

IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND



TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE!

Ulatuslikuma abi ja toe saamiseks,
registreerige oma toode aadressil
www.whirlpool.eu/register

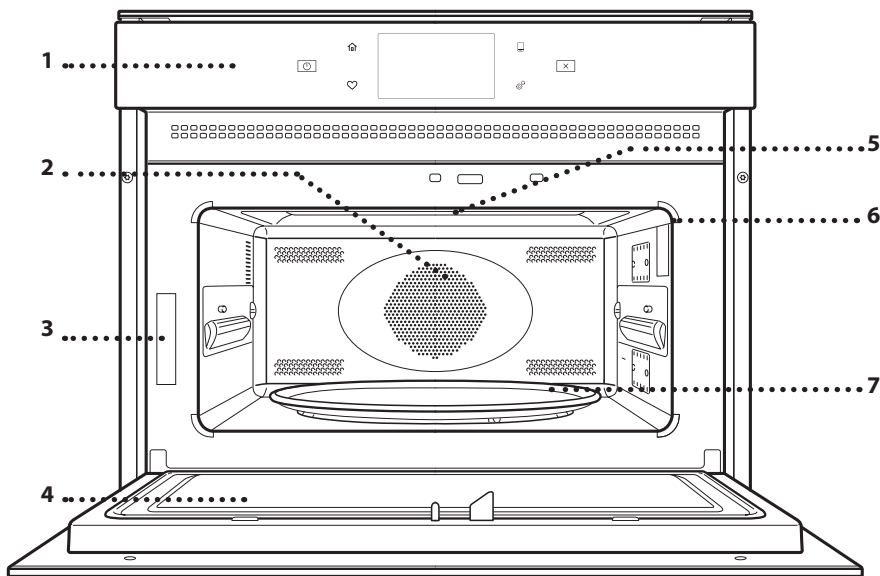


Ohutusjuhised ning kasutus- ja
hooldusjuhendi saate alla laadida meie
veebilehelt docs.whirlpool.eu järgides
voldiku lõpus toodud juhiseid.



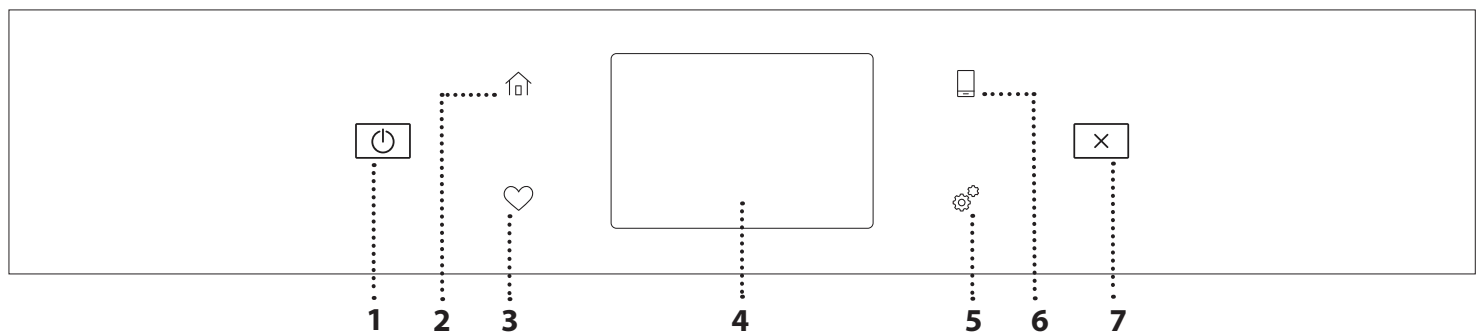
Lugege enne seadme kasutamist hoolikalt tervishoiu- ja ohutusjuhendit.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ringikujuline kütteelement
(pole nähtaval)
3. Identimisplaat
(ärge eemaldage)
4. Uks
5. Ülemine kütteelement / grill
6. Valgustus
7. Pöördalus

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

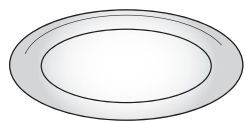
Rakenduse 6th Sense Live Whirlpool
kasutamise lubamiseks.

7. LOOBU

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

TARVIKUD

PÖÖRDALUS

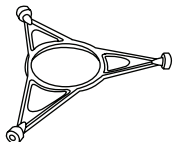


Klaasist pöördalus asetseb oma toel ja seda võib kasutada kõikide küpsetusviisidega.

Kõik ahjunõud ja tarvikud tuleb alati asetada pöördalusele, v.a

küpsetusplaat.

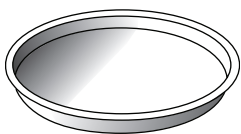
PÖÖRDALUSE TUGI



Tugi on mõeldud ainult klaasist pöördaluse jaoks.

Ärge asetage toele muid tarvikuid.

CRISP PLATE

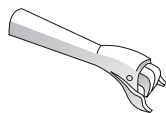


Kasutage seda ainult koos vastava funktsiooniga.

Pruunistusplaat Crisp plate tuleb alati asetada klaasist pöördaluse keskele ja seda võib spetsiaalselt

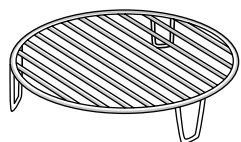
selleks mõeldud funktsiooniga tühjana eelsoojendada. Asetage toit otse pruunistusplaadile Crisp plate.

PRUUNISTUSPLAADI CRISP PLATE KÄEPIDE



Käepidet kasutatakse kuuma pruunistusplaadi ahjust väljavõtmiseks.

TRAATREST



See võimaldab toidu asetada grillile lähemale, et toit pruunistuks täiuslikult ja õhuringlus oleks optimaalne.

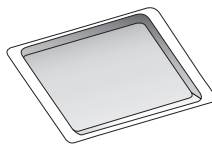
Seda tuleb kasutada

pruunistusplaadi alusena mõnede 6th Sense Crisp Fry (6th Sense'i krõbepruunistamine) funktsioonidega.

Asetage rest pöördalusele ja veenduge, et see ei puutu kokku muude pindadega.

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

NELINURKNE KÜPSETUSPLAAT

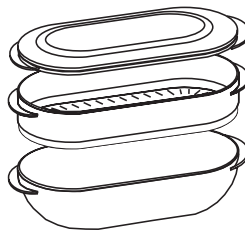


Kasutage küpsetusplaati ainult funktsioonidega, mis võimaldavad konvekttsioonküpsetust; ärge kunagi kasutage seda koos mikrolainefunktsiooniga.

