

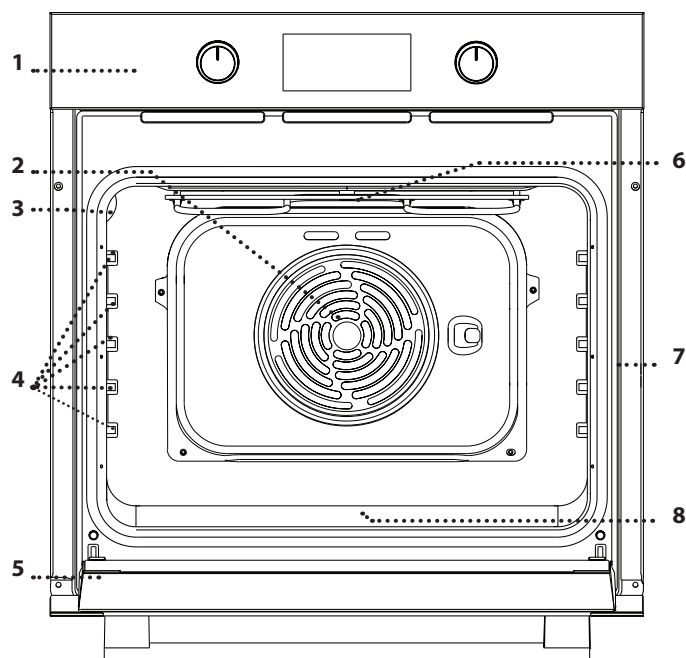


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma
seade aadressil www.whirlpool.eu/register



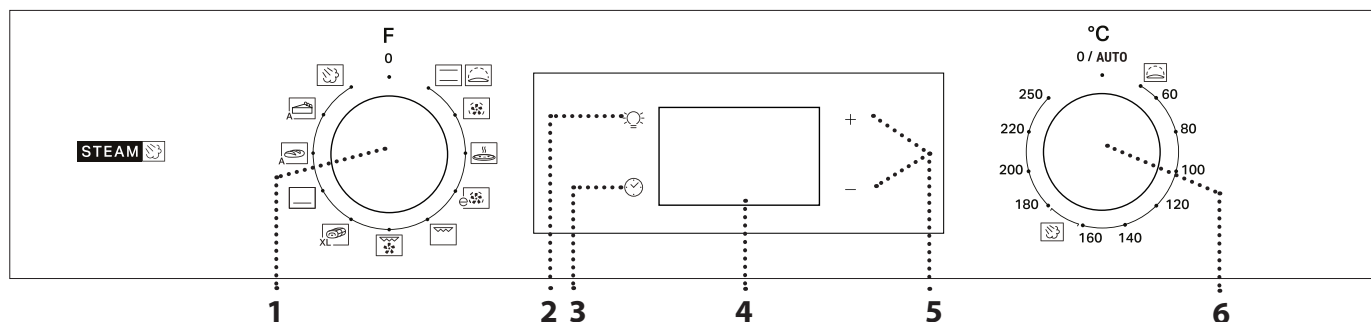
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator ja ringikujuline kütteelement (pole nähtaval)
3. Lamp
4. Riiulisiinid (tasandi number on märgitud küpsetuskambri seinale)
5. Uks
6. Ülemine kütteelement/grill
7. Andmeplaat (ärge eemaldage)
8. Režiimi **STEAM** süvend joogivee jaoks


JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. VALIKUNUPP

Ahju sisselülitamiseks ja funktsiooni valimiseks. Ahju väljalülitamiseks keerake nupp asendisse 0.

2. VALGUSTUS

Kui ahi on sisse lülitatud, saate seda vajutades  lülitada sisse või välja ahju valgustuse.

3. KELLAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkävivutuse ja taimeri määramiseks. Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaega.

4. DISPLEI

5. SEADENUPUD

Küpsetusaja muutmiseks.

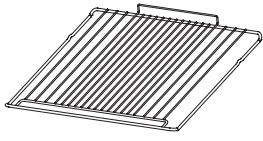
6. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

Pange tähele! Nupu tüüp võib olenevalt mudelist erineda. Kui nupud on sisse vajutatud, vajutage nupu vabastamiseks selle keskele.

