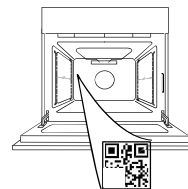




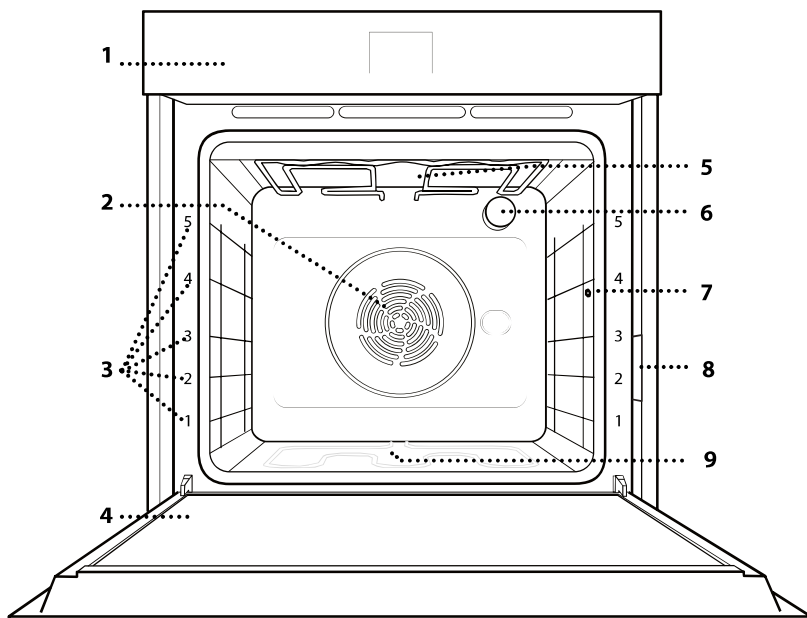
**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE**  
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma  
toode aadressil [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**PALUN SKANEERIGE OMA  
SEADMEL OLEV QR-KOOD, ET  
SAADA LISATEAVET**



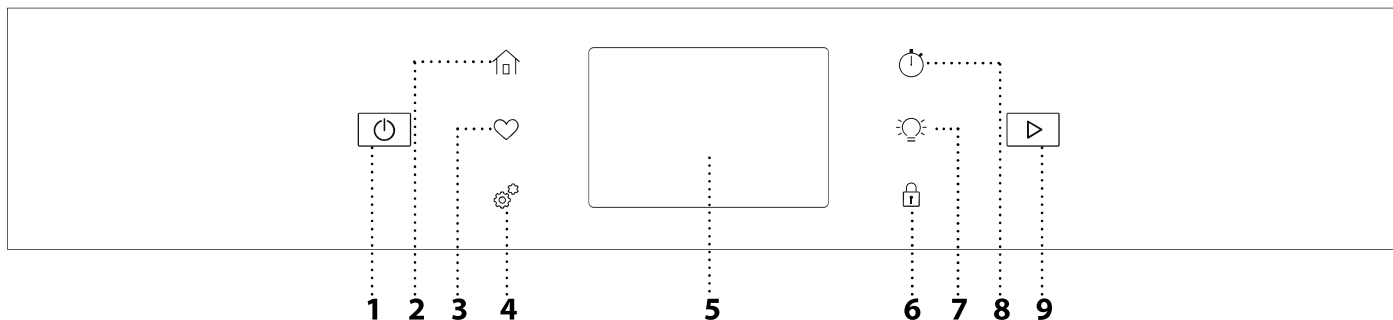
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi  
ohutusjuhend.

## TOOTE KIRJELDUS



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

## JUHTPANEEL



### 1. ON/OFF

Ahju sisse ja välja lülitamiseks.

### 2. AVALEHT

Kiireks juurdepääsuks peamenüüle.

### 3. LEMMIK

Lemmikfunktsioonide loendi avamiseks.

### 4. TOOLS (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

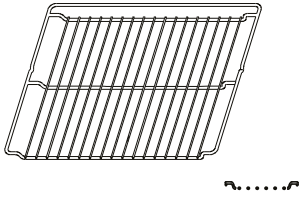
Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks.

