

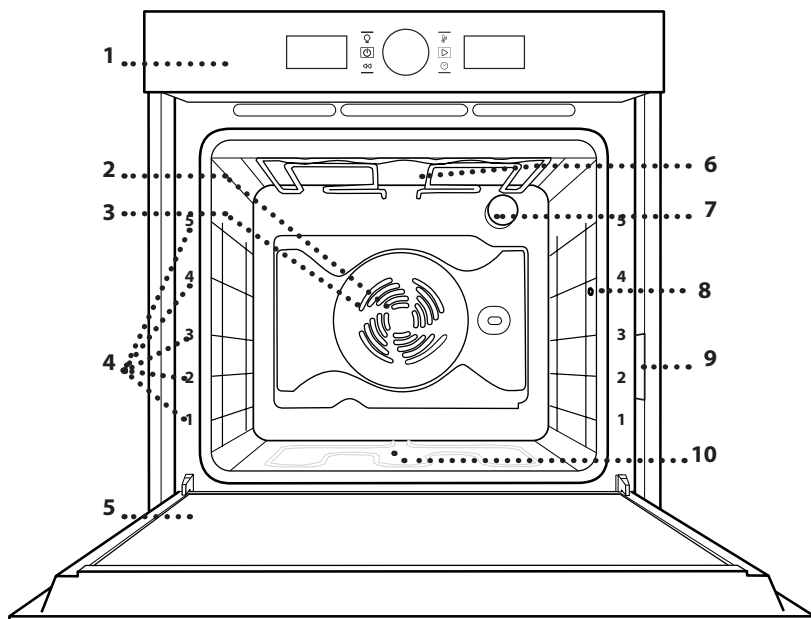


**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE**  
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma  
seade aadressil [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



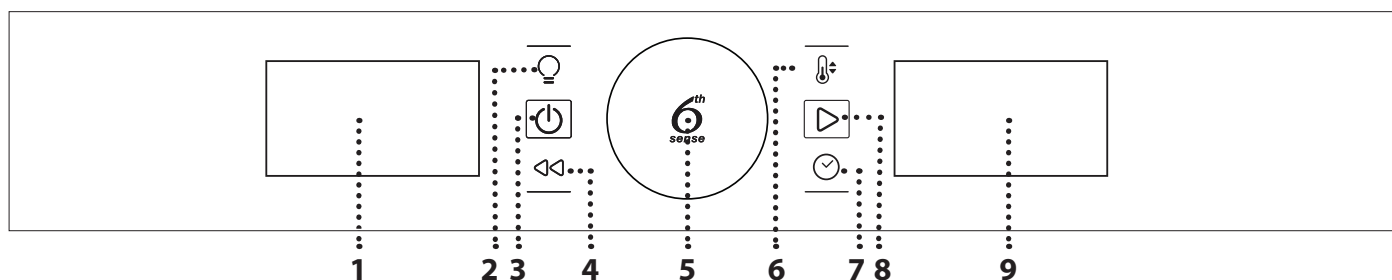
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi  
ohutusjuhend.

## TOOTE KIRJELDUS



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

## JUHTPANEEL



### 1. VASAKPOOLNE NÄIDIK

### 2. VALGUSTUS

Lambi sisse-/väljalülitamiseks.


### 3. ON/OFF

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või aktiivse funktsiooni peatamiseks igal ajal.

### 4. TAGASI

Seadete muutmisel eelmisele menüüle naasmiseks.

### 5. PÖÖRDNUPP / 6TH SENSE NUPP

Seda pöörates saab liikuda funktsioonide vahel ja seada kõiki parameetreid. Vajutage , et valida, seada, avada või kinnitada funktsioonid või parameetrid ja käivitada küpsetusprogramm.

### 6. TEMPERATUUR

Temperatuuri seadmiseks.

### 7. AEG

Aja või küpsetusaja muutmiseks või seadmiseks.

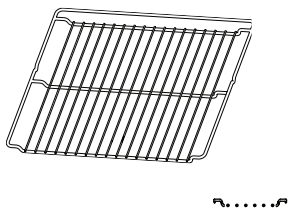
### 8. KÄIVITUS

Funktsioonide käivitamiseks ja seadete kinnitamiseks.

