

IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND



TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE

Ulatuslikuma abi ja toe saamiseks,
registreerige oma toode aadressil:
www.whirlpool.eu/register

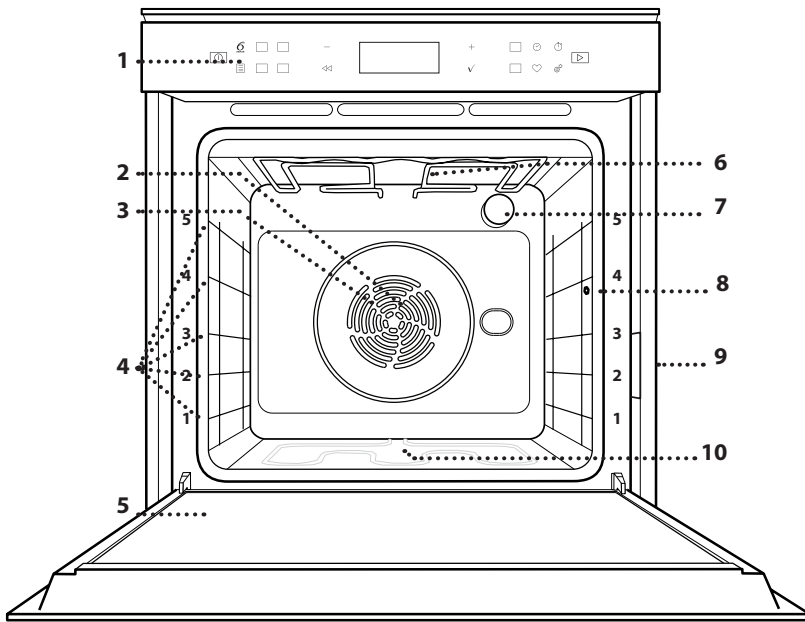


Ohutusjuhised ning kasutus- ja
hooldusjuhendi saate alla laadida meie
veebilehelt docs.whirlpool.eu, järgides
voldiku lõpus toodud juhiseid.



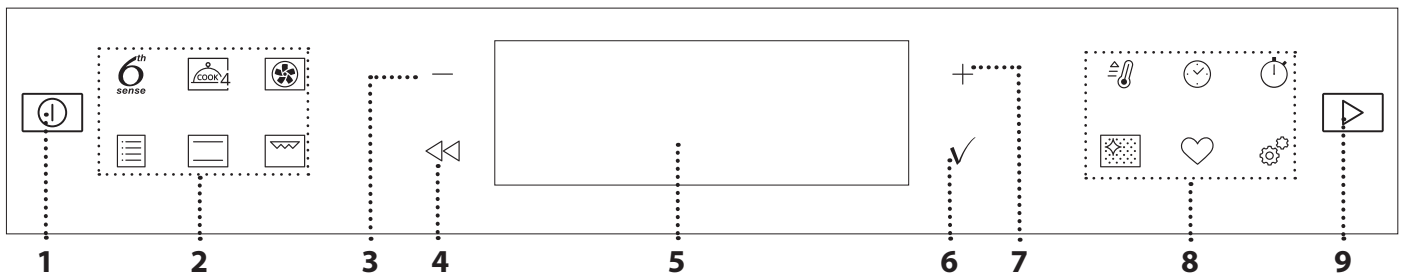
Lugege enne seadme kasutamist hoolikalt Tervishoiu- ja ohutusjuhendit.

TOOTE KIRJELDUS



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

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. ON / OFF

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või aktiivse funktsiooni peatamiseks.

2. OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

Kiirtee funktsioonide ja menüü juurde.

3. NAVIGEERIMISNUPP MIINUS

Menüü kerimiseks ning funktsiooni seadistuste ja väärtuste vähendamiseks.

4. TAGASI

Tagasi eelmisele lehele minekuks. Küpsetamise ajal on seadistusi võimalik muuta.

5. NÄIDIK

6. KINNITAGE

Valitud funktsiooni või seatud väärtuse kinnitamiseks.

7. NAVIGEERIMISNUPP PLUS

Menüü kerimiseks ning funktsiooni seadete ja väärtuste suurendamiseks.

8. LISAVÕIMALUSED / OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

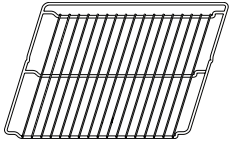
Kiirtee funktsioonide, kestuse, seadete ja lemmikute juurde.

