		Jah	150	40 - 60	5  3  1
Tuuletaskud		Jah	180 - 200	30 - 40	3
		Jah	180 - 190	35 - 45	4  1
		Jah	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1
Besee		Jah	90	110 - 150	3
		Jah	90	130 - 150	4  1
		Jah	90	140 - 160 *	5  3  1
Pitsa/sai/focaccia		Jah	190 - 250	15 - 50	2
		Jah	190 - 230	20 - 50	4  1
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, plaadipirukas)		Jah	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1
Sügavkülmutatud pitsa		Jah	250	10 - 15	3
		Jah	250	10 - 20	4  1
		Jah	220 - 240	15 - 30	5  3  1
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)		Jah	180 - 190	45 - 55	3
		Jah	180 - 190	45 - 60	4  1
		Jah	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 - 200	20 - 30	3
		Jah	180 - 190	20 - 40	4  1
		Jah	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1

FUNKTSIOONID



Tavapärane



Sundõhk



Konvektsioonküpsetus



Grill



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4

Eco Forced air  
(Säästlik õhu  
sundringlus)

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C) / GRILLI TASE	KESTUS (min)	RIIUL JA TARVIKUD
Lasanje / flan / küpsetatud pasta / kannelloonid		Jah	190 - 200	45 - 65	
Lammas/vasikas/veis/siga (1 kg)		Jah	190 - 200	80 - 110	
Krõbeda kamaraga seapraad (2 kg)		—	170	110 - 150	
Kana/küülik/part (1 kg)		Jah	200 - 230	50 - 100	
Kalkun/hani (3 kg)		Jah	190 - 200	80 - 130	
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis(filee, terve)		Jah	180 - 200	40 - 60	
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180 - 200	50 - 60	
Röstleib ja -sai		—	3 (kõrge)	3 - 6	
Kalafileed/-steigid		—	2 (keskmine)	20 - 30 **	 
Vorstid / kebab / ribi / kotletid		—	2-3 (keskmine – kõrge)	15 - 30 **	 
Praetud kana 1-1,3 kg		—	2 (keskmine)	55 - 70 ***	 
Lambakoot / -jalg		—	2 (keskmine)	60 - 90 ***	
Ahjukartulid		—	2 (keskmine)	35 - 55 ***	
Köögiviljagratään		—	3 (kõrge)	10 - 25	
Küpsised	 Cookies	Jah	135	50 - 70	   
Tordid	 Tordid	Jah	170	50 - 70	   
Ümarpitsad	 Round Pizza	Jah	210	40 - 60	   
Terve söögikord: Puuviljakook (tase 5)/ lasanje (tase 3)/liha (tase 1)		Jah	190	40 - 120 *	  
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / röstitud köögiviljad (tase 4) / lasanje (tase 2) / lihalõigud (tase 1)	 Menu	Jah	190	40 - 120	   
Lasanje ja liha		Jah	200	50 - 100 *	 
Liha ja kartulid		Jah	200	45 - 100 *	 
Kala ja köögivili		Jah	180	30 - 50 *	 
Täidetud praad		—	200	80 - 120 *	
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)		—	200	50 - 100 *	

\* Arvestuslik ajakulu. Toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.

\*\* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

\*\*\* Vajaduse korral pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

TARVIKUD



Traatrest



Ahjuplaat või  
koogivorm  
traatrestil



Nõrgumispann/  
küpsetusplaat  
või ahjuplaat  
traatrestil



Nõrgumispann /  
küpsetusplaat







































Nõrgumispann  
500 ml veega



Auruplaat

## PURE STEAM (PUHAS AUR)

Retsept	Eelkuumus	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)	Tase ja Tarvikud	
Värsked köögiviljad (terved)	—	100	30 - 80	 2 	 1 
Värsked köögiviljad (tükid)	—	100	15 - 40	 2 	 1 
Sügavkülmutatud köögivili	—	100	20 - 40	 2 	 1 
Terve kala	—	90	40 - 50	 2 	 1 
Kalafilee	—	90	20 - 30	 2 	 1 
Kanafileed	—	100	15 - 50	 2 	 1 
Munad	—	100	10 - 30	 2 	 1 
Puuvili (terve)	—	100	15 - 45	 2 	 1 
Puuvili (tükid)	—	100	10 - 30	 2 	 1 

Valige käsitsi funktsioonide menüüst funktsioon Pure Steam (puhas aur). Määrake küpsetustemperatuur ja -aeg. Võimalik, et peate enne tsükli käivitamist veepaaki uuesti täitma.