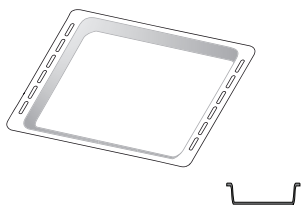
### 9. PAREMPOOLNE NÄIDIK

# TARVI KUD

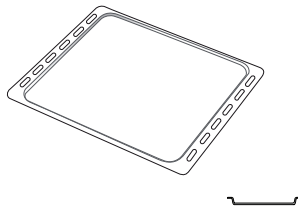
## REST



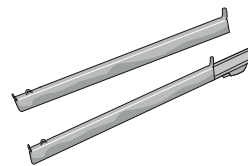
## NÖRGUMISPANN



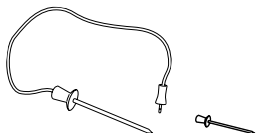
## KÜPSETUSPLAAT



## LIUGSIINID\* (AINULT MÕNEL MUDELIL)



## LIHATERMOMEETER (AINULT MÕNEL MUDELIL)



Tarvikute arv võib sõltuvalt ostetud mudelist olla erinev. Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

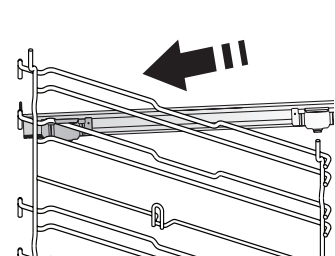
### RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

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

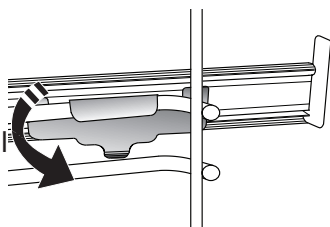
### LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.



Kinnitage siini ülemine klamber riiulisoone 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. Korraldage teisel samal tasemel asuval riiulisiinil.



Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

### RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

. Siinide eemaldamiseks, tõstke siine ülespoole ja tõmmake õrnalt alumine osa oma pesast välja: Nüüd saate siinid eemaldada.

. Riiulisiinide tagasi paigaldamisel paigutage kõigepealt oma pesa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

# FUNKTSIOONID



## TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.



## GRILL (GRILLIMINE)

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



## 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.



## KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha ja täidisega kookide küpsetamiseks, täidetud köögiviljade röstimiseks ainult ühel ahjutasandil. See funktsioon kasutab õrna ja hootist õhuringlust, et takistada toidu kuivamist.



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



## VORMIROOG

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi pastatoitude valmistamiseks.



## LIHA

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi liha küpsetamiseks. Funktsioon aktiveerib aeg-ajalt ventilaatori aeglase töörežiimi, et vältida toidu liigset kuivamist.



## SUUR KÜPSETAMINE

<sup>XL</sup> 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.



## BREAD

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pagaritoodete küpsetamiseks.



## PIZZA (PITSA)

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pitsade valmistamiseks.



## KOOGID JA MAGUSTOIDUD

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki kookide valmistamiseks.



## ERIFUNKTSIOONID



## KIIRE EELKUMUTAMINE

Ahju kiire eelkuumutamine. Kui eelkuumutamine on lõppenud valib ahi automaatselt funktsiooni Tavapärase küpsetamine. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni eelkuumutamine on lõppenud.



## TURBOGRILL

Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett. Selle funktsiooniga tuleb kasutada grillvarrast (kui on olemas).



## SÄÄSTLIK ÕHU SUNDRINGLUS\*

Ühel tasandil täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. Säästliku tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.



## SOOJASHOID

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.



## KERGITAMINE

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



## AUTOMAATPUHASTUS - PYRO

Toidupritsmete eemaldamiseks väga kõrge temperatuuriga tsükli abil. Saadaval on kaks isepuhastustsükli: täielik tsükkel (PYRO) ja lühem tsükkel (ECO). Soovitame kasutada lühemat tsükli regulaarselt ja pikemat tsükli ainult siis, kui ahi on väga must.

\* Funktsiooni kasutatakse Euroopa Liidu energiatõhususe deklaratsiooni soovitude kohaselt vastavalt määrusele (EL) nr 65/2014

# SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

## 1. MÄÄRAKE AEG

Ahju esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaeg.



Hakkab vilkuma kahekohaline tundide näit. Keerake nuppu, et määrata õiged tunnid ja vajutage kinnitamiseks



Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Keerake nuppu, et määrata õiged minutid ja vajutage kinnitamiseks

Pange tähele! Aja hilisemaks muutmiseks hoidke ajal, mil ahi on väljalülitatud vähemalt sekundi jooksul all ja korra eelkirjeldatud toiminguid.

Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust tuleb kellaeg uuesti seada.

## 2. SEADED

Vajadusel saate muuta vaikumisi määratud mõõtühikuid, temperatuuri (°C) ja nimivoolu (16 A).

Kui ahi on väljalülitatud, hoidke vähemalt 5 sekundit all



Mõõtühiku valimiseks keerake valikunuppu, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## 1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Kui ahi on väljalülitatud, kuvatakse ekraanile ainult kellaeg. Ahju sisselülitamiseks hoidke all nuppu . Pöörake nuppu, et vaadata vasakpoolsel näidikul saadaval olevaid peamisi funktsioone. Valige üks ja vajutage .



Alamfunktsiooni (juhul, kui see on saadaval) valimiseks, valige peamine funktsioon ja seejärel vajutage kinnitamiseks ja liikuge funktsiooni menüüsse.



Nimivoolu valimiseks keerake valikunuppu, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu .

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

## 3. 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 soovitatavalt mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Sundõhk või Konvektsioonküpsetus).

Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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

Pöörake nuppu, et vaadata parempoolsel näidikul saadaval olevaid alamfunktsioone. Valige üks ja vajutage kinnitamiseks .

## 2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid. Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta.

### TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE



Kui ekraanil vilgub ikoon °C/°F, keerake väärtuse muutmiseks nuppu, ja seejärel vajutage kinnitamiseks . Pärast seda muutke järgnevaid seadeid (kui on võimalik). Samuti saate samal ajal seada grillimise taseme (3 =



kõrge, 2 = keskmine, 1 = madal).



Pange tähele! Kui funktsioon on juba käimas, saate temperatuuri ja grilli tase muuta, kui vajutate , või keerate kohe nuppu.

#### KESTUS



Kui ekraanil vilgub ikoon , saate soovitud küpsetusaja määrata seadete nupuga, kinnitamiseks vajutate .

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage , et kinnitada ja käivitada funktsioon. Sellisel juhul ei saa küpsetusaja lõppu viitkäivitusega määrata.

Pange tähele! Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga : Keerake nuppu, et muuta tunde ja vajutage kinnitamiseks .

#### KÜPSETUSE LÕPUAJA SEADMINE / VIITKÄIVITUS

Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitkäivitust, programmeerides küpsetamise lõpetamise aja. Kui lõpuaega on võimalik muuta, kuvatakse ekraanile eeldatav lõpuaeg ja ikoon vilgub.



Vajadusel keerake nuppu, et määrata küpsetamise lõpuaeg, ning seejärel vajutage kinnitamiseks ja funktsiooni käivitamiseks . Pange toit ahju ja sulgege uks: Funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud 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.

Ooteajal saate seadete nupuga muuta programmeeritud lõpuaega.

Temperatuuri ja küpsetusaja seadete muutmiseks vajutage või . Lõpetamisel vajutage kinnitamiseks .

### 3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud seaded, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks .

Hetkel aktiivse funktsiooni võib igal ajal peatada, selleks hoidke all .

### 4. EELKUUMUTAMINE

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



Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini.



Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju, sulgeda uks ja alustada küpsetamist, selleks vajutage .

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 muuta.

### 5. KÜPSETAMISE LÕPP

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



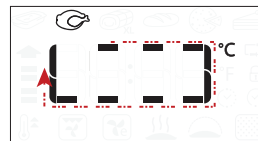
Küpsetusaja pikendamiseks ilma seadeid muutmata keerake uue küpsetusaja seadmiseks nuppu ja vajutage .

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

#### TEMPERATUURI TAASTAMINE

Kui temperatuur ahjus peaks küpsetamise ajal avatud uks tõttu langema, on olemas spetsiaalne funktsioon, mis aktiveerub automaatselt, et taastada algne temperatuur.

Temperatuuri taastamise ajal on näidikul „ussimängu“ animatsioon, kuni sihttemperatuur on saavutatud.






Kui programmeeritud küpsetustsükkel on käimas, suurendatakse parima tulemuse tagamiseks küpsetusaega vastavalt sellele, kui pikalt uks lahti seisib.


## . ERIFUNKTSIOONID

### 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 õhutatud.**

Ahjust tuleb enne puhastamist eemaldada kõik tarvikud, sh riiulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, siis veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud. Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks eemaldage enne pürolüüsifunktsiooni kasutamist õõnsuse sisemusest ülejäägid ja puhastage siseukse klaas. Kasutage Pyro-funktsiooni ainult siis, kui ahi on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

Liikuge erifunktsioonide juurde  ja keerake nuppu, et valida menüüst , seejärel vajutage kinnitamiseks elementi .