Lükake küpsetusplaat rõhtsalt ahju, küpsetuskambri siinidele.

Pange tähele: Küpsetusplaadi kasutamise ajaks pole tarvis pöördalust ja selle tuge ahjust välja võtta.

AURUTI



Toidu (nt kala või köögiviljad) aurutamiseks pange see korvi (2) ja valage õige aurukoguse saavutamiseks auruti (3) põhja 100 ml joogivett.

Kartulite, pasta, riisi või teraviljade aurutamiseks pange need otse auruti põhja (korvi

pole tarvis kasutada) ja lisage küpsetatava toidu kogusele vastav kogus joogivett.

Parima tulemuse saavutamiseks pange aurutile peale kaasas olev kaas (1).

Pange auruti alati klaasist pöördalusele ja kasutage seda ainult koos sobivate küpsetusfunktsioonidega või mikrolainefunktsiooniga.

Auruti põhi on konstrueeritud selliselt, et seda tuleb kasutada koos spetsiaalse auruga puhastamise funktsiooniga.

Muid tarvikuid, mida tootega kaasas pole, saab teenindusest eraldi juurde osta.

Turul on saadaval palju tarvikuid. Enne ostmist veenduge, et need sobivad mikrolaineahjule ja peavad vastu ahju kõrgetele temperatuuridele.

Mikrolainetega küpsetamise ajal ei tohi kunagi kasutada metallnõusid.

Veenduge alati, et toit ja tarvikud ei puutu vastu ahju siseseinu.

Enne ahju käivitamist veenduge alati, et pöördalus saab vabalt liikuda. Jälgige, et te tarvikuid ahju pannes ja välja võttes pöördalust oma toelt maha ei lükkaks.

KÜPSETUSFUNKTSIOONID



MANUAL FUNCTIONS (KÄSIFUNKTSIOONID)

• MICROWAVE (MIKROLAINED)

Toidu või joogi kiireks soojendamiseks.

Võimsus (W)	Soovitav kasutus
900	Suure veesisaldusega toitude ja jookide kiire soojendamine.
750	Köögililjade valmistamine.
650	Liha ja kala valmistamine.
500	Lihakastmete ja juustu või muna sisaldavate kastmete valmistamine. Lihapirukate või ahjupasta viimistlemine.
350	Aeglane, õrn küpsetus. Sobib šokolaadi ja või sulatamiseks.
160	Külmutatud toidu sulatamine, või ja juustu pehmendamine.
90	Jäätise pehmendamine.

Toiming	Toit	Võimsus (W)	Kestus (min)
Soojendamine	2 tassi	900	1 - 2
Soojendamine	Kartulipuder 1 kg	900	10 - 12
Sulatus	Hakkliha 500 g	160	15 - 16
Toiduvalmistamine	Biskviitkook	750	7 - 8
Toiduvalmistamine	Munakreem	500	16 - 17
Toiduvalmistamine	Pikkpoiss	750	20 - 22

• CRISP (PRUUNISTAMINE)

Toidu täiuslikuks pruunistamiseks, nii pealt kui alt. Seda funktsiooni tohib kasutada ainult koos spetsiaalse pruunistusplaadiga Crisp plate.

Toit	Kestus (min)
Eelkergitatud kook	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

Nõutavad tarvikud: Crisp plate (pruunistusplaat) koos käepidemega

• FORCED AIR (SUNDÕHK)

Küpsetamine tavalisele ahjule sarnasel viisil. Küpsetusplaati ja muid ahjukõlblikke nõusid saab kasutada eri toitude valmistamiseks.

Toit	Temp. (°C)	Kestus (min)
Suflee	175	30 - 35
Muffinid	170 *	25 - 30
Cookies	175 *	12 - 18

* Eelkuumutamine vajalik

Soovitavad tarvikud: Nelinurkne küpsetusplaat / traatrest

• FORCED AIR + MW (SUNDÕHK+MIKROLAINED)

Ahjuroogade valmistamine lühikese ajaga. Õhuringluse optimeerimiseks soovitatakse kasutada resti.

Toit	Võimsus (W)	Temp. (°C)	Kestus (min)
Praeliha	350	170	35 - 40
Lihapirukas	160	180	25 - 35

Soovitavad tarvikud: Traatrest

• GRILL

Pruunistamiseks, grillimiseks ja gratineerimiseks.

Soovitame toitu küpsetamise ajal pöörata.

Toit	Grillimise tase	Kestus (min)
Röstleib ja -sai	High	5 - 6
Krevetid	Keskmine	18 - 22

Soovitavad tarvikud: Traatrest

• GRILL + MW (GRILL + MIKROLAINEAHI)

Toitude kiire küpsetamine ja gratineerimine, ühendades mikrolaine- ja grillifunktsioonid.

Toit	Võimsus (W)	Grillimise tase	Kestus (min)
Kartuligratään	650	Keskmine	20 - 22
Mundris kartulid	650	Kõrge	10 - 12

Soovitavad tarvikud: Traatrest

• TURBO GRILL (KIIRGRILL)

Grilli- ja konveksioonküsetuse funktsioonide ühendamine parima tulemuse saamiseks. Soovitame toitu küpsetamise ajal pöörata.

Toit	Grillimise tase	Kestus (min)
Kanakebab	Kõrge	25 - 35

Soovitavad tarvikud: Traatrest

• TURBO GRILL + MW (TURBOGRILL + ML)

Toidu kiireks küpsetamiseks ja pruunistamiseks, ühendab mikrolaine-, grilli- ja konveksioonahju funktsioonid.

Toit	Võimsus (W)	Grillimise tase	Kestus (min)
Külmutatud kannelloonid	650	Kõrge	20-25
Seakarbonaad	350	Kõrge	30-40

Soovitavad tarvikud: Traatrest

• FAST PREHEATING (KIIRE EELKUUMUTAMINE)

Ahju kiireks soojendamiseks enne küpsema panemist.

• SPECIAL FUNCTIONS (ERIFUNKTSIOONID)

» KEEP WARM (SOOJASHOIDMINE)

Äsja valmistatud toidu (nt liha, praetud toit või pirukad) sooja ja krõbedana hoidmiseks.

» RISING (KERGITAMINE)

Magusa või soolase taigna paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.

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

• 6th SENSE DEFROST (6th SENSE'I SULATAMINE)

Eri tüüpi toiduainete kiireks ülessulatamiseks, sisestades lihtsalt nende kaalu. Parima tulemuse saamiseks asetage alati toit otse klaasist pöördalusele.