### 9. START

Küpsetusfunktsiooni käivitamiseks.

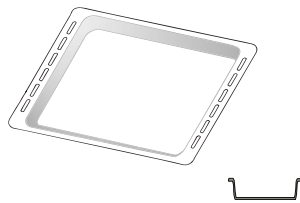
# TARVIKUD

## TRAATREST



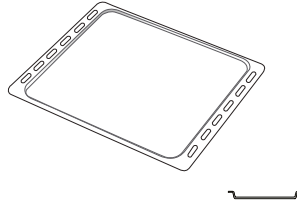
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

## NÕRGUMISPANN



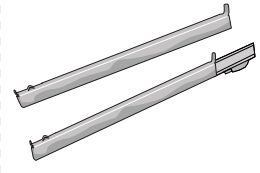
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

## KÜPSETUSPLAAT\*



Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

## LIUGSIINID \*



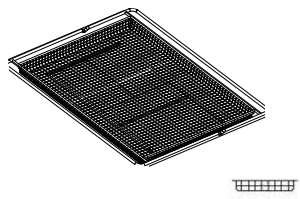
Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

## TOIDUTERMOMEETER



Toidu sisetemperatuuri täpseks mõõtmiseks küpsetamise ajal. Seda saab tänu jäigale toele kasutada liha ja kala, aga ka leiva, kookide ja saiakeste valmistamiseks.

## ÕHKFRITÜÜR ALUS \*



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 müügi järgse teenindusega.

\*Saadaval ainult osal mudelitest

## RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

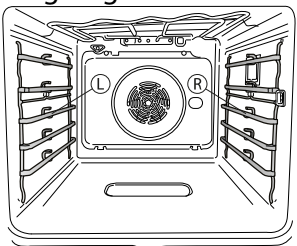
Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riulisiini ahju.

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

## RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

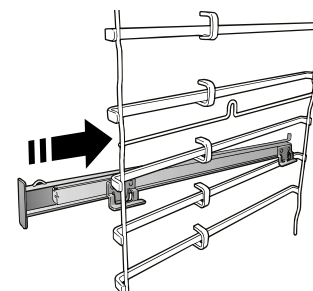
• Riiulisiinide eemaldamiseks eemaldage mündi abil mõlemalt küljelt kinnituskruvid (kui on paigaldatud). Tõstke siinid üles ja tõmmake nende alumised osad pesadest välja. nüüd saab restid eemaldada.

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



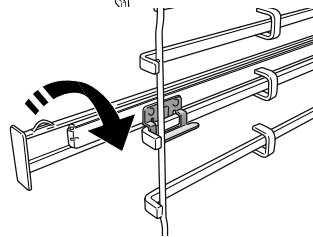
Vasakpoolse (L) ja parempoolse (R) riiulisiini tunnete ära pildil näidatud logo järgi.

## 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

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

### • KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.

### • SUNDÖHK

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 soovitage asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml joogivett.

### • TURBOGRILL

Suurte lihatükkide (jalad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Soovitage asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml vett.

### • 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.

### • ERI PROGRAMMID

#### » PITSA

See funktsioon võimaldab valmistada kodus suurepärase restoraniväärilise pitsa vähem kui 10 minutiga.

Spetsiaalne küpsetusüksik töötab temperatuuritasemel üle 300 °C, andes tulemuseks seestpoolt pehme, servadest krõbedana ja ühtlaselt pruunistatud pitsa.

Selle funktsiooni kombineerimine lisatarvikuga Pizza Stone WPro ja 30-minutilise eelkuumutamisega võimaldab küpsetada pitsa 5-8 minutiga.

Tellimine ja lisateave müügi järgsest teenindusest või veebisaidil [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

#### » ÖHKFRITÜÜR

See funktsioon võimaldab valmistada friikartuleid, kananagitsaid ja muud, kasutades vähem õli, nii et tulemused on meeldivalt krõbedad. Kütteelementide tsükkel 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.

#### » SULATAMINE

Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Asetage 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 küpsetus tsüklist veel kuum.

