



Kasutusjuhend

**Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE

ACMT 6332/WH

ACMT 6332/IX/1

OHUTUSJUHISED

OLULINE LUGEDA JA JÄRGIDA

Lugege enne seadme kasutamist hoolikalt läbi tervise-, ohutus-, kasutus- ja hooldusjuhendid.

Hoidke see juhend tuleviku tarvis kindlas kohas alles.

See juhend on saadaval ka järgmiselt veebisaidilt: www.whirlpool.eu

TEIE JA TEISTE OHUTUS ON VÄGA TÄHTIS

Selles juhendis ja seadmel on olulised ohuhoiatused, mis tuleb läbi lugeda ja mida tuleb ilmtingimata järgida.

See on ohuhoiatuses sümbol.



See sümbol juhhib teie tähelepanu võimalikele ohtudele, mis võivad põhjustada teie ja teiste surma või vigastada saamist. Ohutusinfole eelneb alati ohuhoiatuses sümbol või sõna "OHT!" või "HOIATUS!". Nende sõnade tähendus on järgmine:



OHT!

Tähistab ohuolukorda, mis põhjustab tõsiseid kehavigastusi, kui seda ei väldita.




HOIATUS!

Tähistab ohuolukorda, mis võib põhjustada tõsiseid kehavigastusi, kui seda ei väldita.

Kõik ohuhoiatused sisaldavad ohu detailset kirjeldust ning juhiseid seadme valesti kasutamise põhjustatud kehavigastuste, kahjustuste ja elektrilöögiohu vähendamiseks. Pidage järgmistest juhistest hoolikalt kinni.

Nende juhiste eiramine põhjustab mitmesuguseid ohte.

Tootja ei vastuta inimeste ega loomade kehavigastuste ega vara kahjustumise eest nende soovitude ja ettevaatusabinõude eiramisel.

- Väga väikesed (0–3 aastat) ja väikesed lapsed (3–8 aastat) võivad olla seadme lähedal ainult täiskasvanu pideva järelevalve all.
- Lapsed alates 8ndast eluaastast ning füüsilise, sensoorse või vaimupuudega või vajalike kogemuste ja teadmisteta isikud võivad kasutada seda seadet ainult järelevalve all või pärast seda, kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad seadme kasutamiseiga kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad puhastus- ja kasutaja tehtavaid hooldustoiminguid teha ainult täiskasvanu järelevalve all.
- Seade ja selle juurdepääsetavad osad kuumenevad kasutamisel: hoidke väikesed lapsed seadmest eemal. Hoolitsege, et riided ja muud tuleohtlikud materjalid ei puutu vastu seadet enne, kui kõik selle osad on täielikult maha jahtunud.
- Ärge põletusohu tõttu puudutage kasutamise ajal ega pärast kasutamist seadme kuumutuselemente ega sisepindu.
- Ülekuumenenud õli ja rasv süttivad lihtsalt. Olge valvas, kui valmistate suure rasva-, õli- või alkoholisaldusega (nt rumm, konjak, vein) toitu.
- Toidu kuivatamise ajal ei tohi jätta seadet järelevalveta.
- **HOIATUS!** Ärge kuumutage ega küpsetage seadmes toitu õhukindlalt suletud purkides ega muudes nõudes. Õhukindlalt suletud anumad tõusev rõhk võib põhjustada anuma lõhkemise ja seadet kahjustada.
- Kui kasutate toitu valmistades alkohoolseid jooke (nt rummi, konjakit, veini), siis pidage meeles, et alkohol aurustub kõrgel temperatuuril. Selle tulemusel võivad alkoholiaurud süttida kokkupuutel elektrilise kuumutuselemendiga.
- Kui seade toetab anduri kasutamist, siis kasutage ainult selle ahju jaoks soovitatud temperatuuriandurit.
- **TULEOHT!** Ärge süttimisohu tõttu hoidke mingeid esemeid kuumutuspindadel.
- **ETTEVAATUST!** Kui pliidiplaadi klaas puruneb, siis lülitage viivitamata välja kõik põletid ja elektrilised kuumutuselemendid ning ühendage seade elektrivõrgust lahti. Ärge seadme pinda puudutage. Ärge seadet kasutage.
- See juhend kehtib, kui seadmel on teie asukohamaa sümbol. Kui seda ei ole seadmel, siis on vaja lugeda tehnilist juhendit, mis sisaldab vajalikke juhiseid seadme teie asukohariigis kehtivatele kasutustingimustele sobivaks muutmiseks.
- **ETTEVAATUST!** Gaasipliidi kasutamisega kaasneb kuumuse, niiskuse ja põlemissaaduste teke. Hoolitsege, et köök on hästi ventileeritud ning seda eeskätt seadme kasutamise ajal: hoidke loomuliku ventilatsiooni avad lahti või paigaldage mehaanilise ventilatsiooni seade (mehaaniline pliidikumm). Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib muuta vajalikuks täiendava ventilatsiooni (näiteks akent avades) või efektiivsema ventilatsiooni (selle olemasolul mehaanilise ventilatsiooni taset suurendades).
-  Klaaskaas võib puruneda, kui seda kuumutatakse. Lülitage kõik põletid ja elektriplaadid välja, enne kui kaane sulgete. Ärge kaant sulgege, kui põleti põleb.
- Selles juhendis sisalduva info osalise või täieliku eiramise tagajärjeks võib olla tulekahju või plahvatus, millega omakorda kaasneb vara kahjustumise ja kehavigastuste oht.

TOOTE KAVANDATUD KASUTUS

EE

- See seade on ettenähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Mis tahes muu kasutus (nt ruumi kütmine) on keelatud. Seadme profikasutus on keelatud. Tootja ei vastuta valesti kasutamise ega juhtseadiste sobimatult seadistamise eest.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamises ja muudes sarnastes keskkondades, nagu:
 - personali kööginurgad kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades,
 - talumajapidamistes,
 - klientide poolt hotellides, motellides ja muudes majutuskeskkondades,
 - hommikusööki pakkuvates majutuskohtades.
- **ETTEVAATUST!** Seadme tööd ei tohi juhtida välise taimeri ega eraldiseisva kaugjuhitava toitesüsteemiga.
- Seadet ei tohi väljas kasutada.
- Ärge hoidke seadmes ega seadme lähedal plahvatus- ja tuleohtlikke aineid nagu aerosoolipurke ning ärge hoidke ega kasutage seadmes ega seadme lähedal bensiini ega muid tuleohtlikke materjale: seadme kogemata sisselülitamisel võib puhkeda tulekahju.

PAIGALDAMINE

- Seadme paigaldus- ja remonttööd peab tegema pädev tehnik kooskõlas tootja juhiste ja kohalike ohutusnõuetega. Kasutaja ei tohi seadme ühtegi osa ise remontida ega asendada, kui kasutusjuhend seda otseselt ei luba.
- Elektri- ja gaasiühendused peavad vastama kohalikele nõuetele.
- Lapsed ei tohiks paigaldustoiminguid teha. Hoidke lapsed paigaldamise ajal seadmest eemal. Hoidke pakkematerjale (kilekotid, polüstüreenosad jms) seadme paigaldamise ajal ja pärast paigaldamist lastele kättesaamatult.
- **HOIATUS!** Seadme muutmine ja paigaldusmeetod on äärmiselt olulised, et seadet saaks ohutult ja nõuetekohaselt kasutada ka kõikides täiendavates riikides.
- Kandke seadme lahti pakkimisel ja paigaldamisel kaitsvaid kindaid.
- Kontrollige pärast lahti pakkimist, et seadme uks sulgub korralikult. Pöörduge probleemidega müüja poole või müügijärgsesse teenindusse. Kahjustuste vältimiseks eemaldage ahi vahtpolüstüroolist aluselt alles vahetult paigaldamise ajal.
- Seadet tuleb käsitseda ja see tuleb paigaldada vähemalt kahekesi.
- Seade tuleb enne paigaldustoimingute tegemist elektrivõrgust lahti ühendada.
- Hoolitsege paigaldamise ajal, et seade ei kahjusta toitejuhet.
- Aktiveerige seade alles pärast paigaldamisprotseduuri lõppu.
- Seadmega külgnevad köögimööbli moodulid peavad olema kuumuskindlad (taluma vähemalt 90 °C temperatuuri).

