

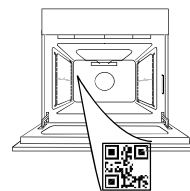


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige toode
aadressil www.register10.eu

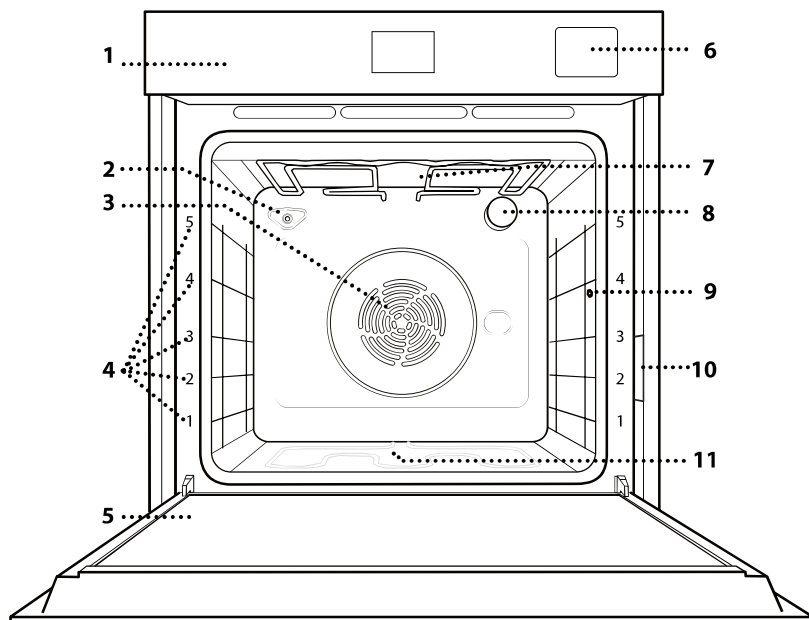


Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

**LISATEABE SAAMISEKS
SKANEERIGE OMA SEADMEL
OLEV QR-KOOD**

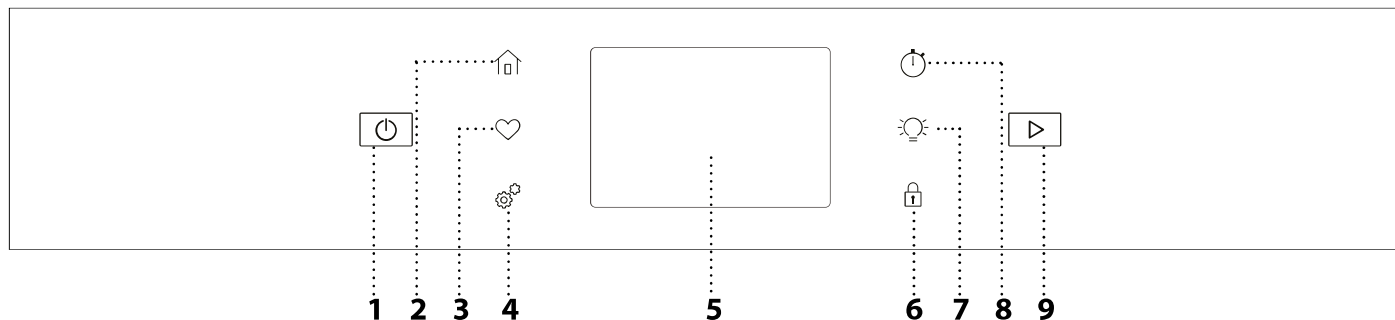


TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Niiskusandur
3. Ventilaator ja ringikujuline kütteelemen (pole nähtaval)
4. Riiulisiinid (taseme number on märgitud ahju esiküljel)
5. Uks
6. Veesahtel
7. Ülemine kütteelement/grill
8. Lamp
9. Toidutermomeetri sisestuspunkt
10. Andmeplaat (ärge eemaldage)
11. Alumine küttekeha (pole nähtaval)

JUHTPANEEL



1. ON/OFF

Ahju sisse ja välja lülitamiseks.

2. AVALEHT

Kiireks juurdepääsuks peamenüüle.

3. LEMMIK

Lemmikfunktsioonide loendi kuvamiseks.

4. TÖÖRIISTAD

Erinevate suvandite vahel valimiseks ja ahju seadete ning eelistuste muutmiseks.

5. EKRAAN

6. NUPULUKK

Nupulukk võimaldab lukustada puutepaneeli nupud, et keegi ei saaks neid kogemata vajutada.

7. VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

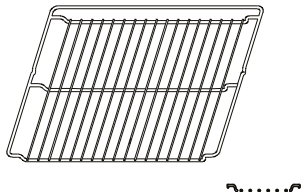
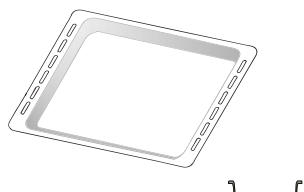
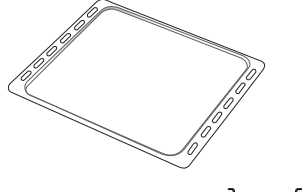
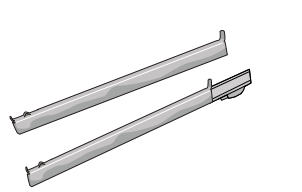
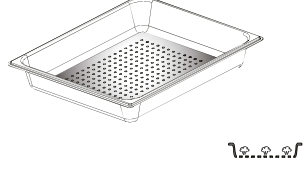
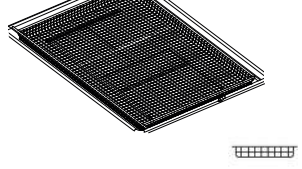
8. KÖÖGITAIMER

Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks.

9. START

Küpsetusfunktsiooni käivitamiseks.

TARVIKUD

TRAATREST	NÕRGUMISPANN	KÜPSETUSPLAAT*	LIUGSIINID *
			
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.	Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.	Ahjusaia ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka liha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.	Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.
TOIDUTERMOMEETER	AURUPLAAT	KUUMAÕHUFRITÜÜR ALUS *	
			
Toidu sisetemperatuuri täpseks mõõtmiseks küpsetamise ajal. Seda saab tänu jäigale toele kasutada liha ja kala, aga ka leiva, kookide ja saiakeste valmistamiseks.	Aurutusrest laseb aurul lihtsalt ringi liikuda ja toit küpseb ühtlasemalt. Optimaalse tulemuse saavutamiseks soovitame panna aurutusresti tasemele 2. Pange selle alla tasemele 1 küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispann. **	Kasutatakse Kuumaõhufritüür funktsiooniga toidu valmistamisel, kusjuures alla on paigutatud küpsetusplaat, et koguda võimalikke purusid ja tilku. Seda saab puhastada nõudepesumasinas.	

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab osta eraldi; tellimuste ja teabe saamiseks võtke ühendust müügijärgse teenindusega.

*Saadaval ainult osal mudelitest

** Kasutage ainult funktsioonidega AUR ja SOUS VIDE

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

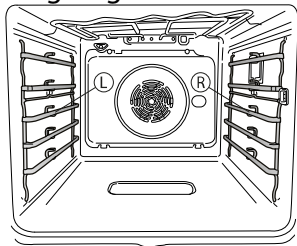
Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riiulisiine ahju.

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

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

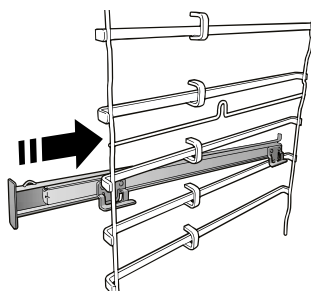
- Riiulisiinide eemaldamiseks eemaldage mündi abil mõlemalt küljelt kinnituskruvid (kui on paigaldatud). Tõstke siinid üles ja tõmmake nende alumised osad pesadest välja. nüüd saab restid eemaldada.

- Riiulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pessa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse ja seejärel langetage oma kohale alumises pesas.



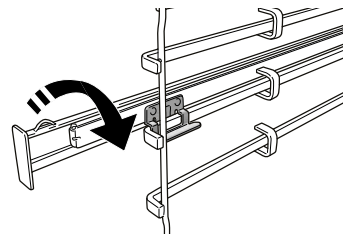
Vasakpoolse (L) ja parempoolse (R) riiulisiini tunnete ära pildil näidatud logo järgi.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE



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. Korrake toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisiinil.

Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

FUNKTSIOONID



MANUAALREŽIIMID

- **TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE**
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.
- **KONVEKTSIOONKÜPSETUS**
Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riulil.
- **SUNDÕHK**
Samal ajal mitmel eri tasemel (kuni kolmel) erinevate roogade küpsetamiseks, mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.
- **GRILL**
Loomaliha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahla kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml joogivett.
- **TURBOGRILL**
Suurte lihatükkide (koivad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahla kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml vett.
- **FAST PREHEAT (KIIRE EELKUUMUTUS)**
Ahju kiire eelkuumutamine.
- **COOK 4**
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks neljal erineval tasandil sama temperatuuriga. Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, ümarpitsasid (ka külmutatud) ja terve söögikorra valmistamiseks. Järgige parimate tulemuste saavutamiseks küpsetustabelit.
- **AUR**
 - » **PURE STEAM (PUHAS AUR)**
Tervislike toitude küpsetamiseks auru abil, et säiliks toidu loomulik toiteväärtus. See funktsioon sobib köögiviljade, kala ja puuvilja küpsetamiseks ja ka kupatamiseks. Juhul kui pole märgitud teisiti, eemaldage enne ahju asetamist toidult kogu pakend ja kaitsekile. Lisateavet funktsiooni Pure Steam manuaalsete küpsetustüklite kohta leiate küpsetustabelist „Pure Steam“.
 - » **AUTOMAATNE AUR**
Auru ja sundõhu omaduste kombineerimisega võimaldab see funktsioon küpsetada road väljast meeldivalt krõbedaks ja pruunistatuks, jättes need seest hõrguks ja mahlaseks. Ahi väljastab valitud temperatuuri järgi automaatselt õige koguse auru, et saavutada optimaalne küpsetamistulemus.

» AUR+ÕHK

Auru ja sundõhu omaduste kombineerimisega võimaldab see funktsioon küpsetada road väljast meeldivalt krõbedaks ja pruunistatuks, jättes need seest hõrguks ja mahlaseks. Parimate tulemuste saavutamiseks soovitame valida kalale KÕRGE aurutaseme, lihale KESKMISE aurutaseme ja leivale ning magustoitudele MADALA aurutaseme. Lisateavet sundõhu ja auruga küpsetamise manuaaltsüklite kohta vaadake küpsetustabelist „Aur+õhk“.

• SOUS-VIDE (VESIVANNIS KÜPSETAMINE)

Sous vide on professionaalne toiduvalmistamise tehnika, mille korral kasutatakse toiduvalmistamiseks mõeldud plastist vaakumkotte, et küpsetada auruga täpselt kontrollitud temperatuuril. Järk-järguline ja täpne küpsetusprotsess aitab kaasa erakordse õrnuse ja maitse kujunemisele ning tagab kogu toidu ühtlase küpsemise. See funktsioon võimaldab küpsetada liha, kala, köögivilju ja puuvilju ning saavutada meisterliku tulemuse. Funktsiooni õigesti kasutamiseks vaadake Sous Vide toiduvalmistamise tabelit.

• ERI PROGRAMMID

» PITSA

See funktsioon võimaldab valmistada kodus suurepärase restoraniväärilise pitsa vähem kui 10 minutiga. Spetsiaalne küpsetustükkel töötab temperatuuritasemel üle 300 °C, andes tulemuseks seestpoolt pehme, servadest krõbeda ja ühtlaselt pruunistatud pitsa. Selle funktsiooni kombineerimine lisatarvikuga Pizza Stone WPro ja 30-minutilise eelkuumutamise võimaldab küpsetada pitsa 5–8 minutiga.

Tellimine ja lisateave müügi järgsest teenindusest või veebisaidil www.whirlpool.eu

» ÕHKFRITÜÜR

See funktsioon võimaldab valmistada friikartuleid, kananagitsaid ja muud, kasutades vähem õli, nii et tulemused on meeldivalt krõbedad. Kütteelementide tükkel soojendab kambrit korralikult, samal ajal kui ventilaator paneb kuuma õhu ringlema. Parimad tulemused saavutatakse ainult Kuumaõhufritüür alusega (on mõne mudeliga kaasas). Pange toiduained Kuumaõhufritüür alusele ühes kihis ja parima tulemuse saamiseks järgige Kuumaõhufritüür küpsetamistabeli juhiseid. Vältige rohkem kui ühe aluse kasutamist, et vältida ebaühtlast küpsemist.

» ÜLESSULATAMINE

Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks.

Paigutage toit keskmisele ahjutasemele.

» **SOOJANAHOIDMINE**

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

» **KERGITAMINE**

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

» **CONVENIENCE (VALMISTOIDUD)**

Valmistoitude küpsetamiseks, mida on hoitud toatemperatuuril või külmikus (biskviidid, koogid, muffinid, pastaroad ja leivatooted). Funktsioon küpsetab toitu kiiresti ja õrnalt ning seda saab kasutada ka juba küpsetatud toitade soojendamiseks. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Järgige pakendil olevaid juhiseid.

» **SUUR KÜPSETUS**

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.

» **ÖKO-TSÜKKEL ***

Ühel tasemel täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Kui sisse on lülitatud Eco Cycle (Ökotsükkel), ei sütti valgustus küpsetamise ajal. Funktsiooni Eco Cycle (Ökotsükkel) kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks tuleb ahjuust kuni toidu valmimiseni kinni hoida.

• **KÜLMUTATUD TOIT**

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



AUTOMAATREŽIIMID

See võimaldab küpsetada igat tüüpi toite täisautomaatselt. Selle funktsiooni parimaks kasutamiseks järgige vastavas küpsetustabelis toodud juhiseid. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

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

PUUTEEKRAANI KASUTAMINE



Valimine ja kinnitamine:

puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.



Kerimine läbi menüü või loendi:

libistage sõrmega üle ekraani, et kerida läbi kirjete või väärtuste.

Seadistuste kinnitamiseks või järgmisele ekraanile juurdepääsemiseks:

puudutage nuppu „SET“ (Määra) või „NEXT“ (Järgmine).

Eelmisele kuvale naasmine:

puudutage nuppu ← .

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigureerida.

Seadeid saab hiljem muuta, vajutades nuppu , et siseneda menüüsse „Tools“.

1. VALIGE KEELE EELISTUSED

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaaeg.

- Libistage sõrmega üle ekraani, et kerida läbi keelevalikute.
- Puudutage soovitud keelt.

Keelt saate hiljem muuta seadistusmenüüs.

2. SETTING THE TIME AND DATE (KELLAAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE)

Ahju ühendamisel koduvõrku määratakse kellaaeg ja kuupäev automaatselt. Vastasel korral tuleb need käsitsi seadistada

- Puudutage kellaaaja seadistamiseks vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).

Kui olete kellaaaja seadistanud, tuleb seadistada kuupäev

- Kuupäeva seadistamiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).

Pärast pikka elektriennergia toitekadu peate kellaaaja ja kuupäeva uuesti määrama.

3. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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

- Võimsuse valimiseks puudutage paremal olevat väärtust.
- Alghäälestuse lõpetamiseks puudutage nuppu OKAY.

4. VEE KAREDUSE MÄÄRAMINE

Selleks, et ahi töötaks tõhusalt ja tagaks, et see nõuaks vajaduse korral korrapäraselt katlakivi eemaldamise tsükli, on oluline määrata õige vee kareduse tase. Selle seadistamiseks lülitage ahi sisse, vajutades nuppu , vajutage nuppu . Avage eelistused ja valige „WATER HARDNESS“ (VEE KAREDUS). Kinnitamiseks puudutage nuppu SET. Valige oma piirkonna vee jaoks õige tase järgmise tabeli alusel.

VEE KAREDUSE TASEMETE TABEL

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

Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).

Vee kareduse tasemeks 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 üks tund temperatuuril 200 °C.

Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu  või puudutage ekraani.

Ekraan võimaldab teil valida manuaalrežiimide ja automaatrežiimide vahel.

- Puudutage soovitud põhifunktsiooni, et minna vastavasse menüüsse.
- Loendi vaatamiseks kerige üles või alla.
- Puudutage soovitud funktsiooni, et see valida.

2. SEADISTA KÄSIFUNKTSIOONE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid. Kuvatakse seaded, mida saab muuta.

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE / AURUTASE

- Puudutage soovitud põhifunktsiooni, et minna vastavasse menüüsse.

