

IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND



TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE

Täielikuma hoolduse ja toe saamiseks registreerige oma seade aadressil www.whirlpool.eu/register

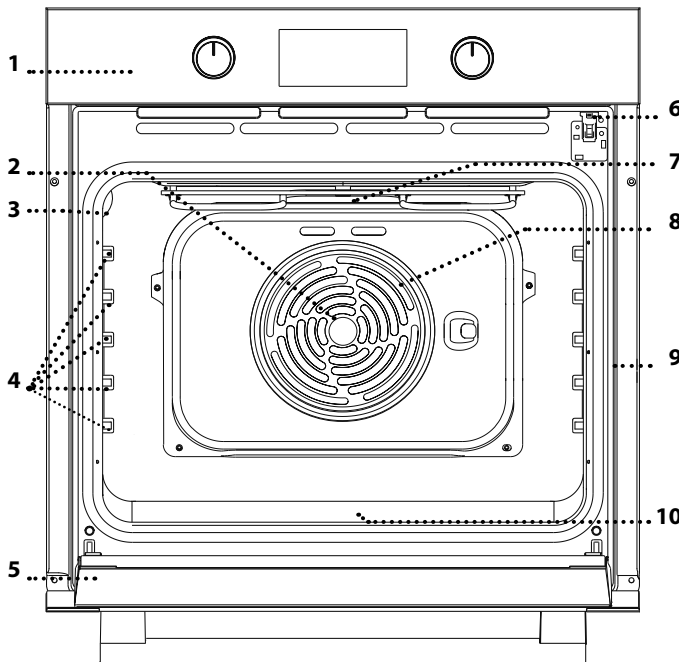


Ohutusjuhised ning kasutus- ja hooldusjuhendi saate alla laadida meie veebilehelt docs.whirlpool.eu, järgides voldiku lõpus olevaid juhiseid.



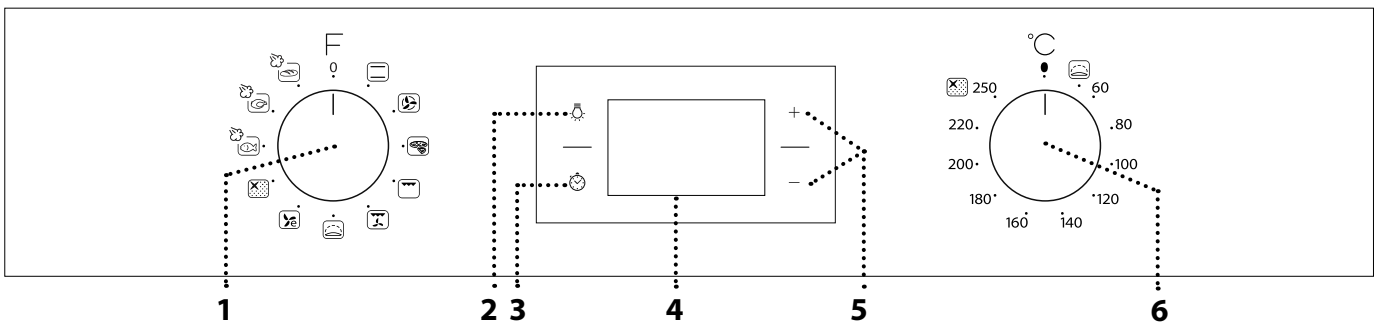
Lugege enne seadme kasutamist hoolikalt tervishoiu- ja ohutusjuhendit.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Lamp
4. Riiulisiinid (tasandi number on märgitud küpsetuskambri seinale)
5. Uks
6. Ukselukk (lukustab ukse automaatpuhastuse ajaks ja pärast seda)
7. Ülemine kütteelement / grill
8. Tsirkulaarne küttekeha (pole nähtav)
9. Identimisplaat (ärge eemaldage)
10. Režiimi **STEAM** süvend joogivee jaoks


JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. VALIKUNUPP

Ahju sisselülitamiseks ja funktsiooni valimiseks. Ahju väljalülitamiseks keerake nupp asendisse 0.