CRISP BREAD DEFROST (CRISP LEIVA SULATAMINE)

See Whirlpooli eksklusiivne funktsioon võimaldab sulatada külmutatud leiba. Ühendades sulatamise ja pruunistamise tehnoloogia, saate parema maitsega leiva, mis tundub olevat värskest küpsetatud. Kasutage seda funktsiooni külmutatud saiakeste, baguette'ide ja sarvesaiade kiireks sulatamiseks ja soojendamiseks. Selle funktsiooniga tuleb kasutada pruunistusplaati.

Toit	Kaal
CRISP BREAD DEFROST (CRISP LEIVA SULATAMINE) 	50–800 g
MEAT (LIHA)	100–2000 g
POULTRY (LINNULIHA)	100–3000 g
FISH (KALA)	100–2000 g
KÖÖGIVILJAD (VEGETABLE)	100–2000 g
BREAD (LEIB)	100–2000 g

• 6th SENSE REHEAT (6th SENSE SOOJENDAMINE)

Külmutatud või toatemperatuuril valmistoidu ülessoojendamiseks. Ahi arvutab automaatselt lühima ajaga parima võimaliku tulemuse saavutamiseks vajalikud seaded. Pange toit taldrikule või kaussi, mis on kuumakindel ja sobiv mikrolaineahjus kasutamiseks. Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium. Kui jätate toidu pärast ülessoojendamist 1–2 minutiks seisma, siis on tulemus alati parem, eelkõige külmutatud toidu puhul.

Ärge avage selle funktsiooni ajal ust.

• 6th SENSE STEAM (6th SENSE AURUTAMINE)

Toidu (nt kala ja köögiviljad) aurutamiseks kaasaoleva auruti abil. Ettevalmistava etapi käigus tekitatakse automaatselt aur, mis paneb aurusti põhja valatud vee keema. Selle etapi kestus võib varieeruda. Pärast etapi lõppu jätkab ahi toidu aurutamise vastavalt seatud ajale.

Valige pehmete köögiviljade (brokoli, porrulauk) jaoks 1–4 minutit või kõvemate köögiviljade (porgandid, kartulid) jaoks 4–8 minutit.

Ärge avage selle funktsiooni ajal ust.

Nõutavad tarvikud: Auruti

• 6th SENSE CRISP FRY (6th SENSE'I KRÖBEPRUUNISTAMINE)

See tervislik ja eksklusiivne funktsioon ühendab pruunistamise funktsiooni kvaliteedi sooja õhu ringluse omadustega. See võimaldab saavutada krõmpsuvat ja maistva praadimistulemuse, kusjuures võrreldes tavapärase küpsetamisega kulub õli oluliselt vähem või mõnede retseptide puhul ei lähe üldse vaja. Sellega on

võimalik erinevate eelnevalt määratletud värskete ja külmutatud toitude praadimine.

Vaadake järgmisest tabelist, mis tarvikuid kasutada ja kuidas saavutada parim tulemus igat liiki toidu jaoks (värsked või külmutatud*).

Toit	Kaal/ portsjonid
BREADED FILLET FRY (PANEERITUD FILEE) Enne küpsetamist määrda kergelt õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile	100–500 g
MEATBALLS (LIHAPALLID) Enne küpsetamist määrda kergelt õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile	200–800 g
FISH AND CHIPS (KALA JA SIPSID) * Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile	1–3 tk
MIXED FRIED FISH (ERINEV PRAETUD KALA) * Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile	100–500 g
BREADED SHRIMPS (PANEERITUD KREVIDID) * Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile	100–500 g
BREADED CALAMARI RINGS (PANEERITUD KALMAARIRÕNGAD) * Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile	100–500 g
BREADED FISH STICK (PANEERITUD KALAPULGAD) * Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Kui ahi annab märku, pöörake toit ümber	100–500 g
POTATOES FRIED (PRAEKARTULID) * Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile	200–500 g
POTATOES FRIED (PRAEKARTULID) Koorige ja lõigake pulkadeks. Leotage umbes 30 min külmas soolvees. Kuivatage rätikuga ja kaaluge. Määrige oliiviõliga (5%). Jaotage pruunistusplaadile. Asetage plaat restile. Kui ahi annab märku, pöörake toit ümber	200–500 g
POTATOES CROQUETTES (KARTULIKROKETID) Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile	100–600 g
EGGPLANT (BAKLAŽAAN) Hakkige, soolake ja laske 30 min seista. Peske, kuivatage ja kaaluge. Määrige oliiviõliga (5%). Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile. Kui ahi annab märku, pöörake toit ümber	200–600 g
PEPPER (PAPRIKA) Viilutage, kaaluge ja määrige oliiviõliga (5%). Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile	200–500 g
ZUCCHINI (SUUVIKORVITS) Viilutage, kaaluge ja määrige oliiviõliga (5%). Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile	200–500 g
CHICKEN NUGGETS (KANANAGITSAD) * Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile	200–600 g
BREADED CHEESE (PANEERITUD JUUST) * Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile	100–400 g
ONION RINGS (SIBULARÕNGAD) * Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile	100–500 g

PUUTEEKRAANI KASUTAMINE



Kerimine läbi menüü või loendi.

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



Valimine ja kinnitamine.

Puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.

Eelmisele kuvale naasmine.

Puudutage nuppu .

Seade kinnitamine ja järgmisele kuvale liikumine.

Puudutage nuppu SET või NEXT.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigureerida.

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

1. KEELE VALIMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaaeg.

- Libistage sõrmega üle ekraani, et kerida läbi keelevelikute.
- Puudutage soovitud keelt.

Nupu puudutamisel viiakse teid tagasi eelmisele kuvale.

2. 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 ühendustoimingu. Toiming on vajalik seadme registreerimiseks ja kodusesse võrku ühendamiseks.

- Ühenduse seadistamiseks puudutage nuppu SETUP NOW.

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-võrk

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

Kui teie marsruuter toetab protokolle 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. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane.

Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalts kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad.

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahi temperatuurini 200 °C, võimaluse korral tuleks selleks kasutada kiire eelkuumutuse funktsiooni.

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.

VÕIMSUS / TEMPERatuur / GRILLIMISE TASE

- Kerige läbi väärtuste ja valige soovitud väärtus. "Forced Air" (Sundõhu) funktsiooni korral võite eelkuumutuse aktiveerimiseks puudutada nuppu .

KESTUS

Mikrolainete ja kombineeritud mikrolainete kasutamise korral tuleb alati määrata küpsetusaeg.

- Soovitud küpsetusaja määramiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu NEXT.

Küpsetusaja täitumisel peatatakse küpsetamine automaatselt.

Mikrolaineteta funktsioonide korral ei ole vaja küpsetusaega määrata, kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida.

