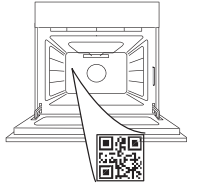




## TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE

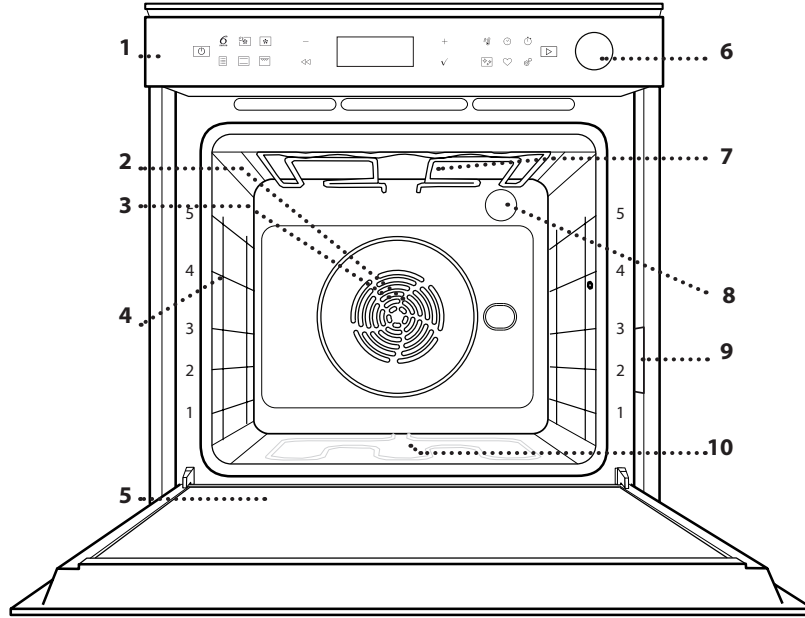
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade veebisaidil [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

## TÄPSEMA TEABE SAAMISEKS SKANNIGE OMA SEADME QR-KOOD



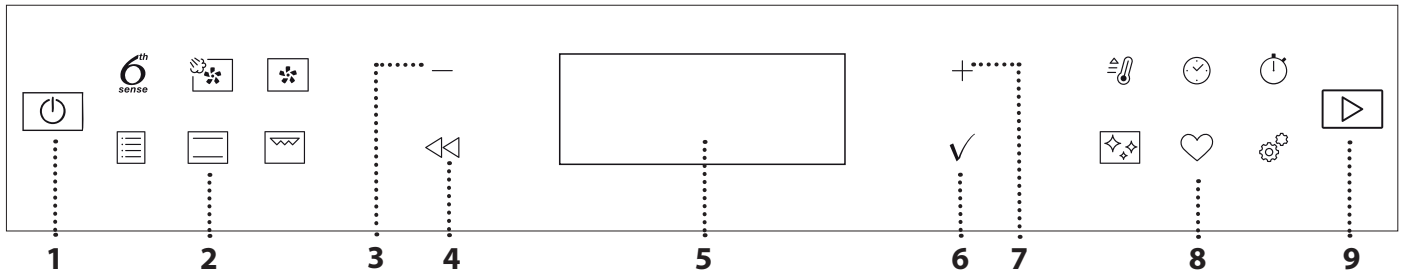
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

## TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilatsioon
3. Tsirkulaarne küttekeha (pole nähtav)
4. Riiulisiinid (taseme number on märgitud ahju esiküljel)
5. Uks
6. Veesahtel
7. Ülemine soojenduselement/grill
8. Lamp
9. Andmeplaat (ärge eemaldage)
10. Alumine küttekeha (ei ole nähtav)

## JUHTPANEELI KIRJELDUS



### 1. SISSE / VÄLJA

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või aktiivse funktsiooni peatamiseks.

### 2. OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

Otsejuurdepääs funktsioonidele ja menüüle.

### 3. NAVIGEERIMISNUPP MIINUS

Menüü kerimiseks ning funktsiooni seadistuste ja väärtuste vähendamiseks.

### 4. TAGASI

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

### 5. EKRAAN

Funktsiooni koheseks käivitamiseks.

### 6. KINNITAMINE

Valitud funktsiooni või seatud väärtuse kinnitamiseks.

### 7. NAVIGEERIMISNUPP PLUS

Menüü kerimiseks ning funktsiooni seadete ja väärtuste suurendamiseks.

### 8. SUVANDID / OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

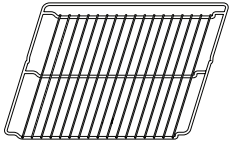
Otsejuurdepääs funktsioonidele, kestusele, seadetele ja lemmikutele.

### 9. KÄIVITAMINE

Funktsiooni käivitamiseks määratud seadete või põhiseadetega.

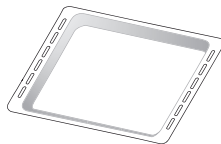
# TARVIKUD

## TRAASTREST



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

## NÕRGUMISPANN



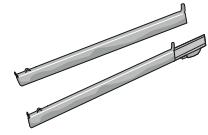
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccacia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna traatrestiga alla.

## KÜPSETUSPLAAT



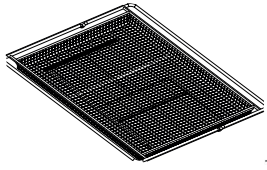
Ahjusaia ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka liha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

## LIUGSIINID\*



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

## AIR FRY KÜPSETUSPLAAT\*



Kasutamiseks toitude küpsetamisel Air Fry funktsiooniga, nii et küpsetusplaat on asetatud madalamale tasemele võimaliku puru ja rasva kogumiseks.

Seda saab pesta nõudepesumasinas.