9. KÄIVITUS

Funktsiooni käivitamiseks määratud seadete või põhiseadetega.

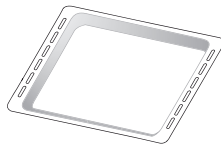
TARVIKUD

TRAATREST



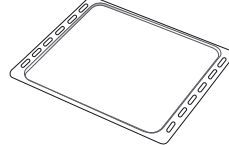
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

NÖRGUMISPANN



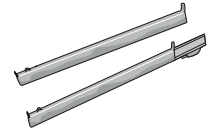
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT



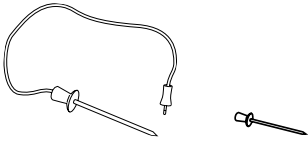
Ahjusaia ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka liha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID*



Tarvikute ahju panemist ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

LIHATERMOMEETER*



Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks küpsetamise ajal.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhvalt mööda riiulisooni ahju.

Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhvalt sisse lükata.

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

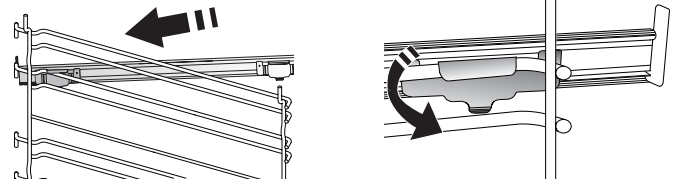
- Riiulijuhikute eemaldamiseks tõstke juhikuid ülespoole ja tõmmake õrnalt alumine osa oma pesast välja: Nüüd saab siinid eemaldada.
- Riiulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pesa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambris, seejärel laske alla oma kohale alumises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

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

Eemaldage ahjust riiulisiinid ja eemaldage liugsiinide plastist kaitsekatted.

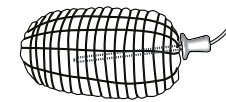
Kinnitage siini ülemine klamber riiulisooni külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta.

Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riiulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korrake toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisiinil.

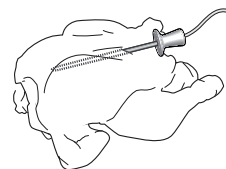


Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

LIHATERMOMEETRI KASUTAMINE (KUI ON OLEMAS)



Lükake toidusond sügavale liha sisse, vältige konte ja rasvaseid kohti. Linnuliha puhul torgake ots rinnaku keskelt pikisuunas sisse, vältige kehaõõnsusi.



Pange toit ahju ja ühendage pistik, sisestades selle pesa, mis on ahju küpsetussektiooni paremas osas.

FUNKTSIOONID

6th
sense

6th SENSE

Need võimaldavad igat tüüpi toitude täisautomaatselt valmistamist (lasanje, liha, kala, köögivilja, koogid ja pagaritooted, soolased koogid, leib, pitsa).

Selle funktsiooniga parima tulemuse saamiseks järgige vastavas valmistustabelis toodud juhiseid.



COOK 4

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks neljal erineval tasandil sama temperatuuriga. Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, ümarpitsasid (ka külmutatud) ja terve söögikorra valmistamiseks. Järgige parimate tulemuste saavutamiseks küpsetustabelit.



SUNDÕHK

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (kuni kolmel), mis vajavad valmistamiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.



TRADITSIOONIL.

KONVEKTSIOON

Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riivilil.

TURBO GRILL

Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.

KÜLMUTATUD

Funktsioon valib viit eri tüüpi külmutatud valmistoitidele automaatselt parima küpsetustemperatuuri ja -režiimi. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

ERIFUNKTSIOONID

» MAXI COOKING

Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri suurte lihatükkide küpsetamiseks (üle 2,5 kg). Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.

» KERGITAMINE

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

» SULATAMINE

Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.

» SOOJASHOIDMINE

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

» SÄÄSTLIK SUNDÕHK

Ühel tasandil täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Örn 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.



TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.



GRILL

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Liha grillimisel soovitame asetada selle alla lihamahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml joogivett.



EELKUUMUTUS

Ahju kiire eelkuumutamine.



TAIMER

Funktsiooni ajaväärtuste muutmiseks.



TAIMER

Aja arvestamiseks ilma funktsiooni käivitamata.