Kui veepaagi tase on liiga madal, ei käivitu aurutsükkel. Täis veepaak ehk ligikaudu 1,7 liitrit on vajalik kõigi aurufunktsioonide käivitamiseks. Kui veepaak saavutab maksimaalse taseme, kuvatakse ekraanil "Veepaak on täis". Kui veetase on mingil ajal liiga madal, peatub tsüklil ja ekraanil kuvatakse "Refill Water".

Parimate tulemuste saavutamiseks soovitame vältida ahju eelkuumutamist. Kui ahi on kuum, soovitame kasutada Forced Air + Steam (sundõhk + aur) manuaalset tsükli või oodata, kuni ahi jahtub.

TARVIKUD



Traatrest

Ahjuplaat või  
koogivorm  
traatrestilNõrgumispann/  
küpsetusplaat  
või ahjuplaat  
traatrestilNõrgumispann /  
küpsetusplaatNõrgumispann  
500 ml veega

Auruplaat

## SUNDÕHK + AUR































Retsept	Aurutase	Eelkuumutus	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)	Tase ja Tarvikud
Küpsised	MADAL	—	140 - 150	35 - 55	3
	MADAL	—	140	30 - 50	4 1
	MADAL	—	140	40 - 60	5 3 1
Small cake / Muffin (Väike kook / muffin)	MADAL	—	160 - 170	30 - 40	3
	MADAL	—	150	30 - 50	4 1
	MADAL	—	150	40 - 60	5 3 1
Pärmitainast koogid	MADAL	—	170 - 180	40 - 60	2
Keeksid	MADAL	—	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	MADAL	—	200 - 220	20 - 40	3
Saiapäts	MADAL	—	170 - 180	70 - 100	3
Väike sai	MADAL	—	200 - 220	30 - 50	3
Bagett	MADAL	—	200 - 220	30 - 50	3
Ahjukartulid	MID	—	200 - 220	50 - 70	3
Vasikas/veis/siga 1 kg	MID	—	180 - 200	60 - 100	3
Vasikas/loomaliha/sealiha (tükid)	MID	—	160 - 180	60-80	3
Veisepraad pooltoores 1 kg	MID	—	200 - 220	40 - 50	3
Veisepraad pooltoores 2 kg	MID	—	200	55 - 65	3
Lambakints	MID	—	180 - 200	65 - 75	3
Hautatud seakoot	MID	—	160 - 180	85 - 100	3
Kana/pärnkana/part 1–1,5 kg	MID	—	200 - 220	50 - 70	3
Kana/pärnkana/part (tükid)	MID	—	200 - 220	55 - 65	3
Täidetud aedviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaan)	MID	—	180 - 200	25 - 40	3
Kalafilee	KÕRGE	—	180 - 200	15 - 30	3

### KUIDAS KÜPSETUSTABELEID LUGEDA

Tabelite loend: retseptid, kui vajalik on eelkuumutus, temperatuur (°C), grilli tase, küpsetusaeg (minutites), tarvikud ja küpsetuse soovitatud tase. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage algatuseks kõige madalamat soovituslikku väärtust ja kui toit ei ole piisavalt küps, kasutage kõrgemaid väärtusi. Kasutage kaasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja ahjuplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meele pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad. Parimate tulemuste saavutamiseks järgige sobivaima ahjutarviku (ahjuga kaasas) ja ahjutasandi valimisel küpsetustabelis antud juhiseid.

Kui veepaagi tase on liiga madal, ei käivitu aurutsükkel. Täis veepaak ehk ligikaudu 1,7 liitrit on vajalik kõigi aurufunktsioonide käivitamiseks. Kui veepaak saavutab maksimaalse taseme, kuvatakse ekraanil "Veepaak on täis". Kui veetase on mingil ajal liiga madal, peatub tsükkel ja ekraanil kuvatakse "Refill Water".