Vajutage puhastustsükli kohe käivitamiseks  või keerake nuppu, et valida lühem tsükkel (ECO).

Vajutage elementi  puhastustsükli viivitamatuks käivitamiseks või elementi  viivitusega lõpuaja/käivituse seadistamiseks.

Ahjus käivitub puhastustsükkel ja uks lukustub automaatselt.

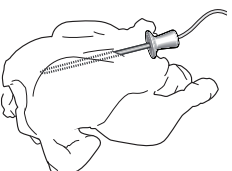
Pürolüüspuhastuse ajal ei saa ahju ust avada: Uks jääb lukku, kuni temperatuur on langenud ohutule tasemele. Pärast Pyro tsükli kasutamist õhutage ruumi.

Pange tähele! Puhastustsükli kestust ja temperatuuri ei saa seadistada.

## . LIHATERMOMEETRI KASUTAMINE (KUI ON OLEMAS)

Kaasasolev lihatermomeeter võimaldab küpsetamise ajal täpselt mõõta toidu sisetemperatuuri.

Lihatermomeetrit saab kasutada ainult mõne küpsetusfunktsiooniga (tavapärane, õhu sundringlus, konveksioonküpsetus, turbogrill, 6th Sense liha ja 6th Sense maksiküpsetus).





Suurepärase valmistamistulemuse saavutamiseks on väga oluline sond õigesti oma kohale asetada. Sisestage sond täielikult liha kõige liharikkamasse osasse, vältides konte ja rasvaseid osi. Linnuliha puhul tuleb sond sisestada külgsuunaliselt rinnakuosa keskel, jälgides, et sondi ots ei satuks tühja kohta. Väga ebaregulaarse paksusega liha puhul kontrollige enne ahjust võtmist, kas liha on

korralikult valminud. Ühendage termomeetri ots ahju parempoolses siseseinas asuvasse avasse.



Kui lihatermomeeter on ahjus ühendatud, kõlab helisignaal ja näidikule ilmub ikoon koos sihttemperatuuriga.



Kui lihatermomeeter ühendatakse funktsiooni valimise ajal, kuvatakse näidikul lihatermomeetri vaikumisi sihttemperatuur.



Praeguste seadetega käivitamiseks vajutage nuppu . Pöörake nuppu, et seada lihatermomeetri sihttemperatuur. Kinnitamiseks vajutage . Pöörake nuppu ahju temperatuuri seadmiseks.



Kinnitamiseks ja küpsetustsükli käivitamiseks vajutage nuppu  või .


Küpsetustsükli ajal kuvatakse näidikul lihatermomeetri sihttemperatuur. Kui liha jõuab seatud sihttemperatuurini, küpsetustsükkel peatub ja näidikul kuvatakse tekst END.

Küpsetustsükli uuesti käivitamiseks, kui kuvatakse tekst End, saab nuppu pöörates seada lihatermomeetri sihttemperatuuri, nagu kirjeldatud eespool.


Kinnitamiseks ja küpsetustsükli uuesti käivitamiseks vajutage vastavalt nuppu  või .

Pange tähele! Lihatermomeetrit kasutava küpsetustsükli ajal saab nuppu pöörates muuta lihatermomeetri sihttemperatuuri. Ahju temperatuuri seadmiseks vajutage .

Lihatermomeetri saab sisestada igal ajal, ka küpsetustsükli kestel. Sellisel juhul tuleb küpsetusfunktsiooni parameetrid uuesti seada.

Kui lihatermomeeter vastava funktsiooniga kasutamiseks ei sobi, lülitab ahi küpsetustsükli välja ja kõlab hoiatussignaal. Sellisel juhul eemaldage lihatermomeeter või vajutage  teise funktsiooni seadmiseks. Viitkäivitust ja eelkuumutuse faasi ei saa lihatermomeetriga kasutada.


## . KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt 5 sekundit all .



Nuppude avamiseks korrake toimingut.

Pange tähele! Klahviluku saab aktiveerida ka siis, kui küpsetamine parasjagu käib.

Ohutuse tagamiseks on võimalik ahi igal ajal välja lülitada, selleks vajutage .

# KASULIKUD NÄPUNÄITED

## 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.

## ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

Kasutades sundõhu 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.