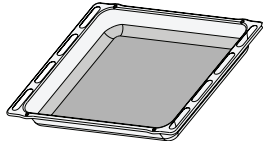
TARVIKUD

REST



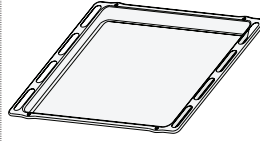
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

TILKUMISALUS *



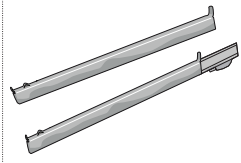
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



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

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemist ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

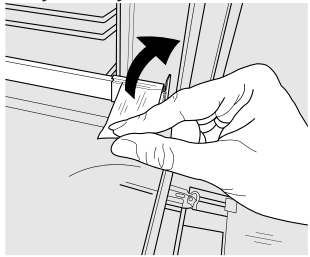
Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

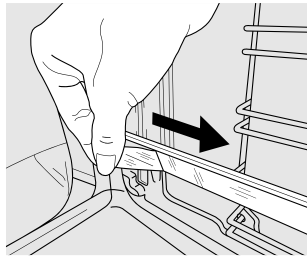
Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele.

LIUGSIINID JA RIIULIJUHIKUD

Enne ahju kasutamist eemaldage siinidelt kaitseteip [a] ja seejärel kaitsefoolium [b].



[a]



[b]

LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

Tõmmake liugsiini alumisest osast, et see alumiste konksude (1) küljest lahti tuleks, ja seejärel tõmmake liugsiini üles, et need ülemiste konksude (2) küljest eemaldada.

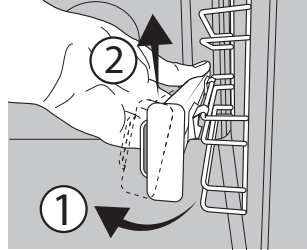
LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

Kinnitage ülemised konksud riiulijuhikute (1) külge ja seejärel vajutage liugsiinide alumist osa vastu riiulijuhikuid, kuni alumised konksud klõpsuga paika

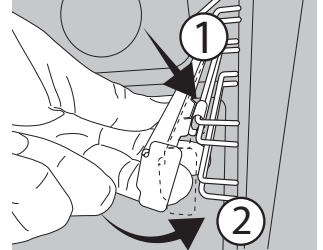
Seejärel nihutage see horisontaalselt riiulisiinidel lõppu.

Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb rõhtsalt riiulisiinidele libistada.

kinnituvad (2).



[c]



[d]



RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

1. Haarake riiulisiinide eemaldamiseks kindlalt siini välisosast ja tõmmake seda enda poole, et eemaldada tugi ja kaks sisemist tihvti oma pesadest.



2. Riiulisiinide ümber paigutamiseks hoidke neid avause lähedal ja sisestage esmalt kaks tihvti pesadesse. Seejärel viige väline osa pesa juurde, sisestage tugi ja vajutage tugevalt õõnsuse seinale, et veenduda, et riiulisiin on kindlalt kinni.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KELLAJA SEADISTAMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaajeg: Vajutage nuppu , kuni tabloole ilmub ikoon  ja kahekohaline tundide näidik hakkab vilkuma.



Kasutage tundide valimiseks nuppe + ja - ning vajutage kinnitamiseks nuppu . Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Kasutage minutite valimiseks nuppe + ja - ning vajutage kinnitamiseks nuppu .

Pange tähele! Kui ikoon  vilgub (näiteks pärast pikka voolukatkestust), peate kellaaja uuesti määrama.

2. AHJU KUUMUTAMINE

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

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 250 °C. Ahi peab sel ajal olema tühi.

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

FUNKTSIOONID

TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.

RISING (KERGITAMINE)

Magusa või soolase taigna tõhus kergitamine. Funktsiooni sisselülitamiseks keerake termostaadinupp vastavale ikoonile.


ÕHU SUNDINGLUS

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

PITSA

Mitut tüüpi ja suuruses pizza ning saia küpsetamiseks. Soovitatav on küpsetusplaatide asetus umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada.

SÄÄSTLIK SUNDÕHK

Ühes tükis praadide või täidisega lihalõikude küpsetamine ühel tasandil. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab sisse lülitada, vajutades nuppu .

GRILLIMINE


Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine.