#### » VALMISTOIDUD

Valmistoitade küpsetamiseks, mida on hoitud toatemperatuuril või külmutikus (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.

#### » ECO TSÜKKEL \*

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

### • KÜLMUTATUD TOIT

Funktsioon valib viit eri tüüpi külmutatud valmistoitadele 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

# PUUTEKRAANI 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 konfigurereida.

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

## 1. VALIGE KEELE EELISTUSED

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaeg.

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

## 2. KELLAAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE

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

- Puudutage kellaaja seadistamiseks vastavaid numbreid.
  - Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).
- Kui olete kellaaja seadistanud, tuleb seadistada kuupäev
- Kuupäeva seadistamiseks puudutage vastavaid numbreid.
  - Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).

Pärast pikka elektrienergia toitekadu peate kellaaja ja kuupäeva uuesti määrama.

## 3. VÖIMSUSTARBE 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. 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.

Ekraanil on võimalik valida manuaalrežiimide ja 6<sup>th</sup> Sense'i režiimide 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

- 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. 6<sup>TH</sup> SENSE'I AUTOMAATREŽIIMIDE VALIMINE

6<sup>th</sup> Sense'i automaatrežiimid võimaldavad valmistada mitmesuguseid roogasid, mis on toodud loendis.

Enamik küpsetusseadeid määratakse parima tulemuse saavutamiseks seadme poolt automaatselt.

- Valige loendist retsept.

Funktsioonid on menüüs 6<sup>th</sup> SENSE FOOD (6th SENSE'I TOIT) kuvatud toidukategooriate järgi (vt asjakohast tabelit).

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

## 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

Osa 6th Sense'i automaatrežiime nõuab küpsetamise ajal toidu pööramist. 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 LÕPP

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.

## SMARTCLEAN

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

## PÜROLÜÜSPUHAUSTUS

Toidupritsmete eemaldamiseks väga kõrge temperatuuriga tsükli abil. Saadaval on kolm erineva kestusega isepuhastustsükli: pikk, keskmine, lühike.

### Ärge puudutage ahju pürolüütsükli ajal.

**Hoidke pürolüütsükli 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 riulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, 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.
- Valige vastavalt vajadusele tsükkel.
- Puudutage valitud funktsiooni aktiveerimiseks nuppu KÄIVITUS. Ahi käivitab isepuhastustsükli ja uks lukustub automaatselt: ekraanile kuvatakse hoiatus ja mahaloendus, mis näitab tsükli edenemist.

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

Pange tähele: Pürolüütilise tsükli saab käivitada ka siis, kui paak on veega täidetud.

Kui tsükkel on valitud, on võimalik automaatpuhastuse käivitust edasi lükata. Puudutage nuppu DELAY, et valida lõpuaeg, nagu on viidatud vastavas jaotises.

## TOIDUTERMOMEETER

Termomeetriga saab küpsetamise ajal mõõta eri toitude sisetemperatuuri, et tagada optimaalse temperatuuri saavutamise. Ahju temperatuur erineb olenevalt valitud funktsioonist, aga küpsetamine on alati programmeeritud lõppema, kui valitud temperatuur on saavutatud. Pange toit ahju ja ühendage toidutermomeeter pesa. Hoidke termomeetrit soojusallikast võimalikult kaugel. Sulgege ahjuuks. Puudutage nuppu . Saate valida manuaalsete (küpsetusmeetodi järgi) ja 6<sup>th</sup> Sense'i (toidu tüübi järgi) funktsioonide vahel, kui termomeetri kasutamine on lubatud või vajalik.

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

## TOIDUSONDI KASUTAMINE

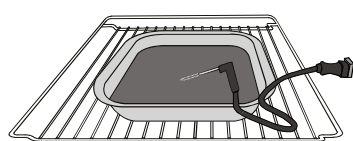
Pange toit ahju ja ühendage pistik, sisestades selle pesa, mis on ahju küpsetussektiooni paremas osas.

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.

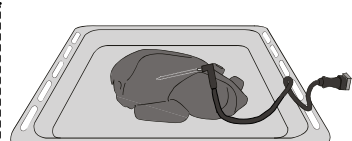
**LIHA.** Lükake termomeetri varras sügavale liha sisse, vältige konte ja rasvaseid kohti. Linnuliha puhul torgake ots rinnaku keskelt pikisuunas sisse, vältige kehaõnsusi.