GAASIÜHENDUS

- **HOIATUS!** Kontrollige enne paigaldamist, et kohalikud gaasitarne tingimused (gaasi liik ja rõhk) vastavad pliidi seadistusele (vt andmesilti ja düüside tabelit).
- Kasutage juhistes nimetatud gaasi rõhule sobivaid rõhuregulaatoreid.
- **HOIATUS!** Selle seadme kohandamistingimused on antud sildil (või andmesildil).
- **HOIATUS!** Seda seadet ei ühendata põlemissaaduste ära juhtimise seadmega. See tuleb paigaldada ja ühendada vastavalt kehtivatele paigaldusnõuetele. Pöörake erilist tähelepanu ventilatsiooni kohta käivatele asjakohastele nõuetele.
- **HOIATUS!** Need toimingud peab tegema pädev tehnik.
- Seadme ühendamisel vedelgaasitoitega tuleb reguleerkrui maksimaalselt pingutada.
- Gaasiballooni kasutamisel tuleb gaasiballoon või -mahuti nõuetekohaselt kohale paigutada (püstasendis).
- Kasutage gaasiühenduse jaoks ainult painduvat või jäika metallvoolikut.
- **TÄHTIS!** Kui kasutate roostevabast terasest voolikut, siis paigaldage see nii, et voolik ei puutu vastu mööbli liikuvaid osi (nt vastu sahtlit). Vooliku teel ei tohi olla takistusi ja seda peab saama kogu pikkuses kontrollida.
- Kontrollige pärast gaasivarustusega ühendamist seebivett kasutades ühenduste lekkekindlust. Süüdate põletid ja keerake juhtnupud maksimaalse leegi asendist 1* minimaalse leegi asendisse* leegi stabiilsuse kontrollimiseks.

ELEKTRIHAIATUSED

- Kontrollige, et andmesildil näidatud tööpinge vastab kasutatava elektrivõrgu pingele.
- Et paigaldis vastaks kehtivatele ohutusnõuetele, tuleb kasutada vähemalt 3 mm kontaktide vahega omnipolaarset lülitit.
- Seade tuleb maandada.
- Kui seadmele on paigaldatud toitepistik, ent see ei sobi teie kodus olevasse pistikupessa, siis pöörduge pädeva tehniku poole.
- Ärge kasutage pikendusjuhet, vargapesa ega adapterit. Ärge ühendage seadet kaugjuhitavasse pistikupessa.

- Toitejuhe peab olema piisavalt pikk oma kohale paigaldatud seadme elektrivõrku ühendamiseks.
- Ärge toitejuhet tõmmake.
- Toitejuhe tuleb kahjustumisel asendada identse juhtmega. Toitejuhtme tohib asendada ainult pädev tehnik kooskõlas tootja juhiste ja kehtivate ohutusnõuetega. Pöörduge volitatud hoolduskeskusesse.
- Ärge seadet kasutage, kui selle toitejuhe või -pistik on kahjustunud, kui seade ei tööta nõuetekohaselt või kui seade on kahjustunud või kukkunud. Ärge kastke toitejuhet ega -pistikut vette. Hoidke juhe kuumadest pindadest eemal.
- Elektriosad ei tohi pärast paigaldamist olla kasutajale juurdepääsetavad.
- Ärge puudutage seadet mis tahes märja kehaosaga ja ärge kasutage seda paljajalu.
- Seadet peab saama elektrivõrgust lahti ühendada toitejuhtme pistikut pistikupesast lahti ühendades, kui pistik on juurdepääsetav, või siseriiklike elektriohutuse standardite kohaselt pistikupesast ülesvoolu paigaldatud juurdepääsetavast mitmepooluselisest lülitist.
- Andmesilt paikneb ahju esiserval (nähtav lahtise ahjuuksega).

NÕUETEKOHANE KASUTUS

ETTEVAATUST! Küpsetusprotsess vajab järelevalvet. Lühike küpsetusprotsess vajab pidevat järelevalvet.


- Ärge kasutage pliidiplaati töö- ega tugipinnana.
- **HOIATUS!** Pliidil ilma järelevalveta rasva või õli kasutades praadimine võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. Ärge püüdke tuld veega kustutada! Lülitage selle asemel seade välja ja lammage leek seda näiteks kaane või tulettega kattes.
- **TÄHTIS!** Kui põletite juhtnuppe on raske keerata, siis pöörduge müügijärgsesse teenindusse, et lasta vajadusel rikkis põletikraan asendada.
- Ventilatsiooniks ja soojuste hajutamiseks kasutatavaid avasid ei tohi mingil juhul kinni katta.
- Kasutage selliseid potte ja panne, mille põhja laius vastab põletite laiusele või pisut suuremaid (vt spetsiaalset tabelit). Hoolitsege, et restile pandud pott ei ulatu üle pliidi serva.
- **HOIATUS!** Hoolitsege, et põleti leek ei ulatu panni serva alt välja.
- **TÄHTIS!** Pliit võib restide valesi kasutamisel kahjustuda: ärge pange reste pliidiplaadile tagurpidi ja ärge libistage neid üle pliidiplaadi.
- Ärge kasutage malmpanne, steatiiti, terrakotast potte ja panne, soojuste hajuteid nagu metallvõrku ega muud sellist. Ärge kasutage korraga kaht põletit ühe küpsetusnõu jaoks (nt kalapann).
- **Märkus:** Kui kohalikud gaasitarne tingimused muudavad põleti süütamise raskeks, siis on soovitatav toimingut korrata nii, et juhtnupp on keeratud väikese leegi sättele.
- **Märkus:** Kui soovite paigaldada pliidi kohale õhupuha, siis hoolitsege, et see paikneb pliidi õhupuha kasutusjuhendis täpsustatud kaugusel.
- **HOIATUS!** Restide kaitsvad kummijalad põhjustavad väikelastele lämbumisohtu. Kontrollige pärast restide eemaldamist, et kõik jalad on kindlalt paigaldatud.
- Puhastage kaas vajadusel vedelikust, enne kui selle avate.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS


- Seade tuleb enne puhastus- ja hooldustoimingute tegemist elektrivõrgust lahti ühendada.
- Aurupesurit ei tohi kasutada.
- Hoolitsege elektrilöögi saamise vältimiseks enne lambi asendamist, et seade on väljalülitatud.
- Ärge puhastage seadme ukse klaasi karedate abrasiivsete puhastusvahendite ega teravate metallkaabitsatega, kuna need võivad pinda kriimustada ning põhjustada klaasi purunemise.
- Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid tooteid, klooril põhinevaid puhastusvahendeid ega pannide küürimise vahendeid.
- Elektrilise süüteseadme kahjustamise vältimiseks ärge seda kasutage, kui põleti ei ole oma pesas.


KESKKONNAKAITSE

PAKKEMATERJALIDE KÕRVALDAMINE

- Pakendi kõik osad on 100%-selt ringlussevõetavad ja tähistatud vastava sümboliga . Pakendi erinevad osad tuleb seetõttu kõrvaldada vastutustundlikult ja täielikus kooskõlas kohalike jäätmeäitlusnõuetega.

KODUMASINATE KASUTUSELT KÕRVALDAMINE

- Muutke kõrvaldatav seade kasutuskõlbmatuks, lõigates sellelt ära toitejuhtme ning eemaldades ukse ja riiulid (kui seade on nendega varustatud), nii et lapsed ei saa lihtsalt seadmesse ronida ja lõksu jääda.
- Seade on toodetud ringlussevõetavatest  või korduvkasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage seade kasutuselt vastavalt kohalikele jäätmeäitlusnõuetele.



- Saate lisainfot kodumajapidamises kasutatavate elektriseadmete töötuse, taaskasutamise ja ringlussevõtu kohta pädevast kohalikust asutusest, oma prügifirmalt või seadme müüjalt.
- Seade on märgistatud vastavalt Euroopa elektroonikaromude direktiivile 2012/19/EL.
- Te aitate seda toodet nõuetekohaselt kasutuselt kõrvaldades vältida võimalikku negatiivset mõju keskkonnale ja inimeste tervisele, mida võib vastasel korral põhjustada selle toote sobimatu jäätmekäitlus.
- Sümbol  tootel või kaasasolevates dokumentides tähendab, et seadet ei tohi visata ära koos olmejäätmetega, vaid see tuleb viia elektri- ja elektroonikaseadmete ringlussevõtu kogumiskeskusesse.