Spetsiaalse lülitiga saab valitud funktsiooni jaoks eelkuumutuse kas sisse või välja lülitada.

KESTUS

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama. Taimeri kasutamise korral küpsetab ahi valitud aja jooksul. Küpsetusaja täitumisel peatatakse küpsetamine automaatselt.

- Kestuse määramiseks puudutage pärast nuppu START vajutamist jaotist Time (Aeg) või nuppu Set Cook Time (Küpsetusaja määramine).
- Soovitud küpsetusaja määramiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „NEXT“ (Järgmine).

Määratud kestuse tühistamiseks küpsetamise ajal ja seega küpsetamise peatamiseks võite puudutada kestusväärtust ja seada selle väärtuseks 0 või avada kolme punkti menüü ja muuta küpsetusaega.

Kui soovite tsükli peatada, avage kolme punkti menüü ja valige Stop Cooking (Peata küpsetamine).

3. MÄÄRA AUTOMAATSED REŽIIMID

Automaatrežiimid võimaldavad teil valmistada mitmesuguseid roogasid, valides loendis näidatud roogade hulgast. Enamik küpsetusseadeid määratakse parima tulemuse saavutamiseks seadme poolt automaatselt.

Peale selle, tänu spetsiaalsele andurile, mis suudab tuvastada toidu niiskusesisaldust, võimaldavad mõned AUTO MODES (automaatrežiim) funktsioonid teil saavutada igasuguse toidu optimaalse küpsetamise ilma seadistusteta: andur peatab toiduvalmistamise õigel ajal. Küpsetamise viimaste minutite jooksul kuvatakse ekraanil ajaarvestus, mis näitab järelejäänud küpsetusaega.

- Valige loendist retsept.

Funktsioonid kuvatakse toidugruppide kaupa menüüs „Automaatsed režiimid“ (vt vastavaid tabeleid).

- Pärast funktsiooni valimist määrake lihtsalt toidu omadused (kogus, kaal jne), et saavutada ideaalne

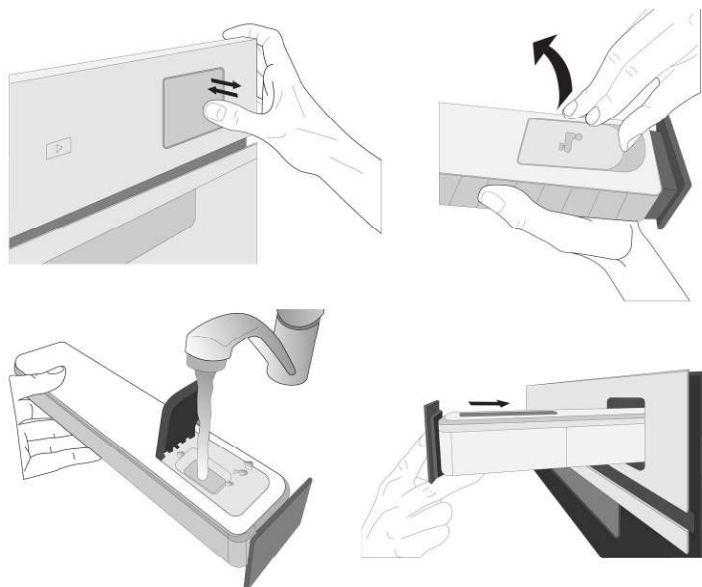
tulemus.

. AURUGA KÜPSETAMINE

Kui valite käsifunktsioonidest funktsiooni „Sundõhk + aur“ või ühe režiimi 6th Sense valmisretseptidest, on võimalik auru kasutades valmistada igat tüüpi toite. Aur levib toidus võrreldes tavalistes 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 toiduvalmistamiseks tuleb ahju sees asuvasse katlasse anda vett, kasutades selleks juhtpaneelil olevat väljatõmmatavat sahtlit.

Kui ekraanil kuvatakse teade „FILL THE DRAWER“ (TÄITA SAHTEL), tõmmake sahtel välja, avage sahtli kaas ja täitke see veega kuni ekraanil viidatud tasemeni. Sulgege sahtel, lükates seda ettevaatlikult kuni täieliku sulgumiseni paneeli suunas. Pärast sahtli sisestamist vajutage nuppu START, et jätkata küpsetustsükli. Sahtel peab alati kinni olema, välja arvatud vee lisamise ajal.



Pärast esimest täitmist, kui vesi on pikemate toiduvalmistamise tsüklite puhul otsa saanud, võib olla vaja seda tsükli lõpuleviimiseks uuesti lisada: vajaduse korral ahi teatab sellest.

4. KÄIVITAMISE VIITAJA VALIMINE

Enne funktsiooni käivitamist on võimalik määrata küpsetamise viitaeg. Funktsioon käivitub teie poolt valitud ajal.

- Vajaliku algusaja määramiseks puudutage nuppu „DELAY“ (viitaeg). Võite valitud funktsiooni järgi valida kas algusaja või aja, mil soovite, et toit oleks valmis.
- Kui olete valinud soovitud viitaja, puudutage ooteaja käivitamiseks nuppu „SET“ (SEA).
- Asetage toit ahju ja sulgege uks: funktsioon käivitatakse automaatselt pärast kalkuleeritud aja möödumist.

Käivitamise viitaja programmeerimisel lülitatakse ahju eelkuumutamine välja: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud.

- Funktsiooni kohe käivitamiseks ja programmeeritud viitaja tühistamiseks puudutage nuppu LOOBU VIIVITUSEST.

5. KÄIVITAGE FUNKTSIOONI

- Kui olete seaded konfigureerinud, puudutage funktsiooni käivitamiseks nuppu „START“.

Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab kindlat maksimumtemperatuuri, kuvatakse ekraanil teade. Saate määratud väärtusi küpsetamise käigus igal ajal muuta, puudutades selleks väärtust, mida soovite muuta. Kõiki muudetavaid suvandeid saab uurida kolme punkti menüüs ekraani alumises vasakpoolses osas.

Võite aktiveeritud funktsiooni mis tahes ajal peatada, selleks vajutage .

6. EELKUUMUTAMINE

Kui funktsioon on käivitatud, näitab ekraan eelsoojendusfaasi olekut. Kui see faas on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil kuvatakse OVEN READY (AHI VALMIS).

- Avage uks.
- Pange toit ahju.
- Sulgege uks ja puudutage küpsetamise alustamiseks nuppu Start now (Käivita kohe) või KÄIVITUS.

Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda. Kui eelkuumutamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus. Küpsetusaeg ei sisalda eelkuumutamise aega.

Eelsoojenduse vaikesätet saab muuta küpsetusfunktsioonidel, mis võimaldavad seda käsitsi teha.

- Valige funktsioon, mis võimaldab eelsoojendusfunktsiooni käsitsi valida.
- Kasutage eelkuumutuse sisse- ja väljalülitamiseks ekraanil all paremas nurgas olevat eelkuumutuse lülitit. See määratakse vaikevalikuks.

7. PÖÖRAKE VÕI KONTROLLIGE TOITU

Mõningates Auto Modes (automaatrežiimid) tuleb toitu küpsetamise ajal pöörata. Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha.

- Avage uks.
- Tehke ekraanil viidatud toiming.
- Sulgege uks ja puudutage siis küpsetamise jätkamiseks nuppu KÄIVITUS.

Sarnaselt kuvatakse küpsetusaja viimase 5% juurde jõudes ekraanil teade, et kontrolliksite toitu.

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et toiming on valmis.

- Kontrollige toitu.
- Sulgege uks ja puudutage siis küpsetamise jätkamiseks nuppu KÄIVITUS.

8. KÜPSETAMISE LÖPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud. Osad funktsioonid võimaldavad pärast küpsetamist toitu pruunistada, pikendada küpsetusaega või salvestada funktsiooni lemmikute hulka.

- Puudutage lemmikute hulka salvestamiseks nuppu ADD TO FAV (LISA LEMMIKUKS).
- Viie minutise pruunistustsükli käivitamiseks valige „Extra Browning“.
- Puudutage nuppu +5 min, et küpsetusaega pikendada.

9. LEMMIKUD

Lemmikute funktsioon salvestab ahju seaded teie lemmikretsepti jaoks.

Ahi tunneb automaatselt ära kõige sagedamini kasutatavad funktsioonid. Kui funktsiooni on kasutatud teatud arv kordi, palutakse teil see lemmikute hulka salvestada.

