

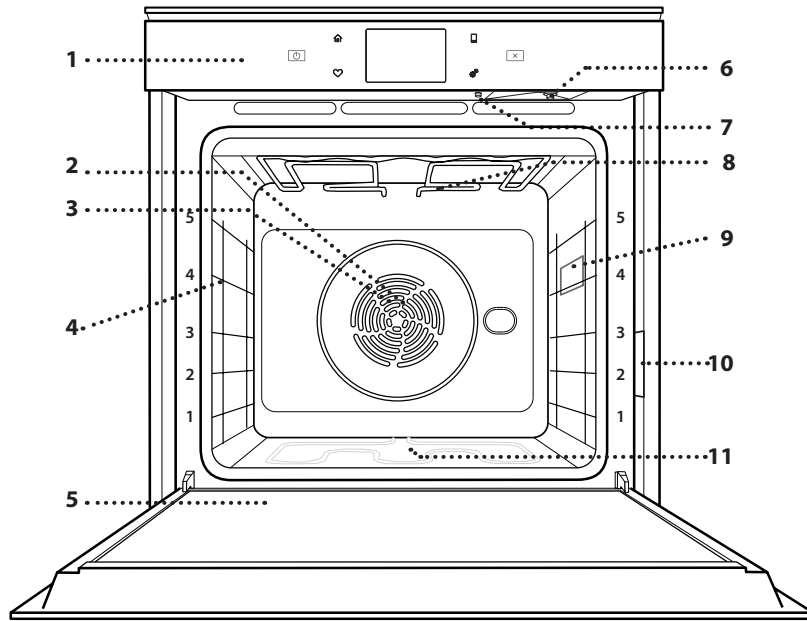


**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE**  
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma  
seade aadressil [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



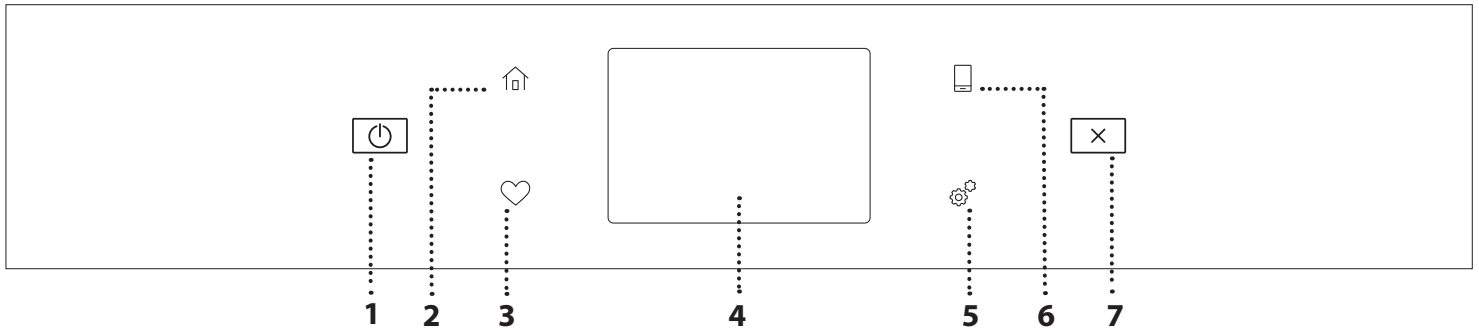
**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi  
ohutusjuhend.**

## TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Tsirkulaarne küttekeha  
(pole nähtav)
4. Riiulisiinid  
(taseme number on märgitud  
ahju esiküljel)
5. Uks
6. Sisselasketoru pistikotsik
7. Tühjendusotsik
8. Ülemine soojenduselement/  
grill
9. Lamp
10. Identimisplaat  
(ärge eemaldage)
11. Alumine küttekeha  
(ei ole näha)

## JUHTPANEELI KIRJELDUS



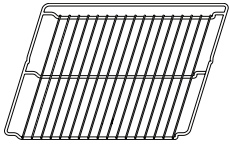
**1. ON / OFF**  
Ahju sisse ja välja lülitamiseks.  
**2. AVALEHT**  
Kiireks juurdepääsuks  
peamenüüsse.

**3. LEMMIKUD**  
Lemmikfunktsioonide loetelu  
kuvamiseks.  
**4. EKRAAN**  
**5. TÖÖRIISTAD**  
Erinevate suvandite vahel  
valimiseks ja ahju seadete ning  
eelistuste muutmiseks.

**6. KAUGJUHTIMINE**  
Rakenduse 6<sup>th</sup> Sense Live  
Whirlpool kasutamise lubamiseks.  
**7. LOOBU**  
Kõigi ahjufunktsioonide  
peatamiseks, välja arvatud kell,  
köögitaimer ja nupulukk.

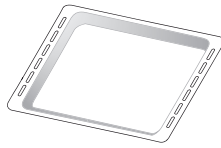
# TARVIKUD

## TRAATREST



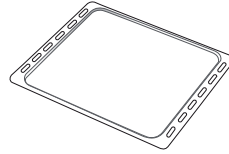
Kasutage toiduvalmistamiseks või toena pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate esemete ja küpsetusnõude jaoks

## NÕRGUMISPANN



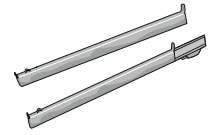
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

## KÜPSETUSPLAAT



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

## LIUGSIINID \*



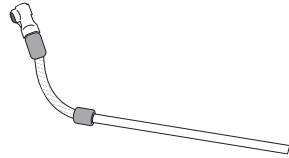
Tarvikute ahju panemist ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

## AURUPLAAT



Aurutusrest laseb aurul lihtsalt ringi liikuda ja toit küpseb ühtlasemalt. Pange sellest tase allapoole küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispann.

## SISSELASKETORU



Ühendage spetsiaalse otsikuga, tõmbamaks reservuaari vett. Pärast kasutamist loputage ja kuivatage see hoolikalt, enne selle hoiustamist jahedas ja kuivas kohas.

\* Saadaval ainult teatud mudelitel

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

## RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

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

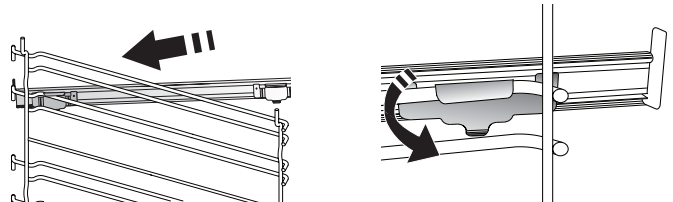
## RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

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

## LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

Kinnitage siini ülemine klamber riiulisoone külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta. Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riiulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korraldage toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisiinil.



Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

# KÜPSETUSFUNKTSIOONID



## KÄSIFUNKTSIOONID

- **CONVENTIONAL (TAVAPÄRANE)**  
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.
- **CONVECTION BAKE (KONVEKTSIOONKÜPSETUS)**  
Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.
- **FORCED AIR (SUNDÕHK)**  
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (kuni kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.
- **GRILL**  
Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitage asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml joogivett.
- **TURBO GRILL**  
Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitage asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.
- **FAST PREHEAT (KIIRE EELKUUMUTUS)**  
Ahju kiire eelkuumutamine.
- **COOK 4 FUNCTIONS (COOK 4 FUNKTSIOONI)**  
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks neljal erineval tasandil sama temperatuuriga. Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, ümarpitsasid (ka külmutatud) ja terve eine. Järgige parimate tulemuste saavutamiseks küpsetustabelit.
- **STEAM (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.
  - » **FORCED AIR + STEAM (SUNDÕHK + AUR)**  
Auru ja sundõhu omaduste kombineerimisega võimaldab see funktsioon küpsetada road väljast meeldivalt krõbedaks ja pruunistatuks, jättes need seest hõrguks ja mahlaseks. Parimate tulemuste saavutamiseks soovitage valida kalale 3 - KÕRGE aurutaseme, lihale 2 - KESKMISE aurutaseme ja leivale ning magustoitudele 1 - MADALA aurutaseme.

## ERIFUNKTSIOONID

- » **DEFROST (ÜLESSULATAMINE)**  
Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.
- » **KEEP WARM (SOOJASHOIDMINE)**  
Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.
- » **RISING (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 toitude soojendamiseks. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Järgige pakendil olevaid juhiseid.
- » **MAXI COOKING**  
Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.
- » **ECO FORCED AIR (SÄÄSTLIK SUNDÕHK)**  
Ühel tasandil täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ÖKOFUNKTSIOONI kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. Säästliku tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.
- **FROZEN FOOD (KÜLMUTATUD TOIT)**  
Funktsioon valib viit eri tüüpi külmutatud valmistoitudele automaatselt parima küpsetustemperatuuri ja -režiimi. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.



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

See võimaldab küpsetada igat tüüpi toite täisautomaatselt. Selle funktsiooni parimaks kasutamiseks järgige vastavas küpsetustabelis toodud juhiseid.

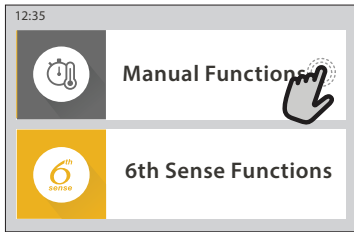
Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

# PUUTEKRAANI KASUTAMINE



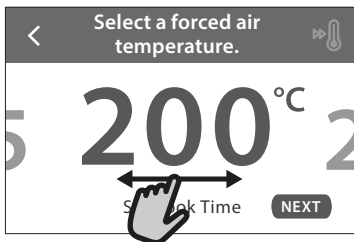
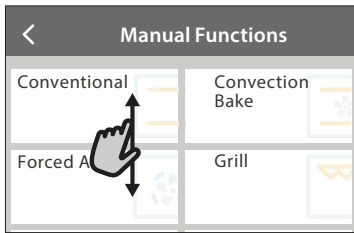
## Valimine ja kinnitamine:

Puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.



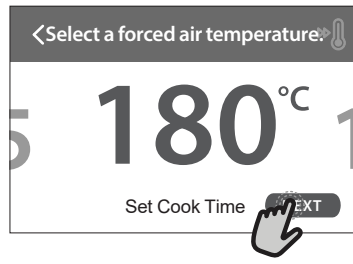
## Kerimine läbi menüü või loendi:

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



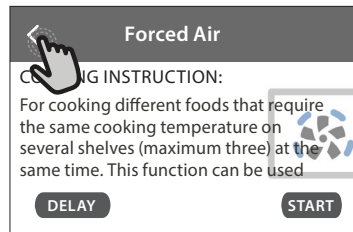
## Seade kinnitamine ja järgmisele kuvale liikumine:

Puudutage nuppu SET või NEXT.




## 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. KEELE VALIMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kella-aeg.

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

Nupu < puudutamisel viiakse teid tagasi eelmisele kuvale.

## 2. SEADISTUSREŽIIMI VALIMINE

Pärast keele valimist palutakse teil kuval valida STORE DEMO (kasulik jaemüüjatele väljapanekuks) või jätkata, puudutades nuppu NEXT.

## 3. WIFI SEADISTAMINE

Funktsioon 6<sup>th</sup> Sense Live võimaldab kasutada ahju kaugjuhtimisega mobiilseadmest. Seadme kaugjuhtimise lubamiseks peate esmalt läbima ühendustoimingu.

Ühendustoiming on vajalik seadme registreerimiseks ja kodusesse võrku ühendamiseks.

- Puudutage nuppu SETUP NOW, et alustada ühenduse

seadistamist.

Kui soovite ühenduse hiljem luua, puudutage nuppu SKIP.

## ÜHENDUSE SEADISTAMINE

Selle funktsiooni kasutamiseks vajate alljärgnevat: Nutitelefon või tahvelarvuti ja internetiühendusega raadiovõrgu marsruuterit. Kasutage oma nutiseadet, et kontrollida, kas koduse raadiovõrgu signaal on seadme lähedal tugev.

Miimumnõuded.

Nutiseade: Android eraldusvõimega 1280 x 720 (või kõrgem) või iOS.

Vaadake rakenduse ühilduvust Androidi ja iOSi versioonidega rakenduste poest.

Raadiovõrgu marsruuter: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

### 1. Laadige alla rakendus 6<sup>th</sup> Sense Live

Esimene samm seadme ühendamiseks on laadida mobiilseadmesse rakendus. Rakendus 6<sup>th</sup> Sense Live juhendab teid läbi siin toodud sammude. Rakenduse 6<sup>th</sup> Sense Live saate alla laadida veebipoest App Store või Google Play.

## 2. Looge konto

Kui teil veel kontot ei ole, peate selle looma. See võimaldab teil seadmed võrku ühendada ja neid mobiilseadmest vaadata ja juhtida.

## 3. Registreerige seade

Järgige seadme registreerimiseks rakenduses kuvatud juhiseid. Registreerimiseks on vajalik nutiseadme identifikaator Smart Appliance Identifier (SAID). Selle kordumatu koodi leiate seadme identimisplaadilt.

## 4. Ühendage WiFi-võku

Järgige skannimisega ühendamise häälestustoimingut. Järgige rakenduses toodud juhiseid seadme ühendamiseks kodusesse raadiovõrku.

Kui teie marsruuter toetab protokollid WPS 2,0 (või kõrgem), valige MANUALLY ja seejärel puudutage nuppu „WPS Setup“: Vajutage raadiovõrgu marsruuteril nuppu WPS, et kahe seadme vahel ühendus luua.

Vajaduse korral saate seadme ka käsitsi ühendada, valides suvandi „Search for a network“.

SAID-koodi kasutatakse nutiseadme sünkroonimiseks seadmega. Kuvatakse MAC-aadress WiFi-mooduli jaoks.

Ühendustoiming on vaja uuesti teha vaid siis, kui muudate marsruuteri seadeid (nt võrgu nime, parooli või teenusepakujat).

## 5. 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.
- Kui olete kellaaja seadistanud, tuleb seadistada kuupäev
- Kuupäeva seadistamiseks puudutage vastavaid numbreid.
  - Kinnitamiseks puudutage nuppu SET.

## 6. SET THE POWER CONSUMPTION (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.

## 7. HEAT THE OVEN (AHJU KUUMUTAMINE)

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane. Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 200 °C.