Grillimisel soovitate asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

TURBOGRILL

Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Grillimisel soovitate asetada alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.


MAXI COOKING (SUUR KÜPSETAMINE)

 Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Soovitame liha küpsetamise ajal ümber pöörata, et mõlemad pooled ühtlaselt pruunistuksid. Samuti soovitate liha mõne aja tagant leemega üle valada, et see ära ei kuivaks.


ALUMINE KUUMUTUS

Sobib roogade põhjade pruunistamiseks. Funktsiooni soovitate kasutada ka aeglaseks toiduvalmistamiseks, et saavutada väga vedela konsistentsiga roog või kontsentreeritud kastmed ja soustid.



SAIA AUTOMAATKÜPSETUS

 See funktsioon valib saia jaoks automaatselt parima temperatuuri ja küpsetusaja. Parimate tulemuste saamiseks järgige hoolikalt retsepti. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm. Kui funktsioon määrab temperatuuri automaatselt, peab termostaadinupp jääma asendisse 0 / AUTO.

KONDIITRITODEDE AUTOMAATKÜPSETUS

 See funktsioon valib kookide jaoks automaatselt parima temperatuuri ja küpsetusaja. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm. Kui funktsioon määrab temperatuuri automaatselt, peab termostaadinupp jääma asendisse 0 / AUTO.

AUR+

 Steam+ funktsiooniga saavutate tänu küpsetustsükli eralduvale aurule suurepäraseid tulemusi. See funktsioon reguleerib automaatselt optimaalset küpsetustemperatuuri erinevate retseptide tarbeks; Põhiroogade küpsetusajad on toodud asjakohases küpsetustabelis. Enne aurufunktsiooni aktiveerimist peab ahi olema külm ja süvendisse peab olema kallatud 200 ml joogivett. Steam+ funktsiooni aktiveerimiseks keerake termostaadinupp asendisse .

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks pöörake *valikunupp* soovitud funktsiooni asendisse: süttib tabloo ja kõlab helisignaali.



2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI

Valitud funktsiooni käivitamiseks pöörake *termostaadinupp*, et määrata soovitud temperatuur.

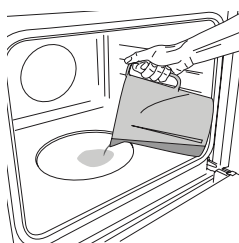


Pange tähele! Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates valikunuppu või muutes temperatuuri termostaadinupuga. Funktsioon ei käivitu, kui termostaadinupp on asendis 0 / AUTO. Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.

RISING (KERGITAMINE)

Kergitamiskäivitamiseks keerake *termostaadinupp* kergitusasendisse (40 kraadi) ja funktsiooninupp tavaasendisse. Kui ahi on määratud muule temperatuurile, ei käivitata funktsiooni. Pange tähele! Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.

STEAM



Aurufunktsiooni käivitamiseks kallake ahju põhja 200 ml joogivett. Keerake valikunupp päripäeva asjakohasele ikoonile ja termostaadinupp vahemikku 160 kuni 180 °C (olenevalt ikooni soovitusest). Funktsioon lülitub sisse ja ekraanil kuvatakse kellaag. Eelkuumutamine ei ole vajalik. Küpsetamise lõpetamiseks, pöörake valikunupp asendisse „0“. Ärge avage auruga küpsetamisel kunagi ahjuust ega lisage vett.


Pange tähele! Küpsetustabeli järgi täpse kestuse määramiseks järgige juhtnööre jaotises „Küpsetamise programmeerimine“.

3. EELKUUMUTAMINE JA JÄÄKKUUMUS

Kui funktsioon käivitub, annavad helisignaal ja ekraanil vilkuv ikoon  märku, et eelkuumutamise etapp on aktiveeritud.

Kui saavutatud on valitud temperatuur, lõpetab ikoon vilkumise ja kõlab uus helisignaal, mis tähendab, et toidu võib ahju panna ja alustada selle küpsetamist.

Pange tähele! Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetamise tulemusel halvasti mõjuda.



Pärast küpsetamist, kui funktsioon on inaktiveeritud, võib ikoon  ekraanil nähtavaks jääda, isegi kui jahutusventilaator on välja lülitunud, et viidata sektsioonis esinevale jääkkuumusele.