\* Saadaval ainult teatud mudelitel

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab osta eraldi; tellimine ja lisateave müügiärgsest teenindusest või veebisaidil [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

## TRAASTRESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

Veenduge, et traatresti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riulisooni ahju.

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

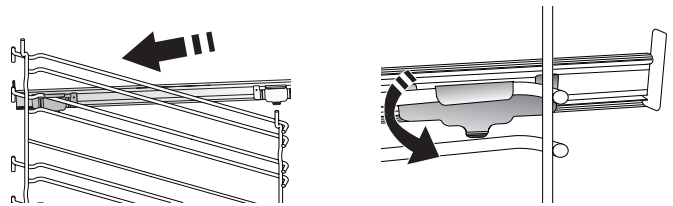
## RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

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

## 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. Korrauke toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisiinil.



Pange tähele! Liugsiinid võivad kinnituda ükskõik millisele tasemele.

# FUNKTSIOONID

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

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

Selle funktsiooniga parima tulemuse saamiseks järgige vastavas valmistustabelis toodud juhiseid.



### SUNDÕHK + AURUTAMINE

Auru ja sundõhu omaduste kombineerimisega võimaldab see funktsioon küpsetada road väljast meeldivalt krõbedaks ja pruunistatuks, jättes need seest hõrguks ja mahlaseks. Parimate küpsetustulemuste saavutamiseks soovime leiva ja magustoitude puhul valida aurutaseme STEAM 1 ning liha, kala ja köögiviljade puhul aurutaseme STEAM 2.



### SUNDÕHK

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasemel (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.



### TRADITSIOONILISED FUNKTSIOONID

#### KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.

#### TURBO GRILL

Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kana) grillimiseks. Soovime asetada liha alla nõrgumisplaadi küpsetusmahlade kogumiseks: paigutage nõrgumispann traatrestiga alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml joogivett.

#### KÜLMUTATUD VALMISTOITUDE KÜPSETAMINE

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

#### ERIFUNKTSIOONID

##### » AIR FRY

See funktsioon võimaldab teil küpsetada vähemat õli kasutades friikartuleid, kananagitsaid jne meeldivalt krõbedate tulemustega. Kütteelemendid pöörlevad õõnsuse korralikuks soojendamiseks, samal ajal kui ventilaator ajab kuuma õhku ringi.

Parimad võimalikud küpsetustulemused saavutatakse ainult Air Fry küpsetusplaadiga (osade mudelitega kaasas). Asetage toit ühe kihina Air Fry küpsetusplaadile ja järgige parimate tulemuste saamiseks Air Fry küpsetustabeli juhiseid. Vältige korruga rohkem kui ühe küpsetusplaadi kasutamist, mis põhjustab ebaühtlast küpsemist.

##### » KERGITAMINE

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

##### » ÜLESSULATAMINE

Külmutatud toidu ülessulatamise kiirendamiseks. Paigutage toit keskmisele ahjutasemele. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.

##### » SOOJASHOIDMINE

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

##### » SÄÄSTLIK SUNDÕHK

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



### KONKVEKTSIOONKÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.



### GRILLIMINE

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovime asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumisplaadi: paigutage nõrgumispann traatrestiga alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml joogivett.



### KIIRE EELKUUMUTUS

Ahju kiire eelkuumutamine.



### TAIMERID

Funktsiooni ajaväärtuste muutmine.



### MINUTILUGEJA

Aja arvestamiseks ilma funktsiooni käivitamata.



### PUHASTAMINE

#### • AUTOMATNE AHJU PUHASTAMINE – PÜROLÜÜS

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

#### • VEE ÄRAVOOL

Aurustist vee eemaldamiseks, et sinna ei jääks jääkvett, kui seade jääb mõneks ajaks kasutuseta.

#### • KATLAKIVI EEMALDAMINE

Katlakivi jääkide eemaldamiseks aurustist. Soovime seda funktsiooni regulaarselt kasutada. Kui te seda ei tee, kuvatakse ekraanil teade, mis tuletab meelde, et ahju tuleks puhastada.

## SMART CLEAN

Spetsiaalne puhastusüksik, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage külma ahju põhja 200 ml joogivett ja aktiveerige funktsioon.



## SEADED

Ahju seadete muutmiseks.

Kui „ECO“ režiim on aktiivne, siis vähendatakse energia säästmiseks ekraani heledust ning lamp lülitub 1 minuti möödudes välja. See aktiveeritakse automaatselt uuesti, kui vajutatakse mis tahes nuppu. Kui „DEMOFUNKTSIOON“ on

# ESIMEST KORDA KASUTAMINE

## 1. KEELE VALIMINE

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



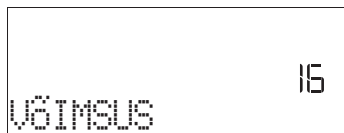
Vajutage nuppu + või – , et liikuda mööda pakutavate keelte loendit ja valige soovitud keel.

Valiku kinnitamiseks vajutage nuppu ✓ .

Pange tähele! Keelt saab hiljem muuta, kui valite menüüst „SETTINGS“ (Sätted) „LANGUAGE“ (Keel), milleks vajutage nuppu ⚙ .

## 2. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

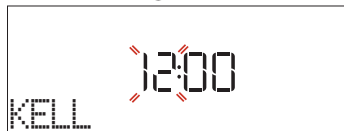
Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW (16): kui teie majapidamises on võimalik tarbitav võimsus väiksem, tuleb seda väärtust vähendada (13).



Vajutage nuppu + või – , et valida 16 „High“ (Kõrge) või 13 „Low“ (Madal), ja vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ .

## 3. MÄÄRAKE AEG

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



Vajutage tunni määramiseks nuppu + või – ja vajutage nuppu ✓ : Ekraanil vilguvad minutinäidu kaks numbrit.