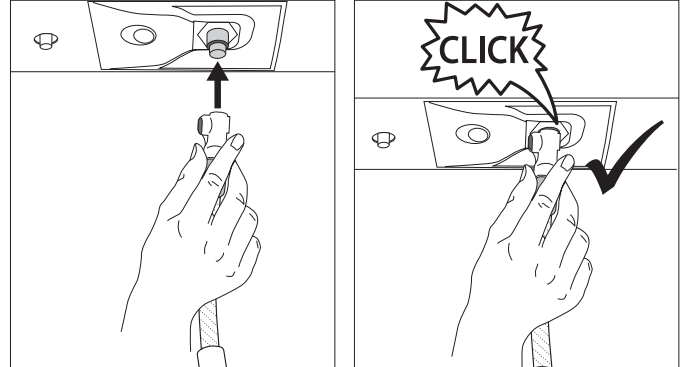
Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

## 8. TÄITKE RESERVUAAR

Keetmise ajal auru eraldamiseks on see seade varustatud reservuaariga (pole nähtav).

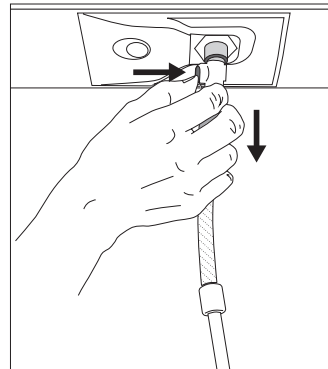
Valides retsepti või tsükli, mis nõuab aurutamist, palutakse ekraanil sisestada sisselasketoru vee laadimiseks ja sisestuspiirkonna lähedal lülitatakse LED sisse.

Ühendage toru ilma nuppu vajutamata. Kui toru on täielikult sisestatud, kuulete klõpsatust.



Pange tähele: Toru korrektseks ühendamiseks on ainult üks viis, hoides vasakul küljel olevat nuppu.

Seejärel asetage toru ots kannu/mahutisse, mis on täidetud vähemalt 1,7 liitri joogiveega. Auru optimaalse jõudluse tagamiseks on soovitatav mahuti täita ümbritseva toasooja veega. Kui asetate konteineri seadme uksele, asetage see ettevaatlikult, et vältida ukseklaasi kahjustamist.



Pärast alustamist peatub protsess automaatselt, kui reservuaar on täidetud.

Lõpus palub ekraan toru lahti ühendada, vajutades selle vasakus ülannurgas olevat nuppu ja tõmmates seda kergelt alla.

Pange tähele: Mis tahes vee lekke vältimiseks on soovitatav täitmistarvik lahti ühendada ajal, mil see on endiselt äravooluanumas; seejärel eemaldage need ja

sulgege uks.

Nüüd on võimalik alustada küpsetustsükli või soovitud retsepti.

Kui funktsiooni Aur ei kasutata pikka aega, on tungivald soovitatav aktiveerida auruküpsetus tsükkel tühja ahjuga ja täielikult täidetud reservuaariga.

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## 1. FUNKTSIOONI VALIMINE

- Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu  või puudutage ekraani.

Saate kuvalt valida käsifunktsioone või Käsijuhitavad funktsioon 6<sup>th</sup> Sense.


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

## 2. KÄSIFUNKTSIOONIDE VALIMINE

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

### TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE

- Kerige läbi väärtuste ja valige soovitud väärtus.

Kui funktsioon võimaldab, võite eelkuumutuse aktiveerimiseks puudutada nuppu .

### KESTUS

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

- Kestuse määramiseks puudutage nuppu „Set Cook Time“.
- Soovitud küpsetusaja määramiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu NEXT.

Valitud kestuse tühistamiseks ja küpsetuse käsitsi peatamiseks puudutage kestuse väärtust ja valige seejärel STOP.

## 3. AUTOMAATFUNKTSIOONIDE 6<sup>th</sup> SENSE VALIMINE

Funktsioonid 6<sup>th</sup> Sense võimaldavad valmistada erinevaid roogasid, valides neid kuvatud loendist. Enamik küpsetusseadeid määratakse parima tuleuse saavutamiseks seadme poolt automaatselt.

- Valige loendist retsept.

Funktsioonid on menüüs 6<sup>th</sup> SENSE FOOD kuvatud toidukategooriate järgi (vt vastavaid tabeleid) ja menüüs LIFESTYLE retseptide järgi.

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


## 4. KÄIVITAMISE/LÕPETAMISE VIITAJA VALIMINE

Enne funktsiooni käivitamist on võimalik määrata küpsetamise viitajad: Funktsioon käivitub või lõppeb teie poolt valitud ajal.

- Puudutage nuppu DELAY, et määrata soovitud käivitusaeg või lõpuaeg.
- Kui olete valinud soovitud viitaja, puudutage nuppu START DELAY, et käivitada ooteaeg.
- Pange toit ahju ja sulgege uks: Funktsioon käivitatakse automaatselt pärast kalkuleeritud aja möödumist.

Käivitamise viitaja programmeerimisel keelatakse ahju eelsoojendus: 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 .

## 5. FUNKTSIOONI KÄIVITAMINE

- 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.

- Aktiivse funktsiooni peatamiseks võite igal ajal puudutada nuppu .

## 6. EELKUUMUTAMI

Kui funktsioon on käivitatud, näitab ekraan eelsoojendusfaasi olekut. Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini.

- Avage uks.
- Pange toit ahju.
- Sulgege uks ja puudutage küpsetamise käivitamiseks nuppu DONE.

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

## 7. PAUSING COOKING (KÜPSETAMISE AJUTINE PEATAMINE)

Osad 6<sup>th</sup> Sense'i funktsioonid nõuavad, et toitu pöörataks küpsetamise ajal. Kõlab helisignaal ja ekraanil näidatakse, mida tuleb teha.

- Avage uks.
- Tehke ekraanil viidatud toiming.
- Sulgege uks ja puudutage seejärel küpsetamise jätkamiseks nuppu DONE.



Enne küpsetamise lõpetamist võib olla nõutud, et kontrolliksite toitu samal meetodil.

Kõlab helisignaal ja ekraanil näidatakse, mida tuleb teha.

- Kontrollige toitu.
- Sulgege uks ja puudutage seejärel küpsetamise jätkamiseks nuppu DONE.

## 8. END OF COOKING (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.


- Lemmikute hulka salvestamiseks puudutage nuppu .
- Viieminutise pruunistusükli käivitamiseks valige „Extra Browning“.
- Küpsetusaja pikendamiseks puudutage nuppu .

## 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, salvestab nupu  vajutamine selle lemmikute hulka. See võimaldab funktsiooni samade seadetega tulevikus kiiresti kasutada. Saate ekraanil funktsiooni salvestada, viidates kuni neljale lemmiksöögikorrale, milleks on hommikusöök, lõuna, suupiste ja õhtusöök.

- Puudutage ikoone, et valida vähemalt üks.
- Funktsiooni salvestamiseks puudutage nuppu SAVE AS FAVORITE.

### PÄRAST SALVESTAMIST

Lemmikute menüü kuvamiseks vajutage nuppu  : funktsioonid on jagatud erinevate söögikordade järgi ja koos mõningate soovitustega.


- Vastava loendi kuvamiseks puudutage söögikorra ikooni
- Kerige läbi esitatud loendi.
- Puudutage soovitud retsepti või funktsiooni.
- Küpsetamise aktiveerimiseks puudutage nuppu START.

### SEADETE MUUTMINE



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

- Valige funktsioon, mida soovite muuta.
- Puudutage nuppu EDIT.
- Valige atribuut, mida soovite muuta.
- Puudutage nuppu NEXT: Ekraanil kuvatakse uued atribuudid.
- Muudatuste salvestamiseks puudutage nuppu SAVE.

Lisaks saate lemmikute ekraanil salvestatud funktsioone kustutada:


- Puudutage funktsioonil nuppu .
- Puudutage nuppu REMOVE IT.

Samuti saate kohandada kellaaega, millal erinevaid söögikordi näidatakse:

- Vajutage nuppu .
- Valige  „Preferences“.
- Valige „Times and Dates“.
- Puudutage nuppu „Your Meal Times“.
- Kerige läbi loendi ja puudutage vastavat kellaaega.
- Puudutage muutmiseks vastavat söögikorda.

Kellaaja kirje saab siduda ainult söögikorraga.

## 10. TÖÖRIISTAD

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

### KAUGJUHTIMISE LUBAMINE

Rakenduse 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool kasutamise lubamiseks.



### 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 nuppu .
- Puudutage nuppu .

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

- Puudutage nuppu DISMISS, et taimer tühistada või määrata uus taimeri kestus.
- Taimeri uuesti seadistamiseks puudutage nuppu SET NEW TIMER.

### VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

### SELF-CLEAN (AUTOMAATPUHASTUS)

Aktiveerige sisepindade optimaalseks puhastuseks funktsioon „Self-Clean“ (Automaatpuhastus).

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

- Enne funktsiooni aktiveerimist eemaldage ahjust kõik tarvikud.
- Kui ahi on külm, valage ahju põhja 200 ml joogivett.
- Puudutage puhastusfunktsiooni käivitamiseks nuppu „START“.

Pärast tsükli valimist on automaatpuhastuse käivitamiseks võimalik määrata viitaeg. Puudutage nuppu DELAY, et valida lõpuaeg, nagu on viidatud vastavas jaotises.

### DRAIN (VEE ÄRAVOOL)

Äravoolum funktsioon võimaldab vett reservuaaris tühjendada. Vee seismise vältimiseks on parim viis reservuaari regulaarne tühjendamine, seetõttu on tungivalt soovitatav reservuaari regulaarselt tühjendada pärast iga aurutsükli.

Kui reservuaari ei tühjendata regulaarselt, palub seade mõne päeva möödumisel viimasest aurutsüklist seda teha: seda nõuet ei saa eirata ja toodet saab tavapärast edasi kasutada alles siis, kui tühjendamine on tehtud.



Pärast funktsiooni „Drain“ (Vee äravool) valimist või kui seda on kuval nõutud, käivitage funktsioon ja järgige juhtnööre. Avage uks ja pange suur kann (mahutab vähemalt 2 liitrit) paneeli põhjas asuva äravoolumdüüsi alla sisselaskeotsikust vasakule. Vajadusel on juhtpaneelil

võimalik tühjendusprotsess peatada ja seda hiljem jätkata (näiteks juhul, kui kann on tühjendusprotsessi keskel juba vett täis).

Pange tähele: et vesi oleks külm, ei ole võimalik reservuaari tühjendada enne, kui viimasest tsüklist (või toote viimasest sisselülitamisest) on möödunud 4 tundi. Selle ooteaja jooksul on ekraanil järgmine tagasiside <Water is TOO HOT (VESI ON LIIGA KUUM). Oodake, kuni temperatuur langeb.



## DESCALE (KATLAKIVI EEMALDAMINE)

See regulaarselt aktiveeritav erifunktsioon hoiab katla ja auruahela heas korras.

Ekraanil kuvatakse teade, mis tuletab teile meelde toimingut regulaarselt teha.

Katlakivi eemaldamise nõude käivitab aurutamise tsüklite arv või aurukatla töötunnid viimasest katlakivi eemaldamise tsüklist (vt allolevat tabelit).

"PLEASE DESCAL" (EEMALDAGE KATLAKIVI) SÕNUM ilmub peale	MIDA TEHA
15 aurutamise tsükliit 22 tundi aurutamist kestvus	Katlakivi eemaldamine on soovitatav
20 aurutamise tsükliit 30 tundi aurutamist kestvus	Aurutamise-tsükliit pole võimalik käivitada enne katlakivi eemaldamist

Katlakivi eemaldamise protseduuri saab läbi viia ka siis, kui kasutaja soovib mahuti ja sisemise aururinge sügavamalt puhastamist.

Kogu funktsiooni keskmine kestus on ligikaudu 185 minutit. Pärast funktsiooni käivitamist järgige ekraanil kuvatud juhiseid.

Pange tähele: Funktsiooni saab peatada, kuid kui see suvalisel ajal tühistatakse, tuleb kogu katlakivi eemaldamise tsükkel algusest peale uuesti korrata.

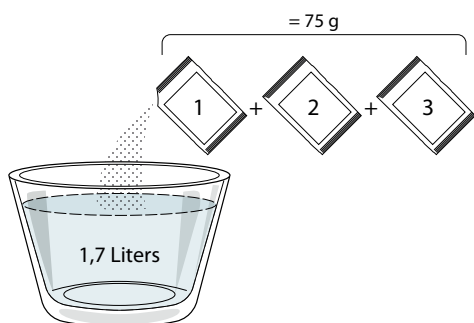
### » FAAS 1.1: TÜHJENDAMINE (KUNI 3 MIN.)

Kui reservuaar pole tühi, tuleb enne õige katlakivieemalduse alustamist läbi viia tühjendusfaas. Sellisel juhul jätkake tühjendustoimingut, nagu on kirjeldatud spetsiaalses tühjendusjaotises. Selle asemel, kui reservuaar ei sisalda vett, lülitub seade automaatselt faasile 1.2.

Pange tähele: et vesi oleks külm, ei saa seda toimingut teha enne, kui viimasest tsüklist on möödunud 4 tundi (või kui toodet on viimati toidetud). Selle ooteaja jooksul kuvatakse ekraanil järgmine tagasiside "WATER IS TOO HOT - wait until the temperature decreases" (Vesi on liiga kuum - oodake, kuni temperatuur langeb). Kannu maht peab olema vähemalt 2 liitrit.

### » FAAS 1.2: KATLAKIVI EEMALDAMINE (~120 MIN.)

Kui ekraanil palutakse teil lahust valmistada, lisage 3 kotikest (vastab 75 g-le) 1,7 liitrisse toatemperatuuril joogivetet spetsiaalset ahju WPRO katlakivieemaldajat.



Kui katlakivi eemaldamise lahust on valmis, vajutage DONE (valmis) ja ühendage toru ekraanil kuvatavate juhiseid järgides, seejärel vajutage START. Pump lõpeb oma töö, kui reservuaar on täis laaditud; nüüd on süsteem valmis peamise katlakivi eemaldusprotsessi alustamiseks.

Katlakivi eemaldamise etapid ei nõua seadme ees viibimist. Pärast iga faasi lõppu esitatakse akustiline tagasiside ja ekraanil kuvatakse juhised järgmise etapi jätkamiseks.

### » FAAS 1.3: TÜHJENDAMINE (KUNI 3 MIN.)

Kui ekraanil palutakse teil mahuti tühjendusava alla asetada, jätkake tühjendustoimingut, nagu on kirjeldatud spetsiaalses lõigus Tühjendamine.

### » FAAS 2.1: VEE LISAMINE

Mahuti ja aururinge puhastamiseks tuleb teha loputustsükkel. Täitke anum 1,7 L puhta joogiveega, seejärel ühendage toru ekraanil kuvatavate juhiseid järgides ja vajutage START. Pump lõpeb oma töö, kui reservuaar on täis laaditud. Eemaldage toru ja sulgege uks.

### » FAAS 2.2: RINSING (LOPUTAMINE) (~65 MIN.)

Nüüd on süsteem valmis lõpliku loputusprotsessi alustamiseks.

### » FAAS 2.3: TÜHJENDAMINE (KUNI 3 MIN.)

Pärast viimast tühjendustoimingut ilmub ekraanile teade "Descale Completed" (Katlakivi eemaldamine on lõpetatud): kinnitamiseks vajutage DONE (valmis).

Nüüd on võimalik kasutada kõiki auru funktsioone.

Ahju aurufunktsiooni heas seisukorras hoidmiseks on soovitatav hoolduseks kasutada professionaalset \*WPRO katlakivi eemaldajat. Järgige selle pakendil olevaid kasutusjuhiseid. Tellimine ja lisateave müügi järges teenindusest või veebisaidil [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Whirlpool ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad muu puhastusvahendi kasutamisest.



## VAIGISTAMINE

Puudutage ikooni, et helid ja alarmid vaigistada või aktiveerida.



## NUPULUKK

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

Luku aktiveerimine:

- Puudutage ikooni .

Luku inaktiveerimine:

- Puudutage ekraani.
- Libistage kuvatud teatel sõrmega üles.



## MORE MODES (MUUD REŽIIMID)

Režiimi Sabbath valimiseks ja võimsuseadete avamiseks.



## EELISTUSED

Erinevate ahjuseadete muutmiseks.



## WI-FI

Võrguseadete muutmiseks või uue koduvõrgu konfigureerimiseks.



























































































## INFO

Kaupluse demorežiimi väljalülitamiseks, seadme tehasesätetele lähtestamiseks ja toote kohta lisateabe saamiseks.



# KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C) / GRILLI TASE	KESTUS (min)	RIIUL JA TARVIKUD
Kerkinud/biskviitkoogid		Jah	170	30 - 50	2 
		Jah	160	30 - 50	2 
		Jah	160	30 - 50	4  1 
Täidisega koogid (juustukook, struudel, õunapirukas)		Jah	160 - 200	30 - 85	3 
		Jah	160 - 200	35 - 90	4  1 
Küpsised		Jah	150	20 - 40	3 
		Jah	140	30 - 50	4 
		Jah	140	30 - 50	4  1 
		Jah	135	40 - 60	5  3  1 
Väiksed koogid / muffinid		Jah	170	20 - 40	3 
		Jah	150	30 - 50	4 
		Jah	150	30 - 50	4  1 
		Jah	150	40 - 60	5  3  1 
Tuuletaskud		Jah	180 - 200	30 - 40	3 
		Jah	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Jah	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
Meringues (Bese)		Jah	90	110 - 150	3 
		Jah	90	130 - 150	4  1 
		Jah	90	140 - 160 *	5  3  1 
Pitsa/sai/focaccia		Jah	190 - 250	15 - 50	2 
		Jah	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, plaadipirukas)		Jah	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
Sügavkülmutatud pitsa		Jah	250	10 - 15	3 
		Jah	250	10 - 20	4  1 
		Jah	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)		Jah	180 - 190	45 - 55	3 
		Jah	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Jah	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 - 200	20 - 30	3 
		Jah	180 - 190	20 - 40	4  1 
		Jah	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1 

FUNKTSIOONID								
	Conventional (Tavapärane)	Forced air (Sundõhk)	Convection bake (Konvektsioonküpsetus)	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Eco Forced air (Säästlik Sundõhk)

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C) / GRILLI TASE	KESTUS (min)	RIIUL JA TARVIKUD
Lasanje / flan / küpsetatud pasta / kannelloonid		Jah	190 - 200	45 - 65	
Lammas/vasikas/veis/siga (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 / kebab / ribi / kotletid		-	2-3 (keskmine – kõrge)	15 - 30 **	
Praetud kana 1-1,3 kg		—	2 (keskmine)	55 - 70 ***	
Lambakoot / -jalg		-	2 (keskmine)	60 - 90 ***	
Ahjukartulid		-	2 (keskmine)	35 - 55 ***	
Köögiviljagratään		-	3 (kõrge)	10 - 25	
Küpsised	 Cookies	Jah	135	50 - 70	
Tarts	 Tarts	Jah	170	50 - 70	
Ümmargune pitsa	 Ümmargune pitsa	Jah	210	40 - 60	
Terve söögikord: Puuviljakook (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)	 Menu	Jah	190	40 - 120	
Lasanje ja liha		Jah	200	50 - 100 *	
Liha ja kartulid		Jah	200	45 - 100 *	
Kala ja köögivili		Jah	180	30 - 50 *	
Täidetud praad		-	200	80 - 120 *	
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)		-	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.

TARVIKUD



Traatrest



Ahjuplaat või  
koogivorm  
traatrestil



Nõrgumispann/  
küpsetusplaat  
või ahjuplaat  
traatrestil



Nõrgumispann /  
küpsetusplaat



Nõrgumispann  
500 ml veega



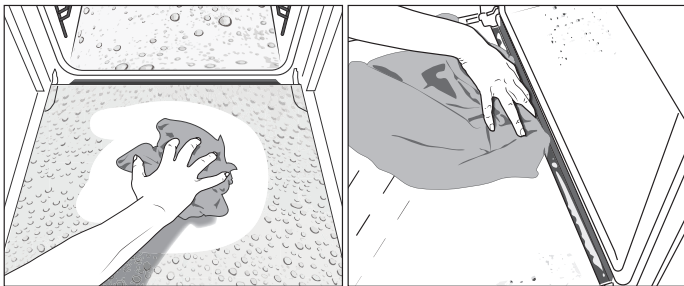
Auruplaat

## PURE STEAM (PUHAS AUR)

Retsept	Eelkuumus	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)	Tase ja Tarvikud
Värsked köögiviljad (terved)	—	100	30 - 80	2 1
Värsked köögiviljad (tükid)	—	100	15 - 40	2 1
Sügavkülmutatud köögivili	—	100	20 - 40	2 1
Terve kala	—	90	40 - 50	2 1
Kalafilee	—	90	20 - 30	2 1
Kanafilee	—	100	15 - 50	2 1
Munad	—	100	10 - 30	2 1
Puuvili (terve)	—	100	15 - 45	2 1
Puuvili (tükid)	—	100	10 - 30	2 1

Pange tähele: Kui aurutsükkel on lõppenud, avage ettevaatlikult uks, et vee lekkimist vältida.

## KUI SEADE ON JAHTUNUD, TEHKE JÄRGMIST:



1. Pühkige lapi või nuustikuga puhtaks sisemine klaasuks ja kondensatsiooniliist;
2. Pühkige puhtaks sisemised pinnad, pidades silmas, et kuhugi ei jääks vett;
3. Me soovitame eemaldada kõik tarvikud ja kasutada vähemalt poole tunni kõrge temperatuuriga tsüklit (soovitav on kasutada konvektsioonfunktsiooni 1 tund temperatuuril 250 °C), et ahju sisemus kuivaks täielikult ja ei saaks tekkida kondensatsiooni.

TARVIKUD


  
Traatrest


  
Ahjuplaat või  
koogivorm  
traatrestil































  
Nõrgumispann/  
küpsetusplaat  
või ahjuplaat  
traatrestil


  
Nõrgumispann /  
küpsetusplaat


  
Nõrgumispann  
500 ml veega





































  
Auruplaat

## FORCED AIR + STEAM (SUNDÖHK + AUR)

Retsept	Aurutase	Eelkuumus	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)	Tase ja Tarvikud
Küpsised	1 - MADAL	—	140 - 150	35 - 55	
	1 - MADAL	—	140	30 - 50	 
	1 - MADAL	—	140	40 - 60	  
Small cake / Muffin (Väike kook / muffin)	1 - MADAL	—	160 - 170	30 - 40	
	1 - MADAL	—	150	30 - 50	 
	1 - MADAL	—	150	40 - 60	  
Pärmitainast koogid	1 - MADAL	—	170 - 180	40 - 60	
Keeksid	1 - MADAL	—	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	1 - MADAL	—	200 - 220	20 - 40	
Saiapäts	1 - MADAL	—	170 - 180	70 - 100	
Väike sai	1 - MADAL	—	200 - 220	30 - 50	
Bagett	1 - MADAL	—	200 - 220	30 - 50	
Ahjukartulid	2 - MID	—	200 - 220	50 - 70	
Vasikas/veis/siga 1 kg	2 - MID	—	180 - 200	60 - 100	
Vasikas/loomaliha/sealiha (tükid)	2 - MID	—	160 - 180	60-80	
Veisepraad pooltoores 1 kg	2 - MID	—	200 - 220	40 - 50	
Veisepraad pooltoores 2 kg	2 - MID	—	200	55 - 65	
Lambakints	2 - MID	—	180 - 200	65 - 75	
Hautatud seakoot	2 - MID	—	160 - 180	85 - 100	
Kana/pärnkana/part 1–1,5 kg	2 - MID	—	200 - 220	50 - 70	
Kana/pärnkana/part (tükid)	2 - MID	—	200 - 220	55 - 65	
Täidetud aedviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaan)	2 - MID	—	180 - 200	25 - 40	
Kalafilee	3 - KÕRGE	—	180 - 200	15 - 30	

### KUIDAS KÜPSETUSTABELEID LUGEDA

Tabelite loend: retseptid, kui vajalik on eelkuumus, temperatuur (°C), grilli tase, küpsetusaeg (minutites), tarvikud ja küpsetuse soovitatud tase. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage algatuseks kõige madalamat soovituslikku väärtust ja kui toit ei ole piisavalt küps, kasutage kõrgemaid väärtusi. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja ahjuplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meele pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad. Parimate tulemuste saavutamiseks järgige sobivaima ahjutarviku (ahjuga kaasas) ja ahjutasandi valimisel küpsetustabelis antud juhiseid.

Retsept		Soovituslik kogus	Pööramine (küpsetus- ajast)	Tase ja Tarvikud			
Vormiroad / küpsetatud pasta	Fresh Lasagna (Värske lasanje)	500–3000 g	—	2 	1 		
	Frozen Lasagna (Sügavkülmutatud lasanje)	500–3000 g	—	2 	1 		
	Külmutatud Cannelloni	500–3000 g	—	2 			
Rice & Cereals (Riis ja teravil- jad)	Rice (Riis) 🍵	White rice (Valge riis)	100–500 g	—	2 	1 	
		Pruun riis	100–500 g	—	2 	1 	
		Wholegrain rice (Täisterariis)	100–500 g	—	2 	1 	
	Seeds & Cereals (Seemned ja terad) 🍵	Quinoa (Kinoa)	100–300 g	—	2 		
		Millet (Hirss)	100–300 g	—	3 		
		Spelt (Speltanisu)	100–300 g	—	3 		
		Barley (Oder)	100–300 g	—	3 		
Loomaliha	Rostbiif	Rostbiif	600–2000 g	—	3 		
		Steak (Loomaliha)	2–4 cm	—	5 	4 	
		Hamburger	1,5–3 cm	3/5	5 		
	Sealiha	Sealiha	600–2500 g	—	3 		
		Pork Ribs (Searibid)	500–2000 g	2/3	5 	1 	
		Bacon (Peekon)	0,5-1,5 cm	—	5 	4 	
	Liha	Roasted Chicken (Röstkana)	Whole (Terve)	600–3000 g	—	2 	
			Fillet / Breast (Filee/ rind)	1–5 cm	2/3	5 	
		Roasted Duck (Röstitud part)	Duck Fillet / Breast (Pardifilee / -rind)	1–5 cm	—	5 	4 
		Roasted Turkey & Goose (Röstkalkun ja hani)	Fillets / Breast (Filee/ rind)	1–5 cm	—	5 	4 
Meat Dishes (Lihatoidud)		Kebab	üks rest	1/2	2 	1 	
	Sausages & Wurstel (Vorstikesed)	1,5–4 cm	2/3	5 			
	Steamed meat (Aurutatud liha) 🍵	Chicken fillets (Kanafileed)	1–5 cm	—	2 		
Turkey fillets (Kalkunifileed)		1–5 cm	—	2 			







































TARVIKUD



Traatrest

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

Auruplaat

Retsept		Soovituslik kogus	Pööramine (küpsetus- ajast)	Tase ja Tarvikud		
Fish & Seafood (Kala ja merean- nid)	Roasted fillets & steaks (Röstitud fileed ja steigid)	Tuna Steak (Tuunikala steik)	1-3 cm		3 	2 
		Salmon Steak (Lõhesteik)	1-3 cm		3 	2 
		Swordfish Steak (Möökkala steik)	0,5–2,5 cm		3 	2 
		Cod Fillet (Tursafilee)	100–300 g		3 	2 
		Seabass Fillet (Meriahvena steik)	50–150 g		3 	2 
		Seabream Fillet (Merilatika steik)	50–150 g		3 	2 
		Other Fillets (Muud fileed)	0,5–2,5 cm	—	5 	
		Frozen Fillets (Külmutatud fileed)	0,5–2,5 cm	—	4 	
	Steamed fillets & steaks (Aurutatud fileed ja lõigud) 	Fish fillets/slices (Kalafilee/-lõigud)	0,5–2,5 cm	—	3 	2 
		Frozen Fillets (Külmutatud fileed)	0,5–2,5 cm	—	3 	2 
	Grilled seafood (Grillitud merean- nid)	Scallops (Kammkar- bid)	üks alus	—	4 	
		Gratään	üks alus	—	4 	
		Shrimps (Krevetid)	üks alus	—	4 	3 
		Prawns (Krevetid)	üks alus	—	4 	3 
	Steamed seafood (Aurutatud mereannid) 	Scallops (Kammkar- bid)	üks alus	—	2 	1 
		Mussels (Karbid)	üks alus	—	2 	1 
		Shrimps (Krevetid)	üks alus	—	2 	1 
		Prawns (Krevetid)	üks alus	—	2 	1 
		Squid (Kalmaar)	100–500 g	—	2 	1 
		Octopus (Kaheksa- jalg)	500–2000 g	—	2 	1 

	Retsept		Soovituslik kogus	Pööramine (küpsetus- ajast)	Tase ja Tarvikud		
Köögiviljad	Roasted Vegetables (Röstitud köögiviljad)	Potatoes (Kartulid)	500–1500 g	—	3		
		Täidetud köögiviljad	100–500 g	—	3		
		Other vegetables (Muud köögiviljad)	500–1500 g	—	3		
	Gratin Vegetables (Gratineeritud köögiviljad)	Potatoes (Kartulid)	üks alus	—	3		
		Tomatid	üks alus	—	3		
		Paprika	üks alus	—	3		
		Brokoli	üks alus	—	3		
		Lillkapsad	üks alus	—	3		
		Muu	üks alus	—	3		
	Steamed Fresh Vegetables (Aurutatud värsked köögiviljad) 🍵	Terved kartulid	50–500 g*	—	2	1	
		Potatoes small / pieces (Väikesed kartulid / kartulitükid)	üks alus	—	2	1	
		Peas (Herned)	200–2500 g	—	2	1	
		Porgandid	200–2000 g	—	2	1	
		Brokoli	200–3000 g	—	2	1	
		Lillkapsad	200–3000 g	—	2	1	
		Zucchini (Suvikõrvits)	200–2000 g	—	2	1	
		Other vegetables (Muud köögiviljad)	200–2000 g	—	2	1	
		Steamed Vegetables Frozen (Aurutatud külmutatud köögiviljad) 🍵	Potatoes Pieces (Kartulitükid)	üks alus	—	2	1
			Peas (Herned)	200–3000 g	—	2	1
	Brokoli		200–2000 g	—	2	1	
	Soolased pirukad	Salty Cake (Soolane kook)		800–1200 g	—	2	
Köögiviljastrudel			500–1500 g	—	2		

TARVIKUD



Traatrest

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

Auruplaat

	Retsept	Soovituslik kogus	Pööramine (küpsetus- ajast)	Tase ja Tarvikud
Cakes and pastries (Koogid ja küpsised)	Sponge Cake in tin (Vormis biskviitkook)	500–1200 g	—	2 
	Cookies (Küpsised)	200–600 g	—	3 
	Croissants (Croissantid)	üks alus *	—	3 
	Keedutaigen	üks alus *	—	3 
	Tart In Tin (Vormitort)	400–1600 g	—	3 
	Strudel (Struudel)	400–1600 g	—	3 
	Fruit filled pie (Puuviljapirukas)	500–2000 g	—	2 
	Lahtine pirukas	200–1000 g	—	2 
	Meringues (Besee)	90–300 g	—	3 
Bread (Leib)	Rolls (Kuklid) 🍞	60–150 g tk	—	3 
	Võileiva viil ahjuvormis 🍞	400–600 g tk	—	2 
	Big Bread (Suur leib) 🍞	700–2000 g	—	2 
	Baguettes (Bagetid) 🍞	200–300 / tk	—	3 
Pizza	Külmutatud	1–4 kihti *	—	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1 
	Õhuke	ümar, alus *	—	2 
	Thick (Paks)	ümar, alus *	—	2 
Steamed Fruits (Aurutatud puuviljad) 🍌	Whole (Terve)	100–400 g	—	2 1 1:2:2:2 
	Pieces (Tükid)	500–3000 g	—	2 1 1:2:2:2 
Aurutatud munad	Vutt	—	—	2 1 1:2:2:2 
	Linnuliha	50–80 g tk	—	2 1 1:2:2:2 



## PUHASTAMINE AND HOOLDAMINE

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

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

Kandke kaitsekindaid.  
Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

### VÄLISPIND

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

### SISEPIND

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

- Aktiveerige sisepindade optimaalseks puhastuseks funktsioon „Self-Clean“ (Automaatpuhastus).
- 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 svammiga.

### RESERVUAAR

Et tagada ahju parim jõudlus ja ära hoida katlakivi teket, soovitame regulaarselt kasutada funktsioone Äravool ja Katlakivi eemaldamine.

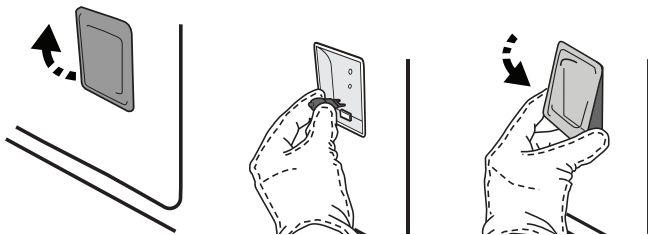
Kui funktsiooni Sundõhk + aur ei kasutata pikka aega, tuleks aktiveerida küpsetustsükkel tühja ahjuga ja täielikult täidetud reservuaariga.

### LAMBIPIRNI VAHETAMINE

- Eemaldage ahi vooluvõrgust.
- Eemaldage riiulisiinid.
- Eemaldage lambi kate.
- Asendage lamp.
- Pange lambikatte tagasi, vajutades selle kindlalt oma kohale.
- Paigaldage riiulisiinid tagasi.
- Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

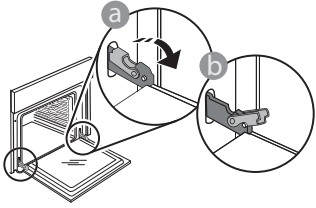
Pange tähele: Kasutage ainult 20–40 W/230 ~ V tüüp G9, T300°C halogeenlampe. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.

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



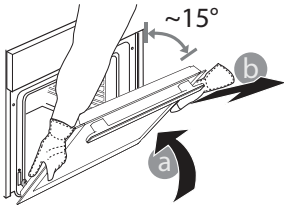
## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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



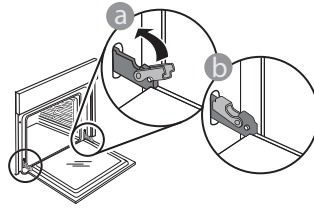
- Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

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

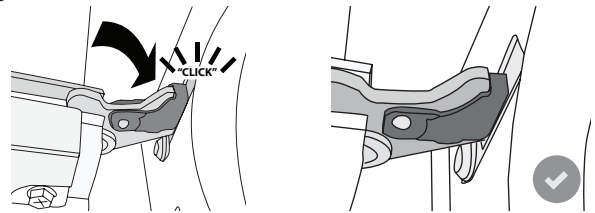


**Ukse tagasipaigaldamiseks** asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

- 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.



- 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.

**Millised WiFi-protokollid on toetatud?**

Paigaldatud WiFi-adapter toetab Euroopa riikides protokolle WiFi b/g/n.

**Milliseid seadeid tuleb konfigureerida marsruuteri tarkvaras?**

Nõutud on järgmised marsruuteri seaded: 2,4 GHz lubatud, WiFi b/g/n, DHCP ja NAT aktiveeritud.

**Milline WPS-i versioon on toetatud?**

WPS 2,0 või kõrgem. Kontrollige marsruuteri dokumentatsioonist.

**Kas on Androidi ja iOSi kasutamisel nutitelefonis (või tahvelarvutis) on mingeid erinevusi?**

Võite kasutada seda operatsioonisüsteemi, mida ise eelistate, mingit vahet ei ole.

**Kas ma saan marsruuteri asemel kasutada mobiilseadme 3G-jagamisteenust?**

Jah, kuid pilveteenused on mõeldud püsühendusega seadmete jaoks.



**Kuidas kontrollida, kas minu kodune internetiühendus ja raadiovõrk töötavad?**

Saate oma raadiovõrku nutiseadmega otsida. Inaktiveerige eelnevalt muud andmeühendused.

**Kuidas kontrollida, kas seade on ühendatud minu kodusse raadiovõrku?**

Avage marsruuteri konfiguratsioon (vt marsruuteri juhendit) ja kontrollige, kas seadme MAC-aadress on raadiovõrku ühendatud seadmete loendis.

**Kust leida seadme MAC-aadress?**

Vajutage nuppu  ja seejärel puudutage nuppu  WiFi või vaadake seadme pealt. Seadmel on silt, millel on toodud selle SAID- ja MAC-aadress. MAC-aadress koosneb numbrite ja tähtede kombinatsioonist ja selle alguses on „88:e7“.

**Kuidas kontrollida, kas seadme raadiovõrgu funktsioon on aktiveeritud?**

Kasutage nutiseadet ja rakendust 6<sup>th</sup> Sense Live, et kontrollida, kas seadme võrk on nähtav ja pilve ühendatud.

**Kas miski võib takistada signaali jõudmist seadmeni?**

Kontrollige, et võrku ühendatud seadmed ei kasutaks ära kogu vaba ribalaiust.

Kontrollige, et aktiivseid WiFi-seadmeid ei oleks rohkem, kui marsruuter lubab.

**Kui kaugel peaks marsruuter ahjust olema?**

Üldjuhul on WiFi-signaal piisavalt tugev, et katta mitu ruumi, kuid see oleneb suurel määral seinamaterjalist. Saate signaalitugevust kontrollida, kui asetate nutiseadme ahju kõrvale.

**Mida teha, kui raadiosignaal ei ulatu seadmeni?**

Koduse WiFi-võrgu ulatuse laiendamiseks on võimalik kasutada eriseadmeid, nagu pääsupunktid, WiFi-kordajad, elektriliini sillad (pole seadmega kaasas).

**Kust vaadata oma raadiovõrgu nime ja parooli?**

Vaadake marsruuteri dokumentatsiooni. Tavaliselt on marsruuteril kleebis, millel on toodud teave, mis on vajalik ühendatud seadmega marsruuteri häälestuslehele minemiseks.

**Mida teha, kui minu marsruuter kasutab naabruskonna WiFi-kanalit?**

Sundige marsruuter kasutama kodust WiFi-kanalit.

**Mida teha, kui ekraanil kuvatakse  või kui ahju ühendus koduse marsruuteriga on ebastabiilne?**

Võimalik, et seade on ühendatud marsruuteriga, kuid ei saa ühendust internetiga. Seadme internetti ühendamiseks vaadake üle marsruuteri ja/või teenusepakkuja seaded.

Marsruuteri seaded: NAT peab olema sisse lülitatud, tulemüür ja DHCP peavad olema õigesti konfigureeritud. Toetatud parooli krüptimine: WEP, WPA, WPA2. Muud tüüpi krüptimise proovimiseks vaadake marsruuteri juhendit.

Teenusepakkuja seaded: kui teie andmesideteenuse pakkuja on fikseerinud internetti ühendatavate MAC-aadresside arvu, ei pruugi seadmel olla võimalik pilvega ühendust luua. Seadme MAC-aadress on kordumatu identifikaator. Küsige oma andmesideteenuse pakkujalt, kuidas ühendada internetti muid seadmeid peale arvutite.

**Kuidas kontrollida, kas edastatakse andmeid?**

Pärast võrgu seadistamist lülitage toide välja ja oodake 20 sekundit, seejärel lülitage ahi sisse: Kontrollige, kas rakendus näitab seadme kasutajaliidese olekut.

Osade seadete kuvamiseks rakenduses kulub mitu sekundit.



**Kuidas saan muuta oma Whirlpool kontot, jättes seadmed ühendatuks?**

Saate luua uue konto, kuid seadmed tuleb vanalt kontolt enne uuele üleviimist eemaldada.

**Vahetasin välja marsruuteri – mida pean tegema?**

Võite kas seaded samaks jätta (võrgu nimi ja parool) või kustutada varasemad seaded seadmest ja need uuesti konfigureerida.

# RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju rikked.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F tähele järgnev number. Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  ja seejärel valige „Factory Reset“. Kõik salvestatud seaded kustutatakse.
Kodus läheb elekter ära.	Vale võimsusseade.	Kontrollige, kas teie kodune nimivõimsus on vähemalt 3 kW. Kui mitte, vähendage võimsus 13 amprini. Muutmiseks vajutage nuppu  , valige  „More Modes“ ja seejärel „Power Management“.
Ahi ei lähe soojaks.	Töötab demorežiim.	Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  „Info“ ja seejärel valige väljumiseks „Store Demo Mode“.
Ekraanil on kuvatud ikoon  .	WiFi-marsruuter on välja lülitatud. Marsruuteri häälestus on muutunud. Raadiovõrk ei ulatu seadmeni. Ahjul ei õnnestu koduse võrguga stabiilset ühendust luua. Ühenduvus ei ole toetatud.	Kontrollige, kas WiFi-marsruuter on internetti ühendatud. Kontrollige, kas WiFi-signaali tugevus seadme juures on hea. Proovige marsruuter lähtestada. Vt peatükk „WIFI KKK“ Kui teie koduse raadiovõrgu seadeid on muudetud, tehke sidumine uuesti: Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  WiFi ja seejärel valige „Connect to network“.
Ühenduvus ei ole toetatud.	Kaugjuhtimise aktiveerimine ei ole teie riigis lubatud.	Kontrollige enne ostmist, kas teie riigis on lubatud elektroonikaseadmete kaugjuhtimine.
Sisselasketorust ei toimu vee äravoolu	Toru pole õigesti sisestatud. Toru on takistatud.	Ühendage toru lahti. Kontrollige, et toru ei oleks ummistunud. Sisestage toru uuesti, teostades toiming ettevaatlikult ja korrektselt (kontrollige toru suunda: surunupp peab olema suunatud vasakule, kuid mitte allavajutud ning kui see on täielikult sisestatud, kuulete klõpsatust.
Ekraanil kuvatakse äravoolu funktsiooni ajal „ERROR“ (riike)	Äravoolufunktsioon ei tööta korralikult	Kontakteeruge müügi järgse teenindusega
Lemmikuid ei ole näha?	Süsteemi tuleb värskendada.	Taastage tehasesätted (vajutage nuppu  , puudutage nuppu  „Info“ ja valige seejärel „Reset product“ (Lähtesta toode)). Kui see toiming on tehtud, saate lihtsasti oma lemmiktsükleid salvestada ja vaadata.



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

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