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

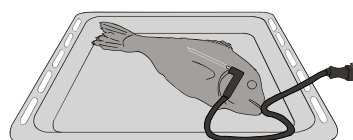
**PAGARITOOTED JA PASTA.** Torgake otsak tainasse, vormides kaablit nii, et termomeetri nurk oleks optimaalne. Seda liiki toitude valmistamiseks termomeetri abil tuleb kasutada ühilduvaid 6<sup>th</sup> Sense'i funktsioone. Kui kasutate termomeetrit 6<sup>th</sup> Sense-funktsioonidega, peatatakse küpsetamine automaatselt, kui valitud retsepti jaoks on saavutatud ideaalne sisetemperatuur, ilma et peaksite ahju temperatuuri seadistama.



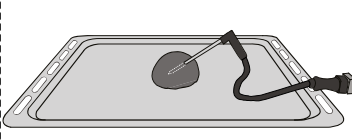
Lasanje



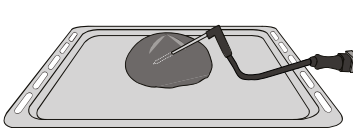
Terve kana



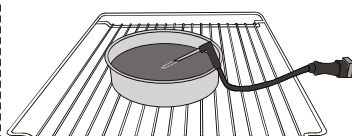
Kala



Kuklid



Suur leib



Kook

## NUPULUKK

Nupulukkk 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.
- Pizzatsükli 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.

## 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 rasvaineformaali 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

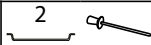

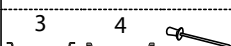
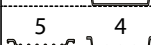
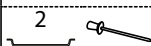
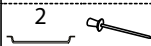
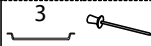
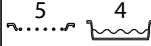

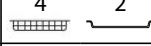



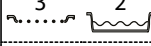
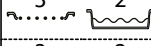
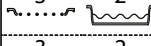
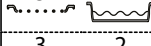
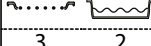
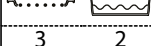
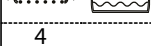
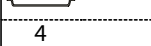
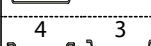
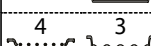
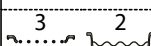
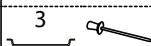
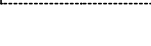
Katke tainas enne ahju kerkima panemist niiske rätikuga. Seda funktsiooni kasutades väheneb taina kerkimisaeg toatemperatuuriga (20-25 °C) võrreldes umbes ühe kolmandiku võrra. Pitsataigna kerkimisaeg on umbes tund 1 kg taigna kohta.

TOIDUKATEGORIAID		KOGUS	VALMIDU- SASTE	PRUUNISTA- MISASTE	PÖÖRAMI- NE (KÜPSE- TUSAJAST)	TASE JA TARVIKUD		
VORMIROOG JA KÜPSETATUD PASTA	Värske	Lasanje	0,5–3 kg*	—	KESKMINE	—	 	
		Kannelloolid	0,5–3 kg*	—	KESKMINE	—	 	
	Külmuta- tud	Lasanje	0,5–3 kg	—	—	—		
		Kannelloolid	0,5–3 kg	—	—	—		
LIHA	Loomali- ha	Roast beef (Rostbiif)	0,6–2 kg*	KESKMINE	KESKMINE	—	 	
		Vasikapraad	0,6–2,5 kg*	—	KESKMINE	—	 	
		Steak (Loomaliha)	2–4 cm	KESKMINE	—	2/3	 	
		Kotletid	1,5–3 cm	—	—	3/5	 	
		Aeglane küpsetamine	0,6–2 kg*	KESKMINE	—	—	 	
	Sealiha	Roast Pork (Seapraad)	0,6–2,5 kg*	—	KESKMINE	—	 	
		Koot	0,5–2,0 kg*	—	KESKMINE	—	 	
		Searibid	0,5–2,0 kg*	—	—	2/3	 	
		Peekon	0,5–1,5 cm	—	—	1/2	 	
	Lambali- ha	Röstitud lammas	0,6–2,5 kg*	KESKMINE	KESKMINE	—	 	
		Lambaribid	0,5–2,0 kg*	KESKMINE	KESKMINE	—	 	
		Jalg	0,5–2,0 kg*	KESKMINE	KESKMINE	—	 	
	Kana	Rösti- tud kana	Röstitud kana	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	 
			Täidetud röstkana	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	 
			Linnulihatükid	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	 
		Õhkfri- titud kana	Whole Chicken (Terve kana)	0,6–2,5 kg	—	—	—	 
			Kanarind	1–4 (cm)	—	—	—	 
			Chicken Pieces (Linnulihatükid)	0,2–1,5 kg	—	—	—	 
Kanakoivad			—	—	—	—	 	
Paneeritud kotlet			1–4 (cm)	—	—	—	 	
Kanatiivad			0,2–1,5 kg	—	—	—	 	
Külmutatud kanagitsad			—	—	—	—	 	
Kanatiivad [külmutatud]	—	—	—	—	 			