Vajutage minutite määramiseks nuppu + või – ja vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ .

Pange tähele! Võimalik, et pärast pikemat volukatkestust tuleb kellaeg uuesti määrata. Valige menüüs „SETTINGS“ (Sätted) „CLOCK“ (Kell), milleks vajutage nuppu ⚙ .

sisse lülitatud, siis on kõik käsud aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Selle režiimi väljalülitamiseks minge menüüst „SETTINGS“ (Sätted) „DEMOFUNKTSIOONI“ ja valige „Off“ (Väljas).

Kui valite „FACTORY RESET“ (Tehaseseadete lähtestamine) siis lülitub seade välja ja seejärel taastatakse esimese lülituse olek. Kõik seaded kustutatakse.



## LEMMIKUD

Kümne lemmikfunktsiooni loetelu kuvamiseks.

## 4. MÄÄRAKE VEE KAREDUSTASE

Et võimaldada ahju tõhusamat tööd ja tagada, et see annab kasutajale regulaarselt teada katlakivi eemaldamise tsükli vajadusest, on vaja määrata korrektne vee karedustase. Selle määramiseks lülitage ahi nupu vajutamisega sisse, vajutage nupule „Settings“ (Sätted) ⚙ ning kasutage navigeerimisnuppe + ja – , et valida „WATER HARDNESS“ (Vee karedus). Kinnitamiseks vajutage nuppu ✓ . Kasutage navigeerimisnuppe + ja – , et valida oma piirkonna korrektne vee karedustase järgmise tabeli alusel:

VEE KAREDUSTASEMETE TABEL				
Tase		°dH Saksa kraadi	°fH Prantsuse kraadi	°Clark Inglise kraadi
1	Väga pehme	0–6	0–10	0–7
2	Pehme	7–11	11–20	8–14
3	Keskmine	12–16	21–29	15–20
4	Kare	17–34	30–60	21–42
5	Väga kare	35–50	61–90	43–62

Kinnitamiseks vajutage nuppu ✓ .

Vee karedustasemeks on eelseadistatud „Kare“.

## 5. KUUMUTAGE AHI

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 „Forced Air“ (Sundõhk) või „Convection Bake“ (Konvektsioonküpsetus)).

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


# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## 1. VALIGE FUNKTSIOON

Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu : ekraanile kuvatakse viimane käivitatud põhifunktsioon või peamenüü.

Funktsioonide 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. MUUTKE FUNKTSIOONI SEADEID

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

### TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE / AURUTASE



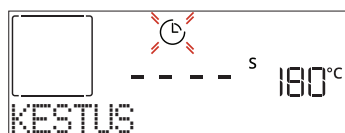
Kui väärtus ekraanil vilgub, vajutage muutmiseks nuppu + või -, ja seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓. Pärast seda muutke järgnevat seadeid (kui on võimalik).



Samamoodi on võimalik valida grillimise taset: Grillimiseks on määratud kolm võimsustaset: 3 (kõrge), 2 (keskmine), 1 (madal).


Funktsioonis „Forced Air + Steam“ (Sundõhk + aur) saate valida auru koguse järgmiste väärtuste hulgast: STEAM 1, STEAM 2.

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 nuppu ✓ või  ja käivitage funktsioon. Selle režiimi valimisel ei saa viitkävitatust programmeerida.



Pange tähele! Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga : vajutage muutmiseks nuppu + või - ja seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

### LÕPUAEG (VIITSTART)

Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitkävitatust, programmeerides küpsetamise lõpuaja. Ekraanil kuvatakse lõpuaeg ja ikoon  vilgub.



Soovitud küpsetamise lõpuaja määramiseks vajutage nuppu + või - ja seejärel vajutage funktsiooni kinnitamiseks ja aktiveerimiseks nuppu ✓. Pange toid ahju ja sulgege uks: Funktsioon hakkab automaatselt tööle pärast arvatud aja möödumist, et küpsetamine lõppeks teie määratud ajal.

Pange tähele! Käivitamise viitaja programmeerimisel lülitatakse ahju eelsoojendus välja: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud. Ooteajal võite vajutada nuppu + või -, et muuta programmeeritud lõpuaega, või vajutada muude seadete muutmiseks nuppu . Kui vajutate teabe kuvamiseks nuppu , on võimalik lülitada lõpuaja ja kestuse vahel.

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

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

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

### KAAL / KÕRGUS / PITSA (ÜMAR-ALUS-KIHID)




Funktsiooni õigeks määramiseks järgige ekraanil kuvatavat teavet, kui ahi annab märku, vajutage nuppu + või -, et määrata vajalik väärtus, ja seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

### 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 nuppu ✓ või  ja käivitage funktsioon.

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

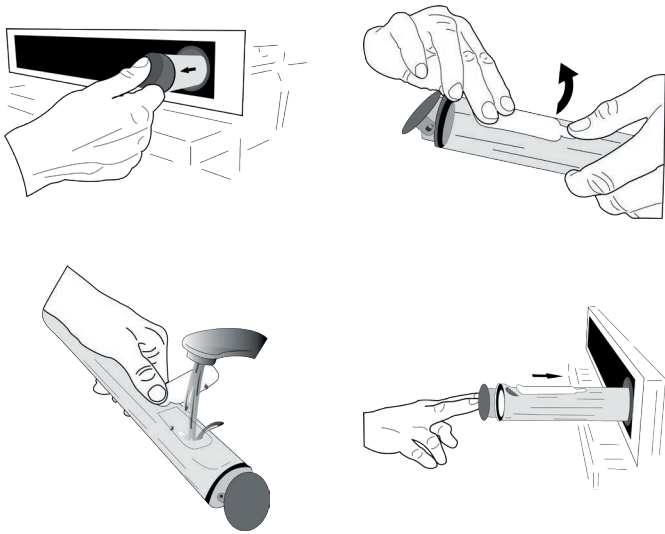
### . AURUGA KÜPSETAMINE

Kui valite funktsiooni „Forced Air + Steam“ (Sundõhk + aur) või ühe režiimi 6th Sense valmisretseptidest, on võimalik auru kasutades valmistada igat tüüpi toite. Aur levib toidus võrreldes tavapärase funktsioonides kasutatava kuuma õhuga kiiremini

ja ühtlasemalt: see lühendab küpsetusaega, säilitab toidus väärtuslikud toitained ja tagab imemaitsva tulemuse iga retseptiga. Auruga küpsetamise ajal peab uks alati kinni olema.