- Kestuse määramiseks puudutage nuppu „Set Cook Time“.

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 küpsetamise tüüp.
- Valige funktsioon.

Funktsioonid on menüüs 6th SENSE FOOD kuvatud toidukategooriate järgi (vt vastavaid tabeleid) ja menüüs LIFESTYLE retseptide järgi.

- Pärast funktsiooni valimist määrake lihtsalt toidu omadused (kogus, kaal jne), et saavutada ideaalne tulemus.

4. KÄIVITAMISE/LÕPETAMISE VIITAJA VALIMINE

Enne mikrolaineteta funktsiooni käivitamist on võimalik määrata küpsetamise viitajad: 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.

Mikrolainefunktsioonidel on käivituskaitse. Enne funktsiooni käivitamist tuleb uks avada ja sulgeda.

- Avage uks.
- Pange toit ahju ja sulgege uks.
- Puudutage nuppu START.

Saate määratud väärtusi küpsetamise käigus igal ajal muuta, puudutades selleks väärtust, mida soovite muuta.

- Aktiivse funktsiooni peatamiseks võite igal ajal puudutada nuppu .

6. JET START

Avakuva allosas on riba, mis näitab kolme erinevat kestust. Puudutage neist ühte, et käivitada mikrolainefunktsiooniga küpsetamine täisvõimsusel (900 W).

- Avage uks.
- Pange toit ahju ja sulgege uks.
- Puudutage soovitud küpsetusaega.

7. 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.

8. 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.
- Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks.

Enne küpsetamise lõpetamist võib olla nõutud, et kontrolliksite toitu samal meetodil.

Kõlab helisignaal ja ekraanil näidatakse, mida tuleb teha.

- Kontrollige toitu.
- Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks.

9. KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

Osade funktsioonide korral on võimalik küpsetamise lõppemise järel küpsetusaega pikendada või salvestada funktsioon lemmikute hulka.

- Lemmikute hulka salvestamiseks puudutage nuppu .
- Küpsetusaja pikendamiseks puudutage nuppu .

10. FAVORITES (LEMMIKUD)

Lemmikute funktsioon salvestab ahju seaded teie lemmikretseptide jaoks.

Ahi tuvastab automaatselt, milliseid funktsioone kasutatakse kõige sagedamini. Kui funktsiooni on kasutatud teatud arv kordi, palutakse teil see lemmikute hulka salvestada.

FUNKTSIOONI SALVESTAMINE

Kui funktsioon on lõpetanud, võite selle lemmikute hulka salvestamiseks puudutada nuppu . 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

Funktsiooni lemmikute hulka salvestamise järel kuvatakse peaeekraanil funktsioonid, mis on salvestatud praeguse päevaaja jaoks.

Lemmikute menüü kuvamiseks vajutage nuppu : funktsioonid on jagatud erinevate söögikordade järgi ja koos mõningate soovitusetega.

- 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 kinnitamiseks puudutage nuppu SAVE.

Lisaks saate lemmikute ekraanil salvestatud funktsioone kustutada.

- Puudutage vastaval funktsioonil nuppu .
- Puudutage nuppu REMOVE IT.

Samuti saate muuta kellaaega, millal erinevaid söögikordi näidatakse:

- Vajutage nuppu .
- Valige  „Preferences“.
- Valige „Times and Dates“.
- Puudutage nuppu „Your Meal Times“.
- Kerige läbi loendi ja puudutage vastavat kellaaega.
- Puudutage muutmiseks vastavat söögikorda.

Igat ajakoha saab siduda ainult ühe söögikorraga.

11. 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.



TURN TABLE (PÖÖRDALUS)

See valik peatab pöördaluse pöörlemise, et saaksite kasutada suuri ja kandilisi mikrolainekindlaid mahuteid, mis tootes pöörlema ei mahu.



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)

Spetsiaalne puhastussükkel, mille käigus eraldatakse veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage komplektis oleva auruti põhja (3) tass joogivett või mikrolaineahjukindlasse anumasse ja aktiveerige funktsioon.

Nõutavad tarvikud: Auruti



MUTE (VAIGISTAMINE)

Puudutage ikooni, et helid ja alarmid vaigistada või aktiveerida.



CONTROL LOCK (NUPULUKK)

Nupulukk võimaldab lukustada puutepaneeli nupud, et keegi ei saaks neid kogemata vajutada.

Luku aktiveerimine.

- Puudutage ikooni .

Luku inaktiveerimine.

- Puudutage ekraani.
- Libistage kuvatud teatel sõrmega üles.



PREFERENCES (EELISTUSED)

Erinevate ahjuseadete muutmiseks.



WI-FI

Võrguseadete muutmiseks või uue koduvõrgu konfigureerimiseks.



INFO

Kaupluse demorežiimi väljalülitamiseks, seadme lähtestamiseks ja tooteinfo vaatamiseks.

KASULIKUD NÄPUNÄITED

KÜPSETAMINE MIKROLAINETEGA

Mikrolained läbivad toitu vaid teatud sügavuseni, seega asetage mitme üksuse samaaegselt valmistamisel need teineteisest võimalikult kaugemale, et jätta need mikrolainetele võimalikult hästi ligipääsetavateks.

Väikesed tükid valmivad suurtest kiiremini: et tagada ühtlane küpsemine, lõigake toit ühesuurusteks tükkideks.

Enamik toite jätkab küpsemist ka pärast seda, kui mikrolaineahi lõpetab töö. Seega laske toidul valmimiseks alati veel veidi seista.

Enne kui panete mikrolainetega küpsetamiseks ahju paber- või kilekoti, eemaldage selle küljest kinnitid.

Killesse tuleb teha sängud või torgata kahvliga augud, et rõhk kotist välja pääseks ja kott küpsetamise ajal auru kogunemise tõttu ei lõhkeks.

VEDELIKUD

Vedelikud võivad kuumeneda üle keemispunkti ilma nähtavate keemismullideta. Seetõttu võib kuum vedelik ootamatult üle keeda. Selle ärahoidmiseks vältige kitsa kaelaga anumate kasutamist, segage vedelikku enne, kui asetate anuma mikrolaineahju, ja jätke anumasse teelusikas.

Pärast kuumutamist segage uuesti, enne kui eemaldate anuma ettevaatlikult mikrolaineahjust.

KÜLMUTATUD TOIT

Parima tulemuse saavutamiseks soovime toitu sulatada otse klaasist tilgaalusel. Kui vaja, võib kasutada mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat kergplastist anumad.

