



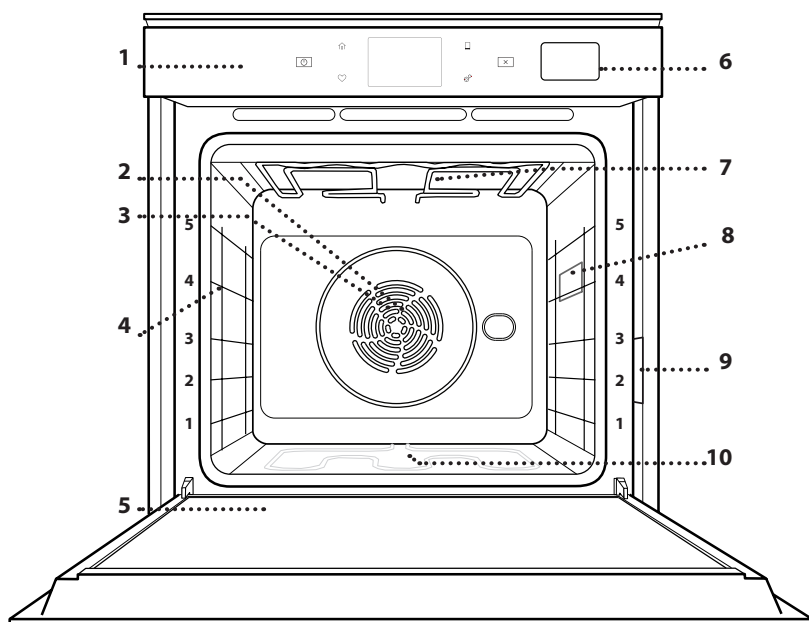
TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL
TOOTE

Täpsema abi saamiseks registreerige oma toode
veebisaidil www.whirlpool.eu/register



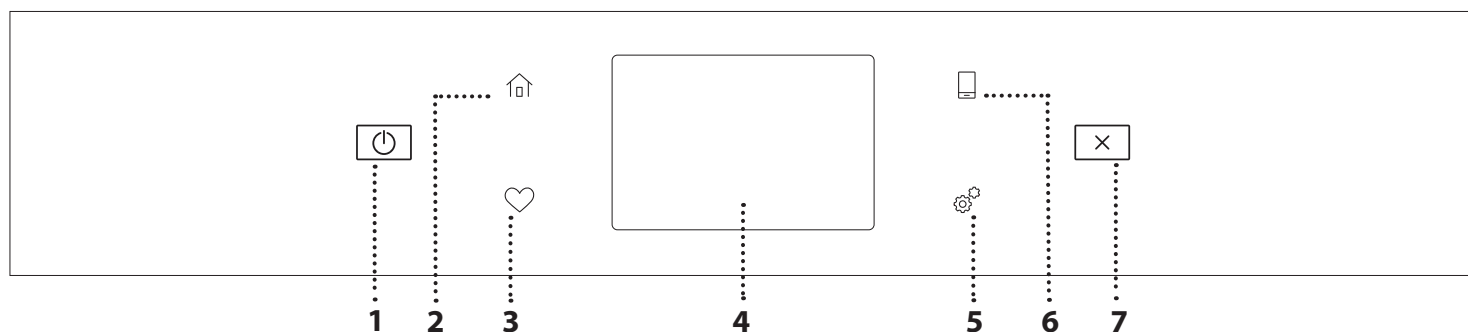
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



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

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. ON / OFF

Ahju sisse ja välja lülitamiseks.

2. AVALEHT

Kiireks juurdepääsuks peamenüüsse.

3. LEMMIKUD

Lemmikfunktsioonide loetelu
kuvamiseks.

4. EKRAAN

Erinevate suvandite vahel valimiseks
ja ahju seadete ning eelistuste
muutmiseks.

5. TOOLS (TÖÖRIISTAD)

6. KAUGJUHTIMINE

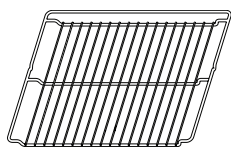
Rakenduse 6th Sense Live Whirlpool
kasutamise lubamiseks.