Pange tähele! Aeg, mille järel ikoon välja lülitub, oleneb erinevatest teguritest, nagu keskkonnatemperatuur ja kasutatav funktsioon. Toote võib igal juhul lugeda väljalülitatuks, kui valikunupu osuti on asendis „0”.


4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.



KESTUS

Vajutage nuppu , kuni ekraanil hakkavad vilkuma ikoon  ja „00:00”.





Valige nuppudega + ja - soovitud küpsetusaeg ning vajutage kinnitamiseks nuppu .


Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

Pange tähele! Valitud küpsetusaja tühistamiseks vajutage nuppu , kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon , seejärel lähtestage nupuga - küpsetusaeg väärtusele „00:00”. See küpsetusaeg sisaldab ka eelsoojenduse etappi.

KÜPSETAMISE LÕPUAJA/VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

Kui küpsetusaeg on määratud, saab funktsiooni käivitamise aega edasi lükata, programmeerides selle lõpuaja: vajutage nuppu , kuni ekraanil hakkavad vilkuma ikoon  ja preagune aeg.



Valige nuppudega + ja - soovitud küpsetamise lõpu-aeg ning vajutage kinnitamiseks nuppu .

Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: funktsioon jääb ootele ja hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks teie seatud ajal.

Pange tähele! Selle sätte tühistamiseks lülitage ahi välja, pöörates valikunupu asendisse „0”.

KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et funktsiooni töö on lõppenud.





Pöörake *valikunuppu*, et valida teine funktsioon, või valige asend „0” ahju väljalülitamiseks.


Pange tähele! Kui taimer on aktiivne, kuvatakse tablool vaheldumisi teksti END ja järelejäänud aega.

5. TAIMERI SEADMINE

See valik ei katkesta ega programmeeri küpsetamist, kuid võimaldab teil kasutada ekraani taimerina (nii funktsiooni töötamise ajal kui ka siis, kui ahi on välja lülitatud).

Hoidke nuppu  all, kuni ekraanil hakkavad vilkuma ikoon  ja 00:00.



Valige nuppudega + ja - soovitud aeg ning vajutage kinnitamiseks nuppu .

Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal.

Märkused: Taimeri tühistamiseks vajutage nuppu , kuni ikoon  hakkab vilkuma, seejärel lähtestage nupuga - aeg väärtusele „00:00”.

KÜPSETUSTABELID

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUMUTUS	TEMPERatuur (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	170	30 - 50	2
		Jah	160	30 - 50	2
		Jah	160	40 - 60	4
Täidisega kook (juustukook, struudel, puuviljapirukas)		Jah	160-200	35-90	2
		Jah	160-200	40-90	4 2
Küpsised/marjakorvikesed		Jah	160	25 - 35	3
		Jah	160	25 - 35	3
		Jah	150	35-45	4 2
Tuuletaskud		Jah	180-210	30-40	3
		Jah	180 - 200	35-45	4 2
		Jah	180 - 200	35-45	5 3 1
Besee		Jah	90	150-200	3
		Jah	90	140-200	4 2
		Jah	90	140-200	5 3 1
Pitsa/focaccia		Jah	190 - 250	15-50	1 / 2
		Jah	190 - 250	20-50	4 2
Sügavkülmutatud pitsa		Jah	250	10 - 20	3
		Jah	230-250	10 - 25	4 2
Soolased pirukad (juurviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180 - 200	40-55	3
		Jah	180 - 200	45 - 60	4 2
		Jah	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 - 200	20 - 30	3
		Jah	180-190	20-40	4 2
		Jah	180-190	20-40	5 3 1
Lasanje / küpsetatud pasta / cannelloni / lahtine pirukas		Jah	190 - 200	45-65	2
Lambaliha / vasikaliha / veiseliha / sealiha 1 kg		Jah	190 - 200	80-110	3
Krõbeda kamaraga seapraad 2 kg		Jah	180-190	110-150	3
Kanapraad / jänesepraad/ pardipraad 1 kg		Jah	200-230	50 - 100	2
Kalkunipraad / hanepraad 3 kg		-	190 - 200	100-160	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (filee, terve)		Jah	170-190	30 - 45	2
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180 - 200	50-70	3
Röstitud sai/leib		5'	250	2 - 6	5