AUTOMAATNE AHJU PUHASTAMINE – PYRO

Küpsetuspritsmete eemaldamiseks väga kõrgel temperatuuril (enam kui 400 °C). Saadaval on kaks isepuhastustsükli: täielik tsükkel (Pyro) ja lühem tsükkel (Pyro Eco). Soovitame kasutada lühemat tsükli regulaarselt ja pikemat tsükli ainult siis, kui ahi on väga must.



LEMMIK

Kümne lemmikfunktsiooni loetelu kuvamiseks.



SEADED

Ahju seadistuste muutmiseks.

Kui ökorežiim on aktiivne, vähendatakse ühe minuti pärast ekraani heledust ja valgus kustub, et energiat kokku hoida. Kui mõnele nupule vajutada, aktiveeritakse see automaatselt uuesti.

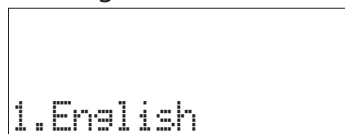
Kui DEMOFUNKTSIOON on sisselülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Selle režiimi sisselülitamiseks minge SEADED DEMOFUNKTSIOONI ja valige Väljas (Off).

Kui valite tehaseseadmete lähtestamise TEHASLÄHTESTUS, siis lülitub seade välja ja seejärel taastatakse esimese lülituse olek. Kõik seaded kustutatakse.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KEELE VALIMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaaeg: Ekraanil kuvatakse inglise keel „English“.



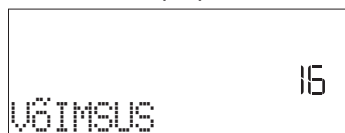
Vajutage + või —, et liikuda mööda pakutavate keelte loendit ja valige soovitud keel.

Valiku kinnitamiseks vajutage ✓.

Pange tähele: Keelt saab hiljem muuta, kui SEADED valida KEEL, milleks vajutada ⚙.

2. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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



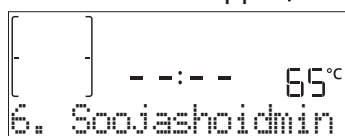
Vajutage nuppu + või —, et valida 16 „Kõrge“ või 13 „Madal“, ja vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Ahju sisselülitamiseks vajutage ⏻: ekraanile kuvatakse viimane põhifunktsioon või peamenüü.

Funktsiooni valimiseks vajutage ühe põhifunktsiooni ikooni või kerige läbi menüü. Soovitud menüükirje valimiseks (ekraanil kuvatakse esimene saadavalolev kirje) vajutage nuppu + või —, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.



2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid. Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta. ⏪ vajutamine võimaldab uuesti eelnevat seadet muuta.

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE



Kui väärtus ekraanil vilgub, vajutage muutmiseks + või —, ja seejärel vajutage kinnitamiseks ✓. Pärast seda muutke järgnevaid seadeid (kui on võimalik).

Samamoodi on võimalik valida grillimise taset.

3. AJA SEADISTAMINE

Pärast võimsuse määramist tuleb sisestada kellaaeg: Ekraanil vilguvad tunninäidu kaks numbrit.



Vajutage kellaaja määramiseks + või — ja vajutage ✓: Ekraanil vilguvad minutinäidu kaks numbrit.

Vajutage minutite määramiseks + või — ja vajutage kinnitamiseks ✓.

Pange tähele: Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust tuleb kellaaeg uuesti seada. Valige SEADED KELL, milleks vajutada ⚙.

4. AHJU KUUMUTAMINE

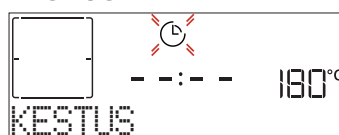
Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane. Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes tund aega 200 °C juures ja soovitavalt mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Sundõhk või Konvektsioonküpsetus).

Pange tähele: Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

Grillimiseks on määratud kolm võimsustaset: 3 (kõrge), 2 (keskmine), 1 (madal).

Pange tähele: kui funktsioon on aktiveeritud, saab temperatuuri / grillimise taset muuta nuppudega + ja —.


KESTUS



Kui ekraanil vilgub ikoon ⌚, saate soovitud küpsetusaja määrata nuppudega + või — ja kinnitada nupuga ✓. Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida (aeg määramata), ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage kinnitamiseks ✓ või ▶ ja käivitage funktsioon. Selle režiimi valimisel ei saa viitkäivitust programmeerida.