## KÜPSETUSTABEL

Retsept		Soovituslik kogus	Pööramine (küpsetusajast)	Tase ja Tarvikud		
Vormiroad / küpsetatud pasta	Fresh Lasagna (Värske lasanje)	500–3000 g	—	2 	1 	
	Frozen Lasagna (Sügavkülmutatud lasanje)	500–3000 g	—	2 	1 	
Rice & Cereals (Riis ja teraviljad)	Rice (Riis) 	White rice (Valge riis)	100–500 g	—	2 	1 
		Pruun riis	100–500 g	—	2 	1 
		Wholegrain rice (Täisterariis)	100–500 g	—	2 	1 
	Seeds & Cereals (Seemned ja terad) 	Quinoa (Kinoa)	100–300 g	—	2 	1 
		Millet (Hirss)	100–300 g	—	3 	—
		Barley (Oder)	100–300 g	—	3 	—
		Spelt (Speltanisu)	100–300 g	—	3 	—
Liha	Loomaliha	Rostbiif	600–2000 g	—	3 	—
		Hamburger	1,5–3 cm	3/5	5 	—
	Sealiha	Praeliha	600–2500 g	—	3 	—
		Ribid	Üks kandik	2/3	5 	1 
	Kana	Praetud kana	600–3000 g	—	2 	—
		Fillet / Breast (Filee/ rind)	1–5 cm	2/3	5 	—
	Meat Dishes (Lihatoidud)	Kebab	üks rest	1/2	2 	1 
		Sausages & Wurstel (Vorstikesed)	1,5–4 cm	2/3	5 	—
	Steamed meat (Aurutatud liha) 	Chicken fillets (Kanafileed)	1–5 cm	—	2 	—
		Turkey fillets (Kalkunifileed)	1–5 cm	—	2 	—

TARVIKUD

  
 Traatrest





















  
 Ahjuplaat või koogivorm  
 traatrestil

  
 Nõrgumispann/  
 küpsetusplaat  
 või ahjuplaat traatrestil

  
 Nõrgumispann /  
 küpsetusplaat

  
 Nõrgumispann  
 500 ml veega

Retsept		Soovituslik kogus	Pööramine (küpsetusajast)	Tase ja Tarvikud		
Fish & Seafood (Kala ja mereannid)	Roasted fillets & steaks (Röstitud fileed ja steigid)	Fileed	0,5–2,5 cm	—	5	
		Külmutatud kalafilee	0,5–2,5 cm	—	4	
	Steamed fillets & steaks (Aurutatud fileed ja lõigud) 🌀	Fileed	0,5–2,5 cm	—	3	2
		Frozen Fillets (Külmutatud fileed)	0,5–2,5 cm	—	3	2
	Grilled seafood (Grillitud mereannid)	Scallops (Kammkarbid)	üks alus	—	4	
		Mussels (Karbid)	ük alus	—	4	
		Shrimps (Krevetid)	ük alus	—	4	3
		Prawns (Krevetid)	ük alus	—	4	3
	Steamed seafood (Aurutatud mereannid) 🌀	Scallops (Kammkarbid)	500-1000 g	—	2	1
		Mussels (Karbid)	500–3000 g	—	2	1
		Shrimps (Krevetid)	100-1000 g	—	2	1
		Krevetid	500–1500 g	—	2	1
		Squid (Kalmaar)	100–500 g	—	2	1
		Octopus (Kaheksajalg)	500–2000 g	—	2	1
	Köögiviljad	Roasted Vegetables (Röstitud köögiviljad)	Potatoes (Kartulid)	500–1500 g	—	3
Täidetud aedviljad			100–500 g tk	—	3	
Other vegetables (Muud köögiviljad)			500–1500 g	—	3	
Gratin Vegetables (Gratineeritud köögiviljad)		Potatoes (Kartulid)	ük alus	—	3	
		Tomatoes (Tomatid)	ük alus	—	3	
		Peppers (Paprika)	ük alus	—	3	
		Broccoli (Brokoli)	ük alus	—	3	
		Cauliflowers (Lillkapsad)	ük alus	—	3	
		Muu	üks alus	—	3	
Steamed Fresh Vegetables (Aurutatud värsked köögiviljad) 🌀		Whole potatoes (Terved kartulid)	50–500 g*	—	2	1
		Potatoes Pieces (Kartulitükid)	üks alus	—	2	1
		Peas (Herned)	200–2500 g	—	2	1
		Brokoli	200-3000 g	—	2	1
		Lillkapsad	200-3000 g	—	2	1
Steamed Vegetables Frozen (Aurutatud külmutatud köögiviljad) 🌀		Külmutatud herned	200-3000 g	—	2	1