FUNKTSIOONI SALVESTAMINE

Kui funktsioon on lõpetanud, puudutage selle lemmikute hulka salvestamiseks nuppu „ADD TO FAV“ (LISA LEMMIKUKS). See võimaldab funktsiooni samade seadetega tulevikus kiiresti kasutada.

PÄRAST SALVESTAMIST

Lemmikute menüü kuvamiseks vajutage nuppu : Selles menüüs on saadaval kõik salvestatud funktsioonid. Puudutage valitud küpsetusfunktsiooni aktiveerimiseks nuppu KÄIVITUS.

SEADETE MUUTMINE

Lemmikute ekraanil saate lemmikule lisada pildi või nime ning kohandada seda oma eelistuste järgi.

- Valige funktsioon, mida soovite muuta.
- Puudutage kolme punkti ikooni parempoolses ülanurgas.
- Valige atribuut, mida soovite muuta.
- Muudatuste salvestamiseks puudutage nuppu SAVE.

Kui soovite mõne funktsiooni eemaldada, kasutage selleks menüüsuvandit DELETE FAVORITE (KUSTUTA LEMMIK).

10. TÖÖRIISTAD

Vajutage nuppu , et avada ükskõik millal menüü „Tools“ (Tööriistad). Selles menüüs saate valida erinevaid suvandeid ja muuta seadme ning ekraani seadeid ja eelistusi.



KÖÖGITAIMER

Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks. Pärast käivitamist alustab taimer funktsioonist sõltumatult ajaarvestust. Kui taimer on juba aktiveeritud, saate ka valida ja aktiveerida mõne funktsiooni.

Taimer jätkab pöördloendust ekraani ülemises paremas nurgas.

Köögitaimeri avamine või muutmine:

- Vajutage köögitaimeri suvandit.

Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal ja ekraanile kuvatakse teade.

- Taimeri ajutiselt peatamiseks puudutage nuppu PAUSE (PAUS). Taimeri uuesti käivitamiseks puudutage nuppu RESUME (JÄTKA).
- Taimeri tühistamiseks või taimeri kestuse muutmiseks puudutage nuppu CANCEL (LOOBU).
- Kestuse pikendamiseks 1 minuti võrra puudutage nuppu +1 min.

VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

STEAM CLEAN (AURUGA PUHASTAMINE)

Spetsiaalne puhastustsükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab tahma eemaldamist. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm.

FAST DRY (KIIRKUIVATUS)

Pärast tsükli Pure Steam soovib ahi automaatselt käivitada tsükli Fast Dry, mis aitab eemaldada ahjust niiskuse, mis vähemalt ei kahjusta seadme nõuetekohast tööd. Järgige ekraanil kuvatud juhtnööre. Puhastage ukse all olev nõrgumispann pehme lapi või imava paberiga, et eemaldada veepiisad.

KATLAKIVI

See regulaarselt aktiveeritav erifunktsioon hoiab aurustusüsteemi heas korras. Pärast funktsiooni käivitamist järgige ekraanil kuvatud juhiseid. Kogu funktsiooni keskmine kestus on ligikaudu 140 minutit.

Kasutaja saab katlakivieemalduse igal ajal käivitada puhastamise menüüst.

Ekraan näitab teile, millal on aeg käivitada katlakivieemaldustsükkel (vt allpool esitatud tabelit).

KATLAKIVI EEMALDAMISE TEADE	TÄHENDUS
<KATLAKIVIEEMALD. SOOVITATAV> See ilmub pärast umbes 15 tundi aurutsükleid*	Soovitatav on käivitada katlakivi eemaldamise tsükkel.
<KATLAKIVIEEMALD. VAJALIK> See ilmub pärast umbes 20 tundi aurutsükleid*	Katlakivi eemaldamine on kohustuslik. Aurutsükli ei ole võimalik käivitada enne, kui on läbi viidud katlakivi eemaldamise tsükkel.

*Võttes arvesse vee kareduse taseme vaikimisi väärtust (4 - kare). Tundide arv aurutsükleid, mis peab mööduma enne katlakivi eemaldamise sõnumite kuvamist, sõltub seadmel seatud vee kareduse tasemest.

Katlakivieemaldust võib teostada ka alati, kui kasutaja soovib sisemise aurukontuuri põhjalikumalt puhastamist.

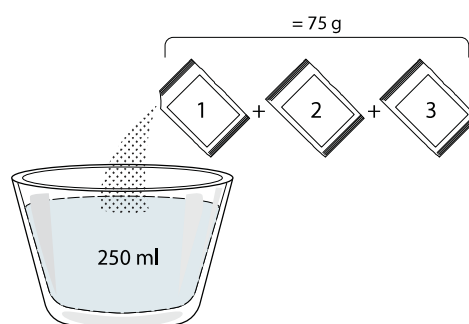
Enne katlakivieemalduse faasi käivitamist kontrollib seade, kas katlas on jääkvett, ja vajadusel võib teostada Äravoolu tsükli. Sellisel juhul peate pärast Äravoolu tsükli sahtli tühjendamise, enne kui jätkate katlakivieemaldamise faasiga.

Pange tähele: et vesi oleks külm, ei ole võimalik reservuaari tühjendada enne, kui viimasest tsüklist (või toote viimasest sisselülitamisest) on möödunud 30 minutit. Selle ooteaja jooksul kuvatakse ekraanil sõnum „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 soovime täita paak lahusega, mis koosneb 75 g WPRO eritootest ja 250 ml joogiveest. Ahju aurufunktsiooni heas seisukorras hoidmiseks on soovitatav hoolduseks kasutada professionaalset WPRO katlakivi eemaldajat. Tellimine ja lisateave on saadaval müügi järgsest teenindusest ja veebisaidil 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 faasi lõppu esitatakse akustiline tagasiside ja ekraanil kuvatakse juhised järgmise etapi jätkamiseks.

Pärast katlakivi eemaldamist lastakse katel tühjaks: selles etapis kasutatav katlakivieemalduslahus valatakse väljavõetavasse sahtlisse. Palun tühjendage sahtlit.

» FAAS 2/2: LOPUTAMINE (30 MIN)

Sahtlist ja auruahelast katlakivi jääkide eemaldamiseks tuleb teha loputustsükkel. Kui ekraanil kuvatakse <ADD 0.25 L OF WATER> (Lisage 0,25 L vett), täitke paak 0,25 L joogiveega, seejärel vajutage loputuse alustamiseks nuppu . Ärge lülitage ahju välja enne, kui kõik funktsiooni etapid on lõpetatud.

Pange tähele: kui süsteem seda vajab, võidakse nõuda sahtli tühjendamist ja toimingu kordamist.

Kui katlakivi eemaldamise protseduur on lõpetatud, on soovitatav kuivatada kambrid võimalikest veejääkidest. Seejärel on võimalik kasutada kõiki aurufunktsioone. Palun tühjendage sahtlit. Katlakivi

eemaldamise tsükkel on lõpetatud.

Pange tähele: Katlakivi eemaldamise ajal võib olla kuulda mõningast müra, kuna ahjupumbad on aktiveeritud, et tagada optimaalne katlakivi eemaldamise tõhusus.

Kui hooldustsükkel on alanud, ärge eemaldage sahtlit, kui seade seda ei nõua.

Pange tähele: Kui boiler täidetakse katlakivieemalduslahusega ja ekraanil kuvatakse „KATLAKIVI FAAS 1/2“, ei tohi tsükli katkestada, vastasel korral tuleb kogu katlakivieemaldustsükli korjata, enne kui saab kasutada aurufunktsioone.

TOIDUTERMOMEETER

Termomeetriga saab küpsetamise ajal mõõta eri toitude sisetemperatuuri, et tagada optimaalse temperatuuri saavutamine. Ahju temperatuur erineb olenevalt valitud funktsioonist, aga küpsetamine on alati programmeeritud lõppema, kui valitud temperatuur on saavutatud. Pange toit ahju ja ühendage toidutermomeeter pessa. Hoidke termomeetrit soojusallikast võimalikult kaugel. Sulgege ahjuuks. Puudutage nuppu . Kui sondi kasutamine on lubatud või nõutav, saate valida käsitsi (küpsetusmeetodi järgi) ja AUTOMAATSE REŽIIMI (toidu tüübi järgi) funktsioonide vahel.

Kui küpsetusfunktsioon on käivitatud, tühistatakse see termomeetri eemaldamise korral. Lahutage alati termomeeter ja eemaldage see ahjust, kui võtate toitu välja.