Pange tähele: Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga ⌚: vajutage muutmiseks + või — ja seejärel vajutage kinnitamiseks ✓.

LÖPUAEG (VIITKÄIVITUS)

Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitkäivitust, programmeerides küpsetamise lõpetamise aja. Ekraanil kuvatakse lõpuaeg ja ikoon  vilgub.



Soovitud $+$ küpsemise lõppemise aja seadmiseks vajutage või $-$ ja seejärel vajutage funktsiooni kinnitamiseks ja aktiveerimiseks \checkmark . Pange toit ahju ja sulgege uks: Funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvatud aja möödumist, et küpsetamine lõppeks teie seatud ajal.

Pange tähele: Käivitamise viitaja programmeerimisel keelatakse ahju eelsoojendus: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud. Ootamise ajal võite vajutada $+$ või $-$, et muuta programmeeritud lõpuaega, või vajutada muude seadete muutmiseks \leftarrow . Kui vajutate teabe nägemiseks , on võimalik lülitada lõpuaja ja kestuse vahel.

6th SENSE

Need funktsioonid valivad automaatselt parima küpsetusrežiimi, temperatuuri ja kestuse kõigi saadaolevate roogade valmistamiseks.

Vajaduse korral lihtsalt näidake lihtsalt toidu omadus, et saavutada optimaalne tulemus.

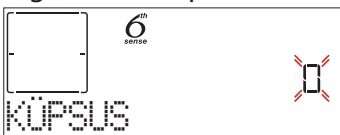
KAAL / KÕRGUS (ÜMAR-ALUS-KIHID)




Funktsiooni õigeks seadistamiseks järgige ekraanil kuvatavat, kui ahi annab märku, vajutage nuppu $+$ või $-$, et seada vajalik väärtus, ja seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu \checkmark .

KÜPSUS / PRUUNISTAMINE


Osades režiimi 6th Sense funktsioonides on võimalik reguleerida küpsustaset.




Vastava viiba kuvamisel vajutage nuppu $+$ või $-$, et valida soovitud tase vahemikus pooltoores (-1) kuni küps (+1). Vajutage kinnitamiseks \checkmark või  ja käivitage funktsioon.

Kui see on funktsioonile lubatud, saab samal viisil osades režiimi 6th Sense funktsioonides reguleerida pruunistustaset vahemikus madal (-1) kuni kõrge (+1).

3. FUNKTSIOONI KÄIVITAMINE

Kui vaikumisi väärtused on need, mida soovite, või kui olete vajaminevad seadistused määranud, siis vajutage funktsiooni käivitamiseks .

Vajutage viitfaasi ajal nuppu  faasi vahelejätmiseks, et funktsioon kohe käivitada.

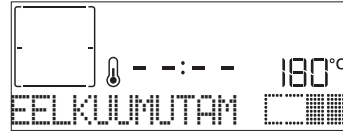
Pange tähele: Kui funktsioon on valitud, näitab ekraan iga funktsiooni jaoks kõige sobivamat tasandit.

Võite aktiveeritud funktsiooni mis tahes ajal peatada, selleks vajutage .

Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab kindlat maksimumtemperatuuri, kuvatakse ekraanil teade. Vajutage eelmisele ekraanile naasmiseks \leftarrow ja valige mõni teine funktsioon või oodake täieliku jahtumiseni.

4. EELKUUMUTAMINE

Mõnel funktsioonil on ahju eelsoojenduse etapp: Pärast funktsiooni käivitamist näitab ekraan, et eelsoojendus on aktiveeritud.



Kui see etapp on lõppenud, kõlab helisignaal ja kuval viidatakse tekstiga „LISAGE TOIT“, et ahi on saavutanud seatud temperatuuri ja toit tuleb ahju panna. Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju, sulgeda ukse ja alustada küpsetamist.

Pange tähele: 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. Soovitud sihttemperatuuri saab alati nupuga $+$ või $-$ muuta.

5. KÜPSETAMISE SEISKAMINE / PÖÖRAMINE VÕI TOIDU KONTROLLIMINE

Ukse avamisel küpsetamine katkeb ajutiselt, kuna kütteleendid lülitatakse välja.

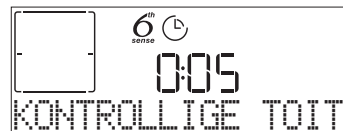
Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks.