	Retsept	Soovituslik kogus	Pööramine (küpsetusajast)	Tase ja Tarvikud
Cakes and pastries (Koogid ja küpsised)	Sponge Cake in tin (Vormis biskviitkook)	500–1200 g	—	2 
	Cookies (Küpsised)	200–600 g	—	3 
	Külmutatud sarvesaiad	üks alus *	—	3 
	Keedutaigen	üks alus *	—	3 
	Tart In Tin (Vormitort)	400–1600 g	—	3 
	Strudel (Strudel)	400–1600 g	—	3 
	Fruit filled pie (Puuviljapirukas)	500–2000 g	—	2 
Salty cakes (Soolased pirukad)	—	800–1200 g	—	2 
Bread (Leib)	Rolls (Kuklid) 🍞	60–150 g tk	—	3 
	Sandwich Loaf in Tin (Võileiva viil ahjuvormis) 🍞	400–600 g tk	—	2 
	Big Bread (Suur leib) 🍞	700–2000 g	—	2 
	Baguettes (Bagetid) 🍞	200–300 / tk	—	3 
Pizza	Thin (Õhuke)	ümar, alus *	—	2 
	Thick (Paks)	ümar, alus *	—	2 
	Frozen (Külmutatud)	1–4 kihti *	—	2  4 2  5 3 1  5 3 2 1 
Steamed Fruits (Aurutatud puuviljad) 🍌	Whole (Terve)	100–400 g	—	2 1 
	Pieces (Tükid)	500 - 3000 g-	—	2 1 

Kui veepaagi tase on liiga madal, ei käivitu aurutsükkel. Täis veepaak ehk ligikaudu 1,7 liitrit on vajalik kõigi aurufunktsioonide käivitamiseks. Kui veepaak saavutab maksimaalse taseme, kuvatakse ekraanil "Veepaak on täis". Kui veetase on mingil ajal liiga madal, peatub tsüklil ja ekraanil kuvatakse "Refill Water".

TARVIKUD



Traatrest

Ahjuplaat või  
koogivorm  
traatrestilNõrgumispann/  
küpsetusplaat  
või ahjuplaat  
traatrestilNõrgumispann /  
küpsetusplaatNõrgumispann  
500 ml veega

Auruplaat

# PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud.  
Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Kandke kaitsekindaid.  
Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

## VÄLISPIND

- Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

## SISEPIND

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid.

Suure veesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaaga.

- Aktiveerige sisepindade optimaalseks puhastuseks funktsioon „Self-Clean“ (Automaatpuhastus).
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

## TARVIKUD

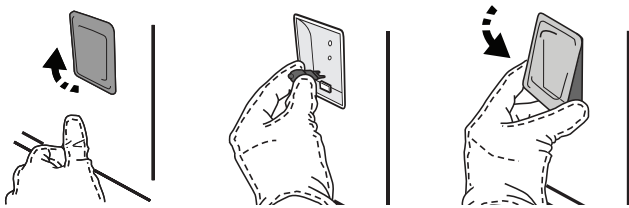
- Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või svammiga.

## LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Eemaldage riiulisiinid.
3. Eemaldage lambi kate.
4. Asendage pirn.
5. Pange lambikate tagasi, surudes selle kindlalt oma kohale.
6. Paigaldage riiulisiinid tagasi.
7. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

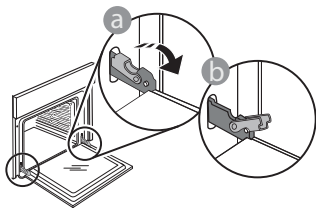
Pange tähele: Kasutage ainult 20–40 W/230 ~ V tüüp G9, T300°C halogeenlampe. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.