Auruga küpsetamiseks tuleb juhtpaneelil olevat väljavõetavat sahtlit kasutades täita veega aurusti, mis asub ahju sees.

Kui ekraanil kuvatakse viipa „ADD WATER“ (Lisage vett), avage sahtel, vajutades kaldus kattel. Kui see on välja võetud, avage sahtli kaas ja valage aeglaselt sisse veidi joogivett kuni märgistuseni, mis vastab ekraanil kuvatavale tasemele (1. või 2. tase, sõltuvalt valitud funktsioonist). Mingil juhul ärge täitke sahtlit üle 2. taseme märgistuse. Sulgege sahtel, lükates seda ettevaatlikult kuni täieliku sulgumiseni paneeli suunas. Sahtel peab alati kinni olema, välja arvatud vee lisamise ajal.



Pikemate küpsetustsükli puhul, pärast esimest täitmist ja vee otsalõppemist võib olla vaja seda tsükli lõpuleviimiseks lisada: ahi kuvab selle vajadusest märkuandmiseks viiba.

Ärge täitke sahtlit, kui ahi on välja lülitatud ega enne vastava viiba kuvamist ekraanil.

Soovitame sahtli pärast küpsetamise aurutsükli tühjendada.

### 3. KÄIVITAGE FUNKTSIOON

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

Kui vajutate viitfaasis nuppu , siis küsib ahi, kas jätta selle etapi vahele, ja funktsioon käivitub kohe.

Pange tähele! Kui funktsioon on valitud, näitab ekraan iga funktsiooni jaoks kõige sobivamat taset.

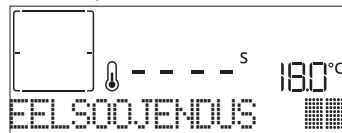
Võite aktiveeritud funktsiooni mis tahes ajal peatada, selleks vajutage nuppu .

Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab kindlat maksimumtemperatuuri, kuvatakse ekraanil teade.

Vajutage eelmisele kuvale naasmiseks nuppu ja valige mõni teine funktsioon või oodake täieliku jahtumiseni.

### 4. EELSOOJENDUS

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



Kui see etapp on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil viidatakse, et ahi on saavutanud valitud temperatuuri ja toit tuleb ahju panna („ADD FOOD“ (Lisage toit)). Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju, sulgeda ukse ja alustada küpsetamist, selleks vajutage nuppu või .

Pange tähele! Kui panete toidu ahju enne eelsoojenduse lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda. Kui eelsoojenduse ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus.

Küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega. Soovitud sihttemperatuuri saab alati nupuga või muuta.

### 5. SEISAKE KÜPSETAMINE / PÖÖRAKE VÕI KONTROLLIGE TOITU

Ukse avamisel peatatakse ajutiselt küpsetamine, lülitades kütteelemendid välja.

Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks.

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



Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha. Avage uks, tehke palutud toiming ja sulgege uks, seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks nuppu .

Sarnaselt eelnevaga kuvatakse 10% enne küpsetamise lõpuaega ekraanil viip, mis palub toitu kontrollida.

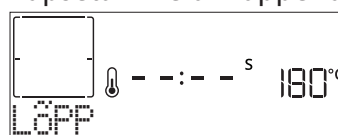


Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha. Kontrollige toitu, sulgege uks ja vajutage küpsetamise jätkamiseks nuppu või .



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

### 6. KÜPSETAMISE LÕPP

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

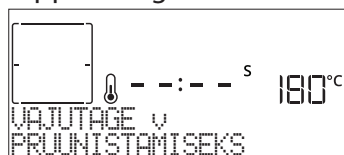




Vajutage küpsetamise jätkamiseks manuaalrežiimis

(aeg määramata) nuppu  või vajutage nuppu , et küpsetusaega uue kestuse valimisega 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  ahju väljalülitamiseks.

## LEMMIKUD


Kui küpsetamine on lõppenud, kuvatakse ekraanile viip funktsiooni salvestamiseks lemmikute loendisse numbriga vahemikus 1 kuni 10.

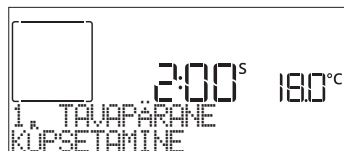






Kui soovite funktsiooni hetke seadetega lemmikuks salvestada, vajutage nuppu , muul juhul vajutage viiba eiramiseks nuppu .

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

Pange tähele! Kui mälu on täis või valitud number on juba kasutusel, palub ahi teil eelmise funktsiooni ülekirjutamist kinnitada.

Salvestatud funktsioonide hiljem kuvamiseks vajutage nuppu : Ekraanile kuvatakse lemmikfunktsioonide loend.

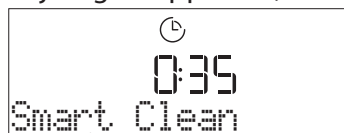




Funktsiooni valimiseks vajutage nuppu  või , kinnitamiseks vajutage nuppu , ja seejärel vajutage aktiveerimiseks nuppu .