ENERGIASÄÄSTUNÕUANDED

- Eelsoojendage ahju ainult siis, kui see on küpsetustabeli või retseptiga ette nähtud.
- Kasutage tumedaid lakitud või emailitud küpsetusnõusid, kuna need neelavad kuumust palju paremini.
- Lülitage ahi välja 10–15 minutit enne vajaliku küpsetusaja lõppu. Pika küpsetusajaga toit küpseb edasi ka pärast ahju väljalülitamist.

VASTAVUSDEKLARATSIOON

- Seade on konstrueeritud, toodetud ja turustatud kooskõlas järgmiste Euroopa direktiivide ohutusnõuetega:
 - ° Madalpingedirektiiv 2006/95/EÜ
 - ° Elektromagnetilise ühilduvuse direktiiv 2004/108/EÜ
- See kavandatud kasutuse käigus toiduga kokku puutuv seade vastab Euroopa määrusele (EÜ märk) nr 1935/2004.
- Seade vastab Euroopa määruste nr 65/2014 ja 66/2014 ökodisaini nõuetele vastavalt Euroopa standardile EN 60350-1.

TEHNILISTE ANDMETE TABEL	
Ahju mõõdud (KxLxS)	32,4 x 45,5 x 40,3 cm
Mahutavus	61 l
Ahjukambri kasulikud mõõdud	Laius 42 cm Sügavus 44 cm Kõrgus 8,5 cm
Põletid	Kohandatavad kasutamiseks andmesildil näidatud erinevat tüüpi gaasidega.
Pinge ja sagedus	Vt andmesilti.
ENERGIAMÄRGIS ja ÖKODISAIN	Energiatarve loomuliku konvektsiooni režiimis:  Konvektsioonrežiim Deklareeritud energiatarve sundkonvektsiooni režiimis: Küpsetamine 

MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

Enne müügijärgsesse teenindusse pöördumist

1. Proovige probleem ise kõrvaldada (vt "Rikkeotsingu juhend").
2. Lülitage seade välja ja uuesti sisse, et näha, kas probleem püsib.

Kui probleem ei lahene nende kontrollimiste käigus, siis pöörduge müügijärgsesse teenindusse.

Andke teenindajale järgmised andmed: rikke tüüp,

- ahju täpne tüüp ja mudel,
- müügijärgse teeninduse number (number sõna "Service" järel andmesildil), mille leiute hoiulatri klapi siseküljelt (hooldusnumber on antud ka garantiibrošüüris),
- teie täielik aadress,
- teie telefoninumber.

Seadme remontimiseks pöörduge garantiikaardil nimetatud **volitatud müügijärgsesse teenindusse**. Kui mis tahes tööd teeb tehnik, kes ei tööta tootja poolt volitatud müügijärgse teeninduse keskses, siis paluge tehtud tööde loeteluga kviitungit ja hoolitsege, et tööde tegemisel kasutatakse originaalasendusosi. Nende juhiste eiramine võib mõjutada negatiivselt toote ohutust ja kvaliteeti.

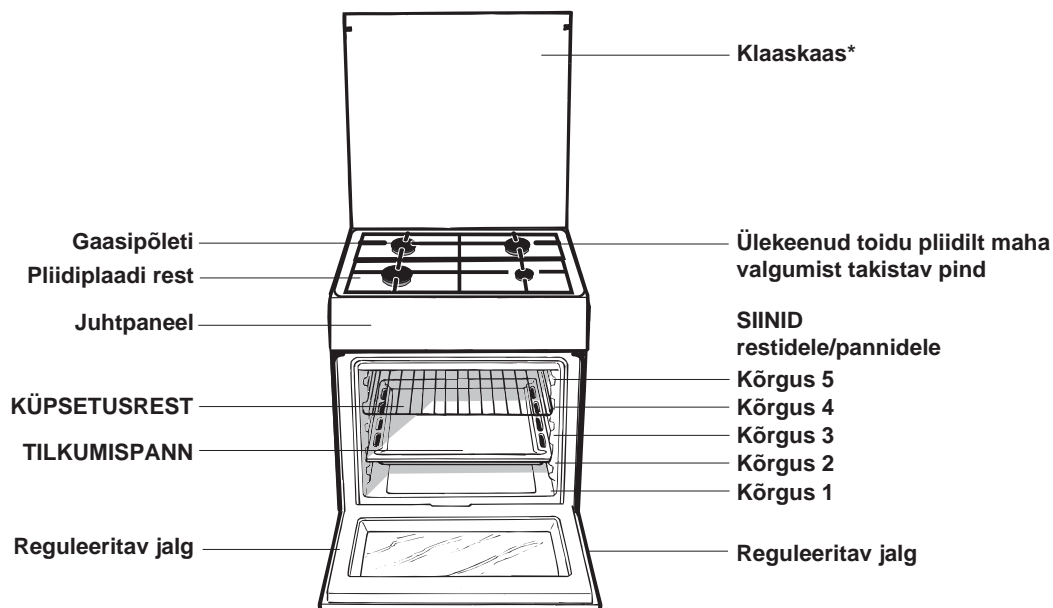
SERVICE 00 0000 00000



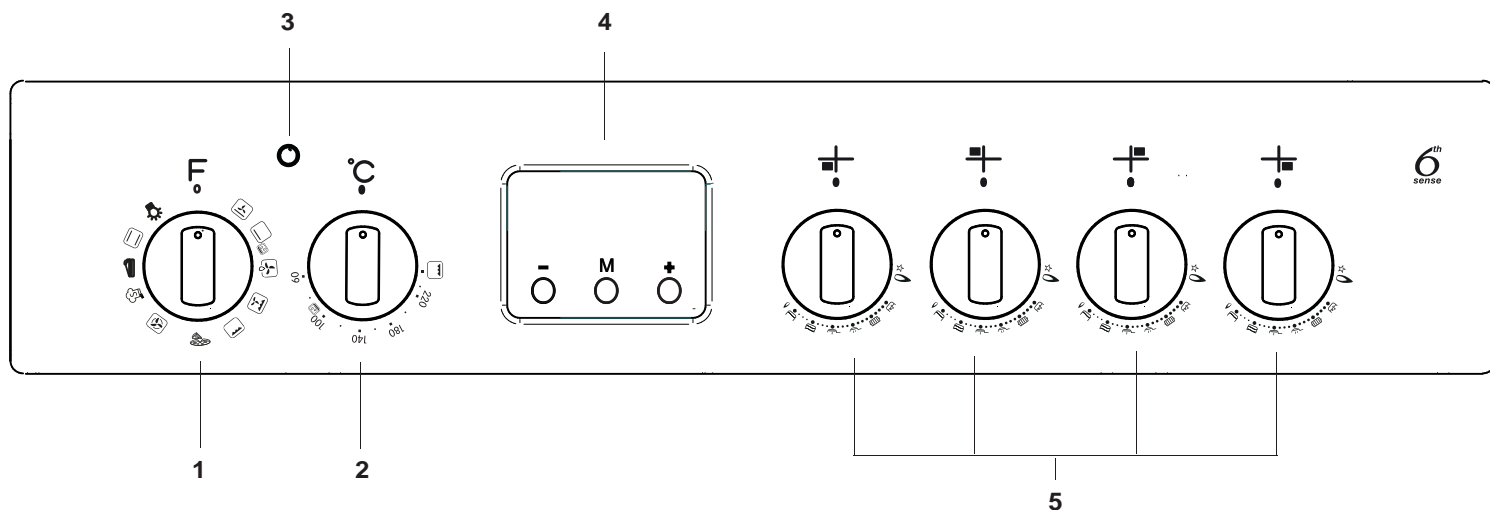
Seadme kirjeldus

Üldvaade

EE



Juhtpaneel



EE

Seadme kirjeldus Juhtpaneel

1. VALIKUNUPP
2. TERMOSTAADINUPP
3. TERMOSTAADITÄHIS
4. Elektrooniline küpsetusaja programmeerija
5. Pliidiplaadi PÕLETITE juhtnupud

Paigaldamine

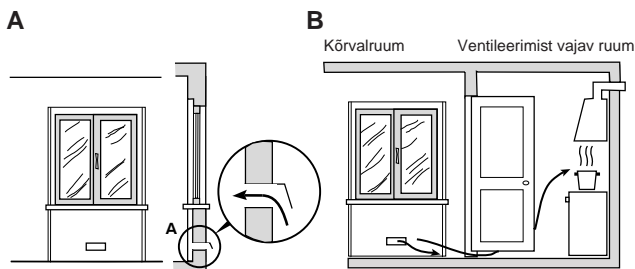
Ruumi ventilatsioon

Selle seadme võib paigaldada ainult püsiventilatsiooniga ruumidesse vastavalt kehtivatele siseriiklikele õigusaktidele ja nende muudatustele.