Osad režiimi 6th Sense funktsioonid nõuavad toidu pööramist küpsetamise ajal.




Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et toiming on valmis. Avage uks, tehke ekraanil viidatud toiming ja sulgege uks küpsetamise jätkamiseks.

Sarnaselt eelnevale, kui küpsetamise lõpuni on jäänud 10% aega, viidatakse ekraanil, et toitu on vaja kontrollida.

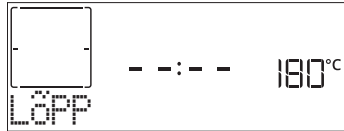


Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et toiming on valmis. Kontrollige toitu ja seejärel sulgege küpsetamise jätkamiseks uks.

Pange tähele: Vajutage nende toimingute vahelejätmiseks . Vastasel korral jätkab ahi küpsetamist, kui teatud aja jooksul ühtegi toimingut ei tehta.

6. KÜPSETAMISE LÖPP

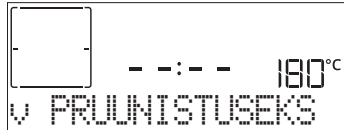
Kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.



Vajutage küpsetamise jätkamiseks manuaalrežiimis (aeg määramata) nuppu või vajutage nuppu , et küpsetusaega uut kestust valides pikendada. Mõlemal juhul säilitatakse küpsetusparameetrid.

PRUUNISTAMINE

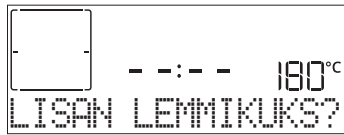
Mõned funktsioonid võimaldavad toidu pealispinda pruunistada ja käivitavad selleks pärast küpsetamise lõppemist grilli.



Kui ekraanil kuvatakse vastav teade, vajutage vajaduse korral nuppu viieminutilise pruunistustsükli käivitamiseks. Võite funktsiooni mis tahes ajal peatada, vajutades nuppu .

LEMMIK

Kui küpsetamine on lõppenud, palutakse ekraanil teil salvestada funktsioon lemmikute loetellu numbriga alla vahemikus 1 kuni 10.



Kui soovite funktsiooni hetke seadetega lemmikuks salvestada, vajutage , muul juhul vajutage palve eiramiseks .

Pärast nupu vajutamist vajutage nuppu või , et valida number, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu .

Pange tähele: Kui kogu mälu on täis või valitud mälupea on juba kasutusel, palub ahi teil eelmise funktsiooni ülekirjutamist kinnitada.

Salvestatud funktsioonide kuvamiseks vajutage : Ekraanile kuvatakse lemmikfunktsioonide loend.



Funktsiooni valimiseks vajutage või , kinnitamiseks vajutage , ja seejärel vajutage aktiveerimiseks .

AUTOMAATPUHASTUS – PYRO

Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal.
Hoidke tsükli PÜRO ajal lapsed ja loomad eemal ja ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruum on pärast tsükli lõppu ohutatud.

Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud riulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, veenduge, et kõik põletid ja

elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud. Parima tulemuse saavutamiseks eemaldage enne Pyro-funktsiooni kasutamist niiske käsna kõige suurem mustus. Kasutage pürolüüsifunktsiooni ainult siis, kui seade on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

Vajutage nuppu , et kuvada ekraanil „Puhastamine“.



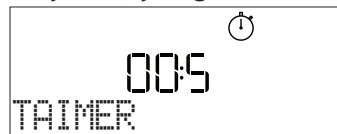
Vajutage nuppu või , et valida soovitud tsükkel, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu . Kui tsükkel on valitud, vajutage aja (viitkäivitus) valimiseks nuppu või ja vajutage kinnitamiseks nuppu . Puhastage üks ja eemaldage kõik tarvikud viidatud viisil, seejärel sulgege uks ja vajutage nuppu , kui olete valmis: ahi käivitab isepuhastustsükli ja uks lukustub automaatselt: ekraanile kuvatakse hoiatus ja mahaloendus, mis näitab tsükli edenemist.

Pärast tsükli lõppu jääb uks lukku, kuni temperatuur küpsetuskambris on langenud ohutule tasemele.

TAIMER

Kui ahi on välja lülitatud, saab ekraani kasutada taimerina. Funktsiooni käivitamiseks veenduge, et ahi on välja lülitatud, ja seejärel vajutage või : Ekraanil vilgub ikoon .