## PUHASTAMINE

### SMARTCLEAN

Vajutage nuppu , et kuvada ekraanil „Smart Clean“.



Vajutage funktsiooni aktiveerimiseks nuppu : ekraanile kuvatakse viip toimingutega, mis on vajalikud puhastamisel parima tulemuse saavutamiseks: järgige juhiseid ja kui olete lõpetanud, vajutage nuppu . Kui kõik etapid on läbitud,

vajutage puhastustsükli käivitamiseks nuppu .

Pange tähele! Puhastustsükli ajal on soovitatav ahju ust mitte avada, et vältida veeauru kadu, mis võib mõjuda halvasti puhastamise tulemusele.


Kui tsükkel on lõpetatud, hakkab vastav teade ekraanil vilkuma. Laske ahjul jahtuda ja seejärel pühkige ja kuivatage sisepinnad lapi või švammiga.

### AUTOMAATPUHASTUS - PÜROLÜÜS








**Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal.**

**Hoidke pürolüüsitsükli ajal lapsed ja loomad ahjust eemal ja ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruumi on pärast tsükli lõppu õhutatud.**

Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud 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 pürolüüsifunktsiooni ainult siis, kui seade on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

Vajutage nuppu , et kuvada ekraanil „Pyro“ (Pürolüüs).



Vajutage soovitud tsükli valimiseks nuppu  või , seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu . Kui tsükkel on valitud, vajutage soovi korral lõpuaja (viitstart) valimiseks nuppu  või , seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu . Puhastage uks ja eemaldage kõik tarvikud viidatud viisil, seejärel sulgege uks ja vajutage nuppu , kui olete valmis: ahi alustab 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.

Pange tähele! eemaldage vesi sahtlist enne pürolüüsitsükli aktiveerimist

### ÄRAVOOL

Äravoolu funktsioon võimaldab vee väljalaskmist, et see aurustisse seisma ei jääks. See toode on välja töötatud automaatseks äravoolumitsükli käivitamiseks, kui küpsetamine on peatatud/lõppenud. Umbes 30 min pärast küpsetamise peatamist/lõppu tühjendab ahi süsteemi automaatselt, suunates jääkvee sahtlisse (kandke hoolt, et te ei eemaldaks sahtlit pärast küpsetamise lõppu). Pärast seda saab veesahtli välja võtta ja tühjendada.

Soovitame sahtli tühjendada kohe pärast vee äravoolu lõppu, pärast küpsetamistsükli.

Igal juhul saab kasutaja teostada manuaalse tühjendamise, järgides allpool toodud juhust.



Valige funktsioon „Drain“ (Äravool), kui veesahtel on nõuetekohaselt ahju sisestatud, vajutage nuppu ja oodake, kuni tsükkel automaatselt käivitub. Täielikuks äravooluks kulub keskmiselt üks minut. Pärast seda saab veesahkli välja võtta ja tühjendada.

Pange tähele! Et vesi oleks külm, ei saa seda toimingut teha enne, kui viimasest tsüklist on möödunud 30 minutit (või kui toodet on viimati toidetud). Selle ooteaja jooksul on ekraanil järgmine tagasiside „WATER IS HOT“ (Vesi on kuum)

### • KATLAKIVI EEMALDAMINE

See regulaarselt aktiveeritav erifunktsioon hoiab auruahela heas korras. Kui funktsioon on käivitatud, järgige kõiki ekraanil viidatud samme ja vajutage iga etapi lõppemisel uue etapi käivitamiseks nuppu . Kogu funktsiooni keskmine kestus on ligikaudu 100 minutit.

Pange tähele! Kui funktsioon ükskõik millal peatatakse, tuleb kogu katlakivi eemaldamise tsükli korrata.

Ekraanil kuvatakse, kui on aeg katlakivi eemaldamise tsükkel käivitada (vt tabelit allpool).

KATLAKIVI EEMALDAMISE TEADE	TÄHENDUS
<RECOMMENDED DESCAL> (Soovitav katlakivi eemaldada) See kuvatakse umbes 15 tunni aurutsükli järel*	On soovitatav käivitada katlakivi eemaldamise tsükkel.
<PLEASE DESCAL> (Eemaldage katlakivi) See kuvatakse umbes 20 tunni aurutsükli järel*	Katlakivi eemaldamine on kohustuslik. Aurutsükli pole võimalik käivitada enne katlakivi eemaldamist.

\*võttes arvesse vee karedustaseme vaikeväärtust (4 - Kare). Aurutsükli tunde arv, mis peab mööduma enne katlakivi eemaldamise teadete kuvamist sõltub seadmel määratud vee karedustasemest.

Katlakivi eemaldamise protseduuri saab teostada ka siis, kui kasutaja soovib sisemise auruahela sügavamalt puhastamist.

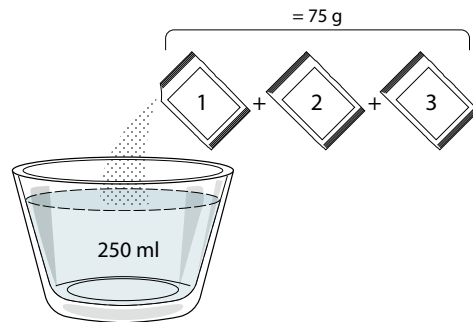
Enne katlakivi eemaldamise etapi käivitamist kontrollib seade, kas aurustis on jääkvett, ja vajadusel teostatakse äravoolutsükkel. Sel juhul peate sahtli pärast äravoolutsükli ja enne katlakivi eemaldamise etapiga jätkamist tühjendama.