Ruumi, kuhu seade paigaldatakse, tuleb piisavalt ventileerida tagamaks gaasi normaalseks põlemisprotsessiks vajalikul hulgal õhku (õhuvool peab olema vähemalt 2 m³/h paigaldatud võimsuse kW kohta).

Restidega kaitstud õhuavade sisemine ristlõige peab olema vähemalt 100 cm² ning need tuleb paigutada nii, et avad ei ole mingil juhul isegi osaliselt takistatud (vt joonist A).

Kui pliidiplaadil ei ole leegi kustumisel gaasivarustust katkestavat kaitseeadist, siis tuleb õhuavasid suurendada 100% võrra, nii et nende minimaalne pindala on 200 cm². Kui õhuvool tagatakse kaudsel meetodil kõrvalruumidest (vt joonist B), eeldusel et need ei ole hoone ühiskasutatavad osad ega tavalisest suurema tuleohuga alad ega magamistoad, siis tuleks õhuavad ühendada ventilatsioonitorustikuga, mis viib eespool kirjeldatud viisil välja.



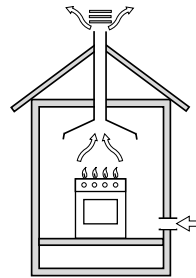
Põlemisprotsessiks vajaliku õhu ava

Suurendage ukse alaserva ja põranda vahekaugust.

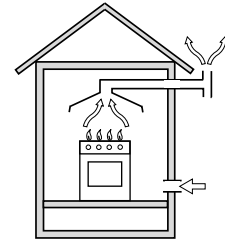
Pärast seadme pikaajalist kasutamist on soovitatav avada aken või suurendada kasutatava ventilaatori töökiirust.

Põlemissaaduste eemaldamine

Põlemissaaduste tõhus eemaldamine tuleks tagada sellist pliidikummi kasutades, mis on ühendatud turvalise ja tõhusa loomuliku tõmbega korstnaga, või kasutades elektriventilaatorit, mis lülitub automaatselt tööle iga kord, kui pliit sisse lülitatakse (vt joonist).



Põlemissaaduste otse välja juhtimine



Põlemissaaduste läbi korstna või läbi ainult küpsetusseadmete jaoks kasutatava lõõri juhtimine

Vedelgaas on õhust raskem ning koguneb põranda kohale, mistõttu peavad igas LPG-ballooniga ruumis olema otse välja avanevad avad, et lekkiv gaas pääseks vajadusel hoonest lihtsalt välja. Vedelgaasi balloone (ei osaliselt täidetud ega täisballoone) ei tohi seetõttu paigaldada ruumidesse ega hoida ruumides, mis paiknevad maapinnast allpool (kelder jne). Seadmega samas ruumis tohib olla ainult hetkel kasutatav balloon. Hoidke seda piisavalt kaugel sellistest soojusallikatest (ahjud, korstnad, pliidad), mille tõttu võib ballooni temperatuur tõusta üle 50 °C.

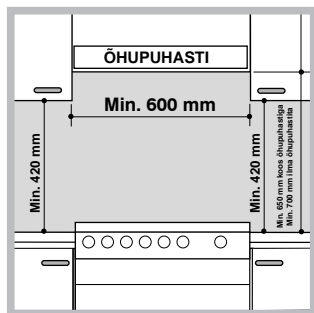
Paigutamine ja loodi seadmine

Seadme võib paigaldada selliste kappide kõrvale, mis ei ulatu pliidiplaadist kõrgemale.

Hoolitsege, et seadme tagapaneeliga kontaktis olev sein on rasksüttivast kuumuskindlast materjalist (talub vähemalt 90 °C temperatuuri).

Seadme nõuetekohaseks paigaldamiseks:

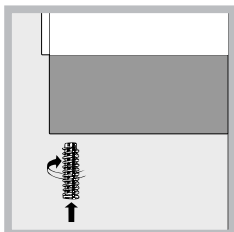
- Paigaldage seade kööki, söögituppa või ateljeekorterisse (mitte vannituppa).
- Kui pliit on kappidest kõrgem, siis tuleb see paigaldada neist vähemalt 600 mm kaugusele.



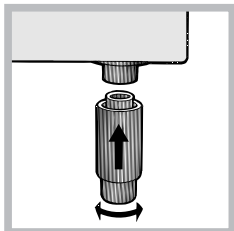
- Pliidi seinakapi alla paigaldamisel peab kapi ja pliidiplaadi vahele jääma vähemalt 420 mm kõrguselt vaba ruumi. Kapi ja pliidi vahele peab vaba ruumi jääma vähemalt 700 mm kõrguselt, kui seinakapid on tuleohtlikud (vt joonist).

- Ärge paigaldage rulood pliidi taha ega pliidi külgedele lähemale kui 200 mm.
- Õhupuhasti tuleb paigaldada selle kasutusjuhendis antud juhiseid järgides.

Loodi seadmine



Kui seade vajab kaldus põranda tõttu loodi seadmist, siis keerake reguleeritavad jalad selleks ettenähtud pesadesse pliidi sokli nurkades (vt joonist).



Jalad* sobivad pliidi sokli alaküljel olevatesse pesadesse.

Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.

Elektriühendus

Paigaldage seadme andmesildil täpsustatud koormusele vastav standardne pistik (vt tehniliste andmete tabelit).

Seade tuleb ühendada otse elektrivõrku, kasutades seadme ja elektrivõrgu vahele paigaldatud vähemalt 3 mm kontaktide vahega omnipolaarset lüliti. Lüliti peab taluma nõutavat koormust ja vastama kehtivatele elektrinõuetele (lüliti ei tohi katkestada maandusjuhti).

Toitejuhe tuleb paigutada nii, et see ei puutu üheski punktis kokku kõrgema temperatuuriga kui 50 °C.

Hoolitsege enne seadme elektrivõrku ühendamist, et:

- seade on maandatud ja toitepistik vastab kehtivatele nõuetele.

- kasutatav pistikupesa talub seadme maksimaalset võimsust (leiage selle andmesildilt).
- toitepinge jääb andmesildil näidatud vahemikku.
- kasutatav pistikupesa on seadme toitepistiku jaoks sobiv. Kui pistikupesa ei ole toitepistiku jaoks sobiv, siis laske see pädeval tehnikul asendada. Ärge kasutage pikendusjuhet ega vargapesa.

Toitejuhe ja elektrivõrgu pistikupesa peavad olema pärast seadme paigaldamist lihtsalt juurdepääsetavad.

Kaablit ei tohi painutada ega pigistada.

Kaablit tuleb korrapäraselt kontrollida. Kahjustunud kaabel tuleb lasta asendada pädeval tehnikul.

Tootja vabaneb igasugusest vastutusest nende ohutusnõuete eiramisel.

Gaasiühendus

Seadme võib gaasitorustiku või gaasiballooniga ühendada painduvat kummi- või terasvoolikut kasutades vastavalt kehtivatele siseriiklikele õigusaktidele ja nende muudatustele pärast kontrollimist, et vastavat tüüpi gaas sobib seadme jaoks (vt andmekleebist kaanel: kui ei sobi, siis vt *altpoolt*).

Vedelgaasiballooni kasutamisel paigaldage kehtivatele siseriiklikele õigusaktidele ja nende muudatustele vastav rõhuregulaator. Ühendamise lihtsustamiseks saab gaasiühenduse muuta külgsuunaliseks*: vahetage voolikuhooidiku koht sulguri omaga ja pange seadme komplekti kuuluv tihend tagasi oma kohale.

