

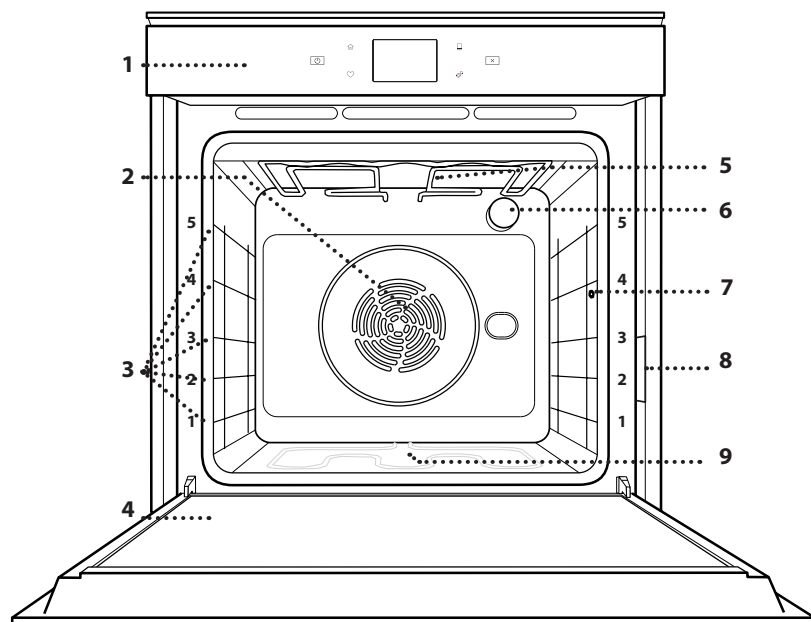


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma
seade aadressil www.whirlpool.eu/register



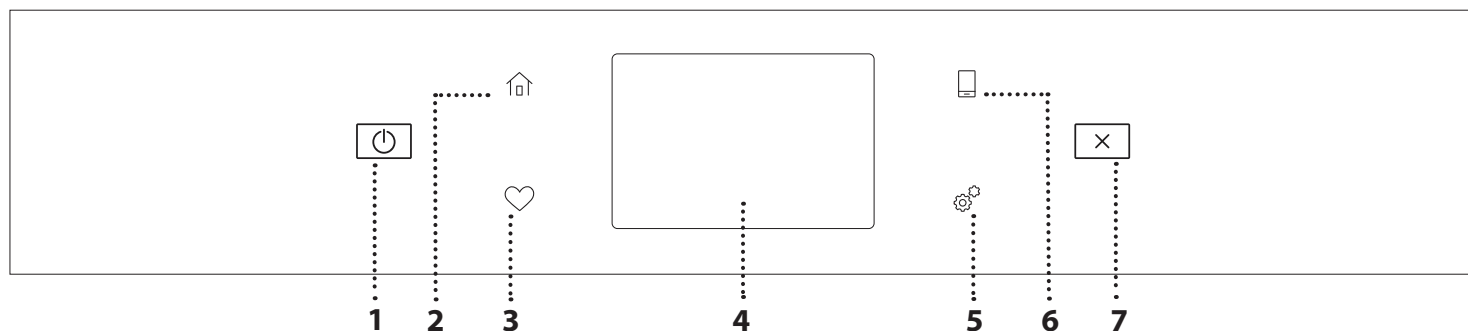
**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.**

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator ja ringkütteelement
(pole nähtaval)
3. Riiulisiinid
(taseme number on märgitud
ahju esiküljel)
4. Uks
5. Ülemine kütteelement / grill
6. Lamp
7. Lihatermomeetri sisestuskoht
8. Identimisplaat
(ärge eemaldage)
9. Alumine küttekeha
(ei ole näha)

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. ON / OFF

Ahju sisse ja välja lülitamiseks.

2. AVALEHT

Kiireks juurdepääsuks
peamenüüsse.

3. LEMMIK

Lemmikfunktsioonide loetelu
kuvamiseks.

4. KUVA

5. TÖÖRIISTAD

Erinevate suvandite vahel
valimiseks ja ahju seadete ning
eelistuste muutmiseks.