## MEAT

Liha küpsetamiseks kasutage sobiva suurusega mis tahes tüüpi ahjuplaate või pyrex-nõusid. Praetükkide küpsetamisel on soovitatav nõu põhja veidi puljongit või lihaleent valada ja küpsetamise ajal sellega liha maitse tugevdamiseks kasta. Pange tähele, et selle toiminguga käigus eraldub aur. Kui praad on valmis, siis laske sellel ahjus seista 10–15 minutit või mähkige fooliumisse.

Kui soovite 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 grillemendist kaugemal. Pöörake lihal 2/3 küpsetusaja möödumisel teine külg. Olge ukse avamisel ettevaatlik, kuna aru väljub ahjust.

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

## MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitade küpsetamiseks tavapärasest küpsetamist 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 ringlema.

Kui soovite kontrollida, kas kerkinud kook on valmis, torgake koogi keskele hambatik. Kui tikk on koogist välja tõmmates puhas, on kook valmis.

Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määrige rasvaine vormi servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebaühtlaselt.

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

Niiske sisu või kattega kookide puhul (nt juustukook või puuviljapirukad) kasutage Konvektsioonküpsetuse funktsiooni. Juhul kui koogi põhi jääb nätskeks, tõstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põhjale enne täidise lisamist leiva- või biskviidipuru.

















































































## PIZZA (PITSA)

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

## KERGITAMINE

Katke tainas enne ahju kerkima panemist niiske rätikuga. Seda funktsiooni kasutades väheneb taina kerkimisaeg toatemperatuuriga (20–25 °C) võrreldes umbes ühe kolmandiku võrra. Pitsataigna kerkimisaeg on umbes tund 1 kg taigna kohta.

# KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARIKUD
<b>Kerkinud/biskviitkoogid</b>		-	170	30 - 50	2 
		Jah	160	30 - 50	2 
		Jah	160	30 - 50	4 1  
<b>Täitega koogid</b> (juustukook, strudel, õunapirukas)		-	160-200	30-85	3 
		Jah	160-200	35-90	4 1  
<b>Küpsised / väikesed koogid</b>		-	160 - 170	20-40	3 
		Jah	150 - 160	20-40	3 
		Jah	150 - 160	20 - 40	4 1  
<b>Tuuletaskud</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Jah	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Jah	180-190	35 - 45*	5 3 1   
<b>Meringues (Besees)</b>		Jah	90	110 - 150	3 
		Jah	90	130 - 150	4 1  
		Jah	90	140 - 160*	5 3 1   
<b>Pitsa</b> (õhuke põhi, paks põhi, plaadipirukas)		-	220-250	20 - 40	2 
		Jah	220-240	20-40	4 1  
		Jah	220-240	25 - 50*	5 3 1   
<b>Saiapäts</b> 0,5 kg		-	180-220	50 - 70	2 
<b>Väike sai</b>		-	180-220	30-50	3 
<b>Sai</b>		Jah	180-220	30-60	4 1  
<b>Sügavkülmutatud pitsa</b>		-	250	10 - 20	2 
		Jah	250	10 - 20	4 1  
<b>Pikantsed saiakesed</b> (juurviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180-190	45-60	2 
		Jah	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Jah	180-190	45 - 70*	5 3 1   
<b>Volovanid / lehttainast küpsised</b>		Jah	190 - 200	20 - 30	3 
		Jah	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Jah	180-190	20 - 40*	5 3 1   
<b>Lasanje / lahtised pirukad</b>		-	190-200	40-65	3 
<b>Küpsetatud makaroniroad / täidetud makaronitorud</b>		-	190-200	25 - 45	3 

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERatuur (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARIKUD
Lammas/vasikas/veis/siga 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Krõbeda kamaraga seapraad 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kana/küülik/part 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkun/hani 3 kg		-	190 - 200	90-150	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve)		Jah	180 - 200	40 - 60	3
Täidetud aedvili (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaan)		Jah	180 - 200	50 - 60	2
Röstleib ja -sai		-	3 (kõrge)	3 - 6	5
Kalafleed/-steigid		-	2 (keskmine)	20 - 30***	4 3
Vorstid/kebab/ribi/kotletid		-	2-3 (keskmine - kõrge)	15 - 30***	5 4
Grillkana 1-1,3 kg		-	2 (keskmine)	55 - 70**	2 1
Poolküps loomalihapraad 1 kg		-	2 (keskmine)	35 - 50**	3
Lambakoot / -jalg		-	2 (keskmine)	60 - 90**	3
Ahjukartulid		-	2 (keskmine)	35 - 55**	3
Köögiviljagratään		-	3 (kõrge)	10 - 25	3
Terve söögikord: Puuviljakook (tase 5)/lasanje (tase 3)/liha (tase 1)		Jah	190	40-120*	5 3 1
Lasanje ja liha		Jah	200	50 - 120*	4 1
Liha ja kartulid		Jah	200	45 - 120*	4 1
Kala ja köögivili		Jah	180	30-50	4 1
Täidetud praad		-	200	80-120*	3
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)		-	200	50 - 120*	3