TARIKUD					
---------	--	--	--	--	--

FUNKTSIOONID							
--------------	--	--	--	--	--	--	--

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Kalafilee/-lõigud		-	230–250	15–30 *	4 3
Vorstid / kebab / ribi / kotletid		-	250	15–30 *	5 4
Grillkana 1-1,3 kg		Jah	200–220	55 - 70 **	2 1
Veisepraad pooltoores 1 kg		Jah	200 - 210	35–50 **	3
Lambakoot		Jah	200 - 210	60–90 **	3
Ahjukartulid		Jah	200 - 210	35 - 55	2
Köögiviljagrataän		-	200 - 210	25 - 55	3
Liha ja kartulid		Jah	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Kala ja köögiviljad		Jah	180	30–50 ***	4 2
Lasanje ja liha		Jah	200	50–100 ***	4 1
Terve söögikord: puuviljakook (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	180–190	40 - 120 ***	5 3 1
Praad / täidisega praad		-	170–180	100 - 150	3

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

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

*** Arvestuslik ajakulu: toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.



KÜPSETUSTABEL STEAM+

TOIT	RETSEPT	KOGUS	AEG (min)	TARVIKUD	TASE	VESI
 LEIB	Leivakesed	80–100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Võileiva viil ahjuvormis	300–500 g	40 - 60			
	Leib	500 g kuni 2 kg	50 - 100			
 LIHA	Bagetid	200–300 g	30 - 45			
	Praeliha	1 kg	60 - 110			
	Ribid	500g kuni 1,5 kg	50 - 75			
	Kana	1–1,5 kg	55 - 80			
 KALA	Kana/Kalkun	3 kg	100 - 140			
	Praefilee	0,5–2 cm	15–25			
	Praefilee	2–4 cm	20 - 35			
	Terve kala	300–600 g	20 - 30			
 KÖÖGIVILJAD	Terve kala	600–1200 g	25 - 45			
	Aurutatud kartulid	0,5–1,5 kg	45 - 60			
	Täidetud paprika	1–2 kg	35 - 55			
	Aurutatud brokoli	0,3–1 kg	30 - 50			
 PAGARITOO- TED	Aurutatud suvikõrvits	0,5–1,5 kg	30 - 50			
	Cookies	alus	25 - 35			
	Muffin	30–60 g	25 - 45			
	Biskviitkook	500–700 g	30 - 50			
	Tort	vorm	35 - 55			

Käivitage funktsioon STEAM+ ainult siis, kui ahi on kül. Ukse avamine ja vee lisamine küpsetamise ajal võib lõpptulemusele halvasti mõjuda.

TARVIKUD					
	Rest	Küpsetuspann restil	Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega

FUNKTSIOONID							
	Tavapärane	Sundõhk	Pizza	Maxi cooking	Grill	Turbogrill	Säästlik sundõhk

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

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

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

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

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui pinnad on väga määrdunud, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPIND

• Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure veesisaldusega toidu küpsetamise käigus tekkinud kondensatsiooni eemaldamiseks laske ahjul täielikult jahtuda ja pühkige see siis lapi või käsna puhtaks.

• Ahju põhja kogunenud katlakivi eemaldamiseks pärast küpsetamist programmiga **STEAM** soovitame ahju sisemust puhastada müügijärgse hoolduse pakutud toodetega (järgige tootele lisatud juhtnööre). Soovitav on ahju puhastada iga 5–10 **STEAM** küpsetustsükli järel.

• Ukse saab klaasi hõlpsamaks puhastamiseks kergesti eemaldada ja uuesti paigaldada.

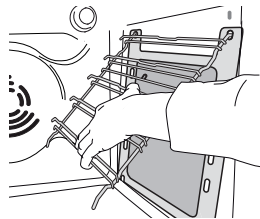
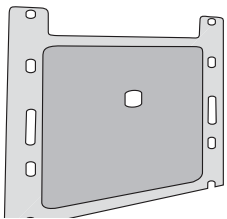
• Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

TARVIKUD

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

KATALÜÜTILISTE PANEELIDE (AINULT OSADEL MUDELITEL)

Ahi võib olla varustatud spetsiaalsete katalüütiliste paneelidega, mis hõlbustavad ahju sisemuse puhastamist. Neil on eriline, väga poorne isepuhastuv kattekiht, mis suudab imada rasva ja tahma. Paneelid on kinnitatud riiulisiinidele. Riiulisiinide ümbertõstmisel ja nende uuesti paigaldamisel veenduge, et ülaosas olevad konksud oleksid korralikult paneelide vastavates aukudes.