Pange tähele! Et vesi oleks külm, ei saa seda toimingut teha enne, kui viimasest tsüklist on möödunud 30 minutit (või kui toodet on viimati toidetud). Selle ooteaja jooksul on ekraanil järgmine tagasiside „WATER IS HOT“ (Vesi on kuum):

#### » FAAS 1/2: KATLAKIVIEEMALDUS (70 MIN)

Kui ekraanil kuvatakse <ADD 0.25 L SOLUTION> (Lisage 0,25 L lahust), siis valage palun katlakivieemalduslahus sahtlisse. Parima tulemuse saavutamiseks katlakivi eemaldamisel soovitage täita paak lahusega, mis koosneb 75 g WPRO eritootest ja 250 ml joogiveest. Veenduge, et lahus

lahustuks vees täielikult, nii et ei jääks jääke. Ahju aurufunktsiooni heas seisukorras hoidmiseks on soovitatav hoolduseks kasutada professionaalset WPRO katlakivi eemaldajat. Tellimiseks ja teabe saamiseks võtke ühendust müügijärgse teenindusega või minge veebisaidile [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu). Whirlpool ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad muu puhastusvahendi kasutamisest.



Kui olete katlakivieemaldi lahuse sahtlisse valanud, vajutage nuppu , et käivitada katlakivi eemaldamise põhiprotsess. Katlakivi eemaldamise etapid ei nõua seadme ees viibimist. Pärast iga etapi lõppu esitatakse akustiline tagasiside ja ekraanil kuvatakse juhised järgmise etapiga jätkamiseks. Pärast katlakivi eemaldamist lastakse aurusti tühjaks: selles etapis kasutatav katlakivieemaldi lahus valatakse väljavõetavasse sahtlisse.

#### » ETAPP 2/2: LOPUTAMINE (30 min.)

Sahtli ja auruahela puhastamiseks katlakivi eemaldamise jääkidest kasutage loputus tsükli. Kui ekraanil kuvatakse <ADD 0.25 L OF WATER> (Lisage 0,25 L vett), täitke paak 0,25 L joogiveega, seejärel vajutage loputamise käivitamiseks nuppu . Ärge lülitage ahju välja enne, kui kõik funktsiooni etapid on lõpetatud.

Kui ekraanil kuvatakse teadet „DESCALING COMPLETED“ (Katlakivi eemaldamine lõpetatud), vajutage kinnitamiseks nuppu „OK“.

Puhastustsükli ajal küpsetusfunktsioone kasutada ei saa. Pange tähele! Ekraanil kuvatakse teade, mis tuletab teile meelde toimingut regulaarselt teha. Pärast katlakivi eemaldamise protseduuri lõppu on soovitatav öönsus võimalikest veejääkidest kuivatada. Seejärel on võimalik kõiki aurufunktsioone kasutada. Märkus: katlakivi eemaldamise tsükli ajal võib kostuda mõningat müra, kuna ahjupumbad aktiveeritakse optimaalse katlakivieemalduse tagamiseks.

Kui hooldustsükkel on käivitatud, ärge eemaldage sahtlit, kui seade pole sellest märku andnud.

### • MINUTILUGEJA

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

Soovitud kestuse seadmiseks vajutage nuppu + või – ja seejärel vajutage taimeri aktiveerimiseks nuppu ✓.








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

Pange tähele! Minutilugeja ei aktiveeri ühtegi küpsetamistsüklit. 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 etapis ei ole minutilugejat võimalik näha (kuvatakse ainult ikooni ) , mis jätkab taustal minutite lugemist. Minutilugeja ekraani leidmiseks vajutage nuppu  , et peatada hetkel aktiivne funktsioon.

## . KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt 5 sekundit all nuppu  . Klahvide avamiseks korrake toimingut.



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

TOIDUKATEGOORIAD	SOOVITUSLIK KOGUS	PÖÖRAMINE (küpsetusajast)	TASE JA TARVIKUD
LASANJE	—	—	2 
LIHA	Röst. veiseliha	0,6–2 kg	— 3 
	Kotletid	1,5–3 cm	3/5 5  4 
	Röstitud	0,6–2,5 kg	— 3 
	Röstitud kana	0,6–3 kg	— 2 
	Filee ja rinnak	1–5 cm	2/3 5  4 
KALA	Kalafileed	0,5–3 (cm)	— 3  2 
	Külmutatud fileed	0,5–3 (cm)	— 3  2 
KÖÖGIVILJAD	Kartulid	0,5–1,5 kg	— 3 
	Röstitud köögiviljad	0,5–1,5 kg	— 3 
	Köögiviljagratään	üks küpsetusplaat	— 3 
KOOGID JA PAGARITOOTED	Biskviitkook	0,5–1,2 kg	— 3 
	Küpsised	0,2–0,6 kg	— 3 
	Tort	0,4–1,6 kg	— 3 
	Quiche	0,8–1,2 kg	— 2 
PITSA JA LEIB	Õhuke pitsa	ümar - alus	— 2 
	Paks pitsa	ümar - alus	— 2 
	Külmutatud pitsa	1–4 kihti	— 2 
	Kuklid 🍞	60–150 g tk	— 3 
	Suur leib 🍞	0,7–2,0 kg	— 2 

TARVIKUD



Traatrest

Ahjuplaat või  
koogivorm  
traatrestilNõrgumispann/  
küpsetusplaat  
või ahjuplaat  
traatrestilNõrgumispann/  
küpsetusplaatNõrgumispann  
500 ml veega