TOIDUSONDI KASUTAMINE

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

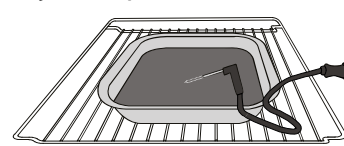
Kaabel on pooljäik ja seda saab vajaduse järgi vormida, et termomeeter võimalikult tõhusalt eri liiki toitudesse sisestada. Veenduge, et kaabel ei puudutaks küpsetamise ajal ülemist kütteelementi.

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

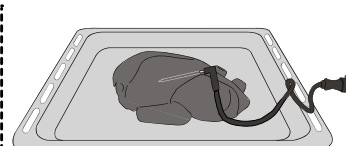
KALA (terve). Torgake otsak kõige paksemasse ossa, vältides luid.

PAGARITOOTED JA PASTA. Torgake otsak tainasse, vormides kaablit nii, et termomeetri nurk oleks optimaalne. Nende toiduainete sondiga juhitava toiduvalmistamiseks on vaja kasutada ühilduvaid

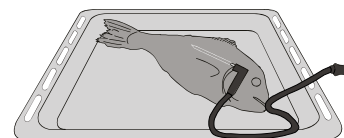
AUTO MODES (automaatne režiim) funktsioone. Kui te kasutate sondi toiduvalmistamisel funktsioonidega AUTO MODES (automaatne režiim), peatatakse küpsetamine automaatselt, kui valitud retsept saavutab ideaalse sisetemperatuuri, ilma et oleks vaja ahju temperatuuri seada.



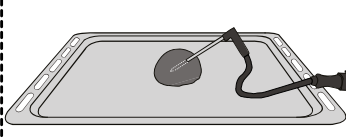
Lasanje



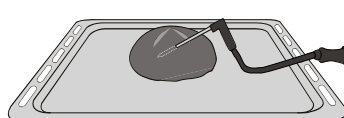
Terve kana



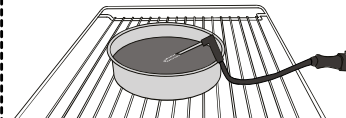
Kala



Kuklid



Suur leib



Kook



NUPULUKK

Nupulukk võimaldab lukustada puutepaneeli nupud, et keegi ei saaks neid kogemata vajutada.

Seadme lukust avamiseks hoidke pikalt all puuteplaadi lukustusklahvi.



EELISTUSED

Mitmete ahjusseadete muutmiseks, režiimi Sabbath valimiseks ja demorežiimi väljalülitamiseks.



INFO

Toote lisateabe nägemiseks.

. MÄRKUSED

- Ärge katke seadme sisepindu fooliumiga!
- Ärge lohistage potte-panne mööda ahju põhja, sest ka see võib emaili kahjustada!
- Ärge asetage uksele raskeid esemeid ega toetage uksele.
- Pitsa tsükli kõrgema temperatuuri tõttu on oodata veidi suuremat jahutust.

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 eelkuumutamiseks 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 ning tarvikuid, 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)

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 grillelemendist 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 magustoitude 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 hambatikk. 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.

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.

6th sense KÜPSETUSTABEL

TOIDUKATEGOORIAD			KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUS-AJAST)	TASE JA TARVIKUD
SOUS-VIDE (VESIVANNIS KÜPSETAMINE)	Veise sisefilee		2–4 cm	—	—	—	2 1  
	Veise abatükk		2–4 cm	—	—	—	2 1  
	Sea sisefilee		2–4 cm	—	—	—	2 1  
	Lõhefilee		1,5–3 cm	—	—	—	2 1  
	Carrots (Porgandid)		0,2–0,4 kg	—	—	—	2 1  
	Asparagus (Spargel)		0,2–0,4 kg	—	—	—	2 1  
	Ananass		0,2–0,5 kg	—	—	—	2 1  
	Õun		0,2–0,5 kg	—	—	—	2 1  
VORMIROOG JA KÜPSETATUD PASTA	Värske	Lasanje	0,5–3 kg*	—	KESKMINE	—	2  
		Kannellooned	0,5–3 kg*	—	KESKMINE	—	2  
	Külmuta-tud	Lasanje	0,5–3 kg	—	—	—	2 
		Kannellooned	0,5–3 kg	—	—	—	2 
RICE & CEREALS (RIIS JA TERAVILJAD)	Riis	White Rice (Valge riis)	0,1–0,5 kg	—	—	—	2 1  
		Brown Rice (Pruun riis)	0,1–0,5 kg	—	—	—	2 1  
		Täisterariis	0,1–0,5 kg	—	—	—	2 1  
	Seeds & Cereals (Seemned ja terad)	Kinoa	0,1–0,3 kg	—	—	—	2 1  
		Millet (Hirss)	0,1–0,3 kg	—	—	—	2 1  
		Speltanisu	0,1–0,5 kg	—	—	—	2 1  
		Oder	0,1–0,5 kg	—	—	—	2 1  
LIHA	Loomaliha	Roast beef (Rostbiif) 	0,6–2 kg*	KESKMINE	KESKMINE	—	3  
		Vasikapraad 	0,6–2,5 kg*	—	KESKMINE	—	3  
		Loomaliha	2–4 cm	KESKMINE	—	2/3	5 
		Kotletid	1,5–3 cm	—	—	3/5	5  4 
		Aeglane küpsetamine	0,6–2 kg*	KESKMINE	—	—	3  
	Sealiha	Roast Pork (Seapraad) 	0,6–2,5 kg*	—	KESKMINE	—	3 
		Koot 	0,5–2,0 kg*	—	KESKMINE	—	3 
		Searibid	0,5–2,0 kg*	—	—	2/3	5  4 
		Peekon	0,5–1,5 cm	—	—	1/2	5 
	Lambaliha 	Röstitud lammas	0,6–2,5 kg*	KESKMINE	KESKMINE	—	2  
		Lambaribid	0,5–2,0 kg*	KESKMINE	KESKMINE	—	2  
		Jalg	0,5–2,0 kg*	KESKMINE	KESKMINE	—	2  

* Soovituslik kogus

TARVIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Air Fry alus	Toidutermomeeter

TOIDUKATEGOORIAD				KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUS-AJAST)	TASE JA TARVIKUD
LIHA	Kana	Grillkana	Grillkana	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
			Täidetud röstkana	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
			Linnulihatükid	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
		Öhkfrititud kana	Whole Chicken (Terve kana)	0,6–2,5 kg	—	—	—	4 2
			Kanarind	1–4 (cm)	—	—	—	4 2
			Chicken Pieces (Linnulihatükid)	0,2–1,5 kg	—	—	—	4 2
			Kanakoivad	—	—	—	—	4 2
			Paneeritud kotlet	1–4 (cm)	—	—	—	4 2
			Kanatiivad	0,2–1,5 kg	—	—	—	4 2
			Külmutatud kananagitsad	—	—	—	—	4 2
			Kanatiivad [külmutatud]	—	—	—	—	4 2
	Küpsetatud part		Roast Duck (Röstpart)	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
			Stuffed Roast Duck (Täidetud röstpart)	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
			Duck Pieces (Parditükid)	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
			Duck Fillet / Breast (Pardifilee / -rind)	1–5 cm	—	—	2/3	5
	Röstitud kalkun		Röstkalkun ja -hani	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
			Täidetud kalkunipraad	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
			Kalkuni ja hane tükid	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
			Kalkunifilee/-rind	1–5 cm	—	—	2/3	5
	Öhkfrititud liha		Lihavardad	0,2–1,5 kg	—	—	1/2	4 2
			Sealihakotletid	1–4 (cm)	—	—	—	4 2
			Kotletid	1–4 (cm)	—	—	—	4 2
			Vorstikesed	1,5–3,5 (cm)	—	—	—	4 2
			Paneeritud kotlet	1–4 (cm)	—	—	—	4 2
FISH & SEAFOOD (KALA JA MEREANNID)	Roasted fillets & steaks (Röstitud fileed ja steigid)		Tuna Steak (Tuunikala steik)	1–3 (cm)	KESKMINE	—	3/4	3 2
			Salmon Steak (Löhesteik)	1–3 (cm)	KESKMINE	—	3/4	3 2
			Swordfish Steak (Möökkala steik)	0,5–3 (cm)	—	—	3/4	3 2
			Cod Fillet (Tursafilee)	0,1–0,3 kg	—	—	—	3 2
			Seabass Fillet (Meriahvena steik)	0,05–0,15 kg	—	—	—	3 2