Keedetud toit, hautised ja lihakastmed sulavad paremini, kui neid sulatamise ajal segada. Eraldage toidutükid, kui need hakkavad sulama: eraldi tükid sulavad palju kiiremini.

VÄIKELASTE TOIT

Toidu või vedelike soojendamisel imikutoidu anumas või lutipudelil segage alati toitu ja kontrollige enne serveerimist selle temperatuuri. Nii võite olla kindel, et soojus on ühtlaselt jaotunud ja väldite põletusi.

Veenduge enne soojendamist, et kaas või lutt oleks ära võetud.

KOOGID JA SAI

Kookide ja saiatoodete puhul on soovitatav kasutada funktsiooni "Forced Air" (Sundõhk). Teise võimalusena võib küpsetusaja lühendamiseks valida funktsiooni „Forced Air + MW“ (Sundõhk + mikrolained), kus mikrolainete võimsuse väärtus ei ole suurem kui 160 W, et toit püsiks pehme ja hõrk.

Koos funktsiooniga "Forced Air" (Sundõhk) kasutage tumedaid metallist koogivorme ja pange need alati ahjuga kaasasolevale restile.

Teise võimalusena võib teatud toitude (nt küpsised või kuklid) valmistamiseks kasutada nelinurkset küpsetusplaati ja muid ahjus kasutamiseks sobivaid nõusid.

Funktsiooniga „Forced Air + MW“ (Sundõhk + mikrolained) kasutage ainult nõusid, mis sobivad kasutamiseks mikrolainetega, ja asetage need kaasasolevale traatrestile.

Et kontrollida, kas küpsetatav toit on valmis, sisestage küpsetise sisse varras: Kui see on väljatõmbamisel puhas, on saiad või kook valmis.

Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määrige rasvaineid vormi servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebaühtlaselt.

Kui toit küpsetamisel paisub, kasutage järgmisel korral madalamat temperatuuri ja kaaluge võimalust vähendada lisatud vedeliku kogust või segada segu õrnemalt.

Juhul kui koogi põhi jääb nätskeks, tõstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põhjale enne täidise lisamist leiva- või biskviidipuru.

PITSA

Selleks et pitsa põhi küpseks kiiresti ja ühtlaselt krõbedaks, soovime kasutada funktsiooni „Crisp“ (Pruunistamine) koos spetsiaalse kaasasoleva tarvikuga.

Teine võimalus on kasutada suurte pitsade jaoks nelinurkset küpsetusplaati koos funktsiooniga "Forced Air" (Sundõhk): sellisel juhul eelkuumutage ahju 200° C juures ja laotage mozzarella pitsale siis, kui 2/3 küpsetusajast on möödas.

LIHA JA KALA

Et pealispinda kiiresti ja laitmatult pruunistada selliselt, et liha või kala jääks seest pehmeks ja mahlaseks, soovime kasutada funktsiooni, mis ühendavad sundõhu mikrolainetega, nt "Turbo grill + microwave" (Turbogrill + mikrolained) või "Forced Air + microwave" (Sundõhk + mikrolained).

Parima tulemuse saavutamiseks seadke mikrolainete võimsuseks 350 W.

Toidukategooriad		Tarvi kud	Kogus	Valmistusteave
CASSEROLE & BAKED PASTA (VORMIROOG JA KÜPSETATUD PASTA)	Lasagna (Lasanje)		4–10 portsjonit	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Kallake peale bešamelkaste ja raputage juustu, et saavutada ideaalne pruunistus
	Cannelloni (Kannelloolid)		400–1500 g	
	Lasagna (Lasanje) *		500–1200 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium
	Cannelloni (Kannelloolid) *		400–1500 g	
RICE, PASTA & CEREALS (RIIS, PASTA JA HELBED)	RICE & PASTA (RIIS JA PASTA)	Rice (Riis)	100–400 g ○●	Määrake riisi jaoks sobiv keetmisaeg. Pange soolvesi ja riis auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 2–3 tassi vett iga tassitäie riisi kohta.
		Rice Porridge (Riisipuder)	2–4 portsjonit ○●	Lisage vesi ja riis auruti põhja ning katke kaanega kinni. Lisage ahju märguande korral piim. 2 portsjoni jaoks kasutage 75 ml riisi, 200 ml vett ja 300 ml piima.
		Pasta	1–4 portsjonit ○●	Määrake pasta jaoks sobiv keetmisaeg. Lisage ahju märguande korral pasta ja katke kaanega. Kasutage iga 100 g pasta kohta ligikaudu 750 ml vett
	SEEDS & CEREALS (SEEMNED JA TERAD)	Burghul (Bulgur)	100–400 g	Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 2 tassi vett iga tassi burguli kohta
		Quinoa (Kinoa)		Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 2 tassi vett iga tassitäie kinoa kohta
		Millet (Hirss)		Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 3 tassi vett iga tassi hirsli kohta
		Amaranth (Rebashein)		Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 3–4 tassi vett iga tassitäie rebasheina kohta
		Spelt (Speltanisu)		Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 3–4 tassi vett iga tassitäie speltanisu kohta
		Barley (Oder)		Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 3–4 tassi vett iga tassitäie odra kohta
		Buckwheat (Tatar)		Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 3 tassi vett iga tassi tatra kohta
		Cous Cous (Kuskus)		Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 2 tassi vett iga tassitäie kuskusi kohta
		Oat Porridge (Kaerapuder)	1–2 portsjonit ○●	Lisage soolvesi ja kaerahelbed kõrgete äärtega mahutisse, segage ja pange ahju

* Külmutatud ○● Soovitatud kogus . Ärge avage küpsetamise ajal ust.

Toidukategooriad		Tarvi kud	Kogus	Valmistusteave	
MEAT (LIHA)	BEEF (LOOMALIHA)	Roast beef (Rostbiif)	 + 	800–1500 g	Määrige õliga ja hõõruga soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit
		Roast Veal (Vasikapraad)			Kandke harjaga peale õli või sulavõid. Hõõruga soola ja pipraga. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit
		Steak (Loomaliha)		2–6 tükki	Määrige õli ja rosmariiniga. Hõõruga soola ja musta pipraga. Jaotage ühtlaselt grillrestile
		Hamburger		2–6 tükki	Enne küpsetamist määrige õliga ja raputada soola
		Hamburger ✱		100–500 g	Määrige pruunistusplaati enne eelkuumutamist kergelt õliga
	PORK (SEALIHA)	Roast Pork (Seapraad)	 + 	800–1500 g	Kandke harjaga peale õli või sulavõid. Hõõruga soola ja pipraga. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit
		Chops (Karbonaad)		2–6 tükki	Määrige õli ja rosmariiniga. Hõõruga soola ja musta pipraga. Jaotage ühtlaselt grillrestile
		Ribs (Ribid)		700–1200 g	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Hõõruga soola ja pipraga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile kondipoolne külg allpool
		Bacon (Peekon)		50–150 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile
	LAMB (LAMMAS)	Roast Lamb (Rõstitud lammas)	 + 	1000–1500 g	Kandke harjaga peale õli või sulavõid. Hõõruga soola ja hakitud küüslauguga. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit
		Cutlet (Kotlett)		2–8 tükki	Määrige õliga ja hõõruga soola ja pipraga. Jaotage ühtlaselt restile
	CHICKEN (KANA)	Roast Chicken (Rõstitud kana)		800–2500 g	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Hõõruga soola ja pipraga. Pange ahju rinnapoolne külg üleval
		Chicken Pieces (Linnulihatükid)		400–1200 g	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile nahapoolne külg allpool
		Chicken Fillets / Breast (Kanafilee/-rind)		300–1000 g	Määrige pruunistusplaati enne eelkuumutamist kergelt õliga
	STEAMED MEAT (AURUTATUD LIHA)	Chicken Fillets (Kanafilee)		300–800 g ☉●	Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
		Viinerisai (hotdog)		4–8 tk ☉●	Pange viiner auruti põhja ja katke veega. Valmistage katmata
	MEAT DISHES (LIHATOIDUD)	Meat Loaf (Pikkpoiss)		4–8 portsjonit	Valmistage oma lemmikretsepti järgi ja suruge pikkpoisi mahutisse, jätmata sisse õhutaskuid
		Kebab		400–1200 g	Määrige õliga ja maitsestage vürtsidega. Jaotage ühtlaselt grillrestile
		Breaded Fillet Fry (Paneeritud filee)	 + 	100–500 g	Määrige õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
		Sausages & Wurstel (Vorstikesed)		200–800 g	Määrige pruunistusplaati enne eelkuumutamist kergelt õliga. Torgake vorstikesesse lõhkimineku vältimiseks kahvliga augud
		Meatballs (lihapallid)	 + 	200–800 g	Valmistage oma lemmikretsepti järgi ja vormige pallideks ligikaudse kaaluga 30–40 g tükk. Määrige õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate

TARVI KUD



Mikrolainekindel mahuti



Auruti (terviklik)



Auruti (põhi + kaas)



Auruti (põhi)



Traatrest



Nelinurkne küpsetusplaat



Crisp Plate

Toidukategooriad		Tarvi kud	Kogus	Valmistusteave	
FISH & SEAFOOD (KALA JA MEREANNID)	WHOLE FISH (TERVE KALA)	Roasted Whole Fish (Terve röstitud kala)	600–1200 g	Määrige õliga. Maitsestage sidrunimahla, küüslaugu ja peterselliga	
		Steamed Whole Fish (Aurutatud terve kala)	600–1200 g		
	STEAMED FILLETS & STEAKS (AURUTATUD FILEED JA LÕIGUD)	Loomaliha	300–800 g	Jaotage ühtlaselt aurutusrestile	
		Fillets (Fileed)			
	FISH GRATIN (KALAGRATAÄN)	Fish gratin (kalagrataän)	500–1200 g	Katke saiapuruga ja piserdage võiga	
		Fish gratin (kalagrataän) *	600–1200 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium	
	STEAMED SEAFOOD (AURUTATUD MEREANNID)	Scallops (Kammkarbid)	1–6 tükki	Jaotage ühtlaselt aurutusrestile	
		Mussels (Karbid)	400–1000 g	Maitsestage enne valmistamist õli, pipra, sidruni, küüslaugu ja peterselliga. Segage korralikult	
		Shrimps (Krevetid)	100–600 g	Jaotage ühtlaselt aurutusrestile	
	FRIED FISH & SEAFOOD (PRAETUD KALA JA MEREANNID)	Fish and Chips (Kala ja sipsid)*		1–3 portsjonit	jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate, asetades kalafileed ja kartulid vaheldumisi
		Breaded Shrimps (Paneeritud krevetid) *		100–500 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
		Breaded Calamari Rings (Paneeritud kalmaarirõngad) *			
Breaded Fish Stick (Paneeritud kalapulgad) *					
Mixed Fried Fish (Erinev praetud kala) *					
Fish steak (Kalapraad)		300–800 g			

* Külmutatud Soovitatud kogus . Ärge avage küpsetamise ajal ust.

Toidukategooriad			Tarvi kud	Kogus	Valmistusteave
VEGETABLES (KÖÖGIVILI)	ROASTED VEGETABLES (RÖSTITUD KÖÖGIVILJAD)	Potatoes Pieces (Kartulitükid)	 + 	300–1200 g	Lõigake tükkideks, enne ahju panemist maitsestage õli, soola ja ürtidega
		Potato Wedges (Kartuliviilud)		300–800 g	Lõigake viiludeks, enne ahju panemist maitsestage õli, soola ja ürtidega
		Stuffed Vegetables (Täidetud köögiviljad)		600–2200 g	Tehke köögiviljad seest tühjaks ja täitke seguga köögiviljalihist, hakklihast ja riivitud juustust. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu, soola ja ürtidega.
		Vegetarian Burger (Vegeburger) *		2–6 tükki	Õlitage pruunistusplaat kergelt
		Jacket Potatoes (Mundris kartulid)		200–1000 g	Kandke harjaga peale õli või sulavõid. Lõigake kartuli sisse rist ja valage üle hapukoore ja lemmiklisandiga.
	GRATIN VEGETABLES (GRATINEERITUD KÖÖGIVILJAD)	Potatoes (Kartulid)	 + 	4–10 portsjonit	Viilutage ja asetage suurde mahutisse. Maitsestage soola ja pipraga ning valage peale koor. Raputage peale juustu
		Broccoli (Brokoli)		600–1500 g	Lõigake tükkideks ja asetage suurde mahutisse. Maitsestage soola ja pipraga ning valage peale koor. Raputage peale juustu
		Couliblowers (Lillkapsas)	 + 	600–1500 g	
		Vegetable (Köögiviljad) *		400–800 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium
	STEAMED VEGETABLES (AURUTATUD KÖÖGIVILJAD)	Potatoes Pieces (Kartulitükid)		300–1000 g ☉	Lõigake tükkideks. Jaotage ühtlaselt auruti põhjale
		Peas (Herned)		200–500 g ☉	Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
		Carrots (Porgandid)		200–500 g ☉	Lõigake tükkideks. Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
		Broccoli (Brokoli)			
		Cauliflowers (Lillkapsad)			
		Squash (Kõrvits, kabatšokk)		200–500 g ☉	Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
		Corn on Cob (Maisitõlvik)		300–1000 g ☉	
		Peppers (Paprika)		200–500 g ☉	Lõigake tükkideks. Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
		Other Vegetables (Muud köögiviljad)			Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
	STEAMED FROZEN VEGETABLES (AURUTATUD KÜLMUTATUD KÖÖGIVILJAD)	Steamed Vegetables (Aurutatud köögiviljad)		300 ☉	Jaotage ühtlaselt aurutusrestile