Kui kasutate halogeenpirne, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.



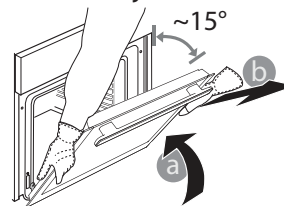
## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

- **Ukse eemaldamiseks** tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



- Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

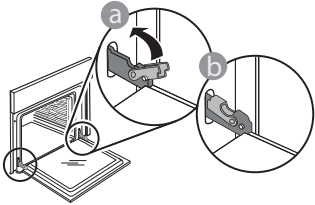
Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.



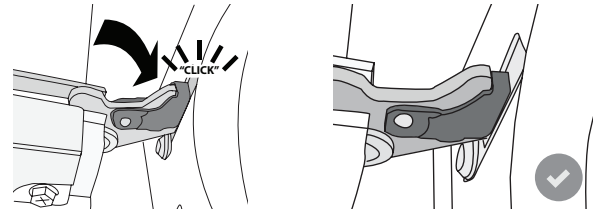


**Ukse tagasipaigaldamiseks** asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

- Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi. Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.



- Nihutage õrnalt, et veenduda, et fiksaatorid on õiges asendis.



- Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid: Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

## WIFI KKK

WiFi ei ole Venemaal saadaval

### Millised WiFi-protokollid on toetatud?

Paigaldatud WiFi-adapter toetab Euroopa riikides protokolle WiFi b/g/n.

### Milliseid seadeid tuleb konfigureerida marsruuteri tarkvaras?

Nõutud on järgmised marsruuteri seaded: 2,4 GHz lubatud, WiFi b/g/n, DHCP ja NAT aktiveeritud.

### Milline WPS-i versioon on toetatud?

WPS 2,0 või kõrgem. Kontrollige marsruuteri dokumentatsiooni.

### Kas on Androidi ja iOSi kasutamisel nutitelefonis (või tahvelarvutis) on mingeid erinevusi?

Võite kasutada seda operatsioonisüsteemi, mida ise eelistate, mingit vahet ei ole.

### Kas ma saan marsruuteri asemel kasutada mobiilseadme 3G-jagamisteenust?

Jah, kuid pilveteenused on mõeldud püsiühendusega seadmete jaoks.



### Kuidas kontrollida, kas minu kodune internetiühendus ja raadiovõrk töötavad?

Saate oma raadiovõrku nutiseadmega otsida. Inaktiveerige eelnevalt muud andmeühendused.

### Kuidas kontrollida, kas seade on ühendatud minu kodusse raadiovõrku?

Avage marsruuteri konfiguratsioon (vt marsruuteri juhendit) ja kontrollige, kas seadme MAC-aadress on raadiovõrku ühendatud seadmete loendis.

### Kust leida seadme MAC-aadress?

Vajutage nuppu  ja seejärel puudutage nuppu  WiFi või vaadake seadme pealt: Seadmel on silt, millel on toodud selle SAID- ja MAC-aadress. MAC-aadress koosneb numbrite ja tähtede kombinatsioonist ja selle alguses on „88:e7“.

### Kuidas kontrollida, kas seadme raadiovõrgu funktsioon on aktiveeritud?

Kasutage nutiseadet ja rakendust 6<sup>th</sup> Sense Live, et kontrollida, kas seadme võrk on nähtav ja pilve ühendatud.

### Kas miski võib takistada signaali jõudmist seadmeni?

Kontrollige, et võrku ühendatud seadmed ei kasutaks ära kogu vaba ribalaiust.

Kontrollige, et aktiivseid WiFi-seadmeid ei oleks rohkem, kui marsruuter lubab.

### Kui kaugel peaks marsruuter ahjust olema?

Üldjuhul on WiFi-signaali piisavalt tugev, et katta mitu ruumi, kuid see oleneb suurel määral seinamaterjalist. Saate signaalitugevust kontrollida, kui asetate nutiseadme ahju kõrvale.