* Soovituslik kogus

TARVIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Air Fryer alus	Toidutermomeeter

6th sense KÜPSETUSTABEL

TOIDUKATEGORIAD			KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUS-AJAST)	TASE JA TARVIKUD
FISH & SEAFOOD (KALA JA MEREANNID)	Roasted fillets & steaks (Röstitud fileed ja steigid)	Seabream Fillet (Merilatika steik)	0,05–0,15 kg	—	—	—	 
		Muud fileed	0,5–3 (cm)	—	—	—	 
		Fileed [külmutatud]	0,5–3 (cm)	—	—	—	 
	Steamed fillets & steaks (Aurutatud fileed ja lõigud)	Cod Fillet (Tursafilee)	üks alus *	—	—	—	 
		Fileed [külmutatud]	0,5–3 (cm)	—	—	—	 
		Muu filee	0,5–3 (cm)	—	—	—	 
		Salmon Steak (Lõhesteik)	1–3 (cm)	KESKMINE	—	—	 
		Seabass Fillet (Meriahvena steik)	üks alus *	—	—	—	 
		Seabream Fillet (Merilatika steik)	üks alus *	—	—	—	 
		Swordfish Steak (Mõõkkala steik)	0,5–3 (cm)	—	—	—	 
		Tuna Steak (Tuunikala steik)	1–3 (cm)	KESKMINE	—	—	 
	Grilled seafood (Grillitud mereannid)	Scallops (Kammkarbid)	üks alus *	—	—	—	
		Mussels (Karbid)	üks alus *	—	—	—	
		Shrimps (Krevetid)	üks alus *	—	—	—	 
		Kuningkrevetid	üks alus *	—	—	—	 
	Steamed seafood (Aurutatud mereannid)	Scallops (Kammkarbid)	0,5–1 kg	—	—	—	 
		Karbid	0,5–3 kg	—	—	—	 
		Krevetid	0,1–1 kg	—	—	—	 
		Kuningkrevetid	0,5–1,5 kg	—	—	—	 
		Kalmaar	0,1–0,5 kg [tk]	—	—	—	 
		Octopus (Kaheksajalg)	0,5–2 kg [tk]*	—	—	—	 
	Terve kala 		0,2–1,5 kg *	—	—	—	  
	Terve röstitud kala 		0,2–1,5 kg *	—	—	—	  
	Soolakoorikus kala		0,2–1,5 kg *	—	—	—	  
	Õhkfrititud kala	Paneeritud kala	1,5–3,5 (cm)	—	—	—	 
		Kalafilee	1,5–3,5 (cm)	—	—	—	 
		Terve kala	0,4–0,8 kg	—	—	—	 
		Shellfish (Koorikloomad)	—	—	—	—	 
AURUTATUD MUNAD 	Kana		50–80 g [tk]*	—	—	—	 
	Vutt		üks alus *	—	—	—	 

* Soovituslik kogus

TARVIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Air Fryer alus	Toidutermomeeter

TOIDUKATEGORIAID			KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUS-AJAST)	TASE JA TARVIKUD
KÖÖGIVILI	Roasted Vegetables (Rõstitud köögiviljad)	Potatoes (Kartulid)	0,5–1,5 kg*	—	KESKMINE	—	3 
		Kartulid [külmutatud]	0,5–1,5 kg*	—	KESKMINE	—	4 
		Stuffed Vegetables (Täidetud aedviljad)	0,1–0,5 kg [tk]	—	—	—	3 
		Other Vegetables (Muud köögiviljad)	0,5–1,5 kg	—	KESKMINE	—	3 
	Gratineeritud köögiviljad	Kartuligratäänid	üks alus *	—	—	—	3 
		Tomatoes Gratin (Tomatigratään)	üks alus *	—	—	—	3 
		Paprikagrataän	üks alus *	—	—	—	3 
		Brokoligratään	üks alus *	—	—	—	3 
		Lillkapsagrataän	üks alus *	—	—	—	3 
		Vegetables Gratin (Köögiviljagrataän)	üks alus *	—	—	—	3 
	Õhkfrititud köögiviljad	Kodused friikartulid	0,3–0,8 kg	—	—	—	4  2 
		Kartuliviilud	1–4 (cm)	—	—	—	4  2 
		Köögiviljade segu	0,3–0,8 kg	—	—	2/3	4  2 
		Suvikõrvitsakrõpsud	0,2–0,5 kg	—	—	—	4  2 
		Praekartulid [külmutatud]	0,3–0,8 kg	—	—	—	4  2 
		Kevadrullid [külmutatud]	—	—	—	—	4  2 
	Aurutatud köögiviljad	Terved kartulid	50–500 g [tk]	—	—	—	2  1 
		Potatoes Pieces (Kartulitükid)	üks alus *	—	—	—	2  1 
		Lõigatud kartulid [külmutatud]	üks alus *	—	—	—	2  1 
		Peas (Herned)	0,2–2,5 kg	—	—	—	2  1 
		Herned [külmutatud]	0,2–3 kg	—	—	—	2  1 
		Broccoli (Brokoli)	0,2–2 kg	AL DENTE	—	—	2  1 
		Spargelkapsas [külmutatud]	0,2–2 kg	—	—	—	2  1 
		Lillkapsad	0,2–2 kg	AL DENTE	—	—	2  1 
		Carrots (Porgandid)	0,2–2 kg	AL DENTE	—	—	2  1 
		Zucchini (Suvikõrvits)	0,2–2 kg	AL DENTE	—	—	2  1 
		Other Vegetables (Muud köögiviljad)	0,2–2 kg	—	—	—	2  1 
SOOLASED PAGARITOOTED	Soolane kook		0,8–1,2 kg*	—	KESKMINE	—	2 
	Vegetable Strudel (Köögiviljastrudel)		0,5–1,5 kg	—	KESKMINE	—	2 
	Leib	Kuklid 	60–150 g [tk]*	—	—	—	3  
		Medium Size Bread (Keskmise suurusega leib)	200–500 g [tk]*	—	—	—	2 

* Soovituslik kogus

TARVIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Air Fry alus	Toidutermomeeter

TOIDUKATEGOORIAD			KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUS-AJAST)	TASE JA TARVIKUD
SOOLASED PAGARITOOTED	Leib	Võileivatort 	400–600 g [tk]*	—	—	—	 
		Big Bread (Suur leib) 	0,7–2,0 kg*	—	—	—	 
		Baguettes (Bagetid) 	200–300 g [tk]*	—	—	—	 
		Erileib	üks alus *	—	—	—	
	Pitsa ja focaccia	Round pizzas (Ümmargune pitsa)	ümar	—	—	—	
		Pizza Thick (Paks pitsa)	alus	—	—	—	
		Pitsa [külmutatud]	1 kiht*	—	—	—	
			2 kihti*	—	—	—	 
			3 kihti*	—	—	—	  
			4 kihti*	—	—	—	   
		Õhuke focaccia	üks alus *	—	—	—	
		Paks focaccia	üks alus *	—	—	—	
MAGUSAD PAGARITOOTED	Rising cakes (Kerkivad koogid)	Biskviitkook	0,5–1,2 kg*	—	—	—	 
		Šokolaadikook	0,5–1,2 kg*	—	—	—	 
	Küpsised		0,2–0,6 kg*	—	—	—	
	Muffin ja tassikook		40–80 g [tk]*	—	—	—	
	Sarvesaiad		üks alus *	—	—	—	
	Sarvesaiad [külmutatud]		üks alus *	—	—	—	
	Choux Pastry (Tuuletaskud)		üks alus *	—	—	—	
	Besee		10–30 g [tk]	—	—	—	
	Tort		0,4–1,6 kg*	—	—	—	
	Strudel (Struudel)		0,4–1,6 kg	—	—	—	
	Puuviljakook vormis		0,5–2 kg	—	—	—	
	Karamelli flan 		0,2–1 kg*	—	—	—	 
AURUTATUD PUUVILJAD	Puuviljatükid 		0,5–3 kg	—	—	—	 
	Terved puuviljad 		0,1–0,4 kg [tk]	—	—	—	 

* Soovituslik kogus

TARVIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Air Fry alus	Toidutermomeeter