7. LOOBU

Kõigi ahjufunktsioonide
peatamiseks, välja arvatud kell,
köögitaimer ja nupulukk.

TARVI KUD

REST



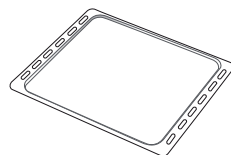
Kasutage toiduvalmistamiseks või toena pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate esemete ja küpsetusnõude jaoks.

NÕRGUMISPANN



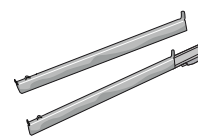
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT



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

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemist ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARIKUTE 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.

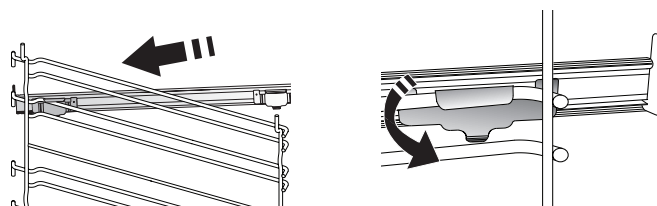
RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

- 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



MANUAL FUNCTIONS (KÄSIFUNKTSIOONID)

- **FAST PREHEAT (KIIRE EELKUUMUTUS)**
Ahju kiire eelkuumutamine.
- **CONVENTIONAL (TAVAPÄRANE)**
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.
- **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.
- **SUNDÕHK**
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (kuni kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.
- **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 KÕRGE aurutaseme, lihale KESKMISE aurutaseme ja leivale ning magustoitudele MADALA aurutaseme.
- **COOK 4 FUNKTSIOONI**
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks neljal erineval tasandil sama temperatuuriga. Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, ümarpitsasid (ka külmutatud) või terve eine. Järgige parimate tulemuste saavutamiseks küpsetustabelit.
- **KONVEKTSIOON**
Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.
- **ERIFUNKTSIOONID**
 - » **DEFROST (ÜLESSULATAMINE)**
Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.
 - » **KEEP WARM (HOIDA SOOJAS)**
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.
- **KÜLMUTATUD**
Funktsioon valib viit eri tüüpi külmutatud valmistoitudele automaatselt parima küpsetustemperatuuri ja -režiimi. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.



6th SENSE

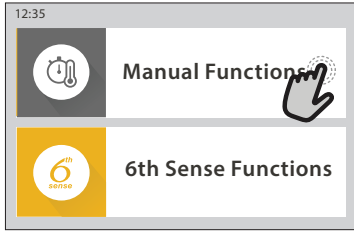
See võimaldab küpsetada igat tüüpi toite täisautomaatselt. Selle funktsiooni parimaks kasutamiseks järgige vastavas küpsetustabelis toodud juhiseid. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

PUUTEKRAANI KASUTAMINE



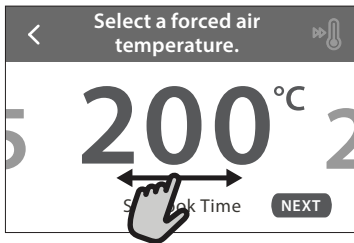
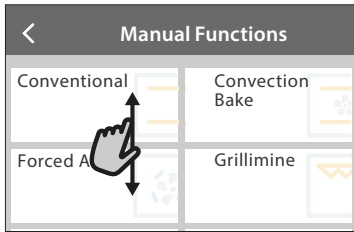
Valimine ja kinnitamine:

Puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.



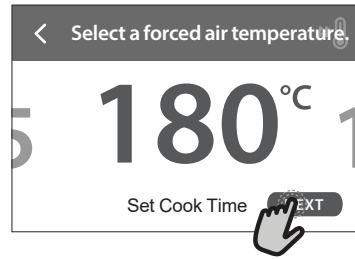
Kerimine läbi menüü või loendi:

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



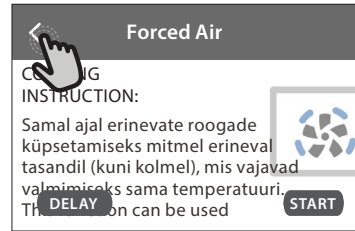
Seade kinnitamine ja järgmisele kuvale liikumine.