Kontrollige, et gaasivarustusrõhk vastab põletite ja düüside tehniliste andmete tabelis (vt *altpoolt*) antud väärtustele. Sellega tagatakse seadme ohutu talitus ja vastupidavus ning samal ajal tõhus energiakasutus.

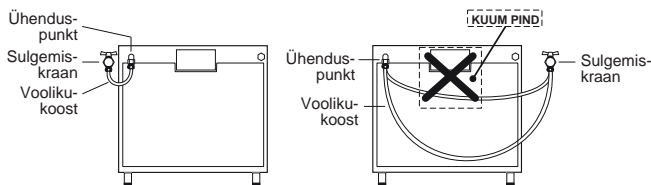
Gaasiühendus painduva kummivoolikuga

Hoolitsege, et voolik vastab kehtivatele siseriiklikele õigusaktidele. Vooliku vajalik sisediameeter: 8 mm vedelgaasile ja 13 mm metaanile.

* Olemas ainult teatud mudelitel.

Kontrollige pärast ühendamist, et voolik:

- ei puutu seadme ühegi sellise osa vastu, mille temperatuur tõuseb üle 50 °C.
- ei ole tõmbe- ega väändejõudude meelevallas ega keerdus ega painutatud.
- ei puutu vastu terasid, teravaid servi ega liikuvaid osi ega ole kokku surutud.
- on asendis, mis võimaldab selle seisundi kogu pikkuses lihtsat kontrollimist.
- on lühem kui 1500 mm.
- on mõlemast otsast kindlalt kohale fikseeritud klambritega, mis vastavad kehtivatele siseriiklikele nõuetele.



Kui mõni neist tingimustest ei ole täidetud või kui pliit tuleb paigaldada vastavalt klassi 2 alamklassi 1 seadmete jaoks ettenähtud tingimustele (paigaldus kahe kapi vahele), siis tuleb kasutada painduvat terasvoolikut (*vt altpoolt*).

Painduva liideteta roostevabast terasest vooliku ühendamine keermestatud ühendusega

Hoolitsege, et voolik vastab kehtivatele siseriiklikele nõuetele ning et alumiiniumtihendid vastavad standardile UNI 9001-2 või et kummitihendid vastavad kehtivatele siseriiklikele nõuetele.

Vooliku kasutuselevõtuks eemaldage seadmelt voolikuhooldik (seadmel on silinderkeermega haaratav 1/2 gaasivarustussisend).

Ühendage seade nii, et voolik ei ole üle 2 meetri pikk. Hoolitsege, et voolik ei ole pigistatud ega puutu kokku liikuvate osadega.

Ühenduse lekkekindluse kontrollimine

Kontrollige pärast paigaldustööde lõpetamist voolikuliitmike lekkekindlust seebivett kasutades. Leeki ei tohi mingil juhul kasutada.

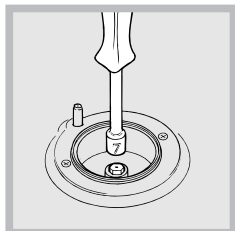
Erinevatele gaasitüüpidele kohandamine

Seadme saab kohandada sobivaks vaiketüübist (mis on näidatud kaanele paigaldatud andmesildil) erinevat tüüpi gaasiga kasutamiseks.

Pliidiplaadi kohandamine

Pliidiplaadi põletite düüside asendamine:

1. Eemaldage pliidiirest ja libistage põletid oma kohalt ära.



2. Keerake düüsid lahti 7 mm silmusvõtmega (vt joonist) ja asendage need uut tüüpi gaasile sobivate düüsidega (vt põletite ja düüside tehniliste andmete tabelit).

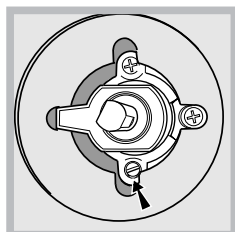
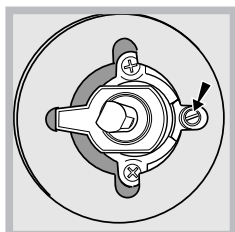
3. Pange seejärel kõik osad vastupidises järjekorras oma kohale tagasi.

Pliidiplaadi põletite miinimumsätte reguleerimine:

1. Keerake kraan miinimumasendisse.

2. Eemaldage juhtnupp ja keerake kraani tihvtis või selle kõrval paiknevat reguleerkruvi, kuni leek on väike, ent kindel.

Pliidi vedelgaasivarustusega ühendamisel tuleb reguleerkruvi maksimaalselt pingutada.



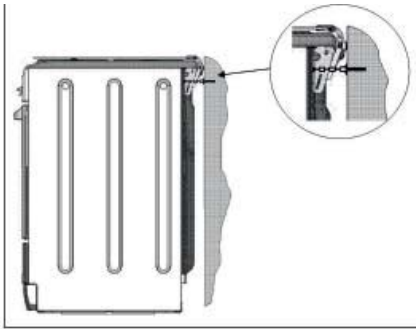
3. Kui põleti põleb, siis keerake juhtnuppu mitu korda kiiresti miinimumilt maksimumile ja vastupidi, kontrollides et leek ei kustu.

Pliidiplaadi põletid ei vaja primaarõhu reguleerimist.

Kui lõpetate seadme kohandamise kasutamiseks muud tüüpi gaasiga, siis asendage vana andmesilt uut tüüpi gaasile vastava uue sildiga (sildid on saadaval volitatud tehnilise abi keskustest).

Kui gaasivarustusrõhk erineb (või varieerub pisut) soovitatud rõhust, siis tuleb sisendvoolikule paigaldada sobiv rõhuregulaator vastavalt kehtivates standardites EN 88-1 ja EN 88-2 kanaliseeritud gaasi jaoks kasutamiseks mõeldud regulaatoritele esitatavatele nõuetele.

Julgestuskett

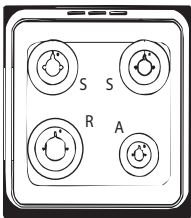


Seadme juhusliku ümbermineku vältimiseks (nt kui laps ronib ahjuuksele) TULEB paigaldada komplekti kuuluv julgestuskett!

Pliidil on julgestuskett, mis tuleks kinnitada kruviga (ei kuulu pliidi komplekti) seadme taga paikneva seina külge samal kõrgusel, nagu kett on kinnitatud seadme külge.

Valige kruvi ja ankur vastavalt seadme taga paikneva seina materjalile. Kui kruvipea on 9 mm väiksema läbimõõduga, siis tuleks kasutada seiibi. Vajate betoonseina jaoks vähemalt 8 mm läbimõõduga 60 mm pikkust kruvi.

Hoolitsege, et kett saab fikseeritud pliidi tagapaneeli ja seina külge joonisel näidatud viisil, nii et see on pärast paigaldamist pingul ja maaga paralleelne.



ACMT 6332/WH

ACMT 6332/IX/1

Põletite ja düüside tehniliste andmete tabel

Tabel 1 (Poolale)			G20 (GZ50)		G2.350 (GZ35)		G30 (GPB)		
Põleti	Diameeter (mm)	Soojusvõimsus kW (p.c.s.*)	Düüs 1/100 (mm)	Vool* l/h	Düüs 1/100 (mm)	Vool* l/h	Soojusvõimsus (p.c.i.*) kW	Düüs 1/100 (mm)	Vool* g/h
Kiire (suur) (R)	100	3,00	128	286	170	397	3,40	87	247
Poolkiire (keskmine) (S)	75	1,90	104	181	140	251	2,20	69	160
Abipõleti (väike) (A)	51	1,00	78	95	102	132	1,10	50	80
Toiterõhud	Nominaalne (millibaari)		16		10		29		
	Minimaalne (millibaari)		20		13		37		
	Maksimaalne (millibaari)		25		16		44		

* 15 °C juures 1013-millibaarine kuiv gaas

G20 (GZ50) p.c.i. = 37,78 MJ/m³

G2.350 (GZ35) p.c.i. = 27,20 MJ/m³

G30 (GPB) p.c.i. = 125,81 MJ/m³




Töölepanek ja kasutamine

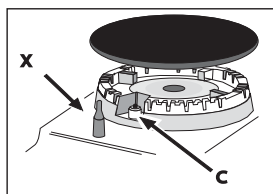
Pliidiplaadi kasutamine

Põletite süütamine

Iga PÕLETI juhtnupul on täisring, mis näitab leegi tugevust.

