

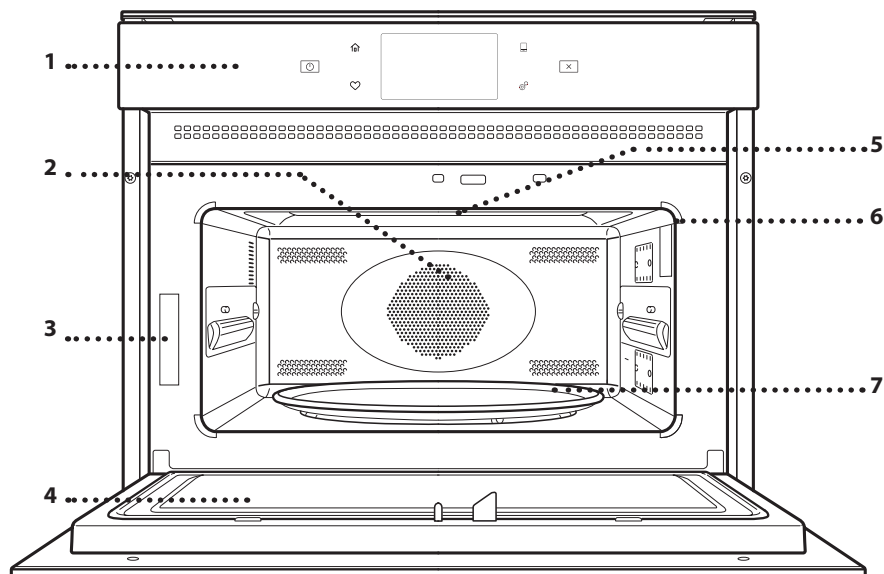


**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE**  
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma  
seade aadressil [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



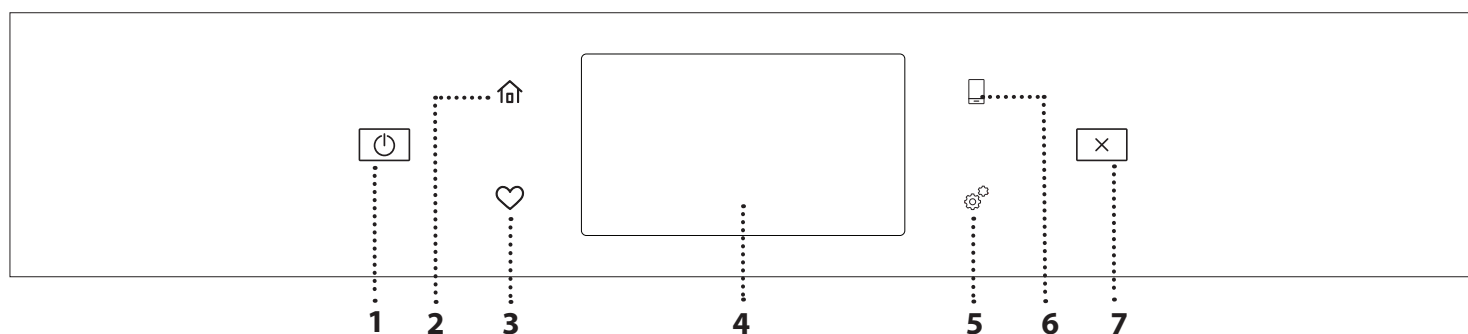
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi  
ohutusjuhend.

## TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ringikujuline kütteelement  
(pole nähtaval)
3. Andmeplaat  
(ärge eemaldage)
4. Uks
5. Ülemine soojenduselement/grill
6. Valgustus
7. Pöördalus

## 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

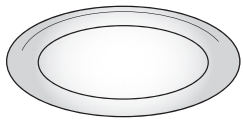
Rakenduse 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool  
kasutamise lubamiseks.

### 7. LOOBU

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

# TARVIKUD

## PÖÖRDALUS

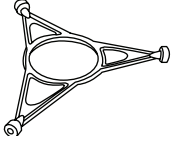


Klaasist pöördalus asetseb oma toel ja seda võib kasutada kõikide küpsetusviisidega.

Kõik ahjunõud ja tarvikud tuleb alati asetada pöördalusele, v.a

küpsetusplaad.

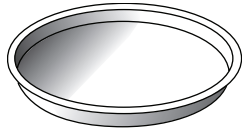
## PÖÖRDALUSE TUGI



Tugi on mõeldud ainult klaasist pöördaluse jaoks.

Ärge asetage toele muid tarvikuid.

## CRISP PLATE

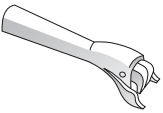


Kasutage seda ainult koos vastava funktsiooniga.

Pruunistusplaadi peab alati asetama klaasist pöördaluse keskele ning selle võib tühjana eelsoojendada,

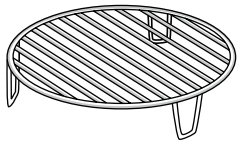
kasutades vaid selleks eesmärgiks mõeldud spetsiaalset funktsiooni. Asetage alati toit otse pruunistusplaadile.

## PRUUNISTUSPLAADI KÄEPIDE



Käepidet kasutatakse kuuma pruunistusplaadi ahjust väljavõtmiseks.

## TRAAATREST



See võimaldab toidu asetada grillile lähemale, et toit pruunistuks täiuslikult ja õhuringlus oleks optimaalne.

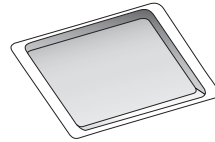
Seda tuleb kasutada

pruunistusplaadi alusena mõnede 6<sup>th</sup> Sense Crisp Fry (6<sup>th</sup> Sense'i krõbepruunistamine) funktsioonidega.

Asetage rest pöördalusele ja veenduge, et see ei puutu kokku muude pindadega.

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

## NELINURKNE KÜPSETUSPLAAT

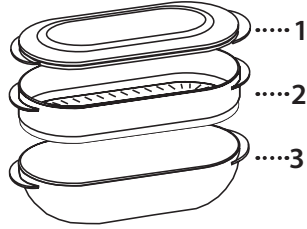


Kasutage küpsetusplaati ainult funktsioonidega, mis võimaldavad konveksioonküpsetust; ärge kunagi kasutage seda koos mikrolainefunktsiooniga.

Lükake küpsetusplaat rõhtsalt ahju, küpsetuskambri siinidele.

Pange tähele: Küpsetusplaadi kasutamise ajaks pole tarvis pöördalust ja selle tuge ahjust välja võtta.

## AURUTI



1 Toidu (nt kala või köögiviljad) aurutamiseks pange see korvi (2) ja valage õige aurukoguse saavutamiseks auruti (3) põhja 100 ml joogivett.

2 Kartulite, pasta, riisi või teraviljade aurutamiseks pange need otse auruti põhja (korvi

3 pole tarvis kasutada) ja lisage küpsetatava toidu kogusele vastav kogus joogivett.

Parima tulemuse saavutamiseks pange aurutile peale kaasas olev kaas (1).

Pange auruti alati klaasist pöördalusele ja kasutage seda ainult koos sobivate küpsetusfunktsioonidega või mikrolainefunktsiooniga.

Auruti põhi on konstrueeritud selliselt, et seda tuleb kasutada koos spetsiaalse auruga puhastamise funktsiooniga.

Muid tarvikuid, mida tootega kaasas pole, saab teenindusest eraldi juurde osta.

**Turul on saadaval palju tarvikuid. Enne ostmist veenduge, et need sobivad mikrolaineahjule ja peavad vastu ahju kõrgetele temperatuuridele.**

**Mikrolainetega küpsetamise ajal ei tohi kunagi kasutada metallnõusid.**

**Veenduge alati, et toit ja tarvikud ei puutu vastu ahju siseseinu.**

**Enne ahju käivitamist veenduge alati, et pöördalus saab vabalt liikuda. Jälgige, et te tarvikuid ahju pannes ja välja võttes pöördalust oma toelt maha ei lükkaks.**

# KÜPSETUSFUNKTSIOONID



## KÄSIFUNKTSIOONID

### • MICROWAVE (MIKROLAINED)

Toidu või joogi kiireks soojendamiseks.

Võimsus (W)	Soovitav kasutus
900	Suure veesisaldusega toitude ja jookide kiire soojendamine.
750	Köögiviljade valmistamine.
650	Liha ja kala valmistamine.
500	Lihakastmete ja juustu või muna sisaldavate kastmete valmistamine. Lihapirukate või ahjupasta viimistlemine.
350	Aeglane, õrn küpsetus. Sobib šokolaadi ja või sulatamiseks.
160	Külmutatud toidu sulatamine, või ja juustu pehmemdamine.
90	Jäätise pehmemdamine.

Toiming	Toit	Võimsus (W)	Kestus (min)
Soojendamine	2 tassi	900	1 - 2
Soojendamine	Kartulipuder 1 kg	900	10 - 12
Defrost (Sulatus)	Hakkliha 500 g	160	15 - 16
Toiduvalmistamine	Biskviitkook	750	7 - 8
Toiduvalmistamine	Munakreem	500	16 - 17
Toiduvalmistamine	Meat loaf (Pikkpoiss)	750	20 - 22

### • PRUUNISTAMINE

Toidu täiuslikuks pruunistamiseks, nii pealt kui alt. Seda funktsiooni võib kasutada vaid spetsiaalse pruunistusplaadiga.

Toit	Kestus (min)
Eelkergitatud kook	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

\* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

Nõutud tarvikud: Crisp plate (pruunistusplaat) koos käepidemega

### • SUNDÕHK

Küpsetamine tavalisele ahjule sarnasel viisil. Küpsetusplaati ja muid ahjukõlblikke nõusid saab kasutada eri toitude valmistamiseks.

Toit	Temp. (°C)	Kestus (min)
Suflee	175	30 - 35
Muffinid	170 *	25 - 30
Küpsised	175 *	12 - 18

\* Eelkuumutamine vajalik

Soovitavad tarvikud: Nelinurkne küpsetusplaat / traatrest

### • FORCED AIR + MW (SUNDÕHK+MIKROLAINED)

Ahjuroogade valmistamine lühikese ajaga. Õhuringluse optimeerimiseks soovitatakse kasutada resti.

Toit	Võimsus (W)	Temp. (°C)	Kestus (min)
Praeliha	350	170	35 - 40
Lihapirukas	160	180	25 - 35

Soovitavad tarvikud: Traatrest

### • GRILLIMINE

Pruunistamiseks, grillimiseks ja gratineerimiseks. Soovitame toitu küpsetamise ajal pöörata.

Toit	Grillimise tase	Kestus (min)
Röstleib ja -sai	Kõrge	5 - 6
Krevetid	Keskmine	18 - 22

Soovitavad tarvikud: Traatrest

### • GRILL + MIKROLAINEAHI

Toitude kiire küpsetamine ja gratineerimine, ühendades mikrolaine- ja grillifunktsioonid.

Toit	Võimsus (W)	Grillimise tase	Kestus (min)
Kartuligratään	650	Keskmine	20 - 22
Jacket Potatoes (Mundris kartulid)	650	Kõrge	10 - 12

Soovitavad tarvikud: Traatrest

### • TURBO GRILL

Grilli- ja konvektsioonküpsetuse funktsioonide ühendamine parima tulemuse saamiseks. Soovitame toitu küpsetamise ajal pöörata.

Toit	Grillimise tase	Kestus (min)
Kanakebab	Kõrge	25 - 35

Soovitavad tarvikud: Traatrest

### • TURBOGRILL + ML

Toidu kiireks küpsetamiseks ja pruunistamiseks, ühendab mikrolaine-, grilli- ja konvektsioonahju funktsioonid.

Toit	Võimsus (W)	Grillimise tase	Kestus (min)
Külmutatud kannelloonid	650	Kõrge	20-25
Seakarbonaad	350	Kõrge	30-40

Soovitavad tarvikud: Traatrest

### • KIIRE EELKUUMUTAMINE

Ahju kiireks soojendamiseks enne küpsetamist.

### • ERIFUNKTSIOONID

#### » SOOJASHOIDMINE

Äsja valmistatud toidu (nt liha, praetud toit või pirukad) sooja ja krõbedana hoidmiseks.

#### » KERGITAMINE

Magusa või soolase taina paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.


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

#### • 6<sup>th</sup> SENSE DEFROST (6TH SENSE'I SULATAMINE)

Eri tüüpi toiduainete kiireks ülesulatamiseks, sisestades lihtsalt nende kaalu. Parima tulemuse saamiseks asetage alati toit otse klaasist pöördalusele.

##### CRISP LEIVA SULATAMINE

See Whirlpooli eksklusiivne funktsioon võimaldab sulatada külmutatud leiba. Ühendades sulatamise ja pruunistamise tehnoloogia, saate parema maitsega leiva, mis tundub olevat värskest küpsetatud. Kasutage seda funktsiooni külmutatud saiakeste, baguette'ide ja sarvesaiade kiireks sulatamiseks ja soojendamiseks. Selle funktsiooniga tuleb kasutada pruunistusplaati.

Toit	Kaal
CRISP BREAD DEFROST (CRISP LEIVA SULATAMINE) 	50–800 g
MEAT (LIHA)	100–2000 g
POULTRY (LINNULIHA)	100–3000 g
FISH (KALA)	100–2000 g
KÖÖGIVILJAD (VEGETABLE)	100–2000 g
BREAD (LEIB)	100–2000 g

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

Külmutatud või toatemperatuuril valmistoidu ülessoojendamiseks. Ahi arvutab automaatselt lühima ajaga parima võimaliku tulemuse saavutamiseks vajalikud seaded. Pange toit taldrükule või kaussi, mis on kuumakindel ja sobiv mikrolaineahjus kasutamiseks. Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium. Kui jätate toidu pärast ülessoojendamist 1–2 minutiks seisma, siis on tulemus alati parem, eelkõige külmutatud toidu puhul.

Ärge avage selle funktsiooni ajal ust.

#### • 6<sup>th</sup> SENSE STEAM (6TH SENSE AURUTAMINE)

Toidu (nt kala ja köögiviljad) aurutamiseks kaasaoleva auruti abil. Ettevalmistava etapi käigus tekitatakse automaatselt aur, mis paneb aurusti põhja valatud vee keema. Selle etapi kestus võib varieeruda. Pärast etapi lõppu jätkab ahi toidu aurutamise vastavalt seatud ajale. Valige pehmete köögiviljade (brokoli, porrulauk) jaoks 1–4 minutit või kõvemate köögiviljade (porgandid, kartulid) jaoks 4–8 minutit.

Ärge avage selle funktsiooni ajal ust.

Nõutud tarvikud: Auruti

#### • 6<sup>th</sup> SENSE CRISP FRY (6TH SENSE'I KRÖBEPRUUNISTAMINE)

See tervislik ja eksklusiivne funktsioon ühendab pruunistamise funktsiooni kvaliteedi sooja õhu ringluse omadustega. See võimaldab saavutada krõmpsuva ja maistva praadimistulemuse, kusjuures võrreldes tavapärase küpsetamisega kulub õli oluliselt vähem või mõnede retseptide puhul ei lähe üldse vaja. Võimalik on praadida mitmesuguseid eelseadistatud toite, nii värskest kui ka külmutatult.

Vaadake järgmisest tabelist, mis tarvikuid kasutada ja kuidas saavutada parim tulemus igat liiki toidu jaoks (värske või külmutatud\*).

Toit	Kaal/ portsjonid
<b>BREADED FILLET FRY (PANEERITUD FILEE)</b> Enne küpsetamist määrada kergelt õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile	100–500 g
<b>MEATBALLS (LIHAPALLID)</b> Enne küpsetamist määrada kergelt õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile	200–800 g
<b>FISH AND CHIPS (KALA JA SIPSID) *</b> Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile	1–3 tk
<b>BREADED SHRIMPS (PANEERITUD KREVETID) *</b> Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile	100–500 g
<b>BREADED CALAMARI RINGS (PANEERITUD KALMAARIRÖNGAD) *</b> Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile	100–500 g
<b>BREADED FISH STICK (PANEERITUD KALAPULGAD) *</b> Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Kui ahi annab märku, pöörake toit ümber	100–500 g
<b>POTATOES FRIED (PRAEKARTULID) *</b> Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile	200–500 g
<b>POTATOES FRIED (PRAEKARTULID)</b> Koorige ja lõigake pulkadeks. Leotage umbes 30 min külmas soolvees. Kuivatage rätikuga ja kaaluge. Määrige oliiviõliga (5%). Jaotage pruunistusplaadile. Asetage plaat restile. Kui ahi annab märku, pöörake toit ümber	200–500 g
<b>POTATOES CROQUETTES (KARTULIKROKETID)</b> Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile	100–600 g
<b>EGGPLANT (BAKLAŽAAN)</b> Hakkige, soolake ja laske 30 min seista. Peske, kuivatage ja kaaluge. Määrige oliiviõliga (5%). Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile. Kui ahi annab märku, pöörake toit ümber	200–600 g
<b>PEPPER (PAPRIKA)</b> Viilutage, kaaluge ja määrige oliiviõliga (5%). Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile	200–500 g
<b>ZUCCHINI (SUVIKÖRVITS)</b> Viilutage, kaaluge ja määrige oliiviõliga (5%). Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile	200–500 g
<b>HASH BROWNS</b> Peel and grind (kooji ja riivi). Leotage umbes 30 min külmas soolvees. Kuivatage rätikuga ja kaaluge. Määrige oliiviõliga (5%). Jaotage pruunistusplaadile. Asetage plaat restile. Kui ahi annab märku, lisage toitu ja pöörake toit ümber	100–600 g
<b>CHICKEN NUGGETS (KANANAGITSAD) *</b> Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile	200–600 g
<b>BREADED CHEESE (PANEERITUD JUUST) *</b> Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile	100–400 g
<b>FALAFEL</b> Määrige pruunistusplaati kergelt õliga. Kui ahi annab märku, lisage toitu ja pöörake toit ümber	100–400 g
<b>MIXED FRIED FISH (ERINEV PRAETUD KALA) *</b> Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile	100–500 g
<b>ONION RINGS (SIBULARÖNGAD) *</b> Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile	100–500 g

# PUUTEKRAANI KASUTAMINE



**Kerimine läbi menüü või loendi:**

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



**Valimine ja kinnitamine:**

Puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.

**Eelmisele kuvale naasmine:**


Puudutage nuppu < .

**Seade kinnitamine ja järgmisele kuvale liikumine:**

Puudutage nuppu SET või NEXT.

# ESIMEST KORDA KASUTAMINE

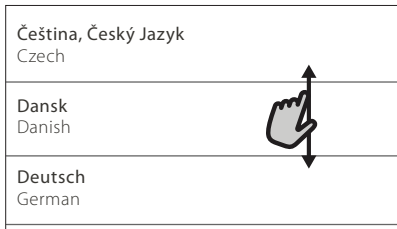
Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigurereida.

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

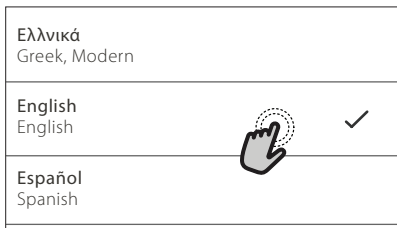
## 1. KEELE VALIMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaeg.

- Libistage sõrmega üle ekraani, et kerida läbi keelevelikute.



- Puudutage soovitud keelt.

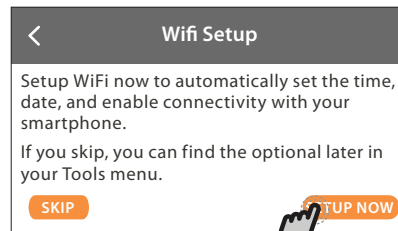


Nupu < puudutamisel viiakse teid tagasi eelmisele kuvale.

## 2. WIFI SEADISTAMINE

Funktsioon 6th Sense Live võimaldab kasutada ahju kaugjuhtimisega mobiilseadmest. Seadme kaugjuhtimise lubamiseks peate esmalt läbima ühendustoimingu. Toiming on vajalik seadme registreerimiseks ja kodusse võrku ühendamiseks.

- Ühenduse seadistamiseks puudutage nuppu SETUP NOW.



Kui soovite ühenduse hiljem luua, puudutage nuppu SKIP.

### ÜHENDUSE SEADISTAMINE

Selle funktsiooni kasutamiseks vajate alljärgnevat: Nutitelefon või tahvelarvutit ja internetiühendusega raadiovõrgu marsruuterit.

Kasutage oma nutiseadet, et kontrollida, kas koduse raadiovõrgu signaal on seadme lähedal tugev.

Miimumnõuded.

Nutiseade: Android 4,3 (või kõrgem) 1280x720 (või kõrgem) ekraaniga või iOS 8 (või kõrgem).

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 poest iTunes või Google Play.

### 2. Looge konto

Kui teil veel kontot ei ole, peate selle looma. See võimaldab teil seadmed võrku ühendada ja neid mobiilseadmest 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 andmeplaadilt.

#### 4. Ühendage WiFi-võrku

Järgige skannimisega ühendamise häälestustoimingut. Järgige rakenduses toodud juhiseid seadme ühendamiseks kodusesse 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 sünkroonimiseks 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. SETTING THE TIME AND DATE (KELLAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE)

Ahju ühendamisel koduvõrku määratakse kellaeg 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. 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 ahi temperatuurini 200 °C, võimaluse korral tuleks selleks kasutada kiire eelkuumutuse funktsiooni.

Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.



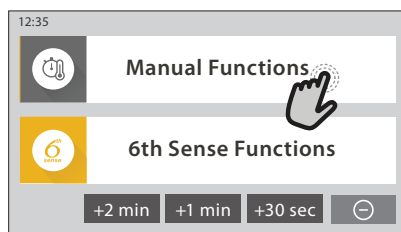
# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## 1. FUNKTSIOONI VALIMINE

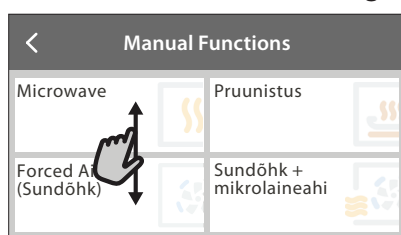
- Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu  või puudutage ekraani.

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.



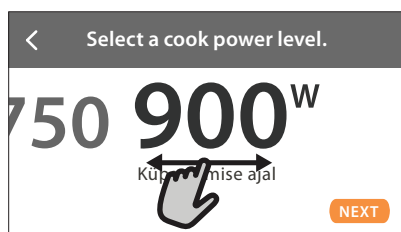
- Puudutage soovitud funktsiooni, et see valida.

## 2. KÄSIFUNKTSIOONIDE VALIMINE

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

### VÕIMSUS / TEMPERatuur / GRILLIMISE TASE

- Kerige läbi väärtuste ja valige soovitud väärtus.

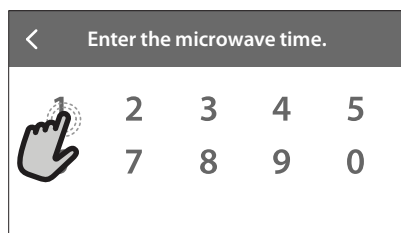


“Forced Air” (Sundõhu) funktsiooni korral võite eelkuumutuse aktiveerimiseks puudutada nuppu .

### KESTUS

Mikrolainete ja kombineeritud mikrolainete kasutamise korral tuleb alati määrata küpsetusaeg.

- Soovitud küpsetusaaja määramiseks puudutage vastavaid numbreid.



- Kinnitamiseks puudutage nuppu NEXT.

Küpsetusaaja täitumisel peatatakse küpsetamine automaatselt.

Mikrolaineteta funktsioonide korral ei ole vaja

küpsetusaega määrata, kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida.

- Kestuse määramiseks puudutage nuppu „Set Cook Time“.



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

## 3. SET 6TH SENSE FUNCTIONS (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 küpsetamise tüüp.
- Valige funktsioon.

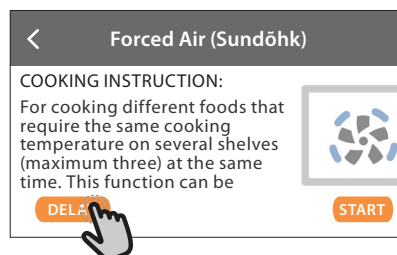
Funktsioonid on menüüs 6<sup>th</sup> SENSE FOOD kuvatud toidukategooriate järgi (vt vastavaid tabeleid) ja menüüs LIFESTYLE retseptide järgi.

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

## 4. KÄIVITAMISE VIITAJA VALIMINE


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

- Vajaliku algusaja määramiseks puudutage nuppu "DELAY"(viitaja).



- 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.

Mikrolainefunktsioonidel on käivituskaitse. Enne funktsiooni käivitamist tuleb uks avada ja sulgeda.

- Avage uks.
- Pange toit ahju ja sulgege uks.
- Puudutage nuppu **START**.

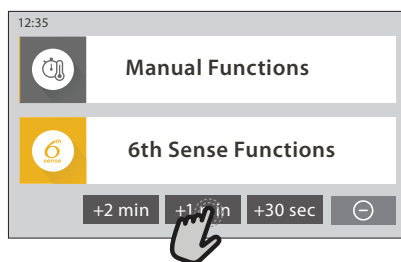
Saate määratud väärtusi küpsetamise käigus igal ajal muuta, puudutades selleks väärtust, mida soovite muuta.

- Aktiivse funktsiooni peatamiseks võite igal ajal puudutada nuppu .

## 6. JET START

Avakuva allosas on riba, mis näitab kolme erinevat kestust. Puudutage neist ühte, et käivitada mikrolainefunktsiooniga küpsetamine täisvõimsusel (900 W).

- Avage uks.
- Pange toit ahju ja sulgege uks.
- Puudutage soovitud küpsetusaega.



## 7. EELKUUMUTAMINE


Kui funktsioon on käivitatud, näitab ekraan eelsoojendusfaasi olekut.

Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaali 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.

Eelkuumutuse vaikesätet saab muuta küpsetusfunktsioonidel, mis võimaldavad seda käsitsi teha.

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

## 8. KÜPSETAMISE AJUTINE PEATAMINE

Osad 6<sup>th</sup> Sense'i funktsioonid nõuavad, et toitu pöörataks küpsetamise ajal. Kõlab helisignaali 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.

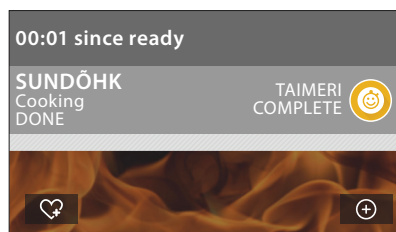
Kõlab helisignaali ja ekraanil näidatakse, mida tuleb teha.



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

## 9. KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

Osade funktsioonide korral on võimalik küpsetamise lõppemise järel küpsetusaega pikendada või salvestada funktsioon lemmikute hulka.




- Lemmikute hulka salvestamiseks puudutage nuppu .
- Küpsetusaja pikendamiseks puudutage nuppu .

## 10. LEMMIKUD

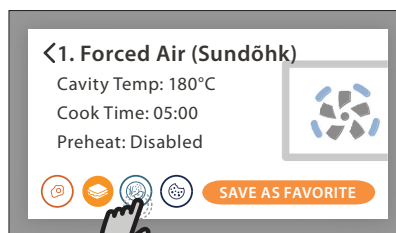
Lemmikute funktsioon salvestab ahju seaded teie lemmikretseptide jaoks.

Ahi tuvastab automaatselt, milliseid funktsioone kasutatakse kõige sagedamini. Kui funktsiooni on kasutatud teatud arv kordi, palutakse teil see lemmikute hulka salvestada.

### FUNKTSIOONI SALVESTAMINE

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

- Puudutage ikooni, et valida vähemalt üks.

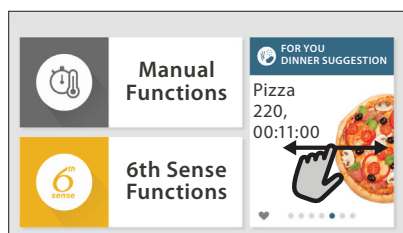


- Funktsiooni salvestamiseks puudutage nuppu **SAVE AS FAVORITE**.



## PÄRAST SALVESTAMIST

Funktsiooni lemmikute hulka salvestamise järel kuvatakse peakraanil funktsioonid, mis on salvestatud praeguse päevaaja jaoks.



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

- Vastava loendi kuvamiseks puudutage söögikorra ikooni.



Puudutamiseга saate vaadata ka viimati kasutatud funktsioonide ajalugu.

- 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 kinnitamiseks puudutage nuppu SAVE.

Lisaks saate lemmikute ekraanil salvestatud funktsioone kustutada:

- Puudutage vastaval funktsioonil nuppu .
- Puudutage nuppu REMOVE IT.

Samuti saate muuta kellaega, millal erinevaid söögikordi näidatakse:

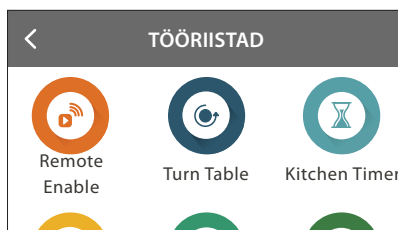
- Vajutage nuppu .
- Valige „Preferences“.
- Valige „Times and Dates“.
- Puudutage nuppu „Your Meal Times“.
- Kerige läbi loendi ja puudutage vastavat kellaega.
- Puudutage muutmiseks vastavat söögikorda.

Igat ajakoha saab siduda ainult ühe söögikorraga.

## 11. 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.

### PÖÖRDALUS

See valik peatab pöördaluse pöörlemise, et saaksite kasutada suuri ja kandilisi mikrolainekindlaid mahuteid, mis tootes pöörlema ei mahu.

### 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.

### VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

### AUTOMAATPUHASTUS

Spetsiaalne puhastusüksik, mille käigus eraldatakse veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage komplektis oleva auruti põhja (3) tass joogivett või mikrolaineahjukindlasse anumasse ja aktiveerige funktsioon.

Nõutud tarvikud: auruti


## VAIGISTAMINE

Puudutage ikooni, et helid ja alarmid vaigistada või aktiveerida.

## NUPULUKK

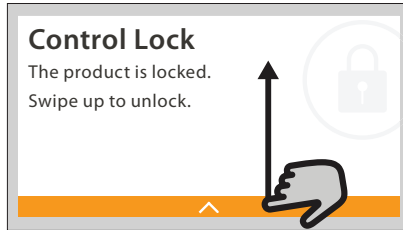
Nupulukk võimaldab lukustada puutepaneeli nupud, et keegi ei saaks neid kogemata vajutada.

Luku aktiveerimine:

- Puudutage ikooni  .

Luku inaktiveerimine:

- Puudutage ekraani.
- Libistage kuvatud teatel sõrmega üles.



## EELISTUSED

Erinevate ahjuseadete muutmiseks.

## WI-FI

Võrguseadete muutmiseks või uue koduvõrgu konfigureerimiseks.

## INFO

Kaupluse demorežiimi väljalülitamiseks, seadme lähtestamiseks ja tooteinfo vaatamiseks.

# KASULIKUD NÄPUNÄITED

## KÜPSETAMINE MIKROLAINETEGA

Mikrolained läbivad toitu vaid teatud sügavuseni, seega asetage mitme üksuse samaaegsel valmistamisel need teineteisest võimalikult kaugemale, et jätta need mikrolainetele võimalikult hästi ligipääsetavateks.

Väikesed tükid valmivad suurtest kiiremini: et tagada ühtlane küpsemine, lõigake toit ühesuurusteks tükkideks.

Enamik toite jätkab küpsemist ka pärast seda, kui mikrolaineahi lõpetab töö. Seega laske toidul valmimiseks alati veel veidi seista.

Enne kui panete mikrolainetega küpsetamiseks ahju paber- või kilekoti, eemaldage selle küljest kinnitid.

Killesse tuleb teha sälgud või torgata kahvliga augud, et rõhk kotist välja pääseks ja kott küpsetamise ajal auru kogunemise tõttu ei lõhkeks.

## VEDELIKUD

Vedelikud võivad kuumeneda üle keemispunkti ilma nähtavate keemismullideta. Seetõttu võib kuum vedelik ootamatult üle keeda. Selle ärahoidmiseks vältige kitsa kaelaga anumate kasutamist, segage vedelikku enne, kui asetate anuma mikrolaineahju, ja jätke anumasse teelusikas.

Pärast kuumutamist segage uuesti, enne kui eemaldate anuma ettevaatlikult mikrolaineahjust.

## KÜLMUTATUD TOIT

Parima tulemuse saavutamiseks soovime toitu sulatada otse klaasist tilgaalusel. Kui vaja, võib kasutada mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat kergplastist anumad.

Keedetud toit, hautised ja lihakastmed sulavad paremini, kui neid sulatamise ajal segada. Eraldage toidutükid, kui need hakkavad sulama: eraldi tükid sulavad palju kiiremini.

## VÄIKELASTE TOIT

Toidu või vedelike soojendamisel imikutoidu anumas või lutipudelil segage alati toitu ja kontrollige enne serveerimist selle temperatuuri. Nii võite olla kindel, et soojus on ühtlaselt jaotunud ja väldite põletusi.

Veenduge enne soojendamist, et kaas või lutt oleks ära võetud.

## KOOGID JA SAI

Kookide ja saiatoodete puhul on soovitatav kasutada funktsiooni "Forced Air" (Sundõhk). Teise võimalusena võib küpsetusaja lühendamiseks valida funktsiooni „Forced Air + MW“ (Sundõhk + mikrolained), kus mikrolainete võimsuse väärtus ei ole suurem kui 160 W, et toit püsiks pehme ja hõrk.

Koos funktsiooniga "Forced Air" (Sundõhk) kasutage tumedaid metallist koogivorme ja pange need alati ahjuga kaasasolevale restile.

Teise võimalusena võib teatud toitude (nt küpsised või kuklid) valmistamiseks kasutada nelinurkset küpsetusplaati ja muid ahjus kasutamiseks sobivaid nõusid.

Funktsiooniga „Forced Air + MW“ (Sundõhk + mikrolained) kasutage ainult nõusid, mis sobivad kasutamiseks mikrolainetega, ja asetage need kaasasolevale traatrestile.

Et kontrollida, kas küpsetatav toit on valmis, sisestage küpsetise sisse varras: Kui see on väljatõmbamisel puhas, on saiad või kook valmis.

Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määrige rasvainega vormi servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebahõltselt.

Kui toit küpsetamisel paisub, kasutage järgmisel korral madalamat temperatuuri ja kaaluge võimalust vähendada lisatud vedeliku kogust või segada segu õrnemalt.

Juhul kui koogi põhi jääb nätskeks, tõstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põhjale enne täidise lisamist leiva- või biskviidipuru.

## PITSA

Selleks et pitsa põhi küpseks kiiresti ja ühtlaselt krõbedaks, soovime kasutada funktsiooni „Crisp“ (Pruunistamine) koos spetsiaalse kaasasoleva tarvikuga.

Teine võimalus on kasutada suurte pitsade jaoks nelinurkset küpsetusplaati koos funktsiooniga "Forced Air" (Sundõhk): sellisel juhul eelkuumutage ahju 200° C juures ja laotage mozzarella pitsale siis, kui 2/3 küpsetusajast on möödas.



















## LIHA JA KALA

Et pealispinda kiiresti ja laitmatult pruunistada selliselt, et liha või kala jääks seest pehmeks ja mahlaseks, soovime kasutada funktsioone, mis ühendavad sundõhu mikrolainetega, nt "Turbo grill + microwave" (Turbogrill + mikrolained) või "Forced Air + microwave" (Sundõhk + mikrolained).

Parima tulemuse saavutamiseks seadke mikrolainete võimsuseks 350 W.

Toidukategooriad		Tarvi kud	Kogus	Valmistusteave			
CASSEROLE & BAKED PASTA (VORMIROOG JA KÜPSETATUD PASTA)	Lasagna (Lasanje)		4–10 portsjonit	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Kallake peale bešamellkaste ja raputage juustu, et saavutada ideaalne pruunistus			
	Cannelloni (Kannelloolid)		400–1500 g				
	Lasagna (Lasanje)*		500–1200 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium			
	Cannelloni (Kannelloolid)*		400–1500 g				
RICE, PASTA & CEREALS (RIIS, PASTA JA HELBED)	RICE & PASTA (RIIS JA PASTA)	Rice (Riis)	100–400 g ◐•	Määrake riisi jaoks sobiv keetmisaeg. Pange soolvesi ja riis auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 2–3 tassi vett iga tassitäie riisi kohta.			
		Rice Porridge (Riisipuder)	2–4 portsjonit ◐•	Lisage vesi ja riis auruti põhja ning katke kaanega kinni. Lisage ahju märguande korral piim. 2 portsjoni jaoks kasutage 75 ml riisi, 200 ml vett ja 300 ml piima.			
		Pasta	1–4 portsjonit ◐•	Määrake pasta jaoks sobiv keetmisaeg. Lisage ahju märguande korral pasta ja katke kaanega. Kasutage iga 100 g pasta kohta ligikaudu 750 ml vett			
	SEEDS & CEREALS (SEEMNED JA TERAD)	Burghul (Bulgur)	☐	100–400 g	Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 2 tassi vett iga tassi burguli kohta		
		Quinoa (Kinoa)			Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 2 tassi vett iga tassitäie kinoa kohta		
		Millet (Hirss)			Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 3 tassi vett iga tassi hirsikohta		
		Amaranth (Rebashein)			Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 3–4 tassi vett iga tassitäie rebasheina kohta		
		Spelt (Speltanisu)			Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 3–4 tassi vett iga tassitäie speltanisu kohta		
		Barley (Oder)			Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 3–4 tassi vett iga tassitäie odra kohta		
		Buckwheat (Tatar)			Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 3 tassi vett iga tassi tatra kohta		
		Cous Cous (Kuskus)			Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 2 tassi vett iga tassitäie kuskusi kohta		
		Oat Porridge (Kaerapuder)			☐	1–2 portsjonit ◐•	Lisage soolvesi ja kaerahelbed kõrgete äärtega mahutisse, segage ja pange ahju

\* Külmutatud ◐• Soovitatud kogus. Ärge avage küpsetamise ajal ust.

Toidukategooriad		Tarvi kud	Kogus	Valmistusteave
BEEF (LOOMALIHA)	Roast beef (Rostbiif)	 + 	800–1500 g	Määrige õliga ja hõõruga soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit
	Roast Veal (Vasikapraad)	 + 	2–6 tükki	Kandke harjaga peale õli või sulavõid. Hõõruga soola ja pipraga. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit
	Steak (Loomaliha)		2–6 tükki	Määrige õli ja rosmariiniga. Hõõruga soola ja musta pipraga. Jaotage ühtlaselt grillrestile
	Hamburger		2–6 tükki	Enne küpsetamist määrige õliga ja raputada soola
	Hamburger*		100–500 g	Määrige pruunistusplaati enne eelkuumutamist kergelt õliga
PORK (SEALIHA)	Roast Pork (Seapraad)	 + 	800–1500 g	Kandke harjaga peale õli või sulavõid. Hõõruga soola ja pipraga. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit
	Chops (Karbonaad)		2–6 tükki	Määrige õli ja rosmariiniga. Hõõruga soola ja musta pipraga. Jaotage ühtlaselt grillrestile
	Ribs (Ribid)		700–1200 g	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Hõõruga soola ja pipraga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile kondipoolne külg allpool
	Bacon (Peekon)		50–150 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile
LAMB (LAMMAS)	Roast Lamb (Röstitud lammas)	 + 	1000–1500 g	Kandke harjaga peale õli või sulavõid. Hõõruga soola ja hakitud küüslauguga. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit
	Cutlet (Kotlett)		2–8 tükki	Määrige õliga ja hõõruga soola ja pipraga. Jaotage ühtlaselt restile
CHICKEN (KANA)	Roast Chicken (Röstitud kana)		800–2500 g	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Hõõruga soola ja pipraga. Pange ahju rinnapoolne külg üleval
	Chicken Pieces (Linnulihatükid)		400–1200 g	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile nahapoolne külg allpool
	Chicken Fillets / Breast (Kanafilee/- rind)		300–1000 g	Määrige pruunistusplaati enne eelkuumutamist kergelt õliga
DUCK (PART)	Roast Duck (Röstpart)	 + 	800–2000 g	Kandke harjaga peale õli või sulavõid. Hõõruga soola, pipra ja paprikaga. Pange ahju rinnapoolne külg all
	Duck Pieces (Parditükid)		400–1400 g	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile nahapoolne külg allpool
STEAMED MEAT (AURUTATUD LIHA)	Chicken Fillets (Kanafilee)		300–800 g	Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
	Turkey Fillets (Kalkunifileed)		4–8 tk	
MEAT DISHES (LIHATOIDUD)	Viinerisai (hotdog)		4–8 tk	Pange viiner auruti põhja ja katke veega. Valmistage katmata
	Meat Loaf (Pikkpoiss)		4–8 portsjonit	Valmistage oma lemmikretsepti järgi ja suruge pikkpoisi mahutisse, jätmata sisse õhutaskuid
	Meat Pie (Lihapirukas)	+	1 ahjutäis	Valmistage lihakastme segu 6-9 ühe inimese panni jaoks. Ääristage rasvaga määratud pann tainaga, täitke lihakastmega ning sulgege see lehttaina kaanega.
	Kebab		400–1200 g	Määrige õliga ja maitsestage vürtsidega. Jaotage ühtlaselt grillrestile
	Breaded Fillet Fry (Paneeritud filee)	+	100–500 g	Määrige õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
	Sausages & Wurstel (Vorstikesed)		200–800 g	Määrige pruunistusplaati enne eelkuumutamist kergelt õliga. Torgake vorstikesesse lõhkimineku vältimiseks kahvliga augud
	Meatballs (lihapallid)	+	200–800 g	Valmistage oma lemmikretsepti järgi ja vormige pallideks ligikaudse kaaluga 30–40 g tükk. Määrige õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate

TARVIKUD

 Mikrolainekindel mahuti

 Auruti (terviklik)

 Auruti (põhi + kaas)












 Auruti (põhi)

 Traatrest


















 Nelinurkne küpsetusplaati

 Crisp Plate



Toidukategooriad		Tarvi kud	Kogus	Valmistusteave
WHOLE FISH (TERVE KALA)	Roasted Whole Fish (Terve röstitud kala)	 + 	600–1200 g	Määrige õliga. Maitsestage sidrunimahla, küüslaugu ja peterselliga
	Steamed Whole Fish (Aurutatud terve kala)		600–1200 g	
STEAMED FILLETS & STEAKS (AURUTATUD FILEED JA LÕIGUD)	Tuna Steak (Tuunikala steik)		300–800 g	Jaotage ühtlaselt aurustusrestile
	Salmon Steak (Lõhesteik)			
	Swordfish Steak (Möökkala steik)			
	Seabass Fillet (Meriahvena steik)			
	Seabream Fillet (Merilatika steik)			
	Other Fillet (Muu filee)			
	Trout Fillet (Forelli filee)			
	Other Steak (Muu loomaliha praelõik)			
FISH GRATIN (KALAGRATÄÄN)	Fish gratin (kalagrataän)	 + 	500–1200 g	Katke saiapuruga ja piserdage võiga
	Fish gratin (kalagrataän)*		600–1200 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium
STEAMED SEAFOOD (AURUTATUD MEREANNID)	Scallops (Kammkarbid)		1–6 tükki	Jaotage ühtlaselt aurustusrestile
	Mussels (Karbid)		400–1000 g	Maitsestage enne valmistamist õli, pipra, sidruni, küüslaugu ja peterselliga. Segage korralikult
	Shrimps (Krevetid)		100–600 g	Jaotage ühtlaselt aurustusrestile
FRIED FISH & SEAFOOD (PRAETUD KALA JA MEREANNID)	Fish and Chips (Kala ja sipsid)*		1–3 portsjonit	jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate, asetades kalafileed ja kartulid vaheldumisi
	Breaded Shrimps (Paneeritud krevetid)*		100–500 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
	Breaded Calamari Rings (Paneeritud kalmaarirõngad)*			
	Breaded Fish Stick (Paneeritud kalapulgad)*			
	Mixed Fried Fish (Erinev praetud kala)*			
Fish steak (Kalapraad)		300–800 g	Määrige pruunistusplaati enne eelkuumutamist kergelt õliga. Maitsestage kalapraadi õliga ja katke seesamiseemnetega	

\* Külmutatud ☉ Soovitatud kogus. Ärge avage küpsetamise ajal ust.

Toidukategooriad		Tarvi kud	Kogus	Valmistusteave
ROASTED VEGETABLES (RÖSTITUD KÖÖGIVILJAD)	Potatoes (Kartulid)	 + 	300–1200 g	Lõigake tükkideks, enne ahju panemist maitsestage õli, soola ja ürtidega
	Stuffed Vegetables (Täidetud köögiviljad)		600–2200 g	Tehke köögiviljad seest tühjaks ja täitke seguga köögiviljalihast, hakklihast ja riivitud juustust. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu, soola ja ürtidega.
	Vegetarian Burger (Vegebürger) *		2–6 tükki	Õlitage pruunistusplaat kergelt
	Jacket Potatoes (Mundris kartulid)		200–1000 g	Kandke harjaga peale õli või sulavõid. Lõigake kartuli sisse rist ja valage üle hapukoore ja lemmiklisandiga.
	Potato Wedges (Kartuliviilud)		300–800 g	Lõigake viiludeks, enne ahju panemist maitsestage õli, soola ja ürtidega
GRATIN VEGETABLES (GRATINEERITUD KÖÖGIVILJAD)	Potatoes (Kartulid)	 + 	4–10 portsjonit	Viilutage ja asetage suurde mahutisse. Maitsestage soola ja pipraga ning valage peale koor. Raputage peale juustu
	Broccoli (Brokoli)		600–1500 g	Lõigake tükkideks ja asetage suurde mahutisse. Maitsestage soola ja pipraga ning valage peale koor. Raputage peale juustu
	Couliblowers (Lillkapsas)	 + 	600–1500 g	
	Hash Browns		100–500 g	Peel and grind (kooi ja riivi). Leotage 30 minutit külmas soolvees. Dry with a towel and squeeze out any excess moisture (Kuivatage rätikuga ning pigistage liigne niiskus välja) Maitsestage soola, musta pipra, cayenne pipra ja paprikaga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile
	Vegetable (Köögiviljad) *		400–800 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium
STEAMED VEGETABLES (AURUTATUD KÖÖGIVILJAD)	Potatoes Pieces (Kartulitükid)		300–1000 g ○●	Lõigake tükkideks. Jaotage ühtlaselt auruti põhjale
	Peas (Herned)		200–500 g ○●	Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
	Carrots (Porgandid)			
	Broccoli (Brokoli)		200–500 g ○●	Lõigake tükkideks. Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
	Couliblower (Lillkapsas)			
	Asparagus (Spargel)		200–500 g ○●	Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
	Pumpkin (Kõrvits)		200–500 g ○●	Lõigake tükkideks. Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
	Brussel Sprout (Brüsseli kapsad)		200–500 g ○●	
	Corn on Cob (Maisitõlvik)		300–1000 g ○●	Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
	Peppers (Paprika)			Lõigake tükkideks. Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
	Other Vegetables (Muud köögiviljad)		200–500 g ○●	Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
	STEAMED FROZEN VEGETABLES (AURUTATUD KÜLMUTATUD KÖÖGIVILJAD)	Peas (Herned) *		
Broccoli (Brokoli) *				
Brussel Sprout (Brüsseli kapsad) *				
Carrots (Porgandid) *			300–800 g ○●	Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
Asparagus (Spargel) *				
Other Vegetables (Muud köögiviljad) *				

VEGETABLES (KÖÖGIVILJAD)

TARVIKUD

 Mikrolainekindel mahuti

 Auruti (terviklik)













 Auruti (põhi + kaas)

 Auruti (põhi)










 Traatrest

 Nelinurkne kúpsetusplaat

 Crisp Plate

	Toidukategooriad	Tarvi kud	Kogus	Valmistusteave
VEGETABLES (KÖÖGIVILI)	Potatoes Fried (Praekartulid) *		200–500 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
	Potatoes Fried (Praekartulid)		200–500 g	Koorige ja lõigake pulkadeks. Leotage 30 minutit külmas soolvees. Peske, kuivatage ja kaaluge. Segage ligikaudu 10 g õliga 200 g kuivade kartulite kohta. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
	Potatoes Croquettes (Kartulikroketid)		100–600 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
	Egg Plant (Baklažaan)		200–600 g	Hakkige ja leotage 30 minutit külmas vees. Peske, kuivatage ja kaaluge. Segage ligikaudu 10 g õliga iga 200 g kuiva baklažaani kohta. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
	Pepper (paprika)	 +	200–500 g	Viilutage, kaaluge ja segage ligikaudu 10 g õliga 200 g kuiva paprika kohta. Maitsestage soolaga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
	Zucchini (Suvikõrvits)		200–500 g	Viilutage, kaaluge ja segage ligikaudu 10 g õliga 200 g kuiva suvikõrvitsa kohta. Maitsestage soola ja musta pipraga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
SALTY CAKES (SOOLASED PIRUKAD)	Quiche Lorraine (Lahtine plaadipirukas)		1 ahjutäis	Vooderdage pruunistusplaat Crisp plate tainaga ja torgake sellesse kahvliga augud. Valmistage quiche lorraine'i segu 8 portsjoni jagu
	Quiche Lorraine (Lahtine plaadipirukas) *		200–800 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium
	Salty Cake (Soolane kook)	 +	1 ahjutäis	Vooderdage pirukavorm tainaga 8–10 portsjoni jaoks ning torgake tainasse kahvliga augud. Täitke tainas oma lemmikretsepti järgi
	Vegetable Strudel (Köögiviljastrudel)		800–1500 g	Valmistage ette segu hakitud köögiviljadest. Riputage sellele õli ja küpsetage pannil 15–20 minutit. Laste jahtuda. Lisage värske juust ja maitsestage soola, balsamiädika ning vürtsidega. Rullige tainasse ja voltige väljast kokku
	Rolls (Kuklid)		1 ahjutäis	Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist rullideks. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni
BREAD (LEIB)	Rolls (Kuklid) *		1 ahjutäis	Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile
	Sandwich Loaf in Tin (Võileiva viil ahjuvormis)		1–2 tükki	Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist pikkpoisi mahutisse. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni
	Rolls Prebacked (Eelküpsutatud rullid)		1 ahjutäis	Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile
	Scones (Kakud)		1 ahjutäis	Vormige üks suur karask või mitu väikest. Asetage rasvaga määratud plaadile
	Rolls Canned (Konservrullid)		1 ahjutäis	Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile
	PIZZA (PITSA)	Pizza (Pitsa)		2–6 portsjonit
Thin Pizza (Õhuke pitsa) *			250–500 g ◦•	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium
Thick Pizza (Paks pitsa) *			300–800 g ◦•	
Chilled Pizza (Jahutatud pitsa)			200–500 g	Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile
CAKES & PASTRIES (KOOGID JA KONDIITRITOOTED)	Sponge Cake In Tin (Vormis biskviitkook)		1 ahjutäis	Valmistage rasvavaba biskviitainast 500–900 g. Valage vooderdatud ja määratud küpsetusplaadile
	Fruit Rising Cake In Tin (Kerkiv puuvilja vormikook)	 +	900–1900 g	Valmistage koogitainas oma lemmikretsepti järgi, kasutades hakitud või viilutatud värskeid puuvilju. Valage vooderdatud ja määratud küpsetusplaadile
	Chocolate Rising Cake In Tin (Kerkiv šokolaadi vormikook)		600–1200 g	Valmistage oma lemmikretsepti järgi šokolaadi-kakao tainas. Valage vooderdatud ja määratud küpsetusplaadile

\* Külmutatud ◦• Soovitatud kogus. Ärge avage küpsetamise ajal ust.

	Toidukategooriad	Tarvi kud	Kogus	Valmistusteave	
CAKES & PASTRIES (KOOGID JA KONDIITRITOOTED)	PASTRIES & FILLED PIES (KÜPSETISED JA TÄIDISEGA PIRUKAD)	Cookies (Küpsised)		1 ahjutäis	Valmistage tainas 250 g jahust, 100 g soolatud võist, 100 g suhkrust, 1 munast. Maitsestage puuviljaessensiga. Laske jahtuda. Vormige 10–12 ribaks määratud küpsetusplaadile
		Chocolate cookies (Šokolaadiküpsised)		1 ahjutäis	Valmistage tainas 250 g jahust, 150 g võist, 100 g suhkrust, 1 munast, 25 g kakaopulbrist, soolast ja küpsetuspulbrist. Lisage vanillieessentsi. Laske jahtuda. Ajage laiali, et saavutada ligikaudu 5 mm paksus, vormige nagu soovite ning laotage ühtlaselt pruunistusplaadile
		Croissants (Croissantid) *		1 ahjutäis	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile. Laske enne serveerimist jahtuda
		Meringues (Bese)		1 ahjutäis	Valmistage tainas 2 munavalgest, 80 g suhkrust ja 100 g kuivatatud kookospähklist. Maitsestage vanilli ja mandliessentsiga. Vormige 20–24 tükiks määratud küpsetusplaadile
		Fruit Filled Pie (Puuviljapirukas)	 + 	800–1500 g	Vooderdage pirukavorm tainaga ja raputage selle põhjale leivapuru, mis puuviljadest mahla sisse imeb. Täitke värske puuviljadega, mis on segatud suhkruga ja kaneeliga
		Fruit Pie (Puuviljapirukas)		1 ahjutäis	Valmistage tainas 180 g jahust, 125 g võist ning 1 munast. Vooderdage pruunistusplaat Crisp plate tainaga ja täitke 700–800 g värske puuviljade viiludega, mis on segatud suhkruga ja kaneeliga
	Fruit Pie (Puuviljapirukas) *		300–800 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium	
	MUFFINS & CUPCAKES (MUFFINID)	Muffins (Muffinid)		1 ahjutäis	Valmistage oma lemmikretsepti järgi tainast 16–18 tüki jaoks ning täitke sellega pabervormid. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile
		Soufflé (Suflee)	 + 	2–6 portsjonit	Valmistage sufleesegu sidrunist, šokolaadist või puuviljadest ja valage kõrge servaga kuumakindlase vormi
Cheese Cupcake (Muffinid)			1 ahjutäis	Valmistage segu 12–15 tüki jaoks, kasutades riivitud juustu ja peekoni- või singikuubikuid. Täitke eraldiseisvad muffinivormid.	
DESSERTS (MAGUSTOIDUD)	Fruit Compote (Puuviljakompott)		300–800 ml ☉	Koorige puuviljad ja eemaldage neist südamikud. Lõigake tükideks ja asetage aurutirestile	
	Baked Apples (Küpsetatud õunad)		4–8 tk	Eemaldage südamikud ja täitke martsipani või kaneeli, suhkruga ja võiga	
	Hot chocolate (Kuum šokolaad)		2–8 portsjonit	Valmistage oma lemmikretsepti järgi ühes mahutis. Maitsestage vanilje või kaneeliga. Lisage tiheduse suurendamiseks maisitärklis	
	Brownies (Brownie'd)		1 ahjutäis	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Laotage tainas küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile	
EGGS (MUNAD)	Scrambled (Munapuder)		2–10 tükki	Valmistage oma lemmikretsepti järgi ühes mahutis	
	Bulls Eye (Härjasilm)		1–6 tükki	Määrige pruunistusplaati enne eelkuumutamist kergelt õliga	
	Omelette (Omlett)		1 ahjutäis		
	Egg Custard (Munakreem)		1–2 partiid	Valmistage partii 0,5 liitrist piimast, 4 munavalgest, 100 g suhkrust ja 40 g jahust. Valage piim nõusse ja asetage ahju. Kui ahi annab märku, kallake kuum piim munavalgete ja suhkruga segu peale ning jätkake küpsetamist	
SNACKS (SUUPIISTED)	Popcorn (Paisumais)	—	90–100 g ☉	Asetage kott alati otse klaasist pöördalusele. Avage korraga vaid üks kott	
	Chicken Wings (Kanatiivad) *		300–600 g ☉	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate	
	Chicken Nuggets (Kananagitsad) *		200–600 g		
	Breaded Cheese (Paneeritud juust) *		100–400 g	Määrige juustu enne küpsetamist väikese koguse õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate	
	Falafel		100–400 g	Õlitage pruunistusplaat kergelt. Määrige falafeli enne küpsetamist väikese koguse õliga.	
	Onion Rings (Sibularõngad) *		100–500 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate	
	Roasted Nuts (Rõstitud pähklid)		50–200 g		

## TARVIKUD

 Mikrolaineikindl mahuti

 Auruti (terviklik)

 Auruti (põhi + kaas)

 Auruti (põhi)

 Traatrest

 Nelinurkne küpsetusplaat

 Crisp Plate

## PUHASTAMINE

Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et seade on maha jahtunud.

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

### SISE- JA VÄLISPINNAD

- Puhastage pindu niiske mikrofiiberlapiga. Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
- Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Ahju põhja puhastamiseks toidujääkidest eemaldage pöördalus koos toega. Puhastage ahju regulaarselt või siis, kui sisepinnale on tekkinud pritsmeid.
- Sisepindade parimaks puhastamiseks aktiveerige funktsioon „Self Clean“ (Automaatpuhastus).

- Grilli pole tarvis puhastada, kuna suur kuumus põletab ära igasuguse mustuse. Kasutage seda funktsiooni regulaarselt.

### TARVIKUD

Kõiki lisatarvikuid väljaarvatud pruunistusplaat, võib nõudepesumasinas pesta.

Pruunistusplaati tuleb puhastada vee ja pehmetoimelise pesuainelausega. Tugevat mustust hõõrge õrnalt lapiga. Pruunistusplaat peab enne puhastamist olema täielikult jahtunud.



## WIFI KKK

### 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 dokumentatsioonist.

### 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 püsühendusega 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: Sildil on toodud SAID- ja MAC-aadress. MAC-aadress koosneb numbritest ja tähtedest, alates kombinatsiooniga „88:e7“.

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

Kasutage nutiseadet ja rakendust 6th 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 raadiosignaal 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, mille 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 internetti 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 internetti ühendatavate MAC-aadresside arvu, ei pruugi seadmel olla võimalik pilvega ühendust luua. Seadme MAC-aadress on kordumatu identifikaator. Küsige oma andmesideteenuse pakkujalt, kuidas ühendada internetti 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. Valige tsükkel või muu suvand ja kontrollige selle olekut rakendusest.

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  „Info“ ja seejärel valige „Factory Reset“. Kõik salvestatud seaded kustutatakse.
Ahjust kostab müra isegi siis, kui see on välja lülitatud.	Jahutusventilaator aktiivne.	Avage ahju uks või hoidke seda lahti ja oodake, kuni jahutamine jõuab lõpule.
Funktsioon ei käivitu. Funktsioon ei ole demorežiimis saadaval.	Töötab demorežiim.	Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  „Info“ ja seejärel valige väljumiseks „Store Demo Mode“.
Ekraanil on kuvatud ikoon  .	WiFi-marsruuter on välja lülitatud. Marsruuteri seadeid on muudetud. 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. Vaadake jaotist „WiFi KKK“. Kui teie koduse raadiovõrgu seadeid on muudetud, ühendage võrku: Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  „WiFi“ ja seejärel valige „Connect to Network“.
Ühenduvus ei ole toetatud.	Kaugjuhtimine ei ole teie riigis lubatud.	Kontrollige enne ostu, kas teie riigis on lubatud elektroonikaseadmete kaugjuhtimine.



**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.