\* Soovituslik kogus







































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

6<sup>th</sup>  
sense **KÜPSETUSTABEL**







TOIDUKATEGORIAID		KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÖÖRAMI-NE (KÜPSE-TUSAJAST)	TASE JA TARVIKUD	
LIHA	Küpsetatud part	Roast Duck (Röstpart)	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	
		Stuffed Roast Duck (Täidetud röstpart)	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	
		Duck Pieces (Parditükid)	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	
		Duck Fillet / Breast (Pardifilee / -rind)	1–5 cm	—	—	2/3	
	Röstitud kalkun	Röstkalkun ja -hani	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	
		Täidetud kalkunipraad	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	
		Kalkuni ja hane tükid	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	
		Kalkunifilee/-rind	1–5 cm	—	—	2/3	
	Õhkfrititud liha	Lihavardad	0,2–1,5 kg	—	—	1/2	
		Sealihakotletid	1–4 (cm)	—	—	—	
		Kotletid	1–4 (cm)	—	—	—	
		Vorstikesed	1,5–3,5 (cm)	—	—	—	
		Paneeritud kotlet	1–4 (cm)	—	—	—	
	FISH & SEAFOOD (KALA JA MEREANNID)	Roasted filets & steaks (Röstitud fileed ja steigid)	Tuna Steak (Tuunikala steik)	1–3 (cm)	KESKMINE	—	3/4
Salmon Steak (Lõhesteik)			1–3 (cm)	KESKMINE	—	3/4	
Swordfish Steak (Mõõkkala steik)			0,5–3 (cm)	—	—	3/4	
Cod Fillet (Tursafilee)			0,1–0,3 kg	—	—	—	
Seabass Fillet (Meriahvena steik)			0,05–0,15 kg	—	—	—	
Seabream Fillet (Merilatika steik)			0,05–0,15 kg	—	—	—	
Muud fileed			0,5–3 (cm)	—	—	—	
Grilled seafood (Grillitud mereannid)		Fileed [külmutatud]	0,5–3 (cm)	—	—	—	
		Scallops (Kammkarbid)	üks alus *	—	—	—	
		Mussels (Karbid)	üks alus *	—	—	—	
		Shrimps (Krevetid)	üks alus *	—	—	—	
		Kuningkrevetid	üks alus *	—	—	—	
Roasted Whole Fish (Terve röstitud kala)	0,2–1,5 kg *	—	—	—			
Soolakoorikus kala	0,2–1,5 kg *	—	—	—			