Tehke nii pliidiplaadil põleti süütamiseks:

1. Hoidke leeki või gaasisüüturit põleti lähedal.
2. Vajutage soovitud PÕLETI juhtnuppu ja keerake seda vastupäeva, nii et see on suunatud maksimaalse leegi sättele .
3. Reguleerige leegi intensiivsus soovitud tasemele, keerates PÕLETI juhtnuppu vastupäeva. Selleks võib olla miinimumsäte , maksimumsäte  või mis tahes positsioon nende vahel.




Kui pliidiil on elektrooniline süütur*(C) (vt joonist), siis vajutage PÕLETI juhtnuppu ja keerake seda vastupäeva minimaalse leegi sätte suunas, kuni põleti süttib.

Põleti võib nupu vabastamisel kustuda. Kui nii juhtub, siis korrake seda protsessi, hoides nuppu kauem vajutatuna.







Kui seadmel on leegi kustumisel gaasivarustust katkestav kaitseseadis (X), siis hoidke PÕLETI nuppu umbes 3–7 sekundit vajutatuna, et leek ei kustuks ja et kaitseseadis aktiveerida.

Kui leek kogemata kustub, siis lülitage põleti välja ja oodake vähemalt minut aega, enne kui püüate seda uuesti süüdata.

Kui seadmel on leegi kustumisel gaasivarustust katkestav kaitseseadis*, siis hoidke PÕLETI nuppu umbes 2–3 sekundit vajutatuna, et leek ei kustuks ja et kaitseseadis aktiveerida.

Põleti kustutamiseks keerake selle juhtnupp väljalülitatud asendisse .

Leegi reguleerimine vastavalt tasemetele

	Ideaalne tasaseks keetmiseks (nt riis, kastmed, praed, kala) vedelikus (vesi, vein, puljong, piim)
	Ideaalne hautamiseks (pikaajaliseks) ja paksendamiseks. Pasta kastmes läbi kuumutamiseks
	Ideaalne väheses rasvas kiiresti praadimiseks
	Suurel tulel küpsetamiseks ja pruunistamiseks (praad, steigid, eskalopp, kalafileed, praemuna)
	Ideaalne grillimiseks ja pruunistamiseks, küpsetamise alustamiseks, sügavkülmutatud toidu praadimiseks
	Ideaalne toidu temperatuuri kiiresti tõstmiseks, et näiteks vesi kiiresti keema tõuseks või küpsetusvedeliku kiiresti kuumutamiseks

Nõuanded põletite kasutamiseks

Et põletid töötaks võimalikult tõhusalt ja et gaasikulu oleks võimalikult väike, on soovitatav kasutada ainult kaane ja lameda põhjaga potte-panne.

Küpsetusnõu peab vastama ka põleti suurusele.

Põleti	Küpsetusnõu diameeter (cm)
Kiire (R)	24 - 26
Poolkiire (S)	16 - 20
Abipõleti (A)	10 - 14

Vaadake diagramme peatükis "Põletite ja düüside tehnilised andmed" põleti tüübi kindlaks tegemiseks.

Siirderestiga varustatud mudelitel tohib siirderesti kasutada ainult abipõleti jaoks 12 cm väiksema diameetriga pottide-pannade kasutamisel.

Ahju kasutamine

Kuumutage esimesel kasutuskorral suletud uksega tühja ahju maksimaalsel temperatuuril vähemalt pool tundi. Õhutage ruum põhjalikult pärast ahju väljalülitamist ja ahjuukse avamist.

Seadme võib tulla pisut ebameeldivat lõhna tootmisprotsessis kasutatud kaitsvate ainete tõttu, mis kuumutamisel ära põlevad.

Eemaldage enne kasutamist seadme külgedelt kogu kile.

Ärge pange emailkatte kahjustamise vältimiseks ühtegi eset otse ahju põrandale.

1. Keerake valikunupp soovitud küpsetusrežiimile.
2. Valige küpsetusrežiimi jaoks soovitud temperatuur või teile vajalik temperatuur termostaadinuppu keerates.

Leiate vastavast tabelist (vt ahjus küpsetamise soovitud tabelit) küpsetusrežiimide ja soovitatavate küpsetustemperatuuride loendi. Küpsetamise käigus saab igal ajal:

- valikunuppu keerates küpsetusrežiimi muuta.
- termostaadinuppu keerates temperatuuri muuta.
- lõpetada küpsetamise valikunuppu väljalülitatud asendisse "0" keerates.

Pange küpsetusnõu(d) alati komplekti kuuluva(te)le resti(de)le.

Kõikidel küpsetusrežiimidel on vaiketemperatuur.

* Olemas ainult osadel mudelitel.

Küpsetusrežiimid

Kõikidel küpsetusrežiimidel on küpsetustemperatuuri vaikesäte, mida saab vastavalt vajadusele muuta. Reguleerige küpsetustemperatuur käsitsi mis tahes väärtusele vahemikus 40–250 °C.


EE











TERMOSTAADITÄHIS

Ahi kuumeneb, kui see tähis põleb. Tähis kustub ahjus valitud temperatuuri saavutamisel.

Küpsetusprotsessi jätkudes tähis vaheldumisi põleb ja kustub märguandena termostaadi töötamise ja ahjus kindla temperatuuritaseme hoidmise kohta.

Ahju lamp

Ahju lamp süttib põlema valikulüliti keeramisel mis tahes asendisse peale väljalülitatud asendi "0". Lamp jääb põlema, kuni ahi töötab. Valikunupu tähisele  keeramisel lülitub lamp põlema, ilma et ükski kuumutuselement aktiveeruks.

Funktsioon	Funktsioon	Funktsioon
	TAVAAHI	Sisse lülituvad nii ülemised kui alumised kuumutuselemendid. Sellel traditsioonilisel režiimil toitu valmistades on kõige parem kasutada ainult üht küpsetusresti. Mitme resti kasutamisel jaotub kuumus ahjus ebaühtlaselt.
	KÜPSETAMINE	Sisse lülituvad tagumine kuumutuselement ja ventilaator, tagades kuumuse kogu ahjus ühtlaselt ja delikaatselt jaotumise. See režiim on ideaalne temperatuuritundliku toidu (nagu kookide, mis peavad kerkima) ja kondiitritoodete korraga 3 restil küpsetamiseks.
	KIIRKÜPSETUS	Sisse lülituvad kuumutuselemendid ja ventilaator, tagades kogu ahjus kuumuse järjekindlalt ühtlase jaotumise. Ahi ei vaja selle režiimi kasutamisel eelsoojendamist. See režiim sobib eriti hästi pakitud toidu (külmutatud või eelküpsetatud) kiiresti küpsetamiseks. Parima tulemuse saab korraga ainult üht küpsetusresti kasutades.
	MULTIKÜPSETUS	Sisse lülituvad kõik kuumutuselemendid (ülemised, alumised ja ümarad) ja ventilaator. Kuna kuumus on kogu ahjus ühtlaselt jaotunud, siis küpsetab ja pruunistab kuum õhk toitu ühtlaselt. Korraga võib kasutada kuni kaht resti.
	PITSA	Sisse lülituvad ümarad ja alumised kuumutuselemendid ning ventilaator. Sellist kombinatsiooni rakendades kuumeneb ahi kiiresti, kuna ahjus tekib arvestaval hulgal kuumust eeskätt tänu alumisele kuumutuselemendile. Kui kasutate korraga rohkem kui üht resti, siis vahetage poole küpsetusaja möödudes küpsetusrestide asukohad.
	GRILL	Sisse lülitub ülemise kuumutuselemendi keskmine osa. Grilli kõrget otsest temperatuuri on soovitatav kasutada kõrget pinnatemperatuuri vajava toidu jaoks (vasika- ja veiselihaliõigud, fileed ja antrekoot). See küpsetusrežiim kasutab piiratud hulgal energiat ja on ideaalne väikese toidukoguse grillimiseks. Pange toit resti keskele, kuna nurkades ei küpseks see korralikult.
	GRATÄÄN	Sisse lülituvad ülemine kuumutuselement ja grill (kui see on ahjul olemas) ning ventilaator. Funktsioonide selline kombinatsioon tõstab kuumutuselementide ühesuunalise soojuskiirguse efektiivsust õhu sundringluse abil ahjus. See aitab vältida toidu pinna kõrbemist ja võimaldab kuumusel tungida otse toidu sisse.
	SULATAMINE	Ahju alaosas paiknev ventilaator paneb toatemperatuuril õhu toidu ümber ringlema. Seda on soovitatav kasutada igat tüüpi toidu sulatamiseks, ent eeskätt soojust mitte vajava tundliku toidu sulatamiseks, nagu: jäätisetordid, kreemi ja keedukreemiga desserdid, puuviljakoogid. Sulatamisaeg lüheneb umbes poole võrra tänu ventilaatori kasutamisele. Liha, kala ja leiva sulamist saab vajadusel kiirendada: valige selleks multiküpsetuse režiim ja seadke temperatuuriks 80–100 °C.
	ALTKUUMUTUS	Sisse lülitub alumine kuumutuselement. Seda režiimi on soovitatav kasutada sellise toidu (küpsetusplaatidel) küpsetamise lõpule viimiseks, mis on pinnalt juba küpsed, ent vajavad keskelt veel küpsetamist, ja puuvilja- või moosikattega dessertide jaoks, mille pind vajab vaid möödukat värvumist. Tähelepanu! See režiim ei võimalda ahjus saavutada maksimaalset temperatuuri (250 °C), mistõttu ei ole soovitatav küpsetada toitu ainult sellel sättel, kui te just ei küpseta kooke (mille küpsetustemperatuur on 180 °C või madalam).
	VENTILAATOR + ALTKUUMUTUS	Sisse lülituvad alumine kuumutuselement ja ventilaator, et võimaldada kuumuse jaotumist kogu ahjus. Selline kombinatsioon sobib köögiviljade ja kala kergelt küpsetamiseks.