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

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

\*\*\* Keerake toitu poole küpsetusaja möödudes.

Pange tähele! 6th Sense küpsetite funktsioon Pastry Cakes kasutab ainult ülemisi ja alumisi küttekehi, ilma õhu sundringluseta. See ei vaja eelkuumutust.

FUNKTSIOONID						
	Tavapärane küpsetamine	Grill	Turbo Grill	Sundõhk	Konvektioonküpsetus	Säätlik sundõhk
AUTOMAATFUNKTSIOONID						
	Vormiroog	Liha	Suure koguse küpsetamine	Bread (Leib)	Pizza	Koogid ja magustoidud
TARIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm restil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat või ahjuplaat restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	

# SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

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

Ärge kasutage aurupuhasteid.

Ärge kasutage traatvilla, abrasiivseid puhastusvahendeid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad seadme pindu kahjustada.

Kandke kaitsekindaid.

## VÄLISPIND

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

## SISEPIND

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel puhastage (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud

kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaaga.

- Kui seadme sisepindadel leidub raskestieemaldatavat mustust, soovitage parima tulemuse jaoks kasutada automaatpuhastusfunktsiooni.
- Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

## TARVIKUD

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

## LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Pange tähele! Kasutage ainult hõõglampe 25-40 W / 230 V, tüüp E-14, T300°C, või halogeenlampe 20-40 W / 230 V, tüüp G9, T300°C. 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.



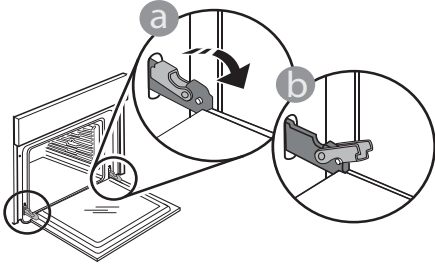
## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

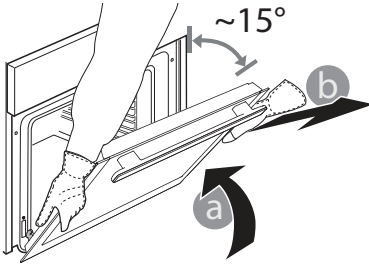
**2.** Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik.

Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates



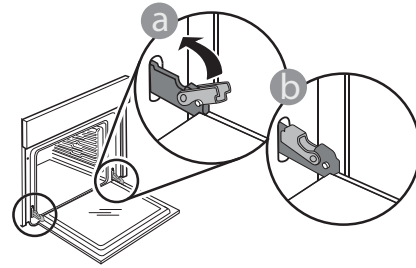
samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.



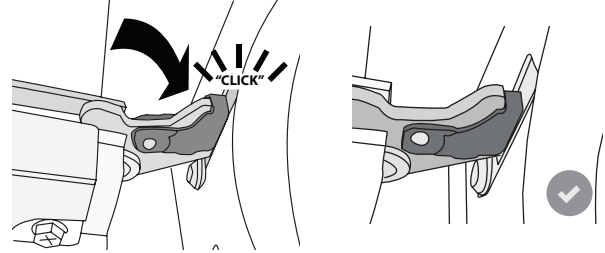
**3.** Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

**4.** Laske uks alla ja seejärel avage täielikult.

Langetage lukustid 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.

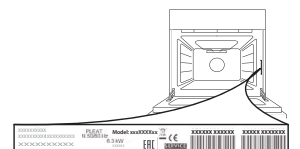
# RIKKEOTSING

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.
Uks ei avane.	Ukse luku viga. Puhastusprotsess pooleli.	Lülitage seade välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib. Oodake, kuni funktsioon lõpeb ja ahi maha jahtub.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F-tähele järgnev number.



## Eeskirjad, standarddokumentatsiooni ja toote lisateabe leiate järgmiselt:

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



Whirlpool



40001122284