

# IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND



## TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE

Ulatuslikuma abi ja toe saamiseks,  
registreerige oma toode aadressil:  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

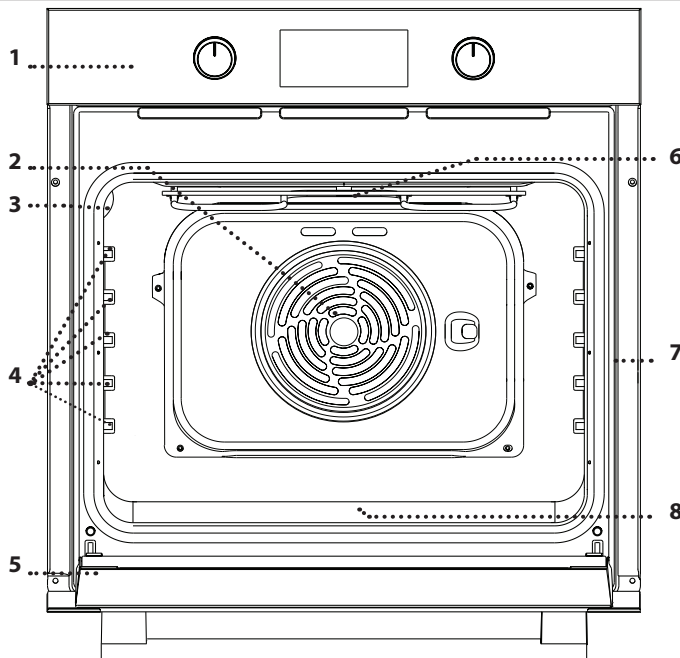


Ohutusjuhised ning kasutus- ja  
hooldusjuhendi saate alla laadida meie  
veebilehelt [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu), järgides  
voldiku lõpus toodud juhiseid.



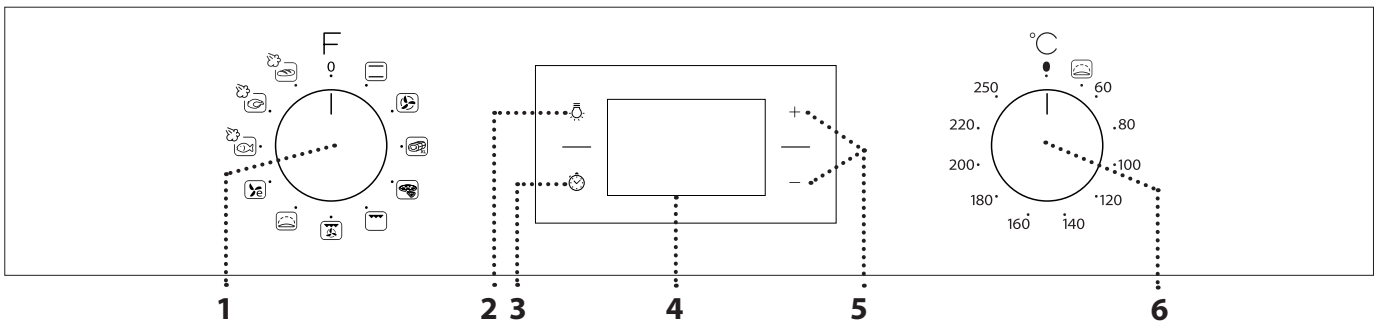
**Lugege enne seadme kasutamist hoolikalt tervishoiu- ja ohutusjuhendit.**

## TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator ja ringikujuline kütteelement (pole nähtaval)
3. Lamp
4. Riulisiinid (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. KELLAAJA SEADISTAMINE

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

### 4. KUVA

### 5. SEADENUPUD

Küpsetusaja muutmiseks.

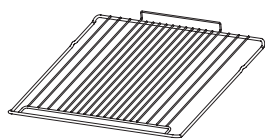
### 6. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

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

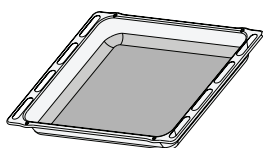
# TARVI KUD

## REST



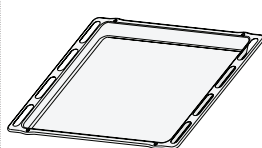
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

## TILKUMISALUS \*



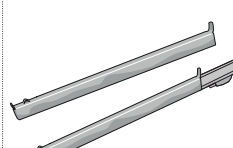
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

## 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 üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele.
- Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb rõhvalt riiulisiinidele libistada.

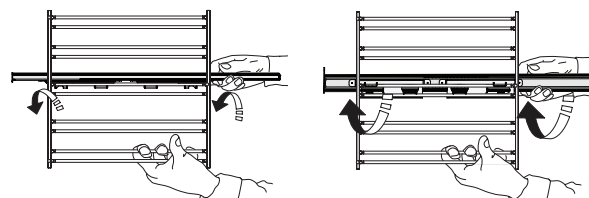
## RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

- 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

(NENDE OLEMASOLUL)

Eemaldage riiulisiinid. Eemaldage juhikute kinnitusklambrid riiulijuhikult alustades selle alumisest osast. Kinnitage liugsiinide uuesti paigaldamiseks juhiku ülemine klamber riiulijuhiku 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.

## ESIMEST KORDA KASUTAMINE

### 1. KELLAJA 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. Kasutage minutite valimiseks nuppe + ja - ning vajutage kinnitamiseks nuppu .

Pange tähele! Kui ikoon  vilgub (näiteks pärast pikka voolukatkestust), peate kellaja 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 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 samaaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.



### 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. Soovitatav 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 **STEAM** tagavad suurepärase tulemuse 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.



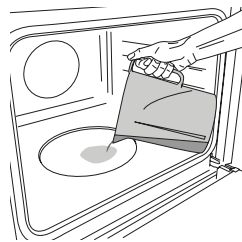
Pange tähele! Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates valikunuppu või muutes temperatuuri termostaadinupuga. Funktsioon ei käivitu, kui termostaadinupp on asendis . Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.

### 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 **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 helisignaali ja näidikul püsivalt põlev ikoon  annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

Pange tähele! Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.

#### 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 helisignaali 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.



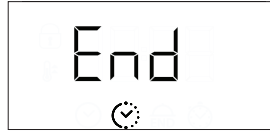
Valige nuppudega + ja - soovitud küpsetamise lõpu-aeg ning vajutage kinnitamiseks nuppu .

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 helisignaali 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 helisignaali.

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        | 3                |
|                                                                  |            | Jah         | 160              | 30–50        | 2                |
|                                                                  |            | Jah         | 160              | 40–60        | 4                |
| Täidisega kook<br>(juustukook, struudel,<br>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<br>(juurviljapirukas, lahtine<br>plaadipirukas) |            | Jah         | 180–200          | 40–55        | 3                |
|                                                                  |            | Jah         | 180–200          | 45–60        | 4  2             |
|                                                                  |            | 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 /<br>cannelloni / lahtine pirukas     |            | Jah         | 190–200          | 45–65        | 2                |
| Lambaliha / vasikaliha / veiseliha<br>/ sealiha 1 kg             |            | Jah         | 190–200          | 80–110       | 3                |
| Krõbeda kamaraga seapraad 2<br>kg                                |            | Jah         | 180–190          | 110–150      | 3                |
| Kanapraad / jänesepraad/<br>pardipraad 1 kg                      |            | Jah         | 200–230          | 50–100       | 2                |
| Kalkunipraad / hanepraad 3 kg                                    |            | -           | 190–200          | 100–160      | 2                |
| Küpsetatud kala / kala<br>küpsetuspaberis<br>(filee, terve)      |            | Jah         | 170–190          | 30 - 45      | 2                |
| Täidetud köögiviljad<br>(tomatid, suvikõrvitsad,<br>baklažaanid) |            | Jah         | 180–200          | 50–70        | 3                |
| Röstitud sai/leib                                                |            | 5'          | 250              | 2 - 6        | 5                |

## FUNKTSIOONID



Tavapärane 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 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|------------------|--------------|------------------|
| 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                |
| Ahjukartulid                                                                        |            | Jah         | 200–210          | 35–55        | 2                |
| Köögiviljagratään                                                                   |            | -           | 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              |
| <b>Terve söögikord:</b><br>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 maitseelelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.

| STEAM                                     |            |           |             |                  |              |                  |
|-------------------------------------------|------------|-----------|-------------|------------------|--------------|------------------|
| RETSEPT                                   | FUNKTSIOON | VESE (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/pärkkan/part Terve 1–1,5 kg          |            | 250       | Jah         | 200–220          | 50–70        | 2                |
| Kana/pärkkan/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 |
| TARVI KUD    |                        |                                  |                                                 |                              |                                           |             |                  |      |      |          |
|              | Rest                   | Ahjunõud või küpsetuspann restil | Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil | Nõrgumispann / küpsetusplaat | Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega |             |                  |      |      |          |

# PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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

**Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasisid 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, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik 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** soovitate süvendit puhastada müügi järgsest teenindusest hangitud toodetega (järgige tootele lisatud juhiseid). Soovitav on ahju puhastada iga 5–10 **STEAM** küpsetustsükli järel.

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

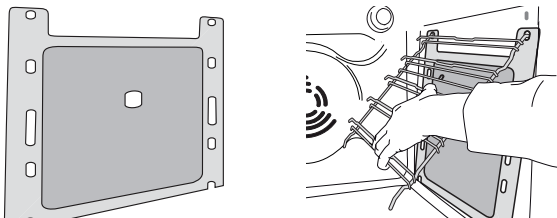
• Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

## TARVI KUD

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 riiulisiinidele. Riiulisiinide ümbertõstmisel ja nende uuesti paigaldamisel veenduge, et ülaosas olevad konksud oleksid korralikult paneelide vastavates aukudes.

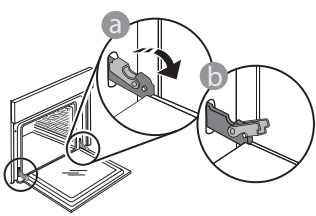


Katalüütiliste paneelide isepuhastustoime tõhusaks kasutamiseks soovitate ahju kuumutada umbes tund aega 200 °C juures funktsiooniga Konvektsioonküpsetus. Ahi peab sel ajal olema tühi. Enne järelejäänud toidujääkide eemaldamist pehme švammiga laske ahjul maha jahtuda.

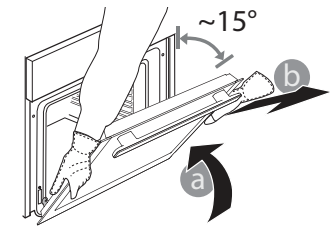
Pange tähele! Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid pesuvahendeid, karedat harja, terasharja või ahjupihuseid, mis võivad katalüütilist pinda kahjustada ja selle enesepuhastusvõime rikkuda.

Kui vajate asenduspaneele, pöörduge teenindusse.

## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE



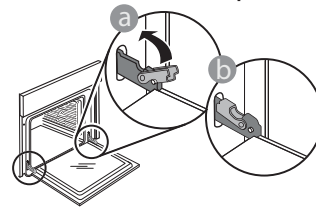
**1. Ukse eemaldamiseks** tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



**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. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

**3. Ukse tagasipaigaldamiseks** asetage see vastu ahju, 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.

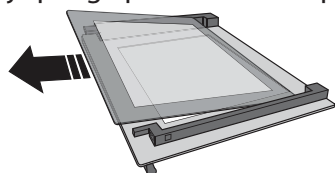
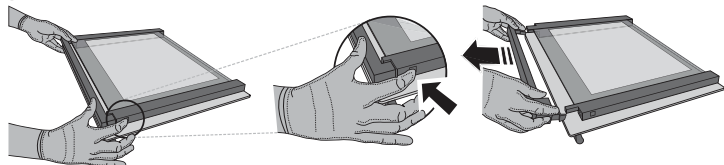
## LAMBIPIRNI VAHETAMINE

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.

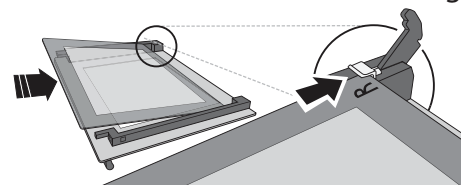
Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatetele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009).  
Pirnid on saadaval teeninduses. - Ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad pirni kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte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

## CLICK & CLEAN – KLAASI PUHASTAMINE

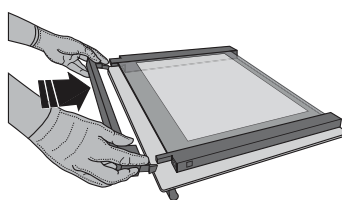
1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraka kaht kinnitusklaamrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.
2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.



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) tugele, seejärel langetage see paika. Korrake 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.<br>Vooluvõrgust lahti ühendatud. | Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud.<br>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 käivitu.   | Temperatuur on liiga kõrge.                      | Laske ahjul enne funktsiooni käivitamist jahtuda. Valige teine funktsioon.                                                          |

## TOOTE KIRJELDUS

[www](http://www.whirlpool.eu) Selle seadme infolehe koos energiaandmetega saab alla laadida Whirlpooli veebilehelt [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## KASUTUS- JA HOOLDUSJUHENDI HANKIMINE

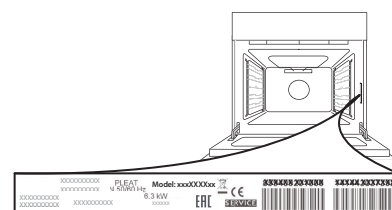
> [www](http://www.whirlpool.eu) Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla meie veebilehelt [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (selleks võite kasutada seda QR-koodi), täpsustamiseks on vaja lisada toote kaubanduslik kood.



> Teine võimalus on võtta ühendust meie teenindusega.

## TEENINDUSE KONTAKT

Kontaktandmed leiata garantiijuhendist. Kui võtate ühendust müügi järgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



**400011510664**

Trükitud Itaalias