

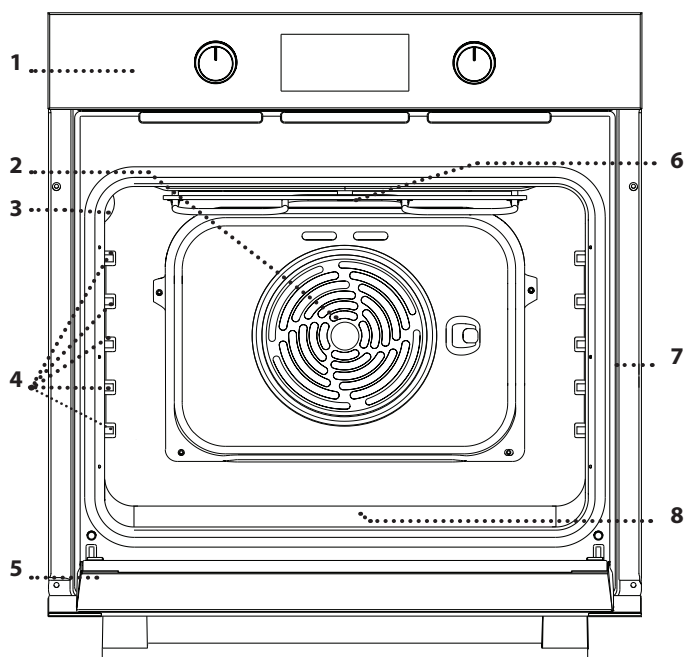


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma
seade aadressil www.whirlpool.eu/register



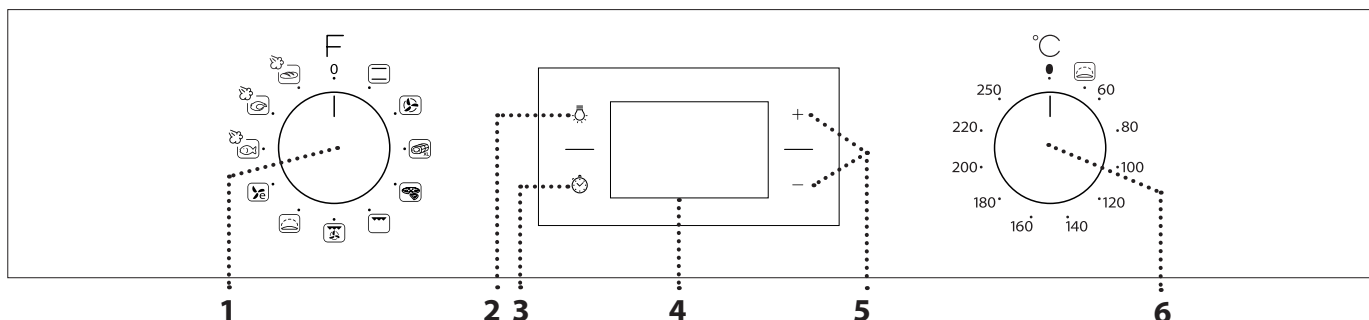
**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.**

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator ja ringikujuline kütteelement (pole nähtaval)
3. Lamp
4. Riiulisiinid
(tasandi number on märgitud küpsetuskambri seinal)
5. Uks
6. Ülemine küttekeha/grill
7. Identimisplaat
(ärge eemaldage)
8. **STEAM** joogivee süvend

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. KELLAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks.
Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaaega.

4. EKRAAN

5. SEADENUPUD

Küpsetusaja muutmiseks.

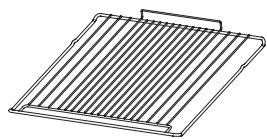
6. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

Pange tähele! Nupud liiguvad väljapoole.
Vajutage nupu keskele ja see tuleb paneeli seest välja.

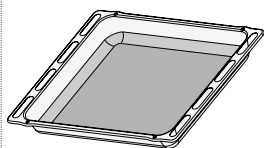
TARVIKUD

REST



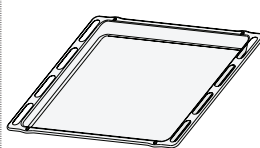
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

TILKUMISALUS *



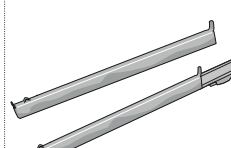
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

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

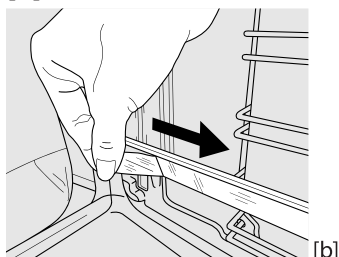
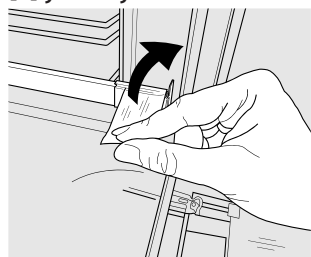
Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

• Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele.

LIUGSIINID JA RIIULIJUHIKUD

Enne ahju kasutamist eemaldage siinidelt kaitseteip [a] ja seejärel kaitsefoolium [b].



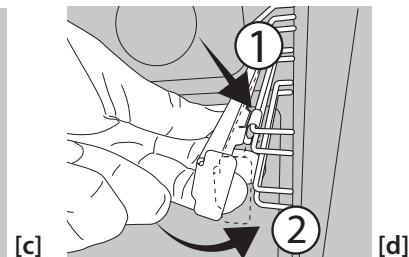
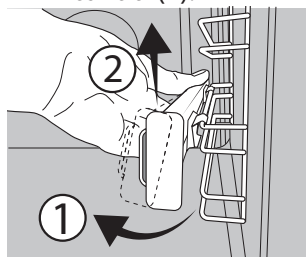
LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

Tõmmake liugsiini alumisest osast, et see alumiste konksude (1) küljest lahti tuleks, ja seejärel tõmmake liugsiine üles, et need ülemiste konksude (2) küljest eemaldada.

LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

Kinnitage ülemised konksud riiulijuhikute (1) külge ja seejärel vajutage liugsiinide alumist osa vastu riiulijuhikuid, kuni alumised konksud klõpsuga paika

kinnituvad (2).



RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

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

2. 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.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KELLAAJA SEADISTAMINE

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



Kasutage tundide valimiseks nuppe + ja - 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. 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.

FUNKTSIOONID

TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

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 samaaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.

MAXI COOKING (SUUR KÜPSETAMINE)

Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Soovitame liha küpsetamise ajal ümber pöörata, et mõlemad pooled ühtlaselt pruunistuksid. Samuti soovitame liha mõne aja tagant leemega üle valada, et see ära ei kuivaks.

PITSA

Mitut 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.

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 .

STEAM

• KALA 

• LIHA 

• KÜPSETISED 

Need funktsioonid  tagavad suurepärase tulemused tänu küpsetustsüklitele lisatud aurule. Valage külma ahju põhja joogivett ja valige soovitud küpsetusmeetodile sobiv funktsioon. Iga toidu jaoks optimaalsed veekogused ja temperatuurid on loetletud küpsetustabelis. **Eelkuumutage ahi enne toidu lisamist.**

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

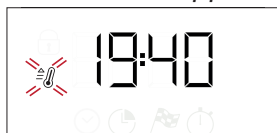
Funktsiooni valimiseks pöörake *valikunupp* soovitud funktsiooni asendisse: süttib tabloo ja kõlab helisignaali.



2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI

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



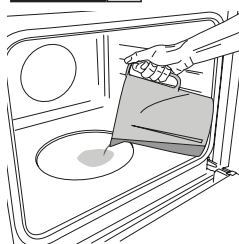
Pange tähele: Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates valikunuppu või muutes temperatuuri termostaadinupuga. Funktsioon ei käivitu, kui termostaadinupp on asendis . Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.

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 näidatud koguse joogiveega.

Kinnitage ja aktiveerige funktsioon . Pärast avage ettevaatlikult uks ja laske aarul aeglaselt hajuda.

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

3. EELKUUMUTAMINE JA JÄÄKKUUMUS

Kui funktsioon käivitub, annavad helisignaal ja ekraanil vilkuv ikoon  märku, et eelkuumutamise etapp on aktiveeritud.

Kui saavutatud on valitud temperatuur, lõpetab ikoon vilkumise ja kõlab uus helisignaal, mis tähendab, et toidu võib ahju panna ja alustada selle küpsetamist. Pange tähele! Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetamise tulemusele halvasti mõjuda.

Pärast küpsetamist, kui funktsioon on inaktiveeritud, võib ikoon  ekraanil nähtavaks jääda, isegi kui jahutusventilaator on välja lülitunud, et viidata sektsioonis esinevale jääkkuumusele.

Pange tähele: Aeg, mille järel ikoon välja lülitub, oleneb erinevatest teguritest, nagu keskkonnatemperatuur ja kasutatav funktsioon. Toote võib igal juhul lugeda väljalülitatuks, kui valikunupu osuti on asendis „0”.

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 ning 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 teie 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 *valikunuppu*, 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”.

KÜPSETUSTABEL

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

FUNKTSIOONID	 Tavapärase küpsetamine	 Sundõhk	 Suur küpsetamine	 Pitsa	 Grill	 Turbo Grill	 Säästlik sundõhk
TARVI KUD	 Rest	 Ahjunõud või küpsetuspann restil		 Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil		 Nõrgumispann / küpsetusplaat	 Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERatuur (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Röstitud sai/leib		5'	250	2 - 6	5
Kalafilee/-lõigud		-	230-250	15-30 *	4 3
Vorstid / kebab / ribi / kotletid		-	250	15-30 *	5 4
Grillkana 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
Ahjukaartulid		Jah	200-210	35-55	2
Köögilviljagratään		-	200 - 210	25 - 55	3
Liha ja kartulid		Jah	190-200	45 - 100 ***	4 1
Kala ja köögiviljad		Jah	180	30-50 ***	4 2
Lasanje ja liha		Jah	200	50-100 ***	4 1
Terve söögikord: puuviljakook (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 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 maitseelustusele ahjust välja võtta erineval ajal.

STEAM						
RETSEPT	FUNKTSIOON	VESI (ml)	EELKUUMUTUS	TEMPERatuur (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Kalafilee/-lõigud 0,5 - 2 cm		250	Jah	190 - 210	10-20	3
Terve kala 300 - 600 g		250	Jah	190 - 210	10 - 25	3
Terve kala 600 g - 1,2 kg		250	Jah	180-200	20-40	3
Lambaliha/veiseliha/sealiha 1 kg		250	Jah	170-190	60-90	3
Veisepraad pooltoores 1 kg		250	Jah	190 - 210	30 - 45	3
Lambakoot 500 g - 1,5 kg		250	Jah	170-190	60 - 75	2
Kana/pärlkana/part Terve 1-1,5 kg		250	Jah	200-220	50-70	2
Kana/pärlakana/part Tükeldatud 500 g-1,5 kg		250	Jah	200-220	40-60	3
Kana/kalkun/part Terve 3 kg		250	Jah	160-180	100 - 140	2
Väike leib/sai 80-100 g		200	Jah	200-220	20-30	3
Vormileib/sai 300-500 g		250	Jah	170-190	35-50	3
Leib/sai 500 g-2 kg		250	Jah	160 - 170	50-100	2
Baguette'id 200-300 g		250	Jah	200-220	25-40	3

Märgitud küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega: soovime panna toidu ahju ja määrata küpsetusaja alles pärast vajaliku temperatuuri saavutamist.

FUNKTSIOONID	Tavapärane küpsetamine	Sundõhk	Suur küpsetamine	Pitsa	Grill	Turbo Grill	Säästlik sundõhk	Kala	Liha	Leib/sai
TARVIKUD										

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 pinnad on väga määrdunud, 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, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure veesisaldusega toidu küpsetamise käigus tekkinud kondensatsiooni eemaldamiseks laske ahjul täielikult jahtuda ja pühkige see siis lapi või käsna puhtaks.

• Ahju põhja kogunenud katlakivi eemaldamiseks pärast küpsetamist programmiga **STEAM** soovitame ahju sisemust puhastada müügijärgse hoolduse pakutud toodetega (järgige tootele lisatud juhtnööre). Soovitav on ahju puhastada iga 5–10 **STEAM** küpsetustsükli järel.

• Ukse saab klaasi hõlpsamaks puhastamiseks kergesti eemaldada ja uuesti paigaldada.

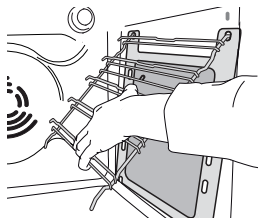
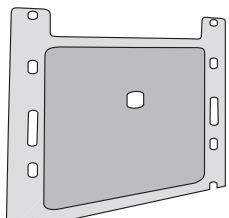
• Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

TARVIKUD

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

KATALÜÜTILISTE PANEELIDE (AINULT OSADEL MUDELITEL)

Ahi võib olla varustatud spetsiaalsete katalüütiliste paneelidega, mis hõlbustavad ahju sisemuse puhastamist. Neil on eriline, väga poorne isepuhastuv kattekiht, mis suudab imada rasva ja tahma. Paneelid on kinnitatud riulisiinidele. Riulisiinide ümbertõstmisel ja nende uuesti paigaldamisel veenduge, et ülaosas olevad konksud oleksid korralikult paneelide vastavates aukudes.

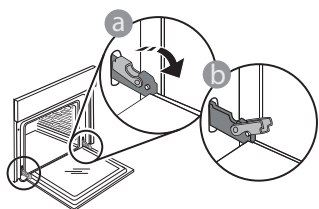


Katalüütiliste paneelide isepuhastustoime tõhusaks kasutamiseks soovitame ahju kuumutada umbes tund aega 200 °C juures funktsiooniga Konvektsioonküpsetus. Ahi peab sel ajal olema tühi. Enne järelejäänud toidujääkide eemaldamist pehme švammiga laske ahjul maha jahtuda.

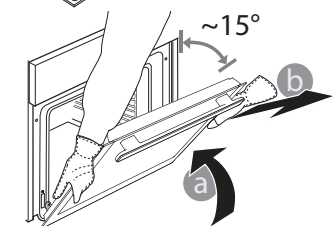
Pange tähele! Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid pesuvahendeid, karedat harja, terasharja või ahjupihuseid, mis võivad katalüütilist pinda kahjustada ja selle enesepuhastusvõime rikkuda.

Kui vajate asenduspaneele, pöörduge teenindusse.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE



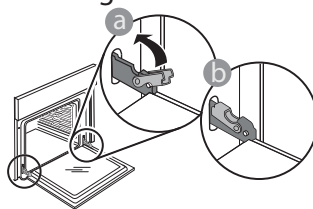
1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



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

uks pehmele alusele kõrvale.

3. Ukse tagasi paigaldamiseks viige see ahju juurde, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.



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

Nihutage õrnalt, et veenduda, et fiksaatorid on

õiges asendis.

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

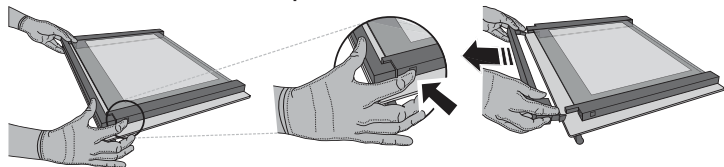
LAMBIPIRNI VAHETAMINE

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.

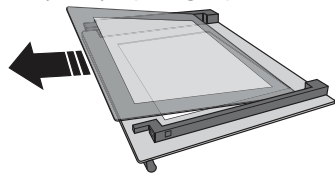
Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinale ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses. - Ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad pirni kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

CLICK & CLEAN – KLAASI PUHASTAMINE

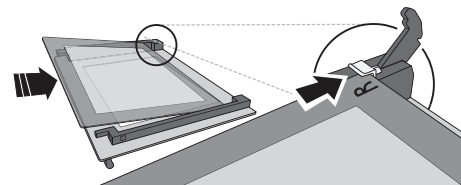
1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraga kaht kinnitusklaamrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



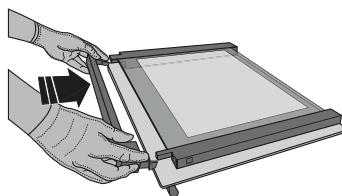
2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.



3. Paigaldage uuesti vaheplaat (tähistatud R-tähga) enne siseplaadi paigaldamist. Klaastahvlite õige asetuse jaoks veenduge, et tähis "R" jääb vasakusse nurka. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähga) tugeledele, seejärel langetage see paika. Korraldage 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 järgnev number.
Ekraanil on kiri „Hot” ja valitud funktsioon ei käivitunud.	Temperatuur on liiga kõrge.	Laske ahjul enne funktsiooni käivitamist jahtuda. Valige teine funktsioon.



Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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