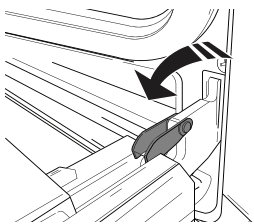
Katalüütiliste paneelide isepuhastustoime tõhusaks kasutamiseks soovitame ahju kuumutada umbes tund aega 200 °C juures funktsiooniga Konvektsioonküpsetus. Ahi peab sel ajal olema tühi. Enne järelejäänud toidujääkide eemaldamist pehme švammiga laske ahjul maha jahtuda.

Pange tähele! Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid pesuvahendeid, karedat harja, terasharja või ahjupihuseid, mis võivad katalüütilist pinda kahjustada ja selle enesepuhastusvõime rikkuda.

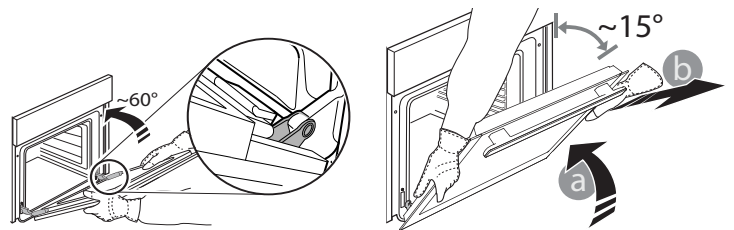
Kui vajate asenduspaneele, pöörduge teenindusse.

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 kinni, tõmmates samal ajal ülespoole (a), kuni see oma pesast (b) 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.

5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

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

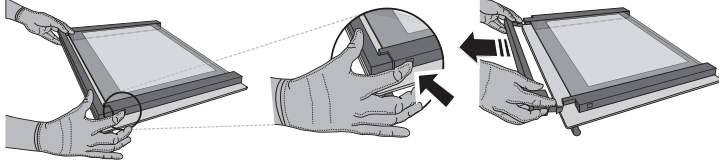
Pange tähele! Kasutage 25 W / 230 V tüüpi G9, T300 °C halogeenpirne.

Seadmes kasutatav lampipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009).

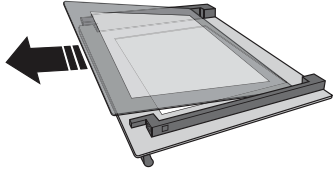
Pirnid on saadaval teeninduses. - Ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad pirni kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSEKLAASIDE PUHASTAMINE

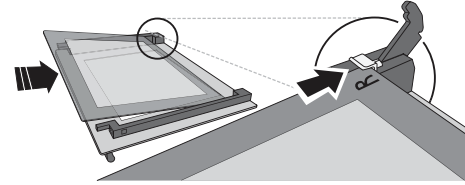
1. Eemaldage üks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraka kaht kinnitusklaamrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



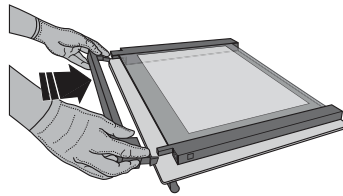
2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.



3. Paigaldage uuesti vaheplaat (tähistatud R-tähega) enne siseplaadi paigaldamist: Klaastahvlite õige asetuse jaoks veenduge, et tähis "R" jääb vasakusse nurka. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähega) tugedele, seejärel langetage see paika. Korraldage sama mõlema klaastahvliga.



4. Paigaldage ülemine serv: Klamber näitab õiget asendit. Enne ukse ahju ette panemist kontrollige, kas tihend on korralikult oma kohal.



RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju rikked.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F tähele järgnev number.
Ekraanil on kiri „Hot” ja valitud funktsioon ei käivitu.	Temperatuur on liiga kõrge.	Laske ahjul enne funktsiooni käivitamist jahtuda. Valige teine funktsioon.
Ekraanil on ebaselge tekst ja see näib olevat katki.	Teine keelekomplekt.	Võtke ühendust lähima müügi järgse teenindusega.



Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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