Air fry



# FUNKTSIOONI SUNDÕHK + AUR KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	AURUTASE	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Küpsised	STEAM 1	Jah	140–150	35–55	3
Väike kook / muffin	STEAM 1	Jah	160–170	30–40	3
Pärmitainast koogid	STEAM 1	Jah	170–180	40–60	2
Keeksid	STEAM 1	Jah	160–170	30–40	2
Focaccia	STEAM 1	Jah	200–220	20–40	3
Leiva- või saiapäts	STEAM 1	Jah	170–180	70–100	3
Väike sai	STEAM 1	Jah	200–220	30–50	3
Baguette	STEAM 1	Jah	200–220	30–50	3
Ahjukartulid	STEAM 2	Jah	200–220	50–70	3
Vasikaliha / veiseliha / 1 kg	STEAM 2	Jah	180–200	60–100	3
Vasikaliha / veiseliha / (tükid)	STEAM 2	Jah	160–180	60–80	3
Veisepraad pooltoores 1 kg	STEAM 2	Jah	200–220	40–50	3
Veisepraad pooltoores 2 kg	STEAM 2	Jah	200	55–65	3
Lambakints	STEAM 2	Jah	180–200	65–75	3
Hautatud koodid	STEAM 2	Jah	160–180	85–100	3
Kana / pärlkana / part 1–1,5 kg	STEAM 2	Jah	200–220	50–70	3
Kana / pärlkana / part (tükid)	STEAM 2	Jah	200–220	55–65	3
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)	STEAM 2	Jah	180–200	25–40	3
Kalafilee	STEAM 2	Jah	180–200	15–30	3

TARVIKUD



Traatrest



Ahjuplaat või  
koogivorm  
traatrestil



Nõrgumispann/  
küpsetusplaat  
või ahjuplaat  
traatrestil



Nõrgumispann/  
küpsetusplaat



























Nõrgumispann  
500 ml veega



Air fry

# AIR FRY KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	SOOVITUSLIK KOGUS	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (min)	RIIUL JA TARVIKUD
Külmutatud friikartulid		650–850g	Jah	200	25 – 30	L4  L1 
Kodused friikartulid		300–800 g	Jah	200	20 – 40	L4  L1 
Värske paneeritud suvikõrvits		400 g	Jah	200	15 – 20	L4  L1 
Köögiviljade segu		300–800 g	Jah	200	20 – 30	L4  L1 
Külmutatud kananagitsad		500 g	Jah	200	15 – 20	L4  L1 
Paneeritud kanarind		1–4 cm	Jah	200	20 – 40	L4  L1 
Külmutatud kalapulgad		500 g	Jah	220	15 – 20	L4  L1 
Paneeritud kotlett		1–4 cm	Jah	220	20 – 50	L4  L1 

Värskete või koduste toitude valmistamiseks määrige õli ühtlaselt.

Soovitame lisada L1-le tühja aluse, et koguda küpsetamise ajal õhkfritüüri aluselt tulevad rasvajäägid. Segage ühtlase küpsetamise tagamiseks toitu, kui möödunud on pool soovituslikust küpsetusajast.

FUNKTSIOONID



Tavapärane küpsetamine



Sundõhk



Konvektsioonküpsetus



Grill



TurboGrill



Säästlik sundõhk



Air Fry

# KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid / biskviitkoogid		Jah	170	30–50	2
		Jah	160	30–50	2
		Jah	160	30–50	4  1
Täidisega koogid (juustukook, strudel, õunapirukas)		Jah	160–200	30–85	3
		Jah	160–200	35–90	4  1
Küpsised		Jah	150	20–40	3
		Jah	140	30–50	4
		Jah	140	30–50	4  1
		Jah	135	40–60	5  3  1
Väikesed koogid / muffinid		Jah	170	20–40	3
		Jah	150	30–50	4
		Jah	150	30–50	4  1
		Jah	150	40–60	5  3  1
Tuuletaskud		Jah	180–200	30–40	3
		Jah	180–190	35–45	4  1
		Jah	180–190	35–45 *	5  3  1
Besee		Jah	90	110–150	3
		Jah	90	130–150	4  1
		Jah	90	140–160 *	5  3  1
Pitsa / sai / focaccia		Jah	190–250	15–50	2
		Jah	190–230	20–50	4  1
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, focaccia)		Jah	220–240	25–50 *	5  3  1
Külmutatud pitsa		Jah	250	10–15	3
		Jah	250	10–20	4  1
		Jah	220–240	15–30	5  3  1
Soolased pirukad (köögiljapirukas, quiche)		Jah	180–190	45–55	3
		Jah	180–190	45–60	4  1
		Jah	180–190	45–70 *	5  3  1
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190–200	20–30	3
		Jah	180–190	20–40	4  1
		Jah	180–190	20–40 *	5  3  1

FUNKTSIOONID



Tavapärase küpsetamine



Sundõhk



Konveksioonküpsetus



Grill



TurboGrill



Säästlik sundõhk



Air Fry

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (min)	RIIUL JA TARVIKUD
Lasanje / flan / küpsetatud pasta / kannelloonid		Jah	190–200	45–65	3
Talleliha / vasikaliha / veiseliha 1 kg		Jah	190–200	80–110	3
Kana / küülik / part 1 kg		Jah	200–230	50–100	3
Kalkun / hani 3 kg		Jah	190–200	80–130	2
Küpsetatud kala / kalalõigud (fileed, terved)		Jah	180–200	40–60	3
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaan)		Jah	180–200	50–60	2
Röstleib ja -sai		—	3 (kõrge)	3–6	5
Kalafileed / -steigid		—	2 (keskmine)	20–30 **	4 3
Vorstid / kebabid / ribid / kotletid		—	2–3 (keskmine – kõrge)	15–30 **	5 4
Röstitud kana 1–1,3 kg		—	2 (keskmine)	55–70 ***	2 1
Lambakoot / -jalg		—	2 (keskmine)	60–90 ***	3
Ahjukartulid		—	2 (keskmine)	35–55 ***	3
Köögiviljagratään		—	3 (kõrge)	10–25	3
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	190	40–120 *	5 3 1
Lasanje ja liha		Jah	200	50–100 *	4 1
Liha ja kartulid		Jah	200	45–100 *	4 1
Kala ja köögiviljad		Jah	180	30–50 *	4 1
Täidetud praad		—	200	80–120 *	3
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)		—	200	50–100 *	3

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

\*\* 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

Air fry

# PUHASTUS 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.

## VÄLISPINNAD

. Puhastage pindu niiske mikrokiudlapiga. Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset 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.