Soovitud kestuse seadmiseks vajutage või ja seejärel vajutage taimeri aktiveerimiseks .



Kui minutilugeja on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaali ja ekraanile kuvatakse teade.

Pange tähele: Minutilugeja ei aktiveeri ühtegi toiduvalmistamise tsükli. Taimeriga valitud aja muutmiseks vajutage nuppu või .

Kui minutilugeja on juba aktiveeritud, saate ka valida ja aktiveerida mõne funktsiooni.

Vajutage nuppu ahju sisselülitamiseks ja valige siis soovitud funktsioon.

Kui funktsioon on käivitatud, jätkab taimer sellest sõltumata aja arvestamist, mõjutamata funktsiooni tööd.

Pange tähele: Selles faasis ei ole minutilugejat võimalik näha (kuvatakse ainult ikoon , mis jätkab taustal minutite lugemist. Minutilugeja ekraani leidmiseks vajutage , et peatada hetkel aktiivne funktsioon.

. KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt 5 sekundit all <⏪. Nuppude avamiseks korrake toimingut.



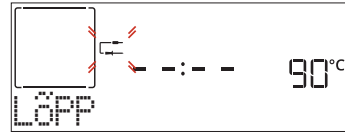
Pange tähele: Selle funktsiooni saab aktiveerida ka toiduvalmistamise ajal. Ohutuse tagamiseks on võimalik ahi igal ajal välja lülitada, selleks vajutage .

. LIHATERMOMEETRI KASUTAMINE (KUI ON OLEMAS)

Termomeetriga saab küpsetamise ajal mõõta liha sisetemperatuuri, et tagada optimaalse temperatuuri saavutamine. Ahju temperatuur erineb olenevalt valitud funktsioonist, aga küpsetamine on alati programmeeritud lõppema, kui valitud temperatuur on saavutatud. Kui olete termomeetri sisestanud, aktiveerub helisignaali ja ekraanil kuvatakse „SOND SISESTATUD“.






































Valige ühilduvate funktsioonide seast soovitud funktsioon (tavapärase, sundõhk, konvektsioonküpsetus, turbogrill, säästlik sundõhk, maxi-küpsetus, 6th Sense'i funktsioonid). Ekraaniviip palub määrata termomeetri sihttemperatuuri. Vajutage selle määramiseks nuppu + või – ja vajutage nuppu ✓, et määrata järgmised küpsetusparameetrid. Kuna küpsetamine on programmeeritud lõppema valitud temperatuuri saavutamise korral, ei ole võimalik küpsetusaega ega küpsetuse lõpuaega määrata. Tuli jääb põlema kuni termomeetri eemaldamiseni. Kui termomeeter eemaldatakse küpsetamise ajal, jätkub küpsetamine tavarežiimis (taimerita). Kõlab helisignaali ja ekraanil viidatakse, kui termomeeter on saavutanud soovitud temperatuuri.



Pange tähele: seadete hilisemaks muutmiseks vajutage termomeetri temperatuuri muutmiseks nuppu + või – ja muude seadete muutmiseks nuppu <⏪. Helisignaali ja teade annavad teile märku, kui termomeetrit ei saa valitud toiminguga koos kasutada. Sel juhul eemaldage termomeeter.

6th sense KÜPSETUSTABEL

TOIDUKATEGORIAID		KOGUS	PÖÖRAMINE (KÜPSETUSAJAST)	TASE JA TARKIVIKUD	
LASANJE	-	0,5 - 3 kg	-	2	
LIHA	Röstitud loomaliha	Praeliha	0,6 - 2 kg **	3	
		Kotletid	1,5 - 3 cm	3 / 5	
		Aeglane röstimine	0,6 - 2 kg **	3	
	Röstitud sealiha	Praeliha	0,6 - 2,5 kg **	3	
		Vars *	0,5 - 2,0 kg **	3	
		Vorstikesed	1,5 - 4 cm	2 / 3	
	Röst. vasikaliha *	0,6 - 2,5 kg **	-	3	
	Röst. lambaliha	Praeliha	0,6 - 2,5 kg **	2	
		Jalg	0,5 - 2,0 kg **	2	
	Röstitud kana	Terve	0,6 - 3 kg **	-	2
		Terve täidetud *	0,6 - 3 kg **	-	2
		Filee ja rinnak	1 - 5 cm	2 / 3	5
	Terve röstitud kalkun	Terve *	0,6 - 3 kg **	-	2
Terve täidetud *		0,6 - 3 kg **	-	2	
Kebab	1 rest	1 / 2	5		