\* Soovituslik kogus


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







TOIDUKATEGORIAID		KOGUS	VALMIDU- SASTE	PRUUNISTA- MISASTE	PÖÖRAMI- NE (KÜPSE- TUSAJAST)	TASE JA TARVIKUD
FISH & SEAFOOD (KALA JA MEREANNID)	Õhkfri- tüüritud kala	Paneeritud kala	1,5–3,5 (cm)	—	—	—  
		Kalafilee	1,5–3,5 (cm)	—	—	—  
		Terve kala	0,4–0,8 kg	—	—	—  
		Shellfish (Koorikloomad)	—	—	—	—  
KÖÖGIVILI	Roasted Vegetables (Röstitud köögivil- jad)	Roasted Potatoes (Röstitud kartulid)	0,5–1,5 kg	—	KESKMINE	— 
		Stuffed Vegetables (Täidetud aedviljad)	0,1–0,5 kg [tk]	—	—	— 
		Other Vegetables (Muud köögiviljad)	0,5–1,5 kg	—	KESKMINE	— 
KÖÖGIVILI	Gratineeri- tud köögiviljad	Kartuligratäänid	üks alus *	—	—	— 
		Tomatoes Gratin (Tomatigratään)	üks alus *	—	—	— 
		Paprikagrataän	üks alus *	—	—	— 
		Brokoligratään	üks alus *	—	—	— 
		Lillkapsagrataän	üks alus *	—	—	— 
		Vegetables Gratin (Köögiviljagrataän)	üks alus *	—	—	— 
	Õhkfrititud köögiviljad	Kodused friikartulid	0,3–0,8 kg	—	—	—  
		Kartuliviilud	1–4 (cm)	—	—	—  
		Köögiviljade segu	0,3–0,8 kg	—	—	2/3  
		Suvikõrvitsakrõpsud	0,2–0,5 kg	—	—	—  
		Praekartulid [külmutatud]	0,3–0,8 kg	—	—	—  
		Kevadrullid [külmutatud]	—	—	—	—  
SOOLASED PAGARITOODED	Salty Cake (Soolane kook)	Vegetable Strudel (Köögiviljastrudel)	0,5–1,5 kg	—	KESKMINE	— 
		Kuklid	60–150 g [tk]*	—	—	—  
	Leib	Võileivatort	400–600 g [tk]*	—	—	—  
		Big Bread (Suur leib)	0,7–2,0 kg*	—	—	—  
		Baguettes (Bagetid)	200–300 g [tk]*	—	—	—  

\* Soovituslik kogus

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

**6<sup>th</sup>**  
sense **KÜPSETUSTABEL**

TOIDUKATEGOORIAD		KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÖÖRAMI-NE (KÜPSE-TUSAJAST)	TASE JA TARVIKUD		
SOOLASED PAGARITOOTED	Pitsa	Ümmargune pitsa	ümar	—	—	—	 2	
		Paks pitsa	alus	—	—	—	 2	
		Pitsa [külmutatud]	1 kihti*	—	—	—	—	 2
			2 kihti*	—	—	—	—	 4  1
			3 kihti*	—	—	—	—	 5  3  1
4 kihti*	—	—	—	—	 5  4  2  1			
MAGUSAD PAGARITOOTED	Rising cakes (Kerkivad koogid)	Biskviitkook	0,5–1,2 kg*	—	—	—	 2 	
		Puuviljakook küpsetusvormis	0,5–1,2 kg*	—	—	—	 2 	
		Šokolaadikook	0,5–1,2 kg*	—	—	—	 2 	
	Cookies (Küpsised)	0,2–0,6 kg	—	—	—	—	 3	
	Sarvesaiad	üks alus *	—	—	—	—	 3	
	Sarvesaiad [külmutatud]	üks alus *	—	—	—	—	 3	
	Choux Pastry (Tuuletaskud)	üks alus *	—	—	—	—	 3	
	Besee	10–30 g [tk]	—	—	—	—	 3	
	Tort	0,4–1,6 kg*	—	—	—	—	 3	
	Strudel (Strudel)	0,4–1,6 kg	—	—	—	—	 3	
Puuviljakook vormis	0,5–2 kg	—	—	—	—	 2		

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



# ÕHKFRITÜÜRIS TOIDUVALMISTAMISE TABEL

	RETSEPT	FUNKTSIOON	SOOVITUSLIK KOGUS	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
KÜLMUTATUD TOIT	Külmutatud friikartulid		650-850 g	Jah	200	25 - 30	
	Külmutatud kananagits		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	
	Segatud köögiviljad		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 kotlet		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	 Õhkfrüüer		
TARVIKUD	 Kuumaõhufritüür 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	Konvektioonküpsetus	Grill	Turbogrill	MaxiCooking	Cook4	Ecotsükkel	Pitsa