Praktilised küpsetusnõuanded

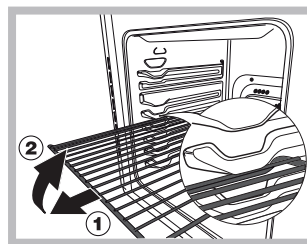
Pange grillirežiimi kasutamisel tilkumispann kõrgusele 1 küpsetusjääkide (rasv ja/või mahlad) kogumiseks.

GRILL

- Sisestage rest kõrgusele 3 või 4. Pange toit resti keskele.
- Soovitav on seada maksimaalne võimsus. Termostaat juhhib ülemise kuumutuselemendi tööd, mistõttu ei pruugi see pidevalt töötada.

PITSA

- Kasutage heledat alumiiniumist pitsapani. Pange see ahju komplekti kuuluvale restile. Ärge krõbeda kooriku saamiseks tilkumispanni kasutage, kuna see takistaks küpsetusaega pikendades kooriku teket.
- Kui pitsa on rohke kattega, siis soovitame lisada mozzarella alles poole küpsetusaja möödudes.




Ahju siinidel on piirikud resti välja tõmbamiseks, ilma et see ahjust välja kukuks. (1) Nagu jooniselt näha, tuleb resti lõpuni välja tõmbamiseks seda lihtsalt tõsta, esiservast kinni hoida ja siis tõmmata (2).



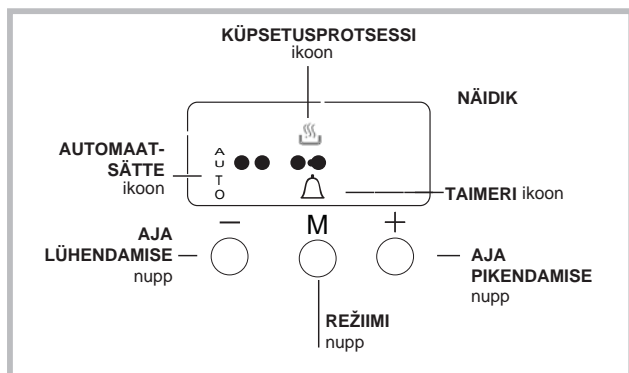
HOIATUS! Klaaskaas võib puruneda, kui seda kuumutatakse. Lülitage kõik põletid ja elektriplaadid välja, enne kui kaane sulgete.
* Kehtib ainult klaaskaanega mudelitele.

Mitmel kõrgusel korraga küpsetamine

Kui peate küpsetama kahel kõrgusel korraga, siis kasutage ventilaatorit rakendavat multiküpsetuse režiimi , kuna see on ainus seda tüüpi küpsetamiseks sobiv režiim. Lisaks soovitame:

- mitte kasutada kõrguseid 1 ja 5. Neid on soovitatav mitte kasutada, sest liigne otsene kuumus võib temperatuuritundlikku toitu kõrvetada.
- kasutada kõrguseid 2 ja 4 ning panna suuremat kuumust vajava toidu restile kõrgusel 2.
- seada erinevaid küpsetusaegu ja temperatuure vajavaid toite küpsetades kahe soovitava temperatuuri vahele jääv temperatuur (vt ahjus küpsetamise nõuannete tabelit) ning panna tundlikum toit restiga kõrgusele 4. Eemaldage esimesena lühemat küpsetusaega vajav toit.
- eelsoojendada ahju 15 minutit pitsade küpsetamiseks mitmel restil korraga temperatuuril 220 °C. Üldiselt kulub kõrgusele 4 pandud restil küpsetamiseks kauem aega: soovitame võtta ahjust esmalt välja madalamal küpsetatud pitsa ning kõrgusel 4 küpsetatud pitsa mõni minut hiljem.
- panna tilkumispanni alla ja resti üles.

Kell ja köögitaimer




Kellaaja seadmine

Kellaaja saab seada, kui ahi on välja lülitatud, ja ka siis, kui see on sisse lülitatud, ent seda eeldusel, et eelnevalt ei ole programmeeritud küpsetamise lõpuaega. Seadme elektrivõrku ühendamisel ja pärast elektrikatkestust hakkab näidikul vilkuma näit 00:00.



1. Vajutage korraga nuppe "+" ja "-".
Nüüd hakkab vilkuma koolon tundide ja minutite vahel.
2. Seadke õige kellaage nuppudega "+" ja "-".
Neid nuppe vajutatuna hoides muutuvad numbrid näidikul kiiremini ning õige kellaaja seadmiseks kulub vähem aega.

Helisignaali sageduse muutmine

1. Vajutage esmalt korraga nuppe "+" ja "-".
Vajutage siis  helisignaali sageduse muutmise võimaluse valimiseks. Helisignaali sagedust saab muuta ajal, kui näidikul on tonX.
Vajutage selleks korduvalt nuppu "-".

Köögitaimeri seadmine




Köögitaimer ei katkesta küpsetamist ega mõjuta ahju. Seda saab kasutada lihtsalt helisignaali aktiveerimiseks seatud aja möödudes.

1. Vajutage mitu korda nuppu  kuni näidikul hakkavad vilkuma ikoon  ja 3 numbrikohta.
2. Seadke soovitud aeg nuppudega "+" ja "-".
Neid nuppe vajutatuna hoides muutuvad numbrid näidikul kiiremini ning soovitud aja seadmiseks kulub vähem aega.
3. Oodake 5 sekundit. Kui nuppu veel kord vajutate, siis ilmub näidikule seatud aja mahaloendus.
Seatud aja möödudes aktiveerub helisignaali.





Küpsetamise programmeerimine

Programmeerida saab alles pärast küpsetusrežiimi valimist.

Küpsetusaja programmeerimine


1. Vajutage mitu korda nuppu , kuni näidikul hakkavad vilkuma ikoon  ja küpsetusaja numbrid.
 2. Seadke soovitud küpsetusaeg nuppudega "+" ja "-".
Neid nuppe vajutatuna hoides muutuvad numbrid näidikul kiiremini ning soovitud aja seadmine läheb kiiremini ja lihtsamalt.
 3. Oodake 5 sekundit. Seejärel muutub näidikul nähtavaks ikoon .
 4. Seatud aja möödudes lõpetab ahi küpsetamise ja kostab helisignaali. Vajutage mis tahes nuppu helisignaali väljalülitamiseks.
- Näide: Kell on 9:00 hommikul ja te programmeerite küpsetusajaks 1 tunni ja 15 minutit.
Ahi lülitub sel juhul automaatselt välja 10:15.