TOIDUKATEGORIAD		KOGUS	PÖÖRAMINE (KÜPSETUSAJAST)	TASE JA TARVIKUD
KALA	Fileed	0,5 - 3 cm	-	 
	Külmutatud fileed	0,5 - 3 cm	-	 
KÖÖGIVILI	Röstitud juurviljad	Kartulid	0,5 - 1,5 kg	
		Täidetud juurviljad	0,1 - 0,5 kg	
		Röstitud juurviljad	0,5 - 1,5 kg	
	Gratäänitud juurviljad	Kartulid	1 alus	
		Tomatid	1 alus	
		Paprika	1 alus	
		Brokoli	1 alus	
		Lillkapsad	1 alus	
		Muud	1 alus	
	KOOGID JA PAGARITOOTED	Koogi kergitamine ahjuvormis	Biskviitkook	0,5 - 1,2 kg
Küpsised			0,2 - 0,6 kg	
Koogid ja täidisega pirukad		Kondiitritooted	1 alus	
		Tort	0,4 - 1,6 kg	
		Struudel	0,4 - 1,6 kg	
		Puuviljapirukas	0,5 - 2 kg	
SOOL. KOOGID	-	0,8 - 1,2 kg		
LEIB	Kuklid	60 - 150 g tk		
	Võileiva viil ahjuvormis	400 - 600 g tk		
	Suur leib	0,7 - 2,0 kg		
	Bagetid	200 - 300 g tk		
PITSA	Õhuke	ümar, alus		
	Paks	ümar, alus		
	Külmutatud			
			1 - 4 kihti	        

* Ainult teatud mudelitel. Funktsioon on saadaval ainult koos lihatermomeetriga.

** Soovituslik kogus.

TARVIKUD



Traatrest



Ahjuplaat või
koogivorm
traatrestil



Nõrgumispann /
küpsetusplaat
või ahjuplaat
traatrestil



Nõrgumispann /
küpsetusplaat



Nõrgumispann
500 ml veega



Lihatermomeeter
(kui on komplektis)

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Kerkinud / biskviitkoogid		Jah	170	30 - 50	
		Jah	160	30 - 50	
		Jah	160	30 - 50	
Täidisega koogid (juustukook, strudel, õunapirukas)		Jah	160 - 200	30 - 85	
		Jah	160 - 200	35 - 90	
Küpsised		Jah	150	20 - 40	
		Jah	140	30 - 50	
		Jah	140	30 - 50	
		Jah	135	40 - 60	
Väiksed koogid / muffinid		Jah	170	20 - 40	
		Jah	150	30 - 50	
		Jah	150	30 - 50	
		Jah	150	40 - 60	
Tuuletaskud		Jah	180 - 200	30 - 40	
		Jah	180 - 190	35 - 45	
		Jah	180 - 190	35 - 45 *	
Besee		Jah	90	110 - 150	
		Jah	90	130 - 150	
		Jah	90	140 - 160 *	
Pitsa / sai / focaccia		Jah	190 - 250	15 - 50	
		Jah	190 - 230	20 - 50	
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, plaadipirukas)		Jah	220 - 240	25 - 50 *	
Sügavkülmutatud pitsa		Jah	250	10 - 15	
		Jah	250	10 - 20	
		Jah	220 - 240	15 - 30	
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)		Jah	180 - 190	45 - 55	
		Jah	180 - 190	45 - 60	
		Jah	180 - 190	45 - 70 *	
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 - 200	20 - 30	
		Jah	180 - 190	20 - 40	
		Jah	180 - 190	20 - 40 *	
Lasanje / lahtised pirukad / küpsetatud pasta / cannelloni		Jah	190 - 200	45 - 65	
Lambaliha / vasikaliha / loomaliha / sealiha 1 kg		Jah	190 - 200	80 - 110	

FUNKTSIOONID



Tavapärane



Sundõhk



Konveksioonküpsetus



Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4

Säästlik
sundõhk

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
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 (keskmise)	20 - 30 **	
Vorstid / kebab / ribi / kotletid		—	2 - 3 (keskmise - kõrge)	15 - 30 **	
Rõstitud kana 1 - 1,3 kg		—	2 (keskmise)	55 - 70 ***	
Lambakoot / -jalg		—	2 (keskmise)	60 - 90 ***	
Ahjukartulid		—	2 (keskmise)	35 - 55 ***	
Köögiviljagratään		—	3 (kõrge)	10 - 25	
Küpsised	Küpsised	Jah	135	50 - 70	
Tordid	Tordid	Jah	170	50 - 70	
Ümmargune pitsa	Pitsa	Jah	210	40 - 60	
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	190	40 - 120 *	
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / rõstitud 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.

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. 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 alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

TARVIKUD



Traatrest



Ahjuplaat või koogivorm traatrestil



Nõrgumispann / küpsetusplaat või ahjuplaat traatrestil



Nõrgumispann / küpsetusplaat



Nõrgumispann 500 ml veega



Lihatermomeeter (kui on komplektis)

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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 ega 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 käsna.

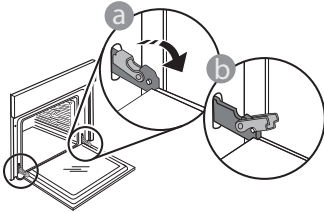
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

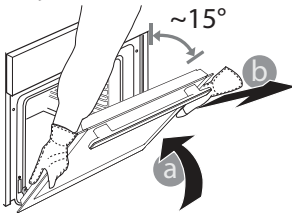
Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või svammiga.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

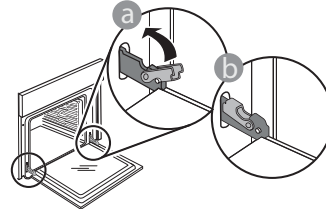
1. **Ukse eemaldamiseks** tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



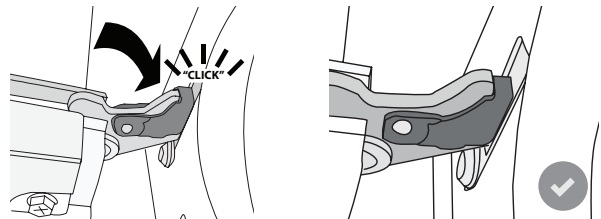
2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.



3. **Ukse tagasipaigaldamiseks** asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.
4. 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.



5. 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.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. 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 paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.


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.	Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib. Proovige teha „TEHASELÄHTESTUS“, mille saate valida menüüst „SEADED“. Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F tähele järgnev number.
Ahi ei lähe soojaks.	Kui DEMOFUNKTSIOON on sisselülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Iga 60 sekundi tagant kuvatakse ekraanil tekst DEMO.	Valige SEADED suvand DEMO ja lülitage see välja.
Tuli kustub.	ÖKO-režiim on sisse lülitatud.	Valige menüüst SEADED suvand ÖKO ja lülitage see välja.
Uks ei avane.	Puhastusprotsess pooleli.	Oodake, kuni funktsioon lõpeb ja ahi maha jahtub.
Kodus läheb elekter ära.	Vale võimsusseade.	Kontrollige, kas teie kodune nimivõimsus on vähemalt 3 kW. Kui mitte, vähendage võimsus 13 amprini. Valige menüüst SEADED suvand VÕIMSUS ja valige Madal.

TOOTE KIRJELDUS

 [www](http://www.whirlpool.eu) Selle seadme infolehe koos energiaandmetega saab alla laadida Whirlpool veebilehelt docs.whirlpool.eu

KUST SAADA KASUTUS- JA HOOLDUSJUHEND

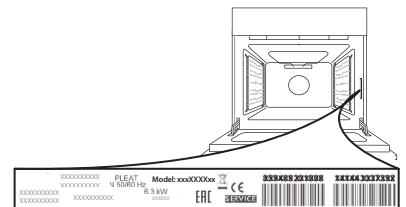
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla meie veebilehelt docs.whirlpool.eu (selleks võite kasutada seda QR-koodi), täpsustamiseks on vaja lisada toote kaubanduslik kood.



> Teine võimalus on võtta ühendust müügiärgse teenindusega.

TEENINDUSE KONTAKT

Kontaktandmed leiata garantiijuhendist. Kui võtate ühendust müügiärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



400011261829

Trükitud Itaalias