Puudutage nuppu SET või NEXT.



Eelmisele kuvale naasmine:

Puudutage nuppu < .



ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigurierida.

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

1. KEELE VALIMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaaeg.

- Libistage sõrmega üle ekraani, et kerida läbi keelevelikute.
- 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 6th 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 tahvelarvutit ja internetiühendusega raadiovõrgu marsruuterit. Kasutage oma nutiseadet, et kontrollida, kas koduse raadiovõrgu signaal on seadme lähedal tugev.

Miinimumnõuded.

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 6th Sense Live

Esimene samm seadme ühendamiseks on laadida mobiilseadmesse rakendus. Rakendus 6th Sense Live juhendab teid läbi siin toodud sammude. Rakenduse 6th Sense Live saate alla laadida poest iTunes 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 leiab seadme identifikaatplaadilt.

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 teenusepakkujat).

5. KELLAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE

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

- Puudutage kellaaaja seadistamiseks vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu SET.

Kui olete kellaaaja seadistanud, tuleb seadistada kuupäev.

- Kuupäeva seadistamiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu SET.

6. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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

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

7. 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.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

- Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu  või puudutage ekraani.

Saate kuvalt valida käsifunktsioone või Käsijuhitavad funktsioon 6th Sense.


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

2. SET MANUAL FUNCTIONS (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. Taimeri 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. SET 6TH SENSE FUNCTIONS (AUTOMAATFUNKTSIOONIDE 6th SENSE VALIMINE)

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

- Valige loendist retsept.

Funktsioonid on menüüs 6th 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. SET START / END TIME DELAY (KÄIVITAMISE/ LÕPETAMISE VIITAJA VALIMINE)

Enne funktsiooni käivitamist on võimalik määrata küpsetamise viitae. 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. START THE FUNCTION (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 6th 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 LÖPP)

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


- Lemmikute hulka salvestamiseks puudutage nuppu .
- Viiminutise pruunistustsükli 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 kellaega, millal erinevaid söögikordi näidatakse.

- Vajutage nuppu .
- Valige  „Preferences“.

- Valige „Times and Dates“.
 - Puudutage nuppu „Your Meal Times“.
 - Kerige läbi loendi ja puudutage vastavat kellaega.
 - Puudutage muutmiseks vastavat söögikorda.
- Kellaaja kirje saab siduda ainult söögikorraga.

10. TOOLS (TÖÖRIISTAD)

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

REMOTE ENABLE (KAUGJUHTIMISE LUBAMINE)



Rakenduse 6th Sense Live Whirlpool kasutamise lubamiseks.

KITCHEN TIMER (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 muutmise:

- Vajutage nuppu .
- Puudutage nuppu .

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

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

LIGHT (VALGUSTUS)

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

PYRO SELF CLEANING (PÜROLÜÜSPUHAUSTUS)

Toidupritsmete eemaldamiseks väga kõrge temperatuuriga tsükli abil. Saadaval on kolm erineva kestusega isepuhastustsükli: kõrge, keskmine, madal. Soovitame kasutada lühemat tsükli regulaarselt ja pikemat tsükli ainult siis, kui ahi on väga must.

Ärge puudutage ahju pürolüütsükli ajal. Hoidke tsükli PÜRO ajal lapsed ja loomad eemal ja ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruum 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 Pyro-funktsiooni kasutamist õnsusest ülejäägid ja puhastage siseuks.

- Valige vastavalt vajadusele tsükkel.
- Valitud funktsiooni aktiveerimiseks puudutage nuppu START. Uks lukustub automaatselt ja ahi käivitab isepuhastussükli: ekraanile kuvatakse hoiatus ja mahaloendus, mis näitab tsükli edenemist.

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

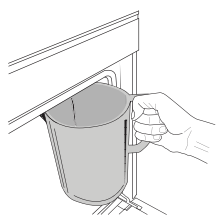
Pärast tsükli valimist on automaatpuhastuse käivitamiseks võimalik määrata viitaeg. Puudutage nuppu DELAY, et valida lõpu-aeg, nagu on viidatud vastavas jaotises.



DRAIN (VEE ÄRAVOOL)

Äravoolu funktsioon võimaldab vee väljalaskmist, et see katlasse paaki ei jääks. Pärast ahju kasutamist on soovitatav sellest alati vesi välja lasta.

Teatud arvu küpsetamiste järel võib see toiming muutuda kohustuslikuks ja aurutusfunktsiooni ei ole enne selle tegemist võimalik käivitada.



Pärast funktsiooni Drain (Tühjendus) valimist või kui seda funktsiooni pakutakse ekraanil, käivitage funktsioon ja järgige kuvatud juhiseid. Avage uks ja asetage suur kann äravooluotsaku alla, mis asub paneeli parempoolses alumises osas.

Kui tühjendamine on alanud, hoidke kannu paigal, kuni toiming on lõppenud.

Ekraanil viidatakse, kui paak on vaja täielikult tühjendada.

Pange tähele: seda toimingut saab teha, kui viimasest tsüklist (või toote viimasest täitmisest) on möödunud 4 tundi. Selle ooteaja jooksul on displeil kuva „vesi on LIIGA KUUM“, oodake kuni see jahtub. Kui see on piisavalt jahtunud, vajutage jätkamiseks nuppu CONTINUE (JÄTKA)“.

Kannu maht peab olema vähemalt 2 liitrit.



DESCALE (KATLAKIVI EEMALDAMINE)

See erifunktsioon, mis aktiveeritakse regulaarselt, aitab katelt ja auruahelat heas seisukorras hoida.

Funktsioon on jagatud mitmeks faasiks: tühjendamine, katlakivi eemaldus, loputamine. Pärast funktsiooni käivitamist järgige ekraanil kuvatud juhiseid. Kogu funktsiooni keskmine kestus on ligikaudu 190 minutit.

Pange tähele: Kui funktsioon ükskõik millal peatatakse, tuleb kogu katlakivieemalduse tsükli korrata.

» DRAINING (ÄRAVOOLAMINE)

Enne katlakivi eemaldamist tuleb paak tühjendada: toimige selleks, nagu on kirjeldatud vastavas jaotises.

Pange tähele: seda toimingut saab teha, kui viimasest tsüklist (või toote viimasest täitmisest) on möödunud 4 tundi. Selle ooteaja jooksul on displeil kuva „vesi on LIIGA KUUM“, oodake kuni see jahtub. Kui see on piisavalt jahtunud, vajutage jätkamiseks nuppu CONTINUE (JÄTKA)“.Kannu maht peab olema vähemalt 2 liitrit.

» DESCALING (KATLAKIVI)

katlakivi võimalikult tõhusaks eemaldamiseks soovitame täita paagi lahusega, milles on 75 g spetsiaalset WPRO toodet ja 1,7 liitrit joogivett.

Ahju aurufunktsiooni heas seisukorras hoidmiseks on soovitatav hoolduseks kasutada professionaalset WPRO katlakivi eemaldajat. Järgige selle pakendil olevaid kasutusjuhiseid. Tellimine ja lisateave müügijärgsest teenindusest või veebisaidil

www.whirlpool.eu

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

Pärast katlakivi eemaldamist tuleb paak tühjaks lasta.

» LOPUTUS

Paagi ja auruahela puhastamiseks tuleb kasutada loputussükli. Täitke paak joogiveega, kuni ekraanil kuvatakse tekst TANK FULL, seejärel käivitage loputus. Loputuse lõpus kuvatakse ekraanil teade, mis palub toimingut korrata, viies uuesti läbi tühjendamise ja loputuse.

Ärge lülitage ahju välja enne, kui kõik funktsiooni etapid on läbitud.

Puhastussükli ajal küpsetusfunktsioone kasutada ei saa.

Pange tähele: ekraanil kuvatakse teade, mis tuletab teile meelde toimingut regulaarselt teha.



MUTE (VAIGISTAMINE)

Puudutage ikooni, et helid ja alarmid vaigistada või aktiveerida.



CONTROL LOCK (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.



PREFERENCES (EELISTUSED)

Erinevate ahjuseadete muutmiseks.



WI-FI

Võrguseadete muutmiseks või uue koduvõrgu konfigureerimiseks.



INFO

Kaupluse demorežiimi väljalülitamiseks, seadme lähtestamiseks ja tooteinfo vaatamiseks.

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C) / GRILLITASE	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
Besee		Jah	90	110 - 150	3
		Jah	90	130 - 150	4 1
		Jah	90	140 - 160 *	5 3 1
Pitsa/sai/focaccia		Jah	190 - 250	15 - 50	2
		Jah	190 - 230	20 - 50	4 1
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, 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



TurboGrill

MaxiCooking (Suure
koguse küpsetamine)

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	3
Lammas/vasikas/veis/siga (1 kg)		Jah	190 - 200	80 - 110	3
Krõbeda kamaraga seapraad (2 kg)		—	170	110 - 150	2
Kana/küülik/part (1 kg)		Jah	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun/hani (3 kg)		Jah	190 - 200	80 - 130	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (filee, terve)		Jah	180 - 200	40 - 60	3
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180 - 200	50 - 60	2
Röstleib ja -sai		—	3 (kõrge)	3 - 6	5
Kalafileed/-steigid		—	2 (keskmine)	20 - 30 **	4 3
Vorstid / kebab / ribi / kotletid		—	2-3 (keskmine – kõrge)	15 - 30 **	5 4
Praetud kana 1-1,3 kg		—	2 (keskmine)	55 - 70 ***	2 1
Lambakoot / -jalg		—	2 (keskmine)	60 - 90 ***	3
Ahjukartulid		—	2 (keskmine)	35 - 55 ***	3
Köögiviljagratään		—	3 (kõrge)	10 - 25	3
Küpsised	 Cookies	Jah	135	50 - 70	5 4 3 1
Tordid	 Tarts	Jah	170	50 - 70	5 4 3 1
Ümarpitsad	 Round Pizza	Jah	210	40 - 60	5 4 2 1
Terve söögikord: Puuviljakook (tase 5)/ lasanje (tase 3)/liha (tase 1)		Jah	190	40 - 120 *	5 3 1
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / röstitud köögiviljad (tase 4) / lasanje (tase 2) / lihalõigud (tase 1)	 Menu	Jah	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasanje ja liha		Jah	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja kartulid		Jah	200	45 - 100 *	4 1
Kala ja köögivili		Jah	180	30 - 50 *	4 1
Täidetud praad		—	200	80 - 120 *	3
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)		—	200	50 - 100 *	3

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

** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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





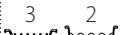

KUIDAS KÜPSETUSTABELEID LUGEDA

Tabelite loend: retseptid, kui vajalik on eelkuumutus, temperatuur (°C), grilli tase, küpsetusaeg (minutites), tarvikud ja küpsetuseks 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 meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad. Parimate tulemuste saavutamiseks järgige sobivaima ahjutarviku (ahjuga kaasas) ja ahjutasandi valimisel küpsetustabelis antud juhiseid.

FUNKTSIOONID								
	Conventional (Tavapärase)	Forced air (Sundõhk)	Convection bake (Konvektsioonküpsetus)	Grill	TurboGrill	MaxiCooking (Suure koguse küpsetamine)	Cook 4	Eco Forced air (Säästlik sundõhk)































SUNDÕHK + AUR

Retsept	Aurutase	Eelkuumus	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)	Tase ja Tarvikud
Küpsised	MADAL	—	140 - 150	35 - 55	3
	MADAL	—	140	30 - 50	4 1
	MADAL	—	140	40 - 60	5 3 1
Small cake / Muffin (Väike kook / muffin)	MADAL	—	160 - 170	30 - 40	3
	MADAL	—	150	30 - 50	4 1
	MADAL	—	150	40 - 60	5 3 1
Pärmitainast koogid	MADAL	—	170 - 180	40 - 60	2
Keeksid	MADAL	—	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	MADAL	—	200 - 220	20 - 40	3
Saiapäts	MADAL	—	170 - 180	70 - 100	3
Väike sai	MADAL	—	200 - 220	30 - 50	3
Bagett	MADAL	—	200 - 220	30 - 50	3
Ahjukartulid	MID	—	200 - 220	50 - 70	3
Vasikas/veis/siga 1 kg	MID	—	180 - 200	60 - 100	3
Vasikas/loomaliha/sealiha (tükid)	MID	—	160 - 180	60-80	3
Veisepraad pooltoores 1 kg	MID	—	200 - 220	40 - 50	3
Veisepraad pooltoores 2 kg	MID	—	200	55 - 65	3
Lambakints	MID	—	180 - 200	65 - 75	3
Hautatud seakoot	MID	—	160 - 180	85 - 100	3
Kana/pärilkana/part 1-1,5 kg	MID	—	200 - 220	50 - 70	3
Kana/pärilkana/part (tükid)	MID	—	200 - 220	55 - 65	3
Täidetud aedviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaan)	MID	—	180 - 200	25 - 40	3
Kalafilee	KÕRGE	—	180 - 200	15 - 30	3

Toidukategooriad		Tase ja Tarvikud	Kogus	Valmistusteave	
CASSEROLE & BAKED PASTA (VORMIROOG JA KÜPSETATUD PASTA)	Fresh Lasagna (Värske lasanje)	 2	500–3000 g		
	Frozen Lasagna (Sügavkülmutatud lasanje)	 2	500–3000 g	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Kallake peale bešamellkaste ja raputage juustu, et saavutada ideaalne pruunistus	
MEAT (LIHA)	Beef (Loomaliha)	Roast beef (Rostbiif)	 3	600–2000 g	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit
		Hamburger	 5 4	1,5–3 cm	Enne küpsetamist määrige õliga ja raputage peale soola. Pöörake, kui küpsetusajast on möödunud 3/5.
	Pork (Sealiha)	Roast Pork (Seapraad)	 3	600–2500 g	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit.
		Pork Ribs (Searibid)	 5 4	500–2000 g	Enne küpsetamist määrige õliga ja raputage peale soola. Pöörake, kui küpsetusajast on möödunud 2/3
	Chicken (Kana)	Roast Chicken (Röstitud kana)	 2	600–3000 g	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Hõõruge soola ja pipraga. Sisestage ahju rinnapoolne külg üleval
		Fillet / Breast (Filee/rind)	 5 4	1–5 cm	Enne küpsetamist määrige õliga ja raputage peale soola. Pöörake, kui küpsetusajast on möödunud 2/3
	Meat dishes (Lihatoidud)	Kebabs (Kebabid)	 5 4	üks rest	Enne küpsetamist määrige õliga ja raputage peale soola. Pöörake, kui küpsetusajast on möödunud 1/2
		Sausages & Wurstel (Vorstikesed)	 5 4	1,5–4 cm	Jaotage ühtlaselt traatrestile. Pöörake, kui küpsetusajast on möödunud 3/4
FISH & SEAFOOD (KALA JA MEREANNID)	Roasted fillet (Röstfilee) & Fish	Fillets (Fileed)	 3 2	0,5–2,5 cm	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega
		Frozen fish fillets (Külmutatud kalafilee)	 3 2	0,5–2,5 cm	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega
	Grilled seafood (Grillitud mereannid)	Scallops (Kammkarbid)	 4	ük alus	Katke saiapuruga ja maitsestage õli, küüslaugu, pipra ja peterselliga
		Mussels (Karbid)	 4	ük alus	
		Shrimps (Krevetid)	 4 3	ük alus	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega
		Prawns (Krevetid)	 4 3	ük alus	

TARVIKUD


Traatrest
Ahjuplaat või koogivorm traatrestil
Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat traatrestil
Nõrgumispann / küpsetusplaat
Nõrgumispann 500 ml veega

Toidukategooriad		Tase ja Tarvikud	Kogus	Valmistusteave	
VEGETABLES (KÖÖGIVILJAD)	Roasted Vegetables (Röstitud köögiviljad)	Potatoes (Kartulid) 	3	500–1500 g	Lõigake tükkideks, enne ahju panemist maitsestage õli, soola ja ürtidega
		Stuffed Vegetables (Täidetud köögiviljad) 	3	100–500 g tk	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega
		Other Vegetables (Muud köögiviljad) 	3	500–1500 g	
	Gratin Vegetables (Gratineeritud köögiviljad)	Potatoes (Kartulid) 	3	1 alus	Lõigake tükkideks, enne ahju panemist maitsestage õli, soola ja ürtidega
		Tomatoes (Tomatid) 	3	1 alus	Katke saiapuruga ja maitsestage õli, küüslaugu, pipra ja peterselliga
		Peppers (Paprika) 	3	1 alus	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Raputage peale juustu, et saavutada ideaalne pruunistus
		Broccoli (Brokoli) 	3	1 alus	
		Cauliflowers (Lillkapsad) 	3	1 alus	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Kallake peale bešamellkaste ja raputage juustu, et saavutada ideaalne pruunistus
	Others (Muud) 	3	1 alus		
	CAKES & PASTRIES (KOOGID JA KONDIITRITOOTED)	Sponge Cake in tin (Vormis biskviitkook) 	2	0,5–1,2 kg	Valmistage rasvavaba biskviitainast 500–900 g. Valage vooderdatud ja määratud küpsetusplaadile
Cookies (Küpsised) 		3	0,2–0,6 kg	Valmistage tainas 500 g jahust, 200 g soolatud võist, 200 g suhkrust, 2 munast. Maitsestage puuviljaessensiga. Laske jahtuda. Laotage tainas ühtlaselt ja vormige oma soovi järgi. Asetage küpsised küpsetusplaadile	
Keedutaigen 		3	1 alus	Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile. Laske enne kasutamist jahtuda	
Tordid 		3	0,4–1,6 kg	Valmistage tainas 500 g jahust, 200 g soolatud võist, 200 g suhkrust, 2 munast. Maitsestage puuviljaessensiga. Laske jahtuda. Laotage tainas ühtlaselt ja voltige vormi. Täitke marmelaadiga ja küpsetage	
Strudel (Strudel) 		3	0,4–1,6 kg	Valmistage segu õnakuubikutest, seederännipähklitest, kaneelist ja muskaatpähklist. Pange pannile võid, riputage peale suhkurt ja küpsetage 10–15 minutit. Rullige tainasse ja voltige väljast kokku	
Fruit filled pie (Puuviljapirukas) 	2	0,5–2 kg	Vooderdage pirukavorm tainaga ja raputage selle põhjale leivapuru, mis puuviljadest mahla sisse imeb. Täitke värskete puuviljadega, mis on segatud suhkruga ja kaneeliga		
SALTY CAKES (SOOLASED PIRUKAD)			2	800–1200 g	Vooderdage pirukavorm tainaga 8–10 portsjoni jaoks ning torgake tainasse kahvliga augud. Täitke pirukas oma lemmikretsepti järgi
BREAD (LEIB)	Rolls (Kuklid) 		3	60–150 g tk	Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist rullideks. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni
	Sandwich Loaf in Tin (Võileiva viil ahjuvormis) 		2	400–600 g tk	Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist pikkpoisi mahutisse. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni
	Big Bread (Suur leib) 		2	700–2000 g	Valmistage tainas oma lemmikretsepti järgi ja asetage see küpsetusplaadile
	Baguettes (Bagetid) 		3	200–300 g tk	Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist bagetirullideks. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni
PIZZA (PITSA)	Pizza Thin (Õhuke pitsa)		2	ümar, alus	Segage kokku pitsatainas: 150 ml vett, 15 g pämi, 200–225 g jahu, sool ja õli. Laske ahju kergitusfunktsiooniga kerkida. Rullige tainas laiali kergelt õliga määratud küpsetusplaadile. Lisage katteks näiteks tomateid, mozzarella juustu ja sinki
	Pizza Thick (Paks pitsa)		2	ümar, alus	
	Pizza Frozen (Külmutatud pitsa)	   	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1–4 kihti	Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt traatrestile

TARVIKUD

 Traatrest Ahjuplaat või koogivorm traatrestil Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat traatrestil Nõrgumispann / küpsetusplaat Nõrgumispann 500 ml veega

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 (soovitatavalt 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.
- Kui seadme sisepindadel leidub

rasketieemaldatavat mustust, soovitage parima tulemuse jaoks kasutada automaatpuhastusfunktsiooni.

- 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.

AURUTI

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

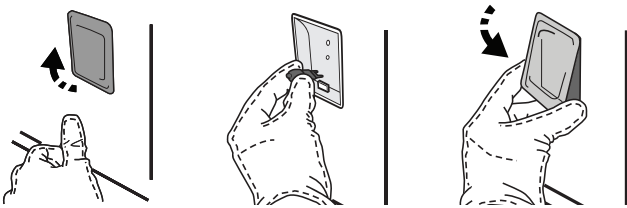
Kui funktsiooni Sundõhk + aur ei kasutata pikka aega, tuleks aktiveerida küpsetustsükkel tühja ahjuga ja täielikult täidetud paagiga.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Eemaldage riiulisiinid.
3. Eemaldage lambi kate.
4. Asendage pirn.
5. Pange lambikate tagasi, surudes selle kindlalt oma kohale.
6. Paigaldage riiulisiinid tagasi.
7. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

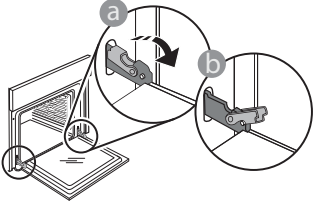
Pange tähele: Kasutage ainult 20–40 W/230 ~ V tüüp G9, T300°C halogeenlampe. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.

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



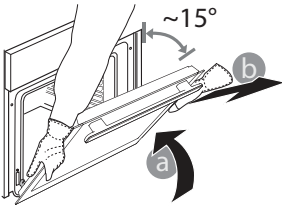
UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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



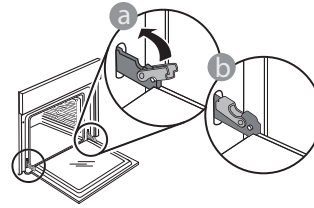
- Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

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

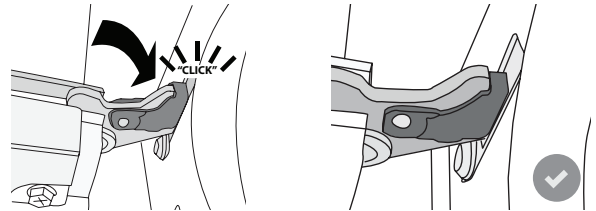


Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

- 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.

WIFI KKK

WiFi ei ole Venemaal saadaval

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 dokumentatsiooni.

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 Settings ja seejärel puudutage ikooni WiFi või vaadake seadmel olevat silti. 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 6th 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 seadmest 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, mille 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 seadme ühendus koduse marsruuteriga on ebastabiilne?

Võimalik, et seade on ühendatud marsruuteriga, kuid ei saa ühendust internetiga. Seadme interneti 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 interneti ühendatavate MAC-aadresside arvu, ei pruugi seadmel olla võimalik pilvega ühendust luua.

Seadme MAC-aadress on kordumatu identifikaator. Küsige oma andmesideteenuse pakkujalt, kuidas ühendada interneti muid seadmeid peale arvutite.

Kuidas kontrollida, kas edastatakse andmeid?

Pärast võrgu seadistamist lülitage toide välja ja oodake 20 sekundit, seejärel lülitage seade 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.

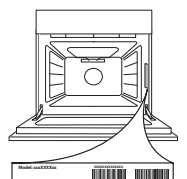
RIKKEOTSING

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 interneti 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.



Eeskirjad, standarddokumentatsiooni ja lisateabe toote kohta leiate veebisaidilt:

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



Whirlpool



400011412244