TARVIKUD					
	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm 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	
Toast (Röstleib ja -sai)		-	3 (kõrge)	3 - 6	
Kalafleed / -steigid		-	2 (keskmise)	20 - 30 **	
Vorstid/ kebabid /ribid / kotletid		-	2-3 (keskmise - kõrge)	15 - 30 **	
Rõstitud kana 1-1,3 kg		-	2 (keskmise)	55 - 70 ***	
Lambakoot / -jalg		-	2 (keskmise)	60 - 90 ***	
Praekartulid		-	2 (keskmise)	35 - 55 ***	
Köögiviljagrataän		-	3 (kõrge)	10 - 25	
Küpsised		Jah	135	50 - 70	
Tarts (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) / rõstitud köögiviljad (tase 4) / lasanje (tase 2) / lihalõigud (tase 1)		Jah	190	40 - 120 *	
Lasagna & Meat (Lasanje ja liha)		Jah	200	50 - 100 *	
Meat & Potatoes (Liha ja kartulid)		Jah	200	45 - 100 *	
Kala ja Vegeteables (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	Konvektsioonküpsetus	Grill	Turbo grill	MaxiCooking	Multiflow Menüü (Multiflow menüü)	Eco tsükkel
TARVIKUD								

## 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.

## SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

**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 (soovitatavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.

• Sisepindade optimaalseks puhastamiseks aktiveerige funktsioon Smart Clean. (Ainult teatud mudelitel).

• Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

• Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

### TARVIKUD

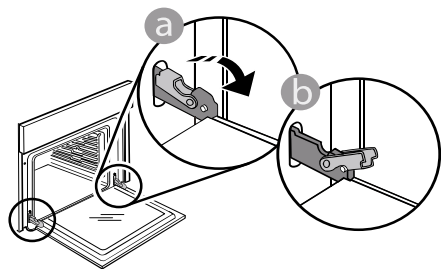
Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.

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

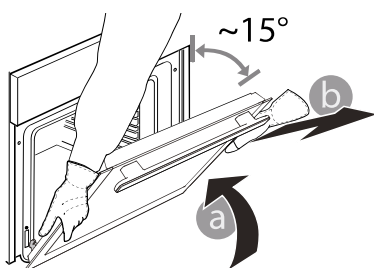
Kuumaõhufritüüri alust (kui on olemas) võib pesta nõudepesumasinas.

## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

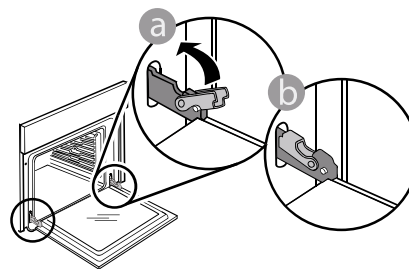


**2.** Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni - ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

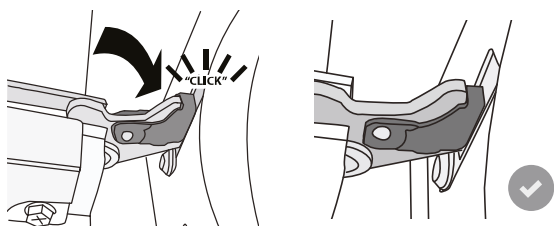


**3.** Ukse tagasi paigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

**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“.
6th Sense'i küpsetusfunktsioon lõpeb ajaloendurit kuvamata. Küpsetamine lõppeb enne ajaloenduse lõppu.	Toidukogus erineb soovituslikust vahemikust. Uks on küpsetamise ajal avatud.	Avage uks ja kontrollige toidu valmidusastet. Vajaduse korral lõpetage küpsetamine, valides traditsioonilise funktsiooni.
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 lülitub välja.	Režiim ÖKO 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 põhjuseta või ekraanil on kuvatud tõrge F3E3.	Toidutermomeeter ei ole õigesti ühendatud.	Kontrollige toidutermomeetri ühendust.

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

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

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