2. VALGUSTUS

Kui ahi on sisse lülitatud, saate seda vajutades  lülitada sisse või välja ahju valgustuse.

3. KELLAAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks.

Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaega.

4. KUVA

5. SEADENUPUD

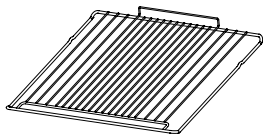
Küpsetusaja muutmiseks.

6. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

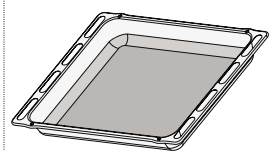
TARVI KUD

REST



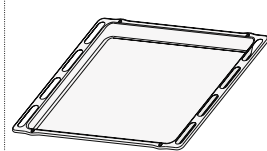
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

TILKUMISALUS *



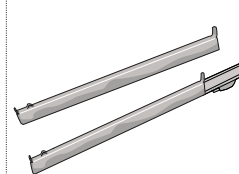
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

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 TARVIKUTE PAIGALDAMINE

. Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üles kallutatud asendis ja toetades tõstetud tagaküljel (suunaga üles) esimesena siinidele.

Seejärel nihutage see horisontaalselt riiulisiinidel lõppu.

. Muud tarvikud, nagu küpsetusplaat, tuleb rõhtsalt riiulisiinidele libistada.

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

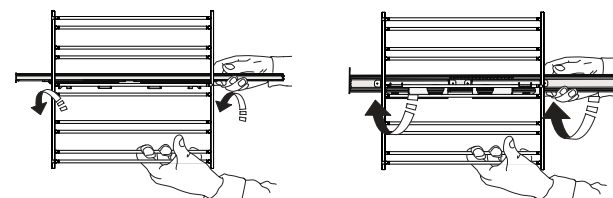
. Haarake riiulisiinide eemaldamiseks kindlalt siini välisosast ja tõmmake seda enda poole, et eemaldada tugi ja kaks sisemist tihvti oma pesadest.

. Riiulisiinide ümber paigutamiseks hoidke neid avause lähedal ja sisestage esmalt kaks tihvti pesadesse. Seejärel viige väline osa pesa juurde, sisestage tugi ja vajutage tugevalt õõnsuse seinale, et veenduda, et riiulisiin on kindlalt kinni.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

Eemaldage riiulisiinid. Eemaldage juhikute kinnitusklambrid riiulijuhikult alustades selle alumisest osast.

. Kinnitage liugsiinide uuesti paigaldamiseks siini ülemine klamber riiulisiini külge ja seejärel paigaldage alumine klamber. Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riiulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Paigaldage riiulisiinid tagasi.



Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

FUNKTSIOONID

TAVAPÄRANE KASUTAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.

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.

PITSA

Mitme tüüpi ja suuruses pizza ning saia küpsetamiseks. Soovitav on küpsetusplaatide asetus umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada.

GRILLIMINE

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine.



Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

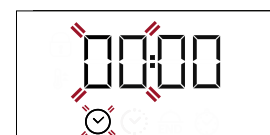
TURBOGRILL



Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Grillimisel soovitame asetada alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.


ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KELLAJA SEADISTAMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaeg. Vajutage nuppu , kuni tabloole ilmub ikoon  ja kahekohaline tundide näidik hakkab vilkuma.





Valige nuppudega + ja - tunnid ning vajutage kinnitamiseks nuppu . Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Valige nuppudega + ja - minutid ning vajutage kinnitamiseks nuppu .

Pange tähele! Kui ikoon  vilgub (näiteks pärast pikka voolukatkestust), peate kellaaja uuesti määrama.

2. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

Ahi on programmeeritud töötama võimsusel alla 2,9 kW (madal võimsus). Selleks et kasutada ahjus võimsust, mis vastab enam kui 3 kW majapidamisvõimsusele (kõrge võimsus), peate seadistust muutama.


Muutmismenüüsse pääsemiseks keerake *valikunupp* asendisse , seejärel tagasi asendisse .

KERGITAMINE

Magusa või soolase taigna tõhus kergitamine. Funktsiooni sisselülitamiseks keerake *termostaadinupp* vastavale ikoonile.