Küpsetamise lõpuaja seadmine

1. Tehke toimingud 1 kuni 3 eespool kirjeldatud viisil küpsetusaja seadmiseks.
 2. Vajutage seejärel nuppu , kuni näidikul hakkab vilkuma tekst END.
 3. Seadke küpsetamise lõpuage nuppudega "+" ja "-".
Neid nuppe vajutatuna hoides muutuvad numbrid näidikul kiiremini ning soovitud aja seadmine läheb kiiremini ja lihtsamalt.
 4. Oodake 5 sekundit või vajutage uuesti nuppu .
Küpsetusprotsessi käivitumisel muutub näidikul nähtavaks sümbol .
 5. Seatud aja möödumisel lõpetab ahi küpsetamise ja kostab helisignaali. Vajutage mis tahes nuppu helisignaali väljalülitamiseks.
Ahi on programmeeritud, kui näidikul on ikoon  valgustatud.
- Näide: Kell on 9:00 ja te programmeerite küpsetusajaks 1 tunni. Küpsetamise lõpuajaks seate 12:30. Programm käivitub sel juhul automaatselt kell 11:30.

Programmi tühistamine

Tehke nii programmi tühistamiseks:

- Vajutage nuppu , kuni näidikul hakkavad vilkuma tühistatavale sättele vastav ikoon ja numbrid. Vajutage nuppu "-", kuni näidikul on 00:00.
- Hoidke nuppe "+" ja "-" vajutatuna. Nii tehes tühistatakse kõik eelnevalt valitud sätted, kaasa arvatud taimerisätted.

Ahjus küpsetamise nõuannete tabel

Küpsetus-režiimid	Toidud	Kaal (kg)	Kõrgus ahjus	Eelsoojendamisaeg (min)	Soovitatav temperatuur	Küpsetusaeg (min)
Tavaahi	Part	1	3	15	200	65-75
	Vasika- või veisepraad	1	3	15	200	70-75
	Seapraad	1	3	15	200	70-80
	Biskviidid (liivatainast)	-	3	15	180	15-20
	Tordid	1	3	15	180	30-35
Küpsetamine	Tordid	0,5	3	15	180	20-30
	Puuviljakookid	1	2 või 3	15	180	40-45
	Ploomikook	0,7	3	15	180	40-50
	Keeks	0,5	3	15	160	25-30
	Täidetud pannkookid (2 restil)	1,2	2 ja 4	15	200	30-35
	Väikesed kookid (2 restil)	0,6	2 ja 4	15	190	20-25
	Lehttainast juustusaiaid (2 restil)	0,4	2 ja 4	15	210	15-20
	Lehttainast kreemisaiaid (3 restil)	0,7	1 ja 3 ja 5	15	180	20-25
	Biskviidid (3 restil)	0,7	1 ja 3 ja 5	15	180	20-25
Beseed (3 restil)	0,5	1 ja 3 ja 5	15	90	180	
Kiir-küpsetus	Külmutatud toit					
	Pitsa	0,3	2	-	250	12
	Kabatšoki- ja krevetipirukas	0,4	2	-	200	20
	Maalähedane spinatipirukas	0,5	2	-	220	30-35
	Sissekäänatud tainaga pirukad	0,3	2	-	200	25
	Lasanje	0,5	2	-	200	35
	Kuldsed kuklid	0,4	2	-	180	25-30
	Kanapalad	0,4	2	-	220	15-20
	Eelküpsetatud toit					
	Kuldsed kanatiivad	0,4	2	-	200	20-25
	Värske toit					
	Biskviidid (liivatainast)	0,3	2	-	200	15-18
	Ploomikook	0,6	2	-	180	45
Lehttainast juustusaiaid	0,2	2	-	210	10-12	
Multi-küpsetus	Pitsa (2 restil)	1	2 ja 4	15	230	15-20
	Lasanje	1	3	10	180	30-35
	Talleliha	1	2	10	180	40-45
	Ahjukana + kartulid	1+1	2 ja 4	15	200	60-70
	Makrell	1	2	10	180	30-35
	Ploomikook	1	2	10	170	40-50
	Lehttainast kreemisaiaid (2 restil)	0,5	2 ja 4	10	190	20-25
	Biskviidid (2 restil)	0,5	2 ja 4	10	180	10-15
	Keeks (1 restil)	0,5	2	10	170	15-20
	Keeks (2 restil)	1	2 ja 4	10	170	20-25
	Pikantsed pirukad	1,5	3	15	200	25-30
Pitsa	Pitsa	0,5	3	15	220	15-20
	Vasika- või veisepraad	1	2	10	220	25-30
	Kana	1	2 või 3	10	180	60-70
Grill	Lest ja seepia	0,7	4	-	Maks.	10-12
	Kalmaari- ja krevetikebabid	0,6	4	-	Maks.	8-10
	Seepia	0,6	4	-	Maks.	10-15
	Tursafilee	0,8	4	-	Maks.	10-15
	Grillitud köögiviljad	0,4	3 või 4	-	Maks.	15-20
	Vasikalihalõik	0,8	4	-	Maks.	15-20
	Vorstid	0,6	4	-	Maks.	15-20
	Haklihakotletid	0,6	4	-	Maks.	10-12
	Makrellid	1	4	-	Maks.	15-20
Rõstitud leivad/saiad (või röst)	4 ja 6	4	-	Maks.	3-5	
Gratään	Grillkana	1,5	2	10	200	55-60
	Seepia	1,5	2	10	200	30-35
Ventilaator + altkuumutus	Latikas	0,5	3	18	170-180	25-35
	Tursafilee	0,5	3	16	160-170	15-20
	Fooliumis meriahven	0,5	3	24	200-210	35-45
	Köögiviljasegu (ratatouille tüüpi)	0,8-1,0	3	21	190-200	50-60
Hästi läbiküpsetatud köögiviljad	1,5-2,0	3	20	180-190	55-60	
Altkuumutus	Küpsetamise lõpetamiseks					

* Küpsetusajad on ligilähedased ja varieeruvad isiklikest maitse-eelistustest sõltuvalt.

Toitu grillides (grill või ventilaatoriga grill) tuleb kindlasti panna tilkumispänn ahju alumistesse siinidesse.

Seadme väljalülitamine

Ühendage seade enne puhastamist ja hooldamist elektrivõrgust lahti.

Seadme puhastamine

Seadme puhastamiseks ei tohi kasutada auru- ega survepesurit.

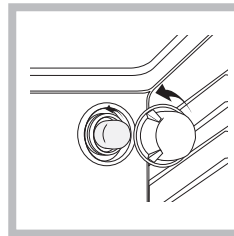
- Roostevabast terasest või emailitud välimisi osi ja kummitihendeid võib puhastada leiges vee ja neutraalse seebi lahuses niisutatud nuustikuga. Kasutage raskesti eemaldatavatel plekkidel spetsiaalseid puhastustooteid. Pärast puhastamist loputage ja kuivatage hoolikalt. Ärge kasutage abrasiivseid pulbreid ega söövitavaid aineid.
- Pliidiplaadi restid, põletikatted, leegirõngad ja põletid saab puhastamise lihtsustamiseks eemaldada. Peske neid kuumas vees mitteabrasiivse detergendiga. Eemaldage kogu kinnikõrbenud mustus. Kuivatage viimaks hoolikalt.
- Puhastage tihti leegi kustumisel gaasivarustust katkestava kaitseseadise* otsa.
- Ahju sisepindu on kõige parem puhastada pärast igat kasutuskorda, kui need on veel leiged. Puhastage kuuma vee ja detergendiga, loputage siis hoolikalt ja kuivatage pehme riidega. Ärge abrasiivseid tooteid kasutage.
- Puhastage ahjuukse klaasi nuustiku ja mitteabrasiivse puhastusvahendiga ning kuivatage siis hoolikalt pehme riidega. Ärge kasutage kareid abrasