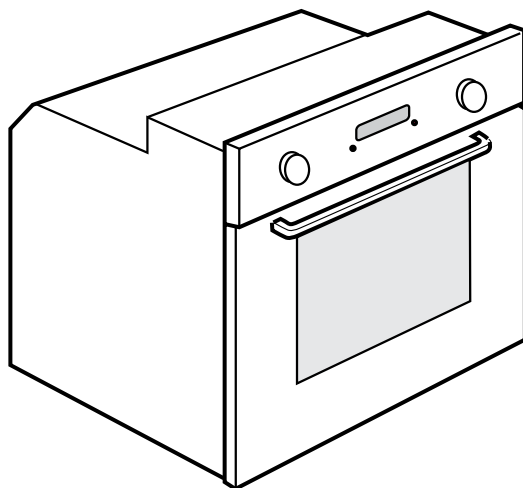


(Kinnitage garantiisilt siia)

SERVICE



0000 000 00000




Kasutus- ja hooldusjuhend

TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

Need juhised on saadaval ka veebilehel www.whirlpool.eu

TEIE JA TEISTE OHUTUS ON VÄGA OLULINE!

Selles kasutusjuhendis ja seadmel endal on olulised hoiatused, mida tuleb lugeda ja pidevalt järgida.

-  See on ohusümbol, mis hoiatab kasutajaid potentsiaalsete ohtude suhtes, mis võivad ohustada neid endid ja teisi.

Kõikidele ohutusega seotud hoiatustele eelnevad ohu sümbol ja järgmised tingimused.

OHTLIK!

Näitab ohtlikku olukorda, mis mittevältimise korral põhjustab tõsise vigastuse.

HOIATUS!

Näitab ohtlikku olukorda, mis võib mittevältimise korral põhjustada tõsiseid kehavigastusi.

Kõikides ohutushoiatustes on kirjas ohu spetsiifilised üksikasjad. Hoiatustes on näidatud, kuidas vähendada seadme ebaõigest kasutamisest tekkida võivat vigastus-, kahjustus- ja elektrilöögiohtu. Järgige hoolikalt allolevaid juhiseid!

- Kandke kõikide lahtipakkimis- ja paigaldustoimingute ajal kaitsekindaid.
- Enne paigaldamist tuleb seade vooluvõrgust lahutada.
- Paigaldus- ja hooldustöid peab tegema kvalifitseeritud tehnik kooskõlas tootja juhiste ja kohalike ohutuseeskirjadega. Ärge parandage ega asendage mõnda seadme osa, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata!
- Toitekaabli peab vahetama kvalifitseeritud elektrik! Võtke ühendust volitatud teenindusega.
- Seade peab olema nõuetekohaselt maandatud.
- Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et see ulatuks korpuse paigaldatud seadmest põhi-vooluvarustuseni.
- Lähtuge paigaldamisel kehtivatest ohutuseeskirjadest; kõiki poolusi lahutava lüliti vähim kontaktivahe peab olema 3 mm.
- Ärge kasutage mitmikadaptereid, kui ahi on varustatud pistikuga!
- Ärge kasutage pikendusjuhtmeid!
- Ärge tõmmake toitejuhet!
- Elektriühendus peab jääma kasutajale ligipääsetavaks ka pärast paigaldamist.
- Kui induktsioonplaadi pind on mõranenud, ärge kasutage seda ja lülitage seade võimaliku elektrilöögi vältimiseks välja (ainult induktsioonmudelid).
- Vältige seadme ja märja kehaosa kokkupuudet! Ärge kasutage seadet, kui olete paljajalu!
- Seade on mõeldud ainult kodustes tingimustes toidu valmistamiseks. Muudel eesmärkidel kasutamine (nt tubade kütmine) on keelatud. Tootja ei vastuta ebakorrekse kasutamise või vale häälestuse määramise eest.
- Seade ja selle juurdepääsetavad osad lähevad kasutamisel kuumaks.

Vältige küttekehade puudutamist!

Väga väikesed (0–3 aastat) ja väikesed lapsed (3–8 aastat) tuleb eemal hoida, kui neid pidevalt ei jälgita.

- Lapsed alates 8. eluaastast ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või kogemuste või teadmisteta isikud võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende tegevust jälgitakse või neid on seadme ohutu kasutamise asjus juhendatud ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Lastel pole lubatud seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.
- Ärge puudutage kasutamise ajal ja pärast seda küttekehi või sisepindu, sest võite ennast põletada! Ärge laske seadmel kokku puutuda riiete või muude süttivate materjalidega enne, kui seade on täielikult maha jahtunud.
- Olge eriti ettevaatlik küpsetamise lõpus, kui hakkate seadme ust avama! Laske kuum aur enne ahjust aeglaselt välja. Kui seadme uks on kinni, juhatakse kuum õhk välja läbi juhtpaneeli kohal oleva ava. Ärge blokeerige ventilatsiooniavasid!
- Kasutage plaatide ja muude tarvikute eemaldamiseks pajalappe. Ärge puudutage küttekehi!
- Ärge jätke kergsüttivaid materjale seadmesse või selle vahetusse lähedusse: seadme kogemata sisselülitamisel võib puhkeda tulekahju.
- Ärge kuumutage või küpsetage ahjus suletud purgis või anumast toitu! Kogunev siserõhk võib põhjustada plahvatuse ja seadet kahjustada.
- Ärge kasutage sünteetilisest materjalidest anumaid!
- Ülekuumenenud õlid ja rasvad süttivad kergesti. Olge rasva- ja õlirikaste toiduainete küpsetamisel ettevaatlik!
- Toiduainete kuivatamise ajal ei tohi seadet järelevalveta jätta.
- Kui kasutate toidu valmistamisel alkoholjooke (nt rumm, konjak, vein), pidage meeles, et kõrgel temperatuuril alkohol aurustub. Seetõttu on risk, et aurustunud alkohol võib elektrilise küttekehaga kokkupuutumisel süttida.
- Ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid!
- Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal! Hoidke lapsed pürolüüsitsükli ajal ahjust eemal! Ulatuslikult maha läinud toit tuleb ahjuõõnsusest eemaldada enne puhastustsükli algust (ainult pürolüüsifunktsiooniga ahjude puhul).
- Kasutage ainult selle ahju jaoks soovitatud temperatuuriandurit.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevalt abrasiivseid puhasteid või teravaid metallkraabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ja klaas võib puruneda.
- Veenduge, et seade on enne pirni vahetamist välja lülitatud. Nii väldite võimalikku elektrilööki.
- Ärge kasutage toidu katmiseks toiduvalmistusnõus fooliumi (ainult ahjudel, mille komplekti kuulub toiduvalmistusnõu)!

Majapidamiseseadmete utiliseerimine

- See seade on toodetud taaskasutatavatest materjalidest. Likvideerige seade vastavalt kohalikele jäätmekäitlusnõuetele. Enne utiliseerimist lõigake ära seadme toitekaabel.
- Majapidamiseseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet oma kohaliku omavalitsusest, majapidamiseseadmete kogumispunkti või poest, kust seadme ostsite.

PAIGALDAMINE

Pärast ahju lahtipakkimist veenduge, et see poleks transpordil viga saanud ja et uks sulguks korralikult. Probleemide esinemisel võtke ühendust edasimüüja või lähima teenindusega. Kahjustuste vältimiseks eemaldage ahi oma polüstüreenaluselt alles paigaldamisel.

KÖÖGIMÖÖBLI ETTEVALMISTAMINE

- Ahju kokkupuutuv köögimööbel peab olema kuumuskindel (vähemalt 90 °C).
- Tehke kõik vajalikud sisselõiked enne ahju paigaldamist mööblisse ning eemaldage hoolikalt kõik puulaastud ja saepuru.
- Pärast paigaldamist ei ole ahju põhi enam juurdepääsetav.
- Seadme korrektseks tööks ei tohi ahju ülaserava ja tööpinna vahel nõutud vähimas vahes midagi olla.

ELEKTRIÜHENDUS

Veenduge, et seadme andmeplaadil märgitud pinge vastaks teie kodumajapidamise omale. Andmeplaat asub ahju esiküljel (nähtav kui uks on avatud).

- Toitejuhet (tüüp H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) võib vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik. Võtke ühendust volitatud teenindusega.

ÜLDISED SOOVITUSED

Enne kasutamist

- Eemaldage papist kaitsetükid, kattekile ja kleebised lisatarvikutelt.
- Eemaldage lisatarvikud ahjust ja kuumutage ahi 200 kraadini umbes tunni jooksul, nii eemaldate isolatsioonimaterjalide ja kaitsemäärete aurd ja lõhnad.

Kasutamise ajal

- Ärge pange uksele raskeid esemeid, sest need võivad seda kahjustada!
- Ärge suruge uksele raskusega ega riputage midagi selle käepideme külge!
- Ärge katke seadme sisepindu fooliumiga!
- Ärge valage vett kuumale ahjule, sest see võib emaili kahjustada!
- Ärge kunagi lohistage potte-panne mööda ahju põhja, sest ka see võib emaili kahjustada!
- Veenduge, et muude seadmete elektrikaablid ei puutu kokku ahju kuumade osadega ega jää ahju ukse vahele kinni.
- Ärge jätke seadet välitingimustesse!


KESKKONNAKAITSE



Pakkematerjali hävitamine

Pakkematerjal on 100% taaskäideldav ja on märgistatud taaskäitlussümboliga (♻️). Pakendi eri osad tuleb ära visata kohusetundlikult ja täies vastavuses kohalike jäätmekäitlusnõuetele.

Toote utiliseerimine

- Seade on märgistatud vastavalt Euroopa elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) direktiivile 2012/19/EÜ.
- Toote nõuetekohase jäätmekäitlusega aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mida vaele jäätmekäitlus selle toote puhul võib kaasa tuua.
- Sümbol  seadmel või seadmega kaasapandud dokumentatsioonis näitab, et seadet ei tohi käidelda olmejäätmena, vaid et see tuleb toimetada lähimas- se elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

Energia säästmine

- Eelsoojendage ahju ainult siis, kui see on küpsetustabelis või retseptis ette nähtud.
- Kasutage tumedaid küpsetusvorme, sest need neelavad paremini kuumust.
- Lülitage ahi välja 10–15 minutit enne määratud küpsetusaega. Toidu küpsemine kuumas ahjus jätkub ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

VASTAVUSDEKLARATSIOON

- See ahi on mõeldud kokkupuuteks toiduainetega, vastab Euroopa direktiivile (CE) nr 1935/2004 ning on konstrueeritud, toodetud ja müüdüd vastavuses madalpinge direktiivi 2006/95/EÜ (mis asendab direktiivi 73/23/EMÜ ja selle muudatused) ohutusnõuetele ja elektromagnetilise ühilduvuse direktiivi 2004/108/EÜ kaitse nõuetele.
- Seade täidab Euroopa eeskirjade nr 65/2014 ja 66/2014 säästliku disaini nõuded vastavuses Euroopa standardiga EL 60350-1.

RIKKEOTSING

Ahi ei tööta

- Kontrollige voolu olemasolu ja veenduge, et ahi on vooluvõrku ühendatud.
- Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.

Uks ei avane

- Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
- **Tähtis!** uks ei avane isepuhastuse ajal. Oodake kuni see avaneb automaatselt (vaadake osa „Pürolüüsiiga puhastustsükkel“).

Elektroniline programmeerija ei tööta

- Kui tablool on „F“ koos numbriga, pöörduge lähimasse teenindusse. Edastage neile sellisel juhul tähele „F“ järgnev number.

TEENINDUS

Enne teenindusse helistamist

1. Vaadake, ehk suudate probleemi ise tõrkeotsingu juhistes antud näpunäidete abil lahendada.
2. Lülitage seade välja ja uuesti sisse, et näha, kas probleem on kõrvaldatud.

Kui viga jääb ikkagi püsima, võtke ühendust lähima teenindusega.

Alati täpsustage:

- tõrke lühike kirjeldus;
- ahju tüüp ja täpne mudel;
- teenindusnumber (andmeplaadil pärast sõna Service), mis on ahju sees paremas servas (nähtav, kui uks on avatud).
Teenindusnumber on kirjas ka garantiibrošüüris;
- teie täielik aadress;
- teie telefoninumber.

SERVICE



Kui seadet on vaja ükskõik millisel viisil remontida, pöörduge volitatud **teenindusse** (see tagab originaalvaruosade kasutamise ja kvaliteetse remondi).

PUHASTAMINE



HOIATUS!

- Ärge kasutage aurpuhastuseadmeid!
- Puhastage ahju ainult siis, kui see on maha jahtunud.
- Lahutage enne hooldustöid toide!

Ahju välispinnad

TÄHTIS: ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadmega kokku puutuma, pühkige seade koheselt niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

- Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui pinnad on väga määrdunud, lisage vette natuke pesuvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

Ahju sisemus

TÄHTIS: ärge kasutage abrasiivseid käsnu, kaabitsaid või terasnuustikuid. Ajapikku lõhuvad need emailpinna ja ahju ukseklaasi.

- Laske ahjul pärast iga kasutamist jahtuda ja puhastage seda siis, kui ahi on veel soe – nii saate eemaldada kogunenud mustuse ja toidujäägid (nt suure suhkru- sisaldusega toidud).
- Kasutage õigeid ahjupuhastusvahendeid ja järgige täpselt puhastusvahendi tootja juhiseid.
- Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga. Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada (vt jaotist HOOLDUS).
- Ülemist grilli küttekeha (vt osa HOOLDUS) on võimalik alla keerata (ainult mõnel mudelil) ahju lae puhastamiseks.

NB! pikemaajalisel kõrge vedelikusisaldusega toitude (nt pitsa, juurviljad, jne) küpsetamisel võib ukse sisse ja tihendi ümber vett kondenseeruda. Kui ahi on jahtunud, kuivatage see lapi või käsna ära.

Tarvikud

- Leotage tarvikuid pesuvees kohe pärast kasutamist (kui need on veel kuumad, käsitsege neid pajalappidega).
- Toidujääke saab kergesti eemaldada harja või käsna.

Tagaseina ja katalüütiliste külgpaneelide puhastamine (olenevalt mudelist)

TÄHTIS: ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid pesuvahendeid, karedaid harju, terasharju või ahju pihusteid, mis võivad katalüütilist pinda kahjustada ja rikkuda selle enesepuhastusvõime.

- Kuumutage tühja ahju ventilaatoriga sundventilatsioonirežiimis umbes ühe tunni jooksul 200 °C juures
- Laske seadmel maha jahtuda, enne kui hakkate käsna toidujääke eemaldama.

HOOLDUS

! HOIATUS!

- Kandke kaitsekindaid!
- Veenduge enne järgnevaid toiminguid, et ahi on jahtunud!
- Lahutage enne hooldustöid toide!

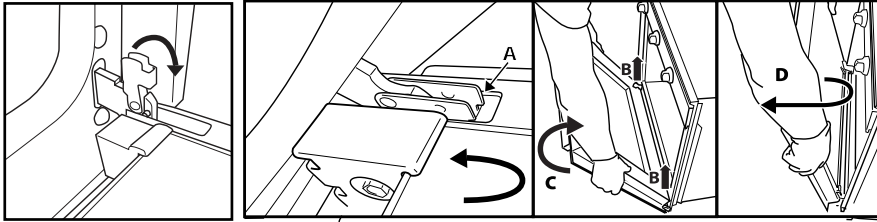
AHJU UKSE EEMALDAMINE

Ukse eemaldamine

1. Tehke uks pärani lahti.
2. Tõstke kinnitid üles ja lükake neid nii kaugemale kui need lähevad (jn 1).
3. Sulgege uks nii palju kui võimalik (A), tõstke seda üles (B) ja keerake (C) kuni uks vabaneb (D) (jn 2).

Ukse paigaldamine

1. Asetage hinged oma kohtadele.
2. Tehke uks pärani lahti.
3. Lükake kaks fiksaatorit alla.
4. Sulgege uks.

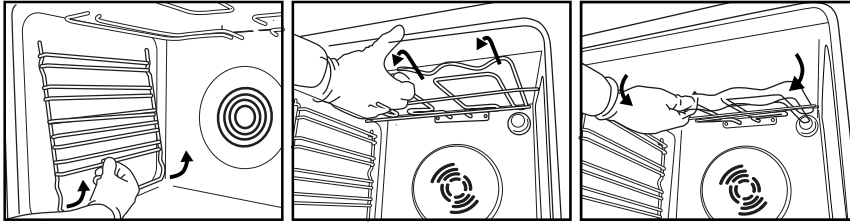


Joonis 1

Joonis 2

ÜLEMISE KÜTTELEMENDI LIIGUTAMINE (SÕLTUVALT MUDELIST)

1. Eemaldage külgmised riiulite juhikud (Joon. 3).
2. Tõmmake elementi veidi välja (jn 4) ja keerake see alla (jn 5).
3. Kütteelemendi asendi taastamiseks tõstke seda ülespoole ja tõmmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et kütteelement jääks külgmistele tugedele toetuma.



Joonis 3

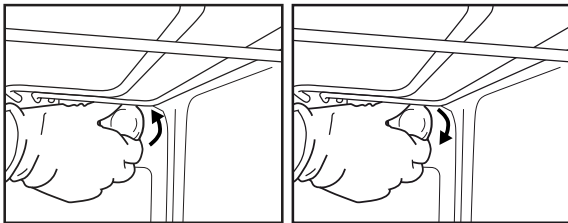
Joonis 4

Joonis 5

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

Tagumise pirni vahetamine (kui on olemas)

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake maha lambi kate (jn 6), asendage lamp (lambi tüüpi leiata altpoolt) ja keerake lambi kate peale tagasi (jn 7).
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.



Joonis 6

Joonis 7

NB!

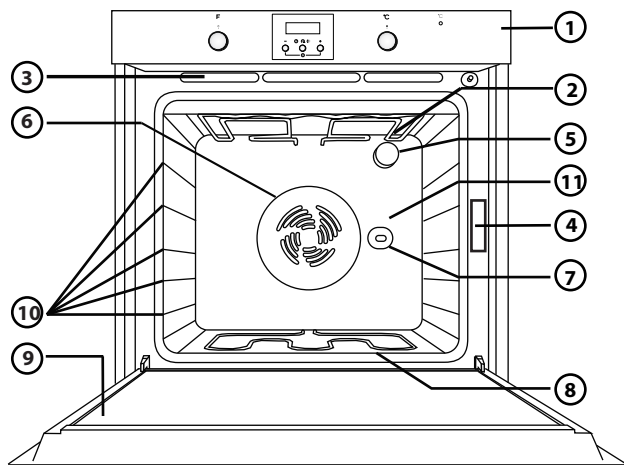
- Kasutage ainult hõõglampe 25–40 W / 230 V tüüp E-14, T300°C või halogeenlampe 20–40 W / 230 V tüüp G9, T300°C (olenevalt mudelist).
- Seadmes kasutatavad lambipirnid on loodud spetsiaalselt elektriseadmetele ega sobi majapidamises tubade valgustamiseks (Komisjoni määrus (EÜ) nr 244/2009).
- Pirnid on saadaval teeninduses.

TÄHTIS:

- Ärge puutuge halogeenlampe palja käega, sest sõrmejäljed võivad lampi pöördumatult kahjustada!
- Ärge kasutage ahju enne lambikatte tagasipanemist!

JUHISED AHJU KASUTAMISEKS

TEAVET ELEKTRIÜHENDUSE KOHTA SAATE PAIGALDAMIST KÄSITLEVAST OSAST.



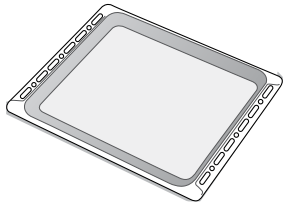
1. Juhtpaneel
2. Ülemine kütteelement/grill
3. Jahutussüsteem (sõltuvalt mudelist)
4. Andmeplaat (mitte eemaldada)
5. Valgustus
6. Ventilatsioonisüsteem (sõltuvalt mudelist)
7. Pöörleva praevarda pesa (kui olemas)
8. Alumine kütteelement (ei ole näha)
9. Uks
10. Riiulite asendid
11. Tagumine sein

NB!

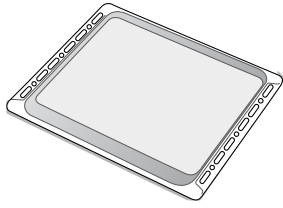
- Jahutusventilaator võib küpsetamise lõpus pärast ahju väljalülitamist veel mõnda aega tööd jätkata.
- Teie toode võib joonisel kujutatust veidi erineda.

ÜHILDUVAD TARVIKUD

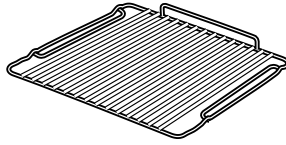
(ahjuga kaasolevate tarvikute kohta leiate infot tehnilisest osast)



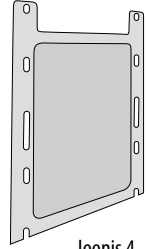
Joonis 1



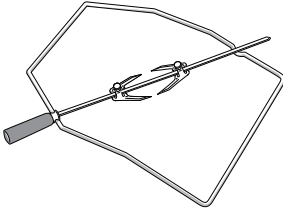
Joonis 2



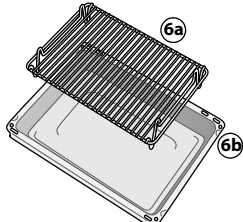
Joonis 3



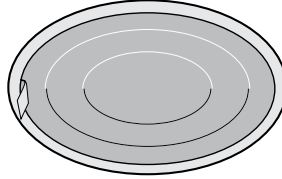
Joonis 4



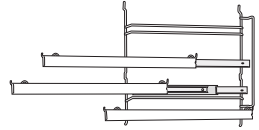
Joonis 5



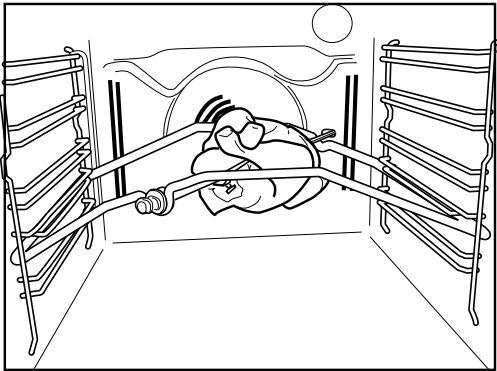
Joonis 6



Joonis 7



Joonis 8



Joonis 9

Rasvavann (jn 1)

Restile pandud roast tilkuva rasva ja pudenevate tükkide püüdmiseks või liha, kana, kala, jne. küpsetamisel pannina kasutamiseks. Valage rasvavanni veidi vett, et tilkuv rasv ei hakkaks pritsima ja suitsema.

Küpsetusplaat (jn 2)

Küpsete, kookide ja pitsade küpsetamiseks.

Rest (jn 3)

Toidu grillimiseks või ahjunõude aluseks. Seda võib panna mistahes tasandile. Resti võib paigutada nõgusa poolega alla või üles.

Katalüütilised külgpaneelid (jn 4)

Nendel paneelidel on spetsiaalne mikropooridega emailkate, mis imab endasse rasvapritsmid. Automaatpuhastust on soovitatav kasutada pärast eriti rasvaste roogade küpsetamist (vt PUHASTAMINE). **Küpsetusvarras (jn 5)**

Kasutage küpsetusvarrast, nagu näidatud jn 9. Vaadake ka osa „Soovituslik kasutus ja vihjed“.

Grillpannikomplekt (jn 6)

Komplekt koosneb restist (6a) ja emailitud anumast (6b). Komplekt peab olema paigaldatud restile (3) ja kasutada tuleb grilli funktsiooni.

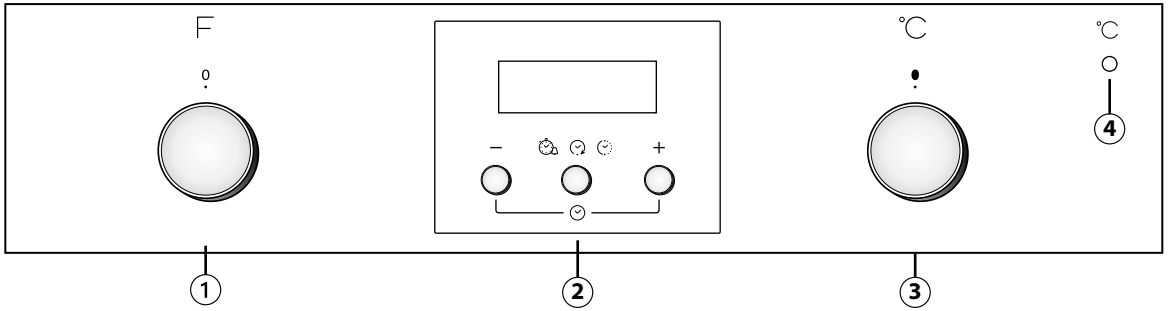
Rasvafilter (jn 7)

Kasutada ainult eriti rasvaste roogade puhul. Kinnitage see tagaseinale, ventilaatori vastu. Seda saab pesta nõudepesumasinas ja kasutada ka koos ventilaatoriga.

Liugriiulid (jn 8)

Need võimaldavad reste ja rasvavanne küpsetamise ajal pooleldi välja tõmmata. Sobivad kõikidele lisatarvikutele, neid saab pesta nõudepesumasinas.

JUHTPANEELI KIRJELDUS



Kui ahju nupud on sisselükatavad, siis vajutage neid keskele ja nad hüppavad välja (olenevalt mudelist).
Teie toode võib joonisel olevast veidi erineda.

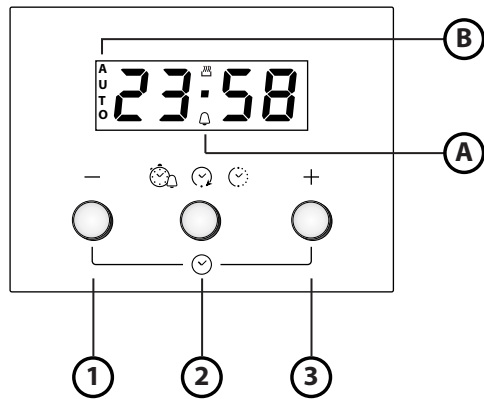
1. Funktsioonivaliku nupp
2. Elektrooniline programmeerija
3. Termostaadinupp
4. Termostaadi punane LED.

KUIDAS AHJU KASUTADA

- Keerake valikunupp soovitud funktsioonile.
Ahju tuli hakkab põlema.
- Keerake termostaadinupp päripäeva soovitud temperatuurile.
Süttib termostaadi tuli, lülitudes uuesti välja, kui ahi saavutab valitud temperatuuri.

Toiduvalmistamise lõpus keerake nupud asendisse **0**.

ELEKTROONILISE PROGRAMMEERIJAKASUTAMINE



1. Nupp - : ekraanil kuvatava väärtuse vähendamiseks
2. Nupp : mitmesuguste seadete valimiseks:
 - a. Taimer
 - b. Toiduvalmistamise aeg
 - c. Küpsetamise lõpuaja määramine
3. Nupp + : ekraanil kuvatava väärtuse suurendamiseks

A. Sümbol näitab, et taimerifunktsioon on kasutusel

B. Sümbol **AUTO** kinnitab seade rakendamise

Seadistused esmakordsel kasutamisel

Kellaaja ja helisignaali tooni seadmine.

Ahju ühendamisel elektrivõrku vilguvad ekraanil **AUTO** ja 0.00. Kellaaja seadmiseks vajutage korraga nuppe - ja + : keskmine täpp vilgub. Seadke kellaage nuppudega + ja -. Pärast soovitud väärtuse valimist vajutage keskmist nuppu. Ekraanil kuvatakse "ton 1". Soovitud tooni valimiseks vajutage nuppu -. Pärast soovitud tooni valimist vajutage keskmist nuppu. Kellaaja muutmiseks toimige ülalkirjeldatud viisil.



Taimeri seadmine

Taimeri seadmiseks vajutage pikalt keskmist nuppu: ekraanil kuvatakse 0.00 ning kellukesesümbol vilgub. Seadke taimer nupuga + (max programmeeritav väärtus on 23 tundi ja 59 minutit). Ajaarvestus algusest algab mõne sekundi pärast. Ekraanil kuvatakse kellaage ja kelluke jääb põlema, andes märku, et taimer on seatud. Ajaarvestuse vaatamiseks ja vajadusel muutmiseks vajutage uuesti keskmist nuppu.












Küpsetusaja seadmine

Pärast küpsetusrežiimi ja temperatuuri valimist nuppude abil vajutage keskmist nuppu: ekraanil kuvatakse 0.00 ning kellukesesümbol vilgub. Vajutage keskmist nuppu uuesti: ekraanil ilmuvad järjest **dur** ja 0.00 ning vilgub tekst **AUTO**. Seadke küpsetusaeg nuppudega + ja - (max programmeeritav väärtus on 10 tundi). Mõne sekundi pärast kuvatakse ekraanil kellaage ja **AUTO** jääb põlema, kinnitades seade rakendamist. Järelejäädud küpsetusaja vaatamiseks ja vajaduse korral muutmiseks vajutage keskmist nuppu 2 sekundit, seejärel vajutage seda uuesti. Määratud aja lõppemisel lülitub sümbol välja, kõlab helisignaali ja tablood vilgub tekst **AUTO**. Helisignaali väljalülitamiseks vajutage ükskõik millist nuppu. Keerake funktsiooni- ja temperatuurinupp tagasi nulli ja vajutage küpsetamise lõpetamiseks keskmist nuppu kaks sekundit.

















Küpsetuse lõpuaja viivitus

Vajutage pärast küpsetusaja valimist keskmist nuppu: tablool kuvatakse **End**, küpsetusaja lõpp ja tekst **AUTO**, mis järjest vilguvad. Küpsetuse lõpuaja vaatamiseks vajutage nuppu + (küpsetamist saab viivitada kuni 23 tundi ja 59 minutit). Mõne sekundi pärast ilmub tabloole kellaag, sümbol  kustub ja tekst **AUTO** jääb põlema, kinnitades seade aktiveerimist. Küpsetuse lõpuaja vaatamiseks ja vajadusel muutmiseks vajutage keskmist nuppu ja seejärel sama nuppu uuesti kaks korda. Ajaarvestuse lõpus süttib sümbol  ja ahi jätkab valitud küpsetusrežiimis.



FUNKTSIOONIDE KIRJELDUSTE TABEL

FUNKTSIOONIDE NUPP		
	OFF (VÄLJAS)	Küpsetamise seiskamiseks ja ahju väljalülitamiseks.
	LAMP	Ahju valgustuse sisse- ja väljalülitamiseks.
	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	Mis tahes tüüpi toitude küpsetamiseks ainult ühel ahjutasandil. Kasutage 2. ahjutasandit. Eelsoojendage ah soovitava temperatuurini. Termostaadi LED-tuli lülitub välja, kui ahi on valmis ja toidu võib selle sisse asetada.
	SMARTCLEAN	Toiduvalmistamise ajal tekkinud mustuse kõrvaldamiseks madala temperatuuriga tsükli abil. Mustuse eemaldamist hõlbustab spetsiaalse emailikihi ja tsükli käigus eralduva veeauru koostmõju. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm. Pange ahju põhja 200 ml vett ja käivitage tsükkel 30 minutiks temperatuuril 90 °C. Tsükli lõpus oodake enne ukse avamist 15 minutit.
	KONVEKTSIOON-KÜPSETUS	Liha ja vedela täidisega pirukate (soolaste või magusate) valmistamine ühel tasandil ning pitsade valmistamine ühel või kahel tasandil. Selle funktsiooniga saab ühtlase, kuldpruuni ja krõbeda katte ning põhja. Kahel tasandil küpsetades vahetage poole küpsetamise ajal toitude asukoht, et need küpseks ühtlasemalt. Kui küpsetate ainult ühel ahjutasandil, kasutage 2. tasandit. Kahel tasandil küpsetades kasutage 1. ja 3. tasandit. Kuumutage ahi soovitud temperatuurile ja pange roog ahju, kui määratud temperatuur on käes.
	GRILL	Lihalõikude, kebabi ja vorstikeste grillimiseks; köögiviljagratääni küpsetamiseks ja saia röstimiseks. Paigutage toit 4. tasandile. Liha grillimisel kasutage lihaleeme kogumiseks rasvavanni. Asetage rasvavann 3. tasandile, valades sellele umbes pool liitrit vett. Eelkuumutage ahju 3–5 minutit. Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud.
	TURBOGRILL	Suurte lihatükide (kintsud, rostbiif, kana) küpsetamiseks. Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. Kasutage lihaleeme kogumiseks rasvavanni. Paigutage rasvavann 1. või 2. tasandile ja valage sellele umbes pool liitrit vett. Ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Küpsetamise ajal peab ahju uks kinni olema. Koos selle funktsiooniga saate kasutada ka pöörlevat praevarrast (kui on komplektis).
	ÜLESSULATAMINE	Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.
	TURBOVENTILAATOR	Krõbeda põhja ja pehme pealisosaga toidu valmistamiseks. Sobib suurepäraselt vedela täidise ja eelküpsatamata põhjaga kookide (näiteks tordid, ploomikoogid, kohupiimakooigid, kuid ka ohtra pealiskattega pitsad) valmistamiseks ühel tasandil. Paigutage toit teisele tasandile. Kuumutage ahju enne küpsetamist. See funktsioon sobib ka külmutatud kiirtoidu (nt pitsad, friikartulid, struudel, lasanje) küpsetamiseks. Järgige toote pakendil olevaid juhiseid.
	ÕHU SUNDRINGLUS	Mitmesuguste sama temperatuuri nõudvate toitude (nt kala, köögiviljad, koogid) valmistamiseks korraga kahel tasandil. Seda funktsiooni saab kasutada eri toitude üheaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele. Kui küpsetate ainult ühel ahjutasandil, kasutage 2. tasandit. Kahel tasemel küpsetamisel kasutage pärast ahju eelsoojendamist 1. ja 3. taset.
	ALUMINE KUUMUTUS	Kasutage seda funktsiooni pärast küpsetamist toidu põhja pruunistamiseks. Toit on soovitatav asetada 1./2. küpsetustasandile. Seda funktsiooni saab kasutada ka aeglaseks küpsetamiseks, nt köögiviljade ja lihahautiste puhul; sel juhul kasutage 2. küpsetustasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

KÜPSETUSTABELID

Retsept	Funktsioon	Eelkuumutamine	Ahjutasand (alt ülespoole)	Temp. (°C)	Aeg (min)	Tarvikud ja märkused
Pärmitainast koogid		Jah	2	160–180	35–55	Koogivorm restil
		Jah	1–3	150–170	30–90	3. tasand: koogivorm restil 1. tasand: koogivorm restil
Täidisega pirukad (toorjuustukook, strudel, õunapirukas)		Jah	2	150–190	30–85	Rasvavann / küpsetusplaat või koogivorm restil
		Jah	1-3	150–190	35–90	3. tasand: koogivorm restil 1. tasand: koogivorm restil
Küpsised/korvikesed		Jah	3	170–180	15–40	Rasvavann / küpsetusplaat
		Jah	1–3	150–175	20–45	3. tasand: rest 1. tasand: rasvavann / küpsetusplaat
Tuuletaskud		Jah	3	180	30–40	Rasvavann / küpsetusplaat
		Jah	1-3	170–190	35–45	3. tasand: ahjuplaat restil 1. tasand: rasvavann / küpsetusplaat
Bese		Jah	3	90	120–130	Rasvavann / küpsetusplaat
		Jah	1–3	90	130–150	3. tasand: ahjuplaat restil 1. tasand: rasvavann / küpsetusplaat
Sai / pitsa / focaccia		Jah	2	190–250	15–50	Rasvavann / küpsetusplaat
		Jah	1–3	190–250	25–50	3. tasand: ahjuplaat restil 1. tasand: rasvavann / küpsetusplaat
Sügavkülmutatud pitsa		Jah	2	250	10–15	2. tasand: rasvavann/küpsetusplaat või rest
		Jah	1–3	250	10–20	3. tasand: ahjuplaat restil 1. tasand: rasvavann / küpsetusplaat
Soolased pirukad (juurviljapirukas, juustu-peekonitäidisega pirukas)		Jah	2	175–200	40–50	koogivorm restil
		Jah	1–3	175–190	50–65	3. tasand: koogivorm restil 1. tasand: koogivorm restil

Retsept	Funkt-sioon	Eelkuumu-tamine	Ahjudasand (alt ülespoole)	Temp. (°C)	Aeg (min)	Tarvikud ja märkused
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	3	180–200	20–30	Rasvavann / küpsetusplaat
		Jah	1–3	175–200	25–45	3. tasand: ahjuplaat restil 1. tasand: rasvavann / küpsetusplaat
Lasanje / küpsetatud pastaroad / täidetud makaronitorud / karamellpuding		Jah	2	190–200	40–65	Rasvavann või ahjuplaat restil
Lambaliha / vasikaliha / loomaliha / sealiha 1 kg		Jah	2	190–200	90–110	Rasvavann või ahjuplaat restil
Kana / küülik / part 1 kg		Jah	2	190–200	65–85	Rasvavann või ahjuplaat restil
Kalkun / hani 3 kg		Jah	1/2	190–200	140–180	Rasvavann või ahjuplaat restil
Küpsetatud kala / kalalõigud (filee, terve kala)		Jah	2	180–200	40–60	Rasvavann või ahjuplaat restil
Täidetud köögivilii (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaan)		Jah	2	175–200	50–60	Ahjuplaat restil
Röstleib ja -sai		Jah	4	200	2–5	rest
Kalafleed / -steigid		Jah	4	200	30–40	4. tasand: rest (pöörake toitu poole küpsetus- aja möödudes)
						3. tasand: veega rasvavann
Vorstid / kebab / ribi / kotletid		Jah	4	200	30–50	4. tasand: rest (pöörake toitu poole küpsetus- aja möödudes)
						3. tasand: veega rasvavann
Praetud kana 1–1,3 kg		-	2	200	55–70	2. tasand: rest (vajadusel pöörake ümber pärest 2/3 küpsetusaja möödumist)
						1. tasand: veega rasvavann
Praetud kana 1–1,3 kg		-	2	200	60–80	2. tasand: praevarras (olenevalt mudelist)
						1. tasand: veega rasvavann
Pooltoores loomalihapraad 1 kg		-	2	200	35–50	Ahjuplaat restil (kui vaja, pöörake liha kahe kolmandiku küpsetusaja möödudes)
Lambakoot / -jalg		-	2	200	60–90	Rasvavann või ahjuplaat restil (vajadusel pöörake liha 2/3 küpsetusaja möödudes)
Ahjukartulid		-	2	200	45–55	Rasvavann/küpsetusplaat (vajadusel pöörake toitu 2/3 küpsetusaja möödudes)
Köögiviljagratään		-	2	200	20–30	Ahjuplaat restil
Lasanje ja liha		Jah	1–3	200	50–100*	3. tasand: ahjuplaat restil
						1. tasand: rasvavann või ahjuplaat restil