## SISEPINNAD

. Pärast igat kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.

. Sisepindade optimaalseks puhastamiseks aktiveerige funktsioon „Smart Clean“.

. Puhastage ukseklaasi 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 švammiga.



## VEESAHTLI HOOLDUS

Ettevaatust: veesahtlit ei tohi nõudepesumasinas pesta: kahjustamisoht!

Pärast igat auruga küpsetamise tsüklit, umbes 30 min pärast teostab ahi automaatselt umbes ühe minuti kestva äravoolutsükli, suunates seega kogu süsteemis oleva vee väljavõetavasse sahtlisse. Pärast

automaatse äravoolu lõppu toimige järgmiselt.

1. Vajutage käepideme väljatõmbamiseks sahtli esikatte ülaosale, mis on tähistatud süvendiga
2. Haarake käepidemest ja tõmmake veesahtel välja.
3. Eemaldage veesahtli kaas.
4. Tühjendage veesahtel ja puhastage see.
5. Kuivatage eri komponendid pehme lapiga.
6. Vajadusel laske veesahtlil õhu käes kuivada ilma kaant peale panemata.
7. Asendage veesahtli kaas.
8. Paigaldage pestud ja kuivatatud väljavõetav veesahtel tagasi selle korpusesse, veendudes, et lükkate selle täielikult alla
9. Vajutage käepideme asendi muutmiseks sahtli esikatte alumisele osale.

Märkus: Vajadusel saab teostada manuaalse äravoolutsükli: vajutage puhastamise ikoonile  UI-paneelil ning valige nuppudega „+“ ja „-“ navigeerimisega suvand „Drain“ (Äravool), seejärel vajutage käivitamiseks ikoonile . Ahi eemaldab süsteemist vee, suunates selle väljavõetavasse sahtlisse.

Märkus: Ärge jätke vett süsteemi rohkem kui 2 päevaks.

Kasutage veesahtli täitmiseks ainult toatemperatuuril vett: kuum vesi võib mõjutada aurusüsteemi tööd. Kasutage ainult joogivett.

## AURUSTI

Et tagada ahju parim jõudlus ja ära hoida katlakivi teket, soovitame regulaarselt kasutada funktsioone „Drain“ (Äravool) ja „Descal“ (Katlakivi eemaldamine).

Kui funktsiooni „Forced Air + Steam“ (Sundõhk + aur) ei kasutata pikka aega, tuleks aktiveerida küpsetustsükkel tühja ahjuga ja täielikult täidetud paagiga.

## LAMBIPIRNI VAHETAMINE

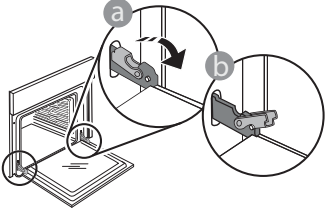
1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Pange tähele! Kasutage 40 W/230 ~ V tüüpi G9, T300 °C halogeenpirne. Tootes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks. Pirnid on saadaval müügijärgses teeninduses.

- Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

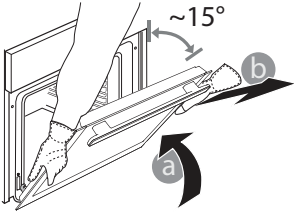
## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

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



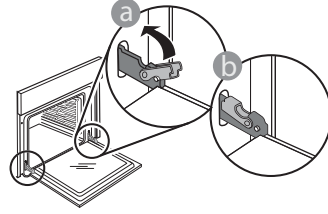
2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

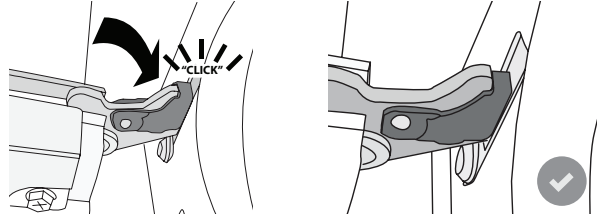


3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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.



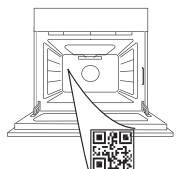
5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid: kui uks ei liigu korralikult, võib see kahjustada saada.

## RIKKEOTSING

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	LAHENDUS
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendamine.	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 müügijärgseteenindusega ja öelge neile F-tähele järgnev number.
Ahi ei lähe soojaks. Funktsioon ei käivitu.	Aktiveeritud on režiim „DEMO“.	Valige menüüst „SETTINGS“ (Seaded) suvand „DEMO“ ja valige selle väljalülitamiseks „Off“.
Tuli lülitub välja.	Režiim „ECO“ (Säästlik) on sisse lülitatud.	Valige menüüst „SETTINGS“ (Seaded) suvand „ECO“ (Säästlik) ja valige selle väljalülitamiseks „Off“.
Uks ei avane.	Puhastusprotsess pooleli.	Oodake, kuni funktsioon lõpeb ja ahi maha jahtub.
Äravoolumpump aktiveeritakse mõni minut pärast aurutsükli lõppu/peatamist	Oodatav automaatne vee äravool	Ei ole vaja midagi teha.

**Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:**

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



**Whirlpool**



400011669605