KÜPSETUSTABEL AUR+ÕHK

RETSEPT	AURUTASE*	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Küpsised	MADAL	JAH	140 – 150	35 – 55	
Väike kook / muffin	MADAL	JAH	160 – 170	30 – 40	
Pärmitainast koogid	MADAL	JAH	170 – 180	40 – 60	
Biskviitkook	MADAL	JAH	160 – 170	30 – 40	
Focaccia	MADAL	JAH	200 – 220	20 – 40	
Leiva- või saiapäts	MADAL	JAH	170 – 180	70 – 100	
Väike leib	MADAL	JAH	200 – 220	30 – 50	
Baguette (Bagett)	MADAL	JAH	200 – 220	30 – 50	
Praekartulid	MID	JAH	200 – 220	50 – 70	
Vasikas/Loomaliha/Sealiha 1 kg	MID	JAH	180 – 200	60 – 100	
Vasikas/loomaliha/sealiha (tükid)	MID	JAH	160 – 180	60 – 80	
Rostbiif, pooltoores 1 kg	MID	JAH	200 – 220	40 – 50	
Rostbiif, pooltoores 2 kg	MID	JAH	200	55 – 65	
Lambajalg	MID	JAH	180 – 200	65 – 75	
Hautatud seakoot	MID	JAH	160 – 180	85 – 100	
Kana / pärlkana / part 1–1,5 kg	MID	JAH	200 – 220	50 – 70	
Kana / pärlkana / part (tükid)	MID	JAH	200 – 220	55 – 65	
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)	MID	JAH	180 – 200	25 – 40	
Kalafilee	KÕRGE	JAH	180 – 200	15 – 30	

*Arvestage, et automaatse aurufunktsiooni valimise korral tuleb see korrelatsioon vahele jätta. Ahi valib automaatselt valitud temperatuurile sobivaima aurutaseme.

TARVIKUD					
	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Toidutermomeeter



KÜPSETUSTABEL PURE STEAM

RETSEPT		TEMPERatuur (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD	
	Kanaliha filee	100	15 – 50	2 12...22	1 —
	Munad	100	10 - 30	2 12...22	1 —
KALA	Terve kala	90	40 – 50	2 12...22	1 —
	Kalafileed	90	20 – 30	2 12...22	1 —
KÖÖGIVILJAD JA PUUVILJAD	Värsked köögiviljad (terved)	100	30 - 80	2 12...22	1 —
	Värsked köögiviljad (tükid)	100	15 - 40	2 12...22	1 —
	Sügavkülmutatud köögivili	100	20 – 40	2 12...22	1 —
	Puuvili (terve)	100	15 - 45	2 12...22	1 —
	Puuvili (tükid)	100	10 - 30	2 12...22	1 —

Valige käsitsi funktsioonide menüüst funktsioon Pure Steam (puhas aur). Määrake küpsetustemperatuur ja -aeg. Täitke veepaak uuesti, järgides ekraanil olevaid juhtnööre. Asetage toit aurutusrestile tasemel 2 ja nõrgumispann küpsetusmahlade kogumiseks tasemele 1.

TARVIKUD

Nõrgumispann/küpsetusplaat

12...22

Aurupann

KÜPSETUSTABEL SOUS VIDE

RETSEPT		FUNKTSIOON	SOOVITUSLIK KOGUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD	
VEISE- JA VASIKALIHA - LAMBALIHA	Õrnad tükid: sisefilee, praelõik, karbonaad	Veiseliha Sous Vide	1,5/2 cm	62	50 – 70	2 1x...x1x	1 —
			3/4 cm	62	80 - 100	2 1x...x1x	1 —
	Vintsked tükid ja rohumaaloom: abatükk, küljetükk, ribid		1,5/2 cm	62	50 – 70	2 1x...x1x	1 —
			3/4 cm	62	110 - 130	2 1x...x1x	1 —
PORK (SEALIHA)	Puusatükk	Sealiha Sous Vide	1,5/2 cm	68	30 – 50	2 1x...x1x	1 —
	Karbonaaditükid		3/4 cm		50 – 70	2 1x...x1x	1 —
			—	68	120 - 140	2 1x...x1x	1 —
			Ribid	—	68	120 - 140	2 1x...x1x
LÕHE JA TUUNIKALA - FORELL	Filee	Kala Sous Vide	1,5	62	65 – 75	2 1x...x1x	1 —
			3	62	80 - 90	2 1x...x1x	1 —
	Steak (Loomaliha)		1,5	62	70 - 80	2 1x...x1x	1 —
			3	62	85 - 95	2 1x...x1x	1 —
KÖÖGIVILJAD JA PUUVILJAD	Spargel	Köögivilja Sous Vide	—	85	30 – 40	2 1x...x1x	1 —
	Carrots (Porgandid)		2,5/3 cm	85 - 95	30 – 50	2 1x...x1x	1 —
	Broccoli (Brokoli)		—	85	30 – 40	2 1x...x1x	1 —
	Cauliflower (Lillkapsas)		—	85	30 – 40	2 1x...x1x	1 —
	Punasigur		—	85	30 – 40	2 1x...x1x	1 —
	Kartuliviilud		2,5/3 cm	85 - 95	40 – 60	2 1x...x1x	1 —
	Zucchini (Suvikõrvits)		2,5/3 cm	85	30 – 40	2 1x...x1x	1 —
	Õunasektorid		2,5/3 cm	85	30 – 40	2 1x...x1x	1 —
	Pirnisektorid		2,5/3 cm	85	30 – 40	2 1x...x1x	1 —
	Ananassiviilud		2,5/3 cm	85	25 - 35	2 1x...x1x	1 —

Valige soovitud tsükel ja järgige soovitatud seadeid. Küpsetusajad käivad külmutatud toidu kohta. Kui toitu ei serveerita kohe, hoidke seda külmas vees, kuni see täielikult maha jahtub, seejärel pange see külmikusse. Suuremate koguste korral kohandage küpsetusaega. Tulemus sõltub koostisosade kvaliteedist ja headest hügieenitavadest. Parima tulemuse saavutamiseks eelistage värsked ja kvaliteetseid toiduaineid. Ärge kasutage seda funktsiooni toidu soojendamiseks. Asetage vaakumpakendatud toit aurutusrestile tasemel 2. Soojuse ühtlase jaotumise tagamiseks hoiduge kottide teineteise peale asetamisest. Asetage nõrgumispann tasemele 1.

TARVIKUD



Nõrgumispann/küpsetusplaat



Aurupann





KUUMAÕHUFRITÜÜR KÜPSETUSTABEL

	RETSEPT	FUNKTSIOON	SOOVITUSLIK KOGUS	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
KÜLMUTATUD TOIT	Külmutatud friikartulid		650–850 g	Jah	200	25 – 30	 
	Külmutatud kanagits		500 g	Jah	200	15 – 20	 
	Kalapulgad		500 g	Jah	220	15 – 20	 
	Onion Rings (Sibularõngad)		500 g	Jah	200	15 – 20	 
KÖÖGIVILI	Värske paneeritud suvikõrvits		400 g	Jah	200	15 – 20	 
	Kodused friikartulid		300–800 g	Jah	200	20 – 40	 
	Köögiviljade segu		300–800 g	Jah	200	20 – 30	 
LIHA JA KALA	Kanarinnad		1–4 cm	Jah	200	20 – 40	 
	Kanatiivad		200–1500 g	Jah	220	30 – 50	 
	Paneeritud kotlett		1–4 cm	Jah	220	20 – 50	 
	Kalafilee		1–4 cm	Jah	220	15–25	 

Värskete või koduste toitude valmistamiseks määrige toidu pinnale õhuke kiht õli.
Et tagada ühtlane küpsetamistulemus, segage toitu soovitatud küpsetamisaja keskel.

FUNKTSIOONID	 Air Fry		
TARVIKUD	 Air Fry alus	 Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	 Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat restil



KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid / biskviitkoogid		Jah	170	30 – 50	
		Jah	160	30 – 50	
		Jah	160	30 – 50	
Täidisega koogid (juustukook, strudel, õunapirukas)		Jah	160 – 200	30 – 85	
		Jah	160 – 200	30–90	
Küpsised		Jah	150	20 – 40	
		Jah	140	30 – 50	
		Jah	140	30 – 50	
		Jah	135	40 – 60	
Väiksed koogid / muffinid		Jah	170	20 – 40	
		Jah	150	30 – 50	
		Jah	150	30 – 50	
		Jah	150	40 – 60	
Tuuletaskud		Jah	180 – 200	30 – 40	
		Jah	180 – 190	35 – 45	
		Jah	180 – 190	35 – 45 *	
Besee		Jah	90	110 – 150	
		Jah	90	130 – 150	
		Jah	90	140 – 160 *	
Pitsa / Leib / Focaccia		Jah	190 – 250	15 – 50	
		Jah	190 – 230	20 – 50	
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, focaccia)		Jah	310	7–12	
		Jah	220 – 240	25 – 50 *	
Külmutatud pitsa		Jah	250	10 – 15	
		Jah	250	10 – 20	
		Jah	220 – 240	15 – 30	
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)		Jah	180 – 190	45 – 55	
		Jah	180 – 190	45 – 60	
		Jah	180 – 190	45 – 70 *	

FUNKTSIOONID								ECO	
	Tavapärane	Sundõhk	Konvektsooniküpsetus	Grill	Turbogrill	MaxiCooking	Cook 4	Eco tsükkel	Pitsa
TARVIKUD									
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil	Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat traatrestil		Nõrgumispann/ küpsetusplaat				Nõrgumispann 500 ml veega

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 – 200	20 – 30	
		Jah	180 – 190	20 – 40	
		Jah	180 – 190	20 – 40 *	
Lasanje / lahtised pirukad / küpsetatud pasta / cannelloni		Jah	190 – 200	45 – 65	
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg		Jah	190 – 200	80 – 110	
Krõbeda kamaraga seapraad (2 kg)		—	170	110 – 150	
Kana / küülik / part 1 kg		Jah	200 – 230	50 – 100	
Kalkun / hani 3 kg		Jah	190 – 200	80 – 130	
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve)		Jah	180 – 200	40 – 60	
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180 – 200	50 – 60	
Röstleib ja -sai		—	3 (kõrge)	3 – 6	
Kalafileed / -steigid		—	2 (keskmine)	20 – 30 **	
Vorstid/ kebabid /ribid / kotletid		—	2-3 (keskmine – kõrge)	15 – 30 **	
Röstitud kana 1–1,3 kg		—	2 (keskmine)	55 – 70 ***	
Lambakoot / -jalg		—	2 (keskmine)	60 – 90 ***	
Praekartulid		—	2 (keskmine)	35 – 55 ***	
Köögiljagratään		—	3 (kõrge)	10 – 25	
Küpsised		Jah	135	50 – 70	
Tordid		Jah	170	50 – 70	
Ümmargune pitsa		Jah	210	40 – 60	
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	190	40 – 120 *	
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5)/ röstitud köögiviljad (tase 4) / lasanje (tase 2) / lihalõigud (tase 1)		Jah	190	40 – 120 *	
Lasanje ja liha		Jah	200	50 – 100 *	
Liha ja kartulid		Jah	200	45 – 100 *	
Kala ja köögiviljad		Jah	180	30 – 50 *	
Täidetud praad	ECO	—	200	80 – 120 *	
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)	ECO	—	200	50 – 100 *	

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

** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

*** Vajaduse korral pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

FUNKTSIOONID								ECO	
	Tavapärane	Sundõhk	Konvektsoonküpsetus	Grill	Turbogrill	MaxiCooking	Cook 4	Eco tsükl	Pitsa
TARVIKUD									
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil	Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat traatrestil	Nõrgumispann/küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega				

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed.

Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelkuumutamiseks kuluvat aega.

Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ja 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 pürekasklaasist ja keraamilisi nõusid ning tarvikuid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

SEADME HOOLDAMINE JA PUHAHAMINE

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

Ärge kasutage aurupuhasteid.

Ärge kasutage traatnuustikut ega muid abrasiivseid nuustikuid, abrasiivseid/söövitavaid pesuaineid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

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

SISEPINNAD

• Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitade küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.

• Sisepindade optimaalseks puhastamiseks aktiveerige funktsioon Steam Clean (Auruga puhastamine). (Ainult teatud mudelitel).

• Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

• Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

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

Ärge peske toidutermomeetrit ega lihasondi (kui on olemas) nõudepesumasinas.

Kuumaõhufritüüri alust (kui on olemas) võib pesta nõudepesumasinas.

VEESAHTLI HOOLDUS

Ettevaatust! Veesahtli ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks: vigastuste oht!

Iga auruga toiduvalmistamise tsükli lõpus, umbes 30 minuti pärast, teeb ahi automaatselt umbes üheminutilise tühjendustsükli, viies kogu süsteemis oleva vee väljavõetavasse sahtlisse.

Märkus: Vältige vee jätmist süsteemi kauemaks kui 2

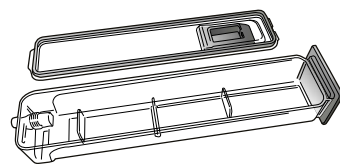
päevaks.

Vee täielikuks eemaldamiseks seest või sisepindade puhastamiseks võite avada veesahtli.



1. Veesahtli ülemise katte eemaldamiseks lükake tagumist klappi ülespoole.

2. Kui puhastamine on lõpetatud, saate sahtli sulgeda, lükates kaks eesmist klappi esiavadesse ja vajutades tagumise külje alla.



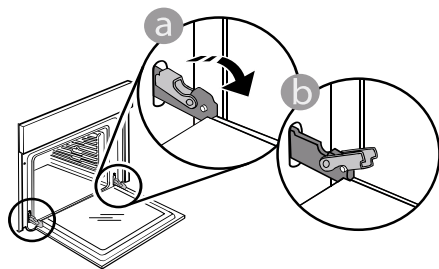
Kasutage veesahtli täitmisel ainult toatemperatuuril olevat vett: kuum vesi võib mõjutada aurustusüsteemi tööd. Kasutage ainult joogivett.

AURUTI

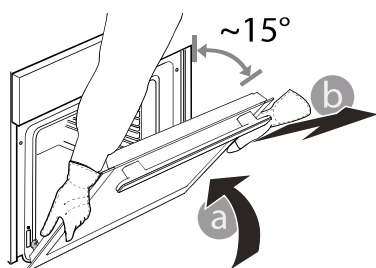
Et tagada ahju optimaalne töö ja ennetada katlakivi teket, soovitame regulaarselt kasutada funktsiooni „Katlakivi“. Kui aurufunktsioone ei kasutata pikka aega, on soovitatav aktiveerida küpsetustsükkel tühja ahjuga ja paak täielikult täita.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

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

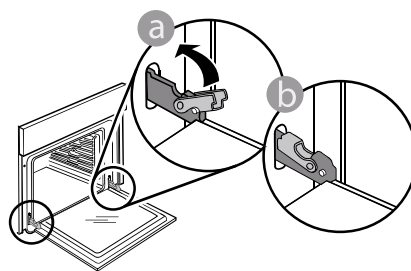


2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

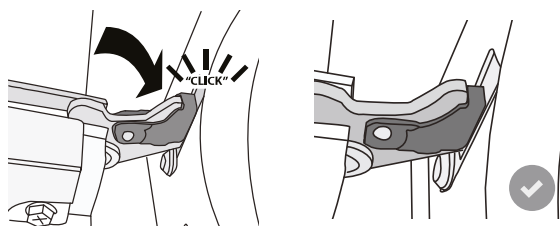


3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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 viga saada.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

Lambi väljavahetamiseks pöörduge müügijärgse teeninduse poole.

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.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust kõnekeskusega ja märkige number pärast tähte „F“.
Ahi ei lähe soojaks.	Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Iga 60 sekundi tagant kuvatakse ekraanil tekst DEMO.	Valige SEADED suvand DEMO ja lülitage see välja.
Tuli kustub.	ÖKO-režiim on sisse lülitatud.	Valige SEADETEST režiim ÖKO ja lülitage see välja.
Uks ei sulgu korralikult.	Fiksaatorid on vales asendis.	Veenduge, et fiksaatorid oleks õiges asendis, nagu on kirjeldatud ukse eemaldamise ja tagasipaigaldamise juhistes jaotises „Puhastamine ja hooldus“.
Kodus läheb elekter ära.	Vale võimsusseade.	Kontrollige, kas teie kodune nimivõimsus on vähemalt 3 kW. Kui mitte, vähendage võimsus 13 amprini. Valige menüüst SEADED suvand VÕIMSUS ja valige Madal.
Termomeetriga küpsetustsükkel lõppes selge põhjusega või ekraanil on kuvatud tõrge F3E3.	Toidutermomeeter ei ole õigesti ühendatud.	Kontrollige toidutermomeetri ühendust.

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- QR-koodi kasutamine teie seadmes
- Külastage meie veebisaiti **docs.whirlpool.eu/docs**
- teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.