### Mida teha, kui raadiosignaali ei ulatu seadmeni?

Koduse WiFi-võrgu ulatuse laiendamiseks on võimalik kasutada eriseadmeid, nagu pääsupunktid, WiFi-kordajad, elektriliini sillad (pole seadmega kaasas).

### Kust vaadata oma raadiovõrgu nime ja parooli?

Vaadake marsruuteri dokumentatsiooni. Tavaliselt on marsruuteril kleebis, millel on toodud teave, mis on vajalik ühendatud seadmega marsruuteri häälestuslehele minemiseks.

### Mida teha, kui minu marsruuter kasutab naabruskonna WiFi-kanalit?

Sundige marsruuter kasutama kodust WiFi-kanalit.

### Mida teha, kui ekraanil kuvatakse või kui ahju ühendus koduse marsruuteriga on ebastabiilne?

Võimalik, et seade on ühendatud marsruuteriga, kuid ei saa ühendust internetiga. Seadme interneti ühendamiseks vaadake üle marsruuteri ja/või teenusepakkuja seaded.

Marsruuteri seaded: NAT peab olema sisse lülitatud, tulemüür ja DHCP peavad olema õigesti konfigureeritud. Toetatud parooli krüptimine: WEP, WPA, WPA2. Muud tüüpi krüptimise proovimiseks vaadake marsruuteri juhendit.

Teenusepakkuja seaded: kui teie andmesideteenuse pakkuja on fikseerinud interneti ühendatavate MAC-aadresside arvu, ei pruugi seadmel olla võimalik pilvega ühendust luua. Seadme MAC-aadress on kordumatu identifikaator. Küsige oma andmesideteenuse pakkujalt, kuidas ühendada interneti muid seadmeid peale arvutite.

### Kuidas kontrollida, kas edastatakse andmeid?

Pärast võrgu seadistamist lülitage toide välja ja oodake 20 sekundit, seejärel lülitage ahi sisse: Kontrollige, kas rakendus näitab seadme kasutajaliidese olekut.

Osade seadete kuvamiseks rakenduses kulub mitu sekundit.










### Kuidas saan muuta oma Whirlpool kontot, jättes seadmed ühendatuks?

Saate luua uue konto, kuid seadmed tuleb vanalt kontolt enne uuele üleviimist eemaldada.

### Vahetasin välja marsruuteri – mida pean tegema?

Võite kas seaded samaks jätta (võrgu nimi ja parool) või kustutada varasemad seaded seadmest ja need uuesti konfigureerida.

## RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju rikked.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F-tähele järgnev number. Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  ja seejärel valige „Factory Reset“. Kõik salvestatud seaded kustutatakse.
Kodus läheb elekter ära.	Vale võimsusseade.	Kontrollige, kas teie kodune nimivõimsus on vähemalt 3 kW. Kui mitte, vähendage võimsus 13 amprini. Muutmiseks vajutage nuppu  , valige  „More Modes“ ja seejärel „Power Management“.
Ahi ei lähe soojaks.	Töötab demorežiim.	Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  „Info“ ja seejärel valige väljumiseks „Store Demo Mode“.
Ekraanil on kuvatud ikoon  .	WiFi-marsruuter on välja lülitatud. Marsruuteri häälestus on muutunud. Raadiovõrk ei ulatu seadmeni. Ahjul ei õnnestu koduse võrguga stabiilset ühendust luua. Ühenduvus ei ole toetatud.	Kontrollige, kas WiFi-marsruuter on internetti ühendatud. Kontrollige, kas WiFi-signaali tugevus seadme juures on hea. Proovige marsruuter lähtestada. Vt peatükk „WIFI KKK“ Kui teie koduse raadiovõrgu seadeid on muudetud, tehke sidumine uuesti. Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  WiFi ja seejärel valige „Connect to network“.
Ühenduvus ei ole toetatud.	Kaugjuhtimise aktiveerimine ei ole teie riigis lubatud.	Kontrollige enne ostmist, kas teie riigis on lubatud elektroonikaseadmete kaugjuhtimine.
Aur väljub küpsetamise ajal sahtlist.	Madal veetase paagis.	Lisage klaasitäis joogivett.



### Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- Külastage meie veebilehte [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- QR-koodi kasutamine
- Teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.