TARVI KUD



Mikrolaineikindl mahuti



Auruti (terviklik)



Auruti (põhi + kaas)



Auruti (põhi)



Traatrest



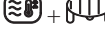
Nelinurkne küpsetusplaat



Crisp Plate

Toidukategooriad		Tarvi kud	Kogus	Valmistusteave
VEGETABLES (KÖÖGIVILI)	FRIED VEGETABLES (PRAETUD KÖÖGIVILJAD)	Potatoes Fried (Praekartulid) *	200–500 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
		Potatoes Fried (Praekartulid)	 200–500 g	Koorige ja lõigake pulkadeks. Leotage 30 minutit külmas soolvees. Peske, kuivatage ja kaaluge. Segage ligikaudu 10 g õliga 200 g kuivade kartulite kohta. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
		Potatoes Croquettes (Kartulikroketid)	100–600 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
		Egg Plant (Baklažaan)	200–600 g	Hakkige ja leotage 30 minutit külmas vees. Peske, kuivatage ja kaaluge. Segage ligikaudu 10 g õliga iga 200 g kuiva baklažaani kohta. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
		Pepper (paprika)	 +  200–500 g	Viilutage, kaaluge ja segage ligikaudu 10 g õliga 200 g kuiva paprika kohta. Maitsestage soolaga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
		Zucchini (Suvikõrvits)	200–500 g	Viilutage, kaaluge ja segage ligikaudu 10 g õliga 200 g kuiva suvikõrvitsa kohta. Maitsestage soola ja musta pipraga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
SALTY CAKES (SOOLASED PIRUKAD)	Quiche Lorraine (Lahtine plaadipirukas)		 1 ahjutäis	Vooderdage pruunistusplaat Crisp plate tainaga ja torgake sellesse kahvliga augud. Valmistage quiche lorraine'i segu 8 portsjoni jagu
	Quiche Lorraine (Lahtine plaadipirukas) *		200–800 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium
	Salty Cake (Soolane kook)		 +  1 ahjutäis	Vooderdage pirukavorm tainaga 8–10 portsjoni jaoks ning torgake tainasse kahvliga augud. Täitke tainas oma lemmikretsepti järgi
	Vegetable Strudel (Köögiviljastrudel)		 800–1500 g	Valmistage ette segu hakitud köögiviljadest. Riputage sellele õli ja küpsetage pannil 15–20 minutit. Laske jahtuda. Lisage värske juust ja maitsestage soola, balsamiädika ning vürtsidega. Rullige tainasse ja voltige väljast kokku
BREAD (LEIB)	Rolls (Kuklid)		 1 ahjutäis	Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist rullideks. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni
	Rolls (Kuklid) *		1 ahjutäis	Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile
	Sandwich Loaf in Tin (Võileiva viil ahjuvormis)		 1–2 tükki	Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist pikkpoisi mahutisse. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni
	Rolls Prebacked (Eelküpsutatud rullid)		1 ahjutäis	Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile
	Scones (Kakud)		 1 ahjutäis	Vormige üks suur karask või mitu väikest. Asetage rasvaga määratud plaadile
	Rolls Canned (Konservrullid)		 1 ahjutäis	Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile
PIZZA (PITSA)	Pizza (Pitsa)		 2–6 portsjonit	Segage kokku pitsatainas: 150 ml vett, 15 g pärm, 200–225 g jahu, sool ja õli. Jätke see kerkima, kasutades ahju kergitusfunktsiooni. Rullige tainas laiali kergelt õliga määratud küpsetusplaadile. Lisage katteks näiteks tomateid, mozzarella juustu ja sinki
	Thin Pizza (Õhuke pitsa) *		250–500 g ☉	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium
	Thick Pizza (Paks pitsa) *		 300–800 g ☉	
	Chilled Pizza (Jahutatud pitsa)		200–500 g	Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile
CAKES & PASTRIES (KOOGID JA KONDIITRITOOTED)	RISING CAKES (KERKIVAD KOOGID)	Sponge Cake In Tin (Vormis biskviitkook)	1 ahjutäis	Valmistage rasvavaba biskviittainast 500–900 g. Valage vooderdatud ja määratud küpsetusplaadile
		Fruit Rising Cake In Tin (Kerkiv puuvilja vormikook)	 +  900–1900 g	Valmistage koogitainas oma lemmikretsepti järgi, kasutades hakitud või viilutatud värskeid puuvilju. Valage vooderdatud ja määratud küpsetusplaadile
		Chocolate Rising Cake In Tin (Kerkiv šokolaadi vormikook)	600–1200 g	Valmistage oma lemmikretsepti järgi šokolaadi-kakao tainas. Valage vooderdatud ja määratud küpsetusplaadile

* Külmutatud ☉ Soovitatud kogus. Ärge avage küpsetamise ajal ust.