Retsept	Funkt-sioon	Eelkuumu-tamine	Ahjutasand (alt ülespoole)	Temp. (°C)	Aeg (min)	Tarvikud ja märkused
Liha ja kartulid		Jah	1–3	200	45–100*	3. tasand: ahjuplaat restil
						1. tasand: rasvavann või ahjuplaat restil
Kala ja köögiviljad		Jah	1–3	175	30–50*	3. tasand: ahjuplaat restil
						1. tasand: rasvavann või ahjuplaat restil

Tabelis esitatud ajad on antud küpsetamiseks käivitusviivituse režiimis (kui on olemas). Küpsetusajad võivad sõltuvalt toidust olla pikemad.

NB! Küpsetusfunktsiooni sümbolid võivad joonisel olevast veidi erineda.

NB! Toiduvalmistamise ajad ja temperatuurid vastavad umbes 4 portsjonile.

SOOVITUSLIK KASUTUSVIIS JA NÄPUNÄITED

Kuidas küpsetustabelit lugeda

Tabelis on näidatud, milline funktsioon mingi roa küpsetamiseks ühel või mitmel ahjutasandil kõige paremini sobib. Küpsetusaeg algab hetkest, mis toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on soovituslikud ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast ahjunõust (tarvikust). Kasutage algatuseks kõige madalamat soovituslikku väärtust ja kui toit ei ole piisavalt küps, kasutage kõrgemaid väärtusi. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja ahjuplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meele pidades, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad. Parimate tulemuste saavutamiseks järgige küpsetustabelis antud juhiseid sobivaima ahjutarviku (ahjuga kaasas) ja ahjutasandi valimiseks.

Eri toitude üheaegne küpsetamine

Kasutades "ÖHU SUNDRINGLUSE" funktsiooni, saate küpsetada korraga erinevaid samal temperatuuril valmistatavaid roogasid (näiteks kala ja köögiviljad), paigutades toidud erinevatele ahjutasanditele. Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

Magustoidud

- Küpsetage õrnu magustoite tavapäraselt ainult ühel ahjutasandil. Kasutage tumedaid metallist koogivorme ja pange need alati ahjuga kaasasolevale restile. Et küpsetada korraga mitmel ahjutasandil, tuleb valida õhu sundringluse funktsioon ja paigutada küpsetusvormid eri ahjutasanditele vaheldumisi, et kuum õhk pääseks ahjus vabalt ringlesse.
- Kui tahate kontrollida, kas kerkinud kook on valmis, torgake koogi keskele hambatik. Kui tikk on koogist välja tõmmates puhas, on kook valmis.
- Kui kasutate mittenakkuvaid vorme, ärge võidke vormi servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebaühtlaselt.
- Kui kook vajub küpsetamise ajal kokku, küpsetage järgmine kord madalamal temperatuuril, vähendage veidi vedeliku hulka ja segage tainast õrnemini.
- Kasutage niiske sisuga kookide puhul (juustukook või puuviljapirukas) funktsiooni CONVECTION BAKE (KONVEKTSIOONIGA KÜPSETAMINE). Juhul, kui koogi põhi jääb nätskeks, tõstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põhjale enne täidise lisamist leiva- või biskviidipuru.

Liha

- Kasutage liha küpsetamiseks sobiva suurusega mis tahes tüüpi ahjuplaate või pyrex-nõusid. Praetükide küpsetamisel on soovitatav nõu põhja veidi puljongit või lihaleent valada ja küpsetamise ajal sellega liha maitse tugevdamiseks kasta. Kui praad on valmis, laske sellel ahjus seista 10–15 minutit või mähkige fooliumisse.
- Kui tahate liha grillida, valige ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks võimalikult võrdse paksusega lõigud. Väga paksud tükid vajavad küpsemiseks pikemat aega. Liha välispinna kõrbemise vältimiseks tõstke rest madalamale, et liha asuks grillelemendist kaugemal. Pöörake lihal 2/3 küpsetusaja möödumisel teine külg.

Lihaleeme kogumiseks on soovitatav panna otse resti alla rasvavann, kuhu on valatud umbes pool liitrit vett. Vajaduse korral lisage vett ka küpsetamise ajal.

Pöörlev praevarras (mitte kõikidel mudelitel)

Kasutage seda tarvikut suuremate lihätükkide ja lindude ühtlaseks küpsetamiseks. Lükake liha küpsetusvardale (kana siduge veel omakorda kinni) ja kontrollige, et see oleks korralikult kinni enne, kui asetate varda tagaküljes asuvasse auku ja esiküljel asuvale toele. Suitsemise vältimiseks ja lihaleeme kogumiseks on soovitatav panna esimesele ahjutasandile poole liitri veega täidetud rasvavann. Vardal on plastkäepide, mis tuleb enne küpsetamist eemaldada. Pärast küpsetamist kasutage seda toidu väljavõtmiseks ahjust, et hoiduda põletustest.

Pitsa

Määrige küpsetusplaati, nii saate krõbeda põhjaga pitsa. Kui kaks kolmandikku küpsetusajast on möödunud, puistake pitsa üle mozzarella.



400010776249



Whirlpool on Whirlpooli (USA) registreeritud kaubamärk.