SÄÄSTLIK SUNDÕHK

Ühes tükis praadide või täidisega lihalõikude küpsetamine ühel tasandil. Örn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist.


Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab sisse lülitada, vajutades nuppu .

AUTOMAATPUHASTUS - PYRO

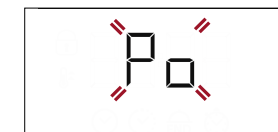
Küpsetuspritsmete eemaldamiseks väga kõrgel temperatuuril (enam kui 400 °C).


STEAM

- KALA 
- LIHA 
- KÜPSETISED 

Režiimi **STEAM**  funktsioonid tagavad suurepärase tulemused tänu küpsetustsüklitele lisatud aurule. Valage külma ahju põhja joogivett ja valige soovitud küpsetamiseks sobiv funktsioon. Iga toidu jaoks optimaalsed veekogused ja temperatuurid on toodud küpsetustabelis. **Ärge eelkuumutage ahju enne toidu sisestamist.**

Kohe pärast seda vajutage ja hoidke viis sekundit all nuppe + ja -.



Muutke sätet nuppudega + ja -, kinnitamiseks vajutage ja hoidke vähemalt kaks sekundit all nuppu .

3. 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 250 °C. Ahi peab sel ajal olema tühi.

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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks pöörake *valikunupp* soovitud funktsiooni asendisse: süttib tabloo ja kõlab helisignaal.



2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI

Valitud funktsiooni käivitamiseks pöörake *termostaadinupp*, et määrata soovitud temperatuur.



Pange tähele: Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates *valikunupp* või muutes temperatuuri *termostaadinupuga*. Funktsioon ei käivitu, kui *termostaadinupp* on asendis **0**. Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.

KERGITAMINE

Kergitamise funktsiooni käivitamiseks pöörake *termostaadinupp* vastava sümboli juurde. Kui ahi on määratud muule temperatuurile, ei käivitata funktsiooni.

Pange tähele! Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.

STEAM



Täitke külma ahju süvend vastavas küpsetustabelis toodud joogivee kogusega. Pange toit ahju.

Kinnitage ja aktiveerige funktsioon **STEAM**. Pärast avage ettevaatlikult uks ja laske aurul aeglaselt hajuda.

Pange tähele: Ukse avamine ja vee lisamine küpsetamise ajal võib lõpptulemusele halvasti mõjuda.

3. EELKUUMUTAMINE

Kui funktsioon käivitub, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuma ikooniga **⚡** märku, et eelsoojenduse etapp on aktiveeritud.

Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja näidikul püsivalt põlev ikoon **⚡** annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.

KESTUS

Vajutage nuppu **⌚**, kuni ekraanil hakkavad vilkuma ikoon **⌚** ja „00:00“.



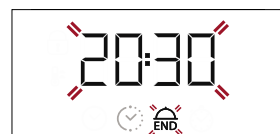
Valige nuppudega **+** ja **-** soovitud küpsetusaeg, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu **⌚**.

Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

Pange tähele! Valitud küpsetusaja tühistamiseks vajutage nuppu **⌚**, kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon **⌚**, seejärel lähtestage nupuga **-** küpsetusaeg väärtusele „00:00“. See küpsetusaeg sisaldab ka eelsoojenduse etappi.

KÜPSETAMISE LÕPUAJA/VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

Kui küpsetusaeg on määratud, saab funktsiooni käivitamise aega edasi lükata, programmeerides selle lõpuaja: vajutage nuppu **⌚**, kuni ekraanil hakkavad vilkuma ikoon **⌚** ja preagune aeg.



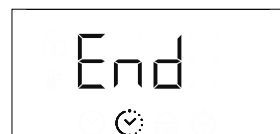
Valige nuppudega **+** ja **-** soovitud küpsetamise lõpu-aeg ning vajutage kinnitamiseks nuppu **⌚**.

Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: funktsioon jääb ootele ja hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks seatud ajal.

Pange tähele! Selle sätte tühistamiseks lülitage ahi välja, pöörates *valikunupu* asendisse „0“.

KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et funktsiooni töö on lõppenud.



Pöörake *valikunupp*, et valida teine funktsioon, või valige asend „0“ ahju väljalülitamiseks.

Pange tähele! Kui taimer on aktiivne, kuvatakse tablool vaheldumisi teksti END ja järelejäänud aega.

. TAIMERI SEADMINE

See valik ei katkesta ega programmeeri küpsetamist, kuid võimaldab teil kasutada ekraani taimerina (nii funktsiooni töötamise ajal kui ka siis, kui ahi on välja lülitatud).

Vajutage nuppu **⌚**, kuni ekraanil hakkavad vilkuma ikoon **⌚** ja „00:00“.



Valige nuppudega **+** ja **-** soovitud aeg ning vajutage kinnitamiseks nuppu **⌚**. Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal.

Märkused: Taimeri tühistamiseks vajutage nuppu **⌚**, kuni ikoon **⌚** hakkab vilkuma, seejärel lähtestage nupuga **-** aeg väärtusele „00:00“.

. AUTOMAATPUHASTUSFUNKTSIOON – PÜROLÜÜS

Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal. Hoidke tsükli PÜRO ajal lapsed ja loomad eemal ja ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruum on pärast tsükli lõppu õhutatud.

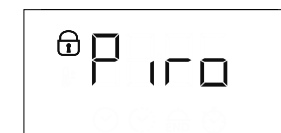
Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud riulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.

Parima tulemuse saavutamiseks eemaldage enne Pyro funktsiooni kasutamist niiske käsna kõige suurem mustus.

Ärge aktiveerige pürolüüsiga puhastamist, kui ahjus on lubjakivi jääke.

Kasutage pürolüüsifunktsiooni ainult siis, kui seade on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

Automaatpuhastusfunktsiooni käivitamiseks keerake *valikunupp* ja *termostaadinupp* ikoonile **⚡**. Funktsioon käivitub automaatselt, uks lukustub ja tuli ahjus lülitub välja. Ekraanil kuvatakse puhastuse lõpuni jäänud aeg, mis vaheldub kirjaga „Piro“.



Pärast tsükli lõppu jääb uks lukku, kuni temperatuur küpsetuskambris on langenud ohutule tasemele. Pärast Pyro tsükli kasutamist õhutage ruumi.

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERatuur (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	170	30-50	3
		Jah	160	30 - 50	2
		Jah	160	40 - 60	4 1
Täidisega kook (juustukook, strudel, puuviljapirukas)		Jah	160 - 200	35 - 90	2
		Jah	160 - 200	40-90	4 2
Küpsised/marjakorvikesed		Jah	160	25-35	3
		Jah	160	25-35	3
		Jah	150	35-45	4 2
Tuuletaskud		Jah	180-210	30-40	3
		Jah	180-200	35-45	4 2
		Jah	180-200	35-45	5 3 1
Besee		Jah	90	150-200	3
		Jah	90	140-200	4 2
		Jah	90	140-200	5 3 1
Pitsa/focaccia		Jah	190-250	15-50	1 / 2
		Jah	190-250	20-50	4 2
Sügavkülmutatud pitsa		Jah	250	10 - 20	3
		Jah	230-250	10 - 25	4 2
Soolased pirukad (kõogiviljapirukas, plaadipirukas)		Jah	180 - 200	40-55	3
		Jah	180-200	45-60	4 2
		Jah	180-200	45-60	5 3 1
		Jah	180-200	45-60	5 3 1
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190-200	20-30	3
		Jah	180-190	20-40	4 2
		Jah	180-190	20-40	5 3 1
Lasanje / küpsetatud pasta / cannelloni / lahtine pirukas		Jah	190 - 200	45 - 65	2
Lambaliha / vasikaliha / veiseliha / sealiha 1 kg		Jah	190-200	80-110	3
Krõbeda kamaraga seapraad (2 kg)		Jah	180 - 190	110 - 150	3
Kanapraad/jänesepraad/pardipraad 1 kg		Jah	200 - 230	50 - 100	2
Kalkunipraad / hanepraad 3 kg		-	190-200	100-160	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve)		Jah	170-190	30 - 45	2
Täidetud kõogiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180 - 200	50 - 70	3

FUNKTSIOONID						
	Tavapärane küpsetamine	Sundõhk	Pitsa	Grill	Turbo Grill	Säästlik õhu sundringlus
TARVI KUD						

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERatuur (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Rõstitud sai/leib		5'	250	2 - 6	5
Kalafilee/-lõigud		-	230-250	15-30 *	4 3
Vorstid/kebab/riibi/kotletid		-	250	15-30 *	5 4
Praetud kana 1-1,3 kg		Jah	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Veisepraad pooltoores 1 kg		Jah	200-210	35-50 **	3
Lambakoot		Jah	200-210	60-90 **	3
Ahjukartulid		Jah	200-210	35-55	2
Kõogiviljagratään		-	200-210	25 - 55	3
Liha ja kartulid		Jah	190-200	45 - 100 ***	4 1
Kala ja kõogiviljad		Jah	180	30-50 ***	4 2
Lasanje ja liha		Jah	200	50-100 ***	4 1
Terve söögikord: puuviljakook (tasand 5) / lasanje (tasand 3) / liha (tasand 1)		Jah	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Praad / täidisega praad		-	170-180	100 - 150	3

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes
 ** Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.
 *** Arvestuslik ajakulu: toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.

STEAM						
RETSEPT	FUNKTSIOON	VEESI (ml)	EELKUUMUTUS	TEMPERatuur (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Kalafilee/-lõigud 0,5 - 2 cm		250	—	190 - 210	15-25	3
Terve kala 300 - 600 g		250	—	190 - 210	15 - 30	3
Terve kala 600 g - 1,2 kg		250	—	180 - 200	25 - 45	3
Lambaliha/veiseliha/sealiha 1 kg		250	—	170-190	60 - 100	3
Veisepraad pooltoores 1 kg		250	—	190 - 210	40-55	3
Lambakoot 500 g - 1,5 kg		250	—	170-190	60 - 75	2
Kana/pärilakana/part Terve 1-1,5 kg		250	—	200 - 220	55 - 75	2
Kana/pärilakana/part Tükeldatud 500 g-1,5 kg		250	—	200 - 220	40 - 60	3
Kana/kalkun/part Terve 3 kg		250	—	160 - 180	100 - 140	2
Väike leib/sai 80-100 g		200	—	200 - 220	30 - 45	3
Vormileib/sai 300-500 g		250	—	170-190	45 - 60	3
Leib/sai 500 g-2 kg		250	—	160 - 170	50 - 100	2
Baguette'id 200-300 g		250	—	200 - 220	30 - 45	3

Viidatud aeg sisaldab eelsoojenduse aega: soovime panna toidu ahju ja määrata küpsetusaja funktsiooni käivitamise ajal.

FUNKTSIOONID									
	Tavapärane küpsetamine	Sundõhk	Pitsa	Grill	Turbo Grill	Säästlik õhu sundringlus	Kala	Liha	Leib
TARVI KUD									

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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

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

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

VÄLISPIND

Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui pinnad on väga määrdunud, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

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.
• Lubjakivi eemaldamiseks süvendi põhjast pärast küpsetamist režiimis **STEAM** soovime süvendit puhastada müügijärgsest teenindusest hangitud

toodetega (järgige tootele lisatud juhiseid). Soovitav on ahju puhastada vähemalt iga 5–10 režiimi **STEAM** küpsetustsükli järel.

• Kui seadme sisepindadel leidub raskestieemaldatavat mustust, soovime parima tulemuse jaoks kasutada automaatspuhastusfunktsiooni. Ärge aktiveerige pürolüüsiga puhastamist, kui ahjus on lubjakivi jääke. Enne aktiveerimist, eemaldage lubjakivi, nagu on ülalpool kirjeldatud.

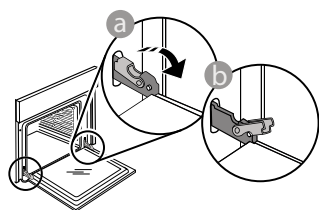
• Ukse saab klaasi puhastamise lihtsustamiseks lihtsasti eemaldada ja tagasi paigaldada.

• Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.

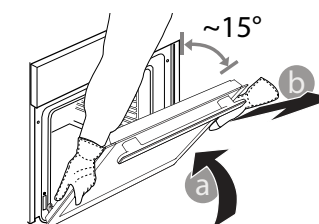
TARVI KUD

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

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE



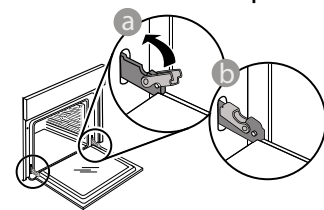
1. Ukse eemaldamiseks avage see täielikult ja laske fiksaatorid alla avatud asendisse.



2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma

pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

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



4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi. Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

Nihutage õrnalt, et veenduda, et fiksaatorid on õiges asendis.

5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korra ülal kirjeldatud toiminguid. Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

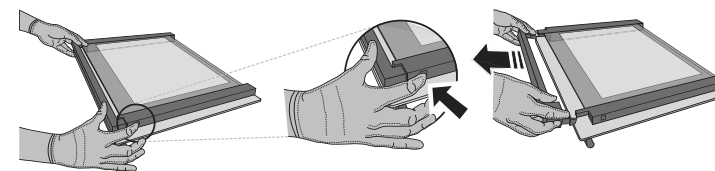
1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Pange tähele! Kasutage 25 W / 230 V tüüpi G9, T300 °C halogeenpirne. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009).

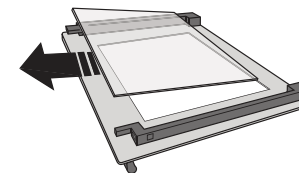
Pirnid on saadaval teeninduses. - Ärge võtke pinnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad pirni kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

CLICK & CLEAN – KLAASIDE PUHASTAMINE

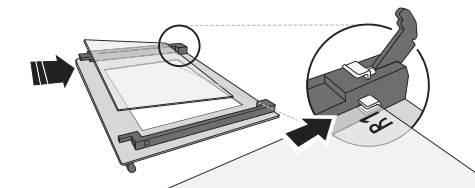
1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korruga kaht kinnitusklaamrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



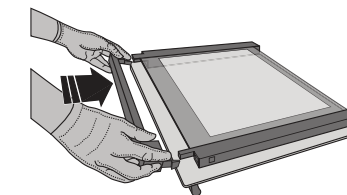
2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.



3. Paigaldage tagasi vaheplaat (tähistusega „1R“) enne siseplaadi paigaldamist. Klaastahvlite õige asetuse jaoks veenduge, et tähis „R“ jääb vasakusse nurka. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähga) tugele, seejärel langetage see paika. Korra sama mõlema klaastahvliga.



4. Paigaldage ülemine serv: Klamber näitab õiget asendit. Enne ukse ahju ette panemist kontrollige, kas tihend on korralikult oma kohal.



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 järgnevat number.
Ekraanil on kiri „Hot“ ja valitud funktsioon ei käivitu.	Temperatuur on liiga kõrge.	Laske ahjul enne funktsiooni käivitamist jahtuda. Valige teine funktsioon.

TOOTE KIRJELDUS

📄 [www](http://www.whirlpool.eu) Toote kirjelduse koos seadme energiamärgistusega saate alla laadida meie veebilehelt **docs.whirlpool.eu**

KASUTUS- JA HOOLDUSJUHENDI HANKIMINE

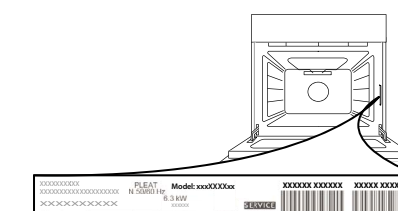
> 📄 www Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla veebilehelt **docs.whirlpool.eu** (selleks võite kasutada seda QR-koodi), täpsustamiseks on vaja lisada toote kaubanduslik kood.



> Teine võimalus on võtta ühendust meie teenindusega.

TEENINDUSE KONTAKT

Kontaktandmed leiate garantiijuhendist. Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



400011262607A

Trükitud Itaalias