	Toidukategooriad	Tarvi kud	Kogus	Valmistusteave	
CAKES & PASTRIES (KOOGID JA KONDIITRITOOTED)	PASTRIES & FILLED PIES (KÜPSETISED JA TÄIDISEGA PIRUKAD)	Cookies (Küpsised)		1 ahjutäis	Valmistage tainas 250 g jahust, 100 g soolatud võist, 100 g suhkrust, 1 munast. Maitsestage puuviljaessensiga. Laske jahtuda. Vormige 10–12 ribaks määratud küpsetusplaadile
		Chocolate cookies (Šokolaadiküpsised)		1 ahjutäis	Valmistage tainas 250 g jahust, 150 g võist, 100 g suhkrust, 1 munast, 25 g kakaopulbrist, soolast ja küpsetuspulbrist. Lisage vanillieessentsi. Laske jahtuda. Ajage laiali, et saavutada ligikaudu 5 mm paksus, vormige nagu soovite ning laotage ühtlaselt pruunistusplaadile
		Meringues (Besee)		1 ahjutäis	Valmistage tainas 2 munavalgest, 80 g suhkrust ja 100 g kuivatatud kookospähklist. Maitsestage vanilli ja mandliessentsiga. Vormige 20–24 tükiks määratud küpsetusplaadile
		Fruit Filled Pie (Puuviljapirukas)		800–1500 g	Vooderdage pirukavorm tainaga ja raputage selle põhjale leivapuru, mis puuviljadest mahla sisse imeb. Täitke värskeste puuviljadega, mis on segatud suhkruga ja kaneeliga
		Fruit Pie (Puuviljapirukas)		1 ahjutäis	Valmistage tainas 180 g jahust, 125 g võist ning 1 munast . Vooderdage pruunistusplaat Crisp plate tainaga ja täitke 700–800 g värskeste puuviljade viiludega, mis on segatud suhkruga ja kaneeliga
		Fruit Pie (Puuviljapirukas) *		300–800 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium
	MUFFINS & CUPCAKES (MUFFINID)	Muffins (Muffinid)		1 ahjutäis	Valmistage oma lemmikretsepti järgi tainast 16–18 tüki jaoks ning täitke sellega pabervormid. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile
		Soufflé (Suflee)		2–6 portsjonit	Valmistage sufleesegu sidrunist, šokolaadist või puuviljadest ja valage kõrge servaga kuumakindlasse vormi
		Cheese Cupcake (Muffinid)		1 ahjutäis	Valmistage segu 12–15 tüki jaoks, kasutades riivitud juustu ja peekoni- või singikuubikuid. Täitke eraldiseisvad muffinivormid.
DESSERTS (MAGUSTOIDUD)	Fruit Compote (Puuviljakompott)			300–800 ml ➡	Koorige puuviljad ja eemaldage neist südamikud. Lõigake tükkideks ja asetage aurutirestile
	Baked Apples (Küpsetatud õunad)			4–8 tk	Eemaldage südamikud ja täitke martsipani või kaneeli, suhkruga ja võiga
	Hot chocolate (Kuum šokolaad)			2–8 portsjonit	Valmistage oma lemmikretsepti järgi ühes mahutis. Maitsestage vanilje või kaneeliga. Lisage tiheduse suurendamiseks maisitärklist
	Brownies (Brownie'd)			1 ahjutäis	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Laotage tainas küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile
EGGS (MUNAD)	Scrambled (Munapuder)			2–10 tükki	Valmistage oma lemmikretsepti järgi ühes mahutis
	Bulls Eye (Härjasilm)			1–6 tükki	Määrige pruunistusplaati enne eelkuumutamist kergelt õliga
	Omelette (Omlett)			1 ahjutäis	
	Egg Custard (Munakreem)			1–2 partiid	Valmistage partii 0,5 liitrist piimast, 4 munavalgest, 100 g suhkrust ja 40 g jahust. Valage piim nõusse ja asetage ahju. Kui ahi annab märku, kallake kuum piim munavalgete ja suhkruga segu peale ning jätkake küpsetamist
SNACKS (SUUPISTED)	Popcorn (Paisumais)		—	90–100 g ➡	Asetage kott alati otse klaasist pöördalusele. Avage korraga vaid üks kott
	Chicken Wings (Kanatiivad) *			300–600 g ➡	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
	Chicken Nuggets (Kananagitsad) *			200–600 g	
	Breaded Cheese (Paneeritud juust) *			100–400 g	Määrige juustu enne küpsetamist väikese koguse õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
	Onion Rings (Sibularõngad) *			100–500 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
	Roasted Nuts (Röstitud pähklid)			50–200 g	

TARVI KUD

 Mikrolaineikind
mahuti

 Auruti (terviklik)

 Auruti
(põhi + kaas)

 Auruti
(põhi)

 Traatrest

 Nelinurkne
küpsetusplaat

 Crisp Plate

PUHASTAMINE

Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et seade on maha jahtunud.

Ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid.

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

SISE- JA VÄLISPINNAD

- Puhastage välispinda ainult niiske mikrobiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
- Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Ahju põhja puhastamiseks toidujääkidest eemaldage pöördalus koos toega. Puhastage ahju regulaarselt või siis, kui sisepinnale on tekkinud pritsmeid.
- Sisepindade parimaks puhastamiseks aktiveerige funktsioon „Self Clean“ (Automaatpuhastus).

- Grilli pole tarvis puhastada, kuna suur kuumus põletab ära igasuguse mustuse. Kasutage seda funktsiooni regulaarselt.

TARVIKUD

Kõiki tarvikuid võib pesta nõudepesumasinas v.a pruunistusplaati.

Pruunistusplaati tuleb puhastada vee ja pehmetoimelise pesuainelahusega. Tugevat mustust hõõruge õrnalt lapiga. Pruunistusplaat peab enne puhastamist olema täielikult jahtunud.

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: Sildil on toodud SAID- ja MAC-aadress. MAC-aadress koosneb numbrist ja tähtedest, alates kombinatsiooniga „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. Valige tsükel või muu suvand ja kontrollige selle olekut rakendusest.

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  , „Info“ ja seejärel valige „Factory Reset“. Kõik salvestatud seaded kustutatakse.
Ahjust kostab müra isegi siis, kui see on välja lülitatud.	Jahutusventilaator aktiivne.	Avage ahju uks või hoidke seda lahti ja oodake, kuni jahutamine jõuab lõpule.
Funktsioon ei käivitu. Funktsioon ei ole demorežiimis saadaval.	Töötab demorežiim.	Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  , „Info“ ja seejärel valige väljumiseks „Store Demo Mode“.
Ekraanil on kuvatud ikoon  .	WiFi-marsruuter on välja lülitatud. Marsruuteri seadeid on muudetud. 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. Vaadake jaotist „WiFi KKK“. Kui teie koduse raadiovõrgu seadeid on muudetud, ühendage võrku: Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  , „WiFi“ ja seejärel valige „Connect to Network“.
Ühenduvus ei ole toetatud.	Kaugjuhtimine ei ole teie riigis lubatud.	Kontrollige enne ostu, kas teie riigis on lubatud elektroonikaseadmete kaugjuhtimine.

TOOTE KIRJELDUS

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

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE (KUIDAS SAADA KASUTAMIS- JA HOOLDUSJUHE)

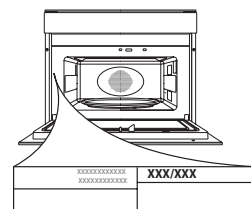
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla meie veebilehelt docs.whirlpool.eu (selleks võite kasutada seda QR-koodi), täpsustamiseks on vaja lisada toote kaubanduslik kood.

> Teine võimalus on võtta ühendust meie müügi järgse teenindusega.



TEENINDUSE KONTAKT

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



400011300330

Trükitud Itaalias