6. KAUGJUHTIMINE

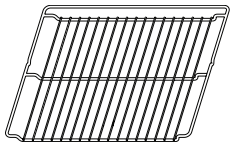
Rakenduse 6th Sense Live
Whirlpool kasutamise lubamiseks.

7. LOOBU

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

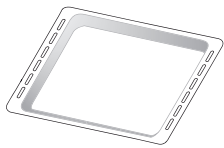
TARVI KUD

REST



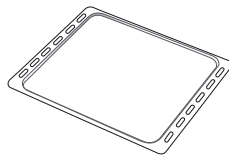
Kasutage toiduvalmistamiseks või toena pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate esemete ja küpsetusnõude jaoks

NÕRGUMISPANN



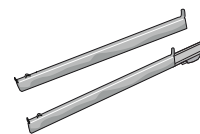
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT



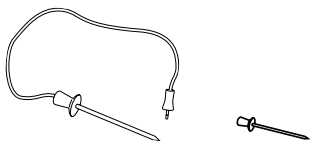
Ahjusaia ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka liha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemist ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

TOIDUTERMOMEETER



Toidu sisetemperatuuri täpseks mõõtmiseks küpsetamise ajal. Tänu neljale adurile ja jäigale toele saab seda kasutada liha ja kalaga, aga ka leiva, kookide ja saiakestega.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

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

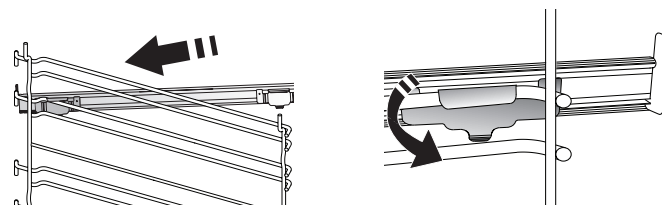
RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

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

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

Eemaldage ahjust riiulisiinid ja eemaldage liugsiinide plastist kaitsekatted.

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



Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

KÜPSETUSFUNKTSIOONID



MANUAL FUNCTIONS (KÄSIFUNKTSIOONID)

- **FAST PREHEAT (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. Liha grillimisel soovitage asetada selle alla lihamahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml joogivett.
- **TURBO GRILL (KIIRGRILL)**
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.
- **FORCED AIR (SUNDÕHK)**
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (kuni kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.
- **COOK 4 FUNKTSIOONI**
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks neljal erineval tasandil sama temperatuuriga. Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, ümarpitsasid (ka külmutatud) ja terve söögikorra valmistamiseks. Järgige parimate tulemuste saavutamiseks küpsetustabelit.
- **CONVECTION BAKE (KONVEKTSIOONKÜPSETUS)**
Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.
- **ERIFUNKTSIOONID (SPECIAL FUNCTIONS)**
 - » **DEFROST (ÜLESSULATAMINE)**
Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.
 - » **KEEP WARM (SOOJASHOIDMINE)**
Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.
 - » **RISING (KERGITAMINE)**
Magusa või soolase taigna 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 (SUURE KOGUSE KÜPSETAMINE)

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 volutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.

• FROZEN BAKE (KÜLMUTATUD TOIT)

Funktsioon valib viit eri tüüpi külmutatud valmistoitudele automaatselt parima küpsetustemperatuuri ja -režiimi. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.



6th SENSE

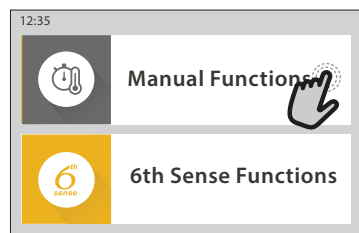
See võimaldab küpsetada igat tüüpi toite täisautomaatselt. Selle funktsiooni parimaks kasutamiseks järgige vastavas küpsetustabelis toodud juhiseid.

PUUTEKRAANI KASUTAMINE



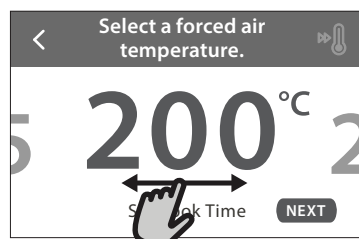
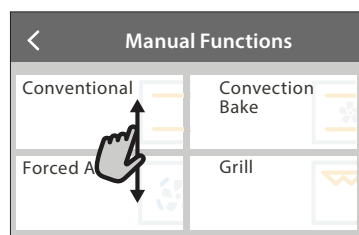
Valimine ja kinnitamine.

Puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.



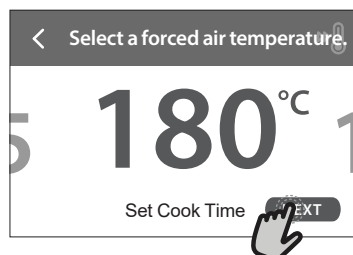
Kerimine läbi menüü või loendi.

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



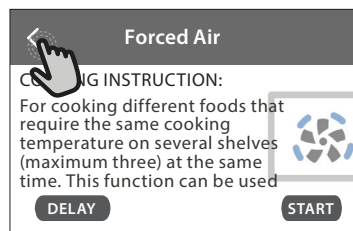
Seade kinnitamine ja järgmisele kuvale liikumine.

Puudutage nuppu SET või NEXT.



Eelmisele kuvale naasmine.

Puudutage nuppu < .



ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigurida.

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 keelevalikute.
- Puudutage soovitud keelt.

Nupu  puudutamisel viiakse teid tagasi eelmisele kuvale.

2. VALIGE SEADETE REŽIIM

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 ühendustoimingut. Ühendustoiming on vajalik seadme registreerimiseks ja kodusse võrku ühendamiseks.

- Puudutage nuppu SETUP NOW, et alustada ühenduse seadistamist.

Kui soovite ühenduse hiljem luua, puudutage nuppu SKIP.

ÜHENDUSE SEADISTAMINE

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

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 identimisplaadilt.

4. Ühendage WiFi-võku

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

Kui teie marsruuter toetab protokoll 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. KELLAAJA 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.

4. 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.

5. 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 automaatsfunktsioone 6th Sense.

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

2. KÄSIFUNKTSIOONIDE VALIMINE

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

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE

- Kerige läbi väärtuste ja valige soovitud väärtus.

Kui funktsioon võimaldab, võite eelkuumutuse aktiveerimiseks puudutada nuppu .

KESTUS

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

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

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

3. AUTOMAATFUNKTSIOONIDE 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.

Osad 6th Sense-funktsioonid nõuavad toidutermomeetri kasutamist. Ühendage see enne funktsiooni valimist. Termomeetriga parima tulemuse saavutamiseks järgige vastavas jaotises toodud soovitusi.

- Järgige ekraanil kuvatud juhiseid, mis juhendavad teid küpsetamise ajal.

4. 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. 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. PREHEATING (EELKUUMUTAMINE)

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. 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. KÜPSETAMISE LÕPP

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

- Lemmikute hulka salvestamiseks puudutage nuppu .
- Viie minuti pruunistustsükli käivitamiseks valige „Extra Browning“.
- Küpsetusaja pikendamiseks puudutage nuppu .

9. FAVORITES (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.



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 muutmine.

- 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.



SELF-CLEAN (AUTOMAATPUHASTUS)

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

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

- Enne funktsiooni aktiveerimist eemaldage ahjust kõik tarvikud.
- Kallake külma ahju põhjale 200 ml joogivett.
- Funktsiooni aktiveerimiseks puudutage nuppu START.

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



PROBE (TERMOMEETER)

Termomeetriga saab küpsetamise ajal mõõta liha sisetemperatuuri, et tagada optimaalse temperatuuri saavutamine. Ahju temperatuur erineb olenevalt valitud funktsioonist, aga küpsetamine on alati programmeeritud lõppema, kui valitud temperatuur on saavutatud. Pange toit ahju ja ühendage toidutermomeeter pessa. Hoidke termomeetrit

soojusallikast võimalikult kaugel. Sulgege ahjuuks. Puudutage nuppu . Saate valida manuaalsete (küpsetusmeetodi järgi) ja 6th Sense'i (toidu tüübi järgi) funktsioonide vahel, kui termomeetri kasutamine on nõutud või vajalik.

Kui küpsetusfunktsioon on käivitatud, katkestatakse see termomeetri eemaldamise korral. Lahutage termomeeter pesast ja eemaldage see ahjust, kui te toitu ahjust välja võtate.

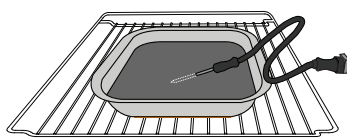
TOIDUSONDI KASUTAMINE

Pange toit ahju ja ühendage pistik, sisestades selle pesa, mis on ahju küpsetussektsooni paremas osas. Kaabel on pooljäik ja seda saab vastavalt vajadusele vormida, et termomeeter võimalikult efektiivselt toitu sisestada. Veenduge, et kaabel ei puudutaks küpsetamise ajal ülemist kütteelementi.

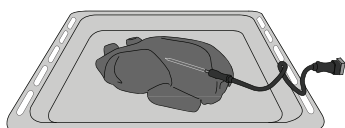
LIHA. Lükake termomeetri varras sügavale liha sisse, vältige konte ja rasvaseid kohti. Linnuliha puhul torgake ots rinnaku keskelt pikisuunas sisse, vältige kehaõõnsusi.

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

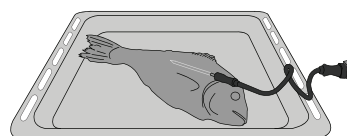
KÜPSETISED. Torgake otsak tainasse, vormides kaablit nii, et termomeetri nurk oleks optimaalne. Kui kasutate termomeetrit 6th Sense-funktsioonidega, peatatakse küpsetamine automaatselt, kui valitud retsepti jaoks on saavutatud ideaalne sisetemperatuur, ilma et peaksite ahju temperatuuri seadistama.



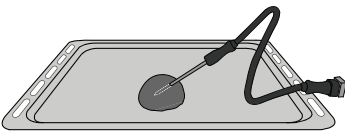
Lasagna (Lasanje)



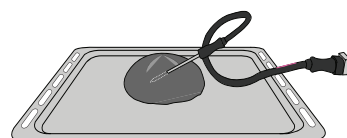
Whole Chicken (Terve kana)



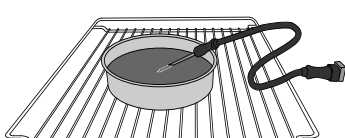
Fish (Kala)



Rolls (Kuklid)



Big Bread (Suur leib)



Cake (Kook)



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 valimine ja võimsusseadete avamine.



EELISTUSED

Erinevate ahjuseadete muutmiseks.



WI-FI

Võrguseadete muutmiseks või uue koduvõrgu konfigureerimiseks.



INFO

Kaupluse demorežiimi väljalülitamiseks, seadme lähtestamiseks ja tooteinfo vaatamiseks.



MUTE (VAIGISTAMINE)

Puudutage ikooni, et helid ja alarmid vaigistada või aktiveerida.

KÜPSETUSTABEL

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

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

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

** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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

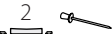
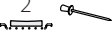
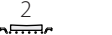
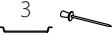
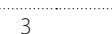
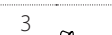
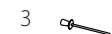
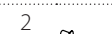
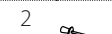
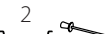
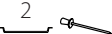
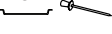
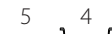
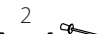
KUIDAS KÜPSETUSTABELEID LUGEDA

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 meele pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad. Parimate tulemuste saavutamiseks järgige sobivaima ahjutarviku (ahjuga kaasas) ja ahjutasandi valimisel küpsetustabelis antud juhiseid.

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



KÜPSETUSTABEL

Toidukategooriad		Tase ja Tarvikud	Kogus	Valmistusteave
CASSEROLE & BAKED PASTA (VORMIROOG JA KÜPSETATUD PASTA)	Fresh (Värske)	Lasagna (Lasanje)	 2	500–3000 g*
		Cannelloni (Kannelloonid)	 2	500–3000 g*
	Frozen (Külmutatud)	Lasagna (Lasanje)	 2	500–3000 g
		Cannelloni (Kannelloonid)	 2	500–3000 g
MEAT (LIHA)	Beef (Loomaliha)	Roast beef (Rostbiif)	 3	600–2000 g*
		Hamburger	 5 4	1,5–3 cm
		Slow cooking (Aeglane küpsetamine)	 3	600–2000 g*
	Pork (Sealiha)	Roast Pork (Seapraad)	 3	600–2500 g*
		Pork Shank (Seakoot)	 3	500–2000 g*
		Pork Ribs (Searibid)	 5 4	500–2000 g
		Sausages & Wurstel (Vorstikesed)	 5 4	250 g
	Veal (Vasikaliha)		 3	600–2000 g*
	Lamb (Lambaliha)	Roast Lamb (Rõstitud lammas)	 2	600–2500 g*
		Lamb Rack (Lambaribid)	 2	500–2000 g*
		Lamb Leg (Lambajalg)	 2	500–2000 g*
	Chicken (Kana)	Roast Chicken (Rõstitud kana)	 2	600–3000 g*
		Stuffed Roast Chicken (Täidetud rōstkana)	 2	600–3000 g*
		Chicken Pieces (Linnulihatükid)	 3	600–3000 g*
		Fillet / Breast (Filee/ rind)	 5 4	1–5 cm
	Roasted Turkey & Goose (Rōstkalkun ja hani)	Roast Goose (Rōsthani)	 2	600–3000 g*
		Stuffed Roast Goose (Täidetud rōsthani)	 2	600–3000 g*
		Turkey Pieces (Kalkuni tükid)	 3	600–3000 g*
		Fillets / Breast (Filee/ rind)	 5 4	1–5 cm
	Kebabs		 5 4	1 rest

TARVI KUD


Traatrest

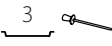
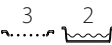
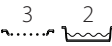
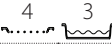
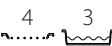
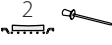
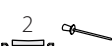

Ahjuplaat või koogivorm traatrestil

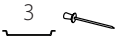
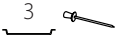
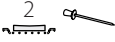
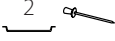
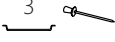
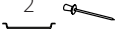
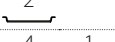
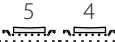

Nõrgumispann/ küpsetusplaat või ahjuplaat traatrestil


Nõrgumispann / küpsetusplaat


Nõrgumispann 500 ml veega


Toidutermomeeter

Toidukategooriad			Tase ja Tarvikud	Kogus	Valmistusteave
FISH (KALA)	Roasted Whole Fish (Terve röstitud kala)	Whole Fish (Terve kala)		0,2–1,5 kg *	Määrige õliga ja hõõruga soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega
		Fish In Salt Crust (Soolakoorikus kala)		0,2–1,5 kg *	
	Roasted Fillets (Röstitud fileed)	Fresh Fillets (Värsked fileed)		0,5–3 cm	
		Frozen Fillets (Külmutatud fileed)		0,5–3 cm	
	Grilled seafood (Grillitud mereannid)	Scallops (Kammkarbid)		ük alus	Katke saiapuruga ja maitsestage õli, küüslaugu, pipra ja peterselliga
		Gratin Mussels (Gratineeritud jõekarbid)		ük alus	Määrige õliga ja hõõruga soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega
		Shrimps (Krevetid)		ük alus	
		Prawns (Krevetid)		ük alus	
VEGETABLES (KÖÖGIVILJ)	Roasted Vegetables (Röstitud köögiviljad)	Potatoes (Kartulid)		500–1500 g	Lõigake tükkideks, enne ahju panemist maitsestage õli, soola ja ürtidega
		Stuffed Vegetables (Täidetud köögiviljad)		100–500 g tk	Määrige õliga ja hõõruga soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega
		Other Vegetables (Muud köögiviljad)		500–1500 g	
	Gratin Vegetables (Gratineeritud köögiviljad)	Potatoes (Kartulid)		1 alus	Lõigake tükkideks, enne ahju panemist maitsestage õli, soola ja ürtidega
		Tomatoes (Tomatid)		1 alus	Katke saiapuruga ja maitsestage õli, küüslaugu, pipra ja peterselliga
		Peppers (Paprika)		1 alus	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Raputage peale juustu, et saavutada ideaalne pruunistus
		Broccoli (Brokoli)		1 alus	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Kallake peale bešamellkaste ja raputage juustu, et saavutada ideaalne pruunistus
		Cauliflowers (Lillkapsad)		1 alus	
		Others (Muud)		1 alus	
CAKES & PASTRIES (KOOGID JA KONDIITRITOOTED)	Rising cakes (Kerkivad koogid)	Sponge Cake In Tin (Vormis biskviitkook)		500–1200 g*	Valmistage rasvavaba biskviittainast 500–900 g. Valage vooderdatud ja määritud küpsetusplaadile
		Fruit Rising Cake In Tin (Kerkiv puuvilja vormikook)		500–1200 g*	Valmistage koogitainas oma lemmikretsepti järgi, kasutades hakitud või viilutatud värsked puuvilju. Valage vooderdatud ja määritud küpsetusplaadile
		Chocolate Rising Cake In Tin (Kerkiv šokolaadi vormikook)		500–1200 g*	Valmistage rasvavaba biskviittainast 500–900 g. Valage vooderdatud ja määritud küpsetusplaadile
	Sponge Cake in Baking Tray (Biskviitkook küpsetusplaadil)			500–1200 g*	Valmistage rasvavaba biskviittainast 500–900 g. Valage vooderdatud ja määritud küpsetusplaadile
	Pastries & filled pies (Kondiitritooteid ja täidisega pirukad)	Cookies (Küpsised)		200–600 g	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
		Croissants (fresh) (Värsked sarvesaiad)		ük alus	Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile. Laske enne serveerimist jahtuda
		Choux Pastry (Tuuletaskud)		ük alus	
		Tart In Tin (Vormitort)		400–1600 g	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 (Struudel)		400–1600 g	Valmistage segu õunakuubikutest, seederännipähklitest, kaneelist ja muskaatpähklitest. Pange pannile võid, riputage peale suhkurt ja küpsetage 10–15 minutit. Rullige tainasse ja voltige väljast kokku
		Fruit filled pie (Puuviljapirokas)		500–2000 g	Vooderdage pirukavorm tainaga ja raputage selle põhjale leivapuru, mis puuviljadest mahla sisse imeb. Täitke värskeste puuviljadega, mis on segatud suhkruga ja kaneeliga

Toidukategooriad		Tase ja Tarvikud	Kogus	Valmistusteave
SALTY CAKES (SOOLASED PIRUKAD)			800–1200 g	Vooderdage pirukavorm tainaga 8–10 portsjoni jaoks ning torgake tainasse kahvliga augud. Täitke pirukas oma lemmikretsepti järgi
BREAD (LEIB)	Rolls (Kuklid)		60–150 g tk *	Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist rullideks. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni
	Medium Size Bread (Keskmise suurusega leib)		200–500 g tk *	Valmistage tainas oma lemmikretsepti järgi ja asetage see küpsetusplaadile
	Sandwich Loaf in Tin (Võileiva viil ahjuvormis)		400–600 g tk *	Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist pikkpoisi mahutisse. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni
	Big Bread (Suur leib)		700–2000 g *	Valmistage tainas oma lemmikretsepti järgi ja asetage see küpsetusplaadile
	Baguettes (Bagetid)		200–300 g tk *	Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist bagetirullideks. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni
	Special Bread (Erileib)		—	Valmistage tainas oma lemmikretsepti järgi ja asetage see küpsetusplaadile
PIZZA (PITSA)	Pizza Thin (Õhuke pitsa)		ümar, alus	Segage kokku pitsatainas: 150 ml vett, 15 g pärm, 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)		ümar, alus	
	Pizza Frozen (Külmutatud pitsa)	   	1–4 kihti	Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt traatrestile

TARVI KUD


Traatrest


Ahjuplaat või
koogivorm
traatrestil


Nõrgumispann/
küpsetusplaat
või ahjuplaat traatrestil


Nõrgumispann /
küpsetusplaat


Nõrgumispann
500 ml veega


Toidutermomeeter

PUHAŠTAMINE 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 see on väga must, 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 käsnaga.

- Aktiveerige sisepindade optimaalseks puhastuseks funktsioon „Self-Clean“ (Automaatpuhastus).
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVI KUD

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

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

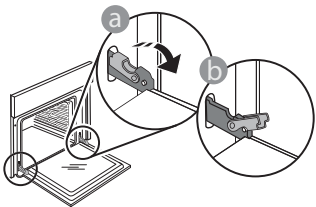
- Eemaldage ahi vooluvõrgust.
- Keerake kate lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
- Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Pange tähele: Kasutage ainult 20–40 W/230 ~ V tüüp G9, T300°C halogeenlampe. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud

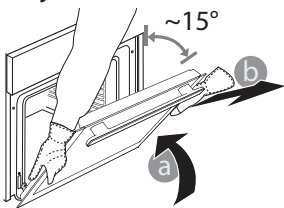
spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses. Ärge käsitlege lambipirne paljaste kätega, kuna sõrmejäljed võivad neid kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

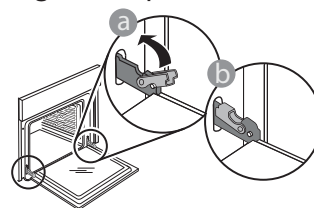


- Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

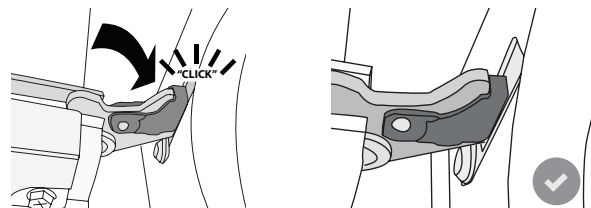


Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

- 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

Millised WiFi-protokollid on toetatud?

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

Milliseid seadeid tuleb konfigureerida marsruuteri tarkvaras?

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

Milline WPS-i versioon on toetatud?

WPS 2.0 või kõrgem. Kontrollige marsruuteri dokumentatsioonist.

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

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

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

Jah, kuid pilveteenused on mõeldud püsiühendusega 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 kodusesse raadiovõrku?

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

Kust leida seadme MAC-aadress?

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

Kuidas kontrollida, kas seadme raadiovõrgu funktsioon on aktiveeritud?

Kasutage nutiseadet ja rakendust 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 ahjust olema?

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

Mida teha, kui raadiosignaal ei ulatu seadmeni?

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

Kust vaadata oma raadiovõrgu nime ja parooli?

Vaadake marsruuteri dokumentatsiooni. Tavaliselt on marsruuteril kleebis, 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 ahju ühendus koduse marsruuteriga on ebastabiilne?

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

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

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

Kuidas kontrollida, kas edastatakse andmeid?

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

Osade seadete kuvamiseks rakenduses kulub mitu sekundit.

Kuidas saan muuta oma Whirlpooli kontot, jättes seadmed ühendatuks?

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

Vahetasin välja marsruuteri – mida pean tegema?

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

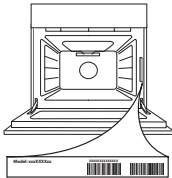
RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju rikked.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F-tähele järgnev number. Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  ja seejärel valige „Factory Reset”. Kõik salvestatud seaded kustutatakse.
Kodus läheb elekter ära.	Vale võimsusseade.	Kontrollige, kas teie kodune nimivõimsus on vähemalt 3 kW. Kui mitte, vähendage võimsus 13 amprini. Muutmiseks vajutage nuppu  , valige  „More Modes” ja seejärel „Power Management”.
Ahi ei lähe soojaks.	Töötab demorežiim.	Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  „Info” ja seejärel valige väljumiseks „Store Demo Mode”.
Ekraanil on kuvatud ikoon  .	WiFi-marsruuter on välja lülitatud. Marsruuteri häälestus on muutunud. Raadiovõrk ei ulatu seadmeni. Ahjul ei õnnestu koduse võrguga stabiilset ühendust luua. Ühenduvus ei ole toetatud.	Kontrollige, kas WiFi-marsruuter on internetti ühendatud. Kontrollige, kas WiFi-signaali tugevus seadme juures on hea. Proovige marsruuter lähtestada. Vt peatükk „WIFI KKK” Kui teie koduse raadiovõrgu seadeid on muudetud, tehke sidumine uuesti. Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  WiFi ja seejärel valige „Connect to network”.
Ühenduvus ei ole toetatud.	Kaugjuhtimise aktiveerimine ei ole teie riigis lubatud.	Kontrollige enne ostmist, kas teie riigis on lubatud elektroonikaseadmete kaugjuhtimine.



Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist.

- 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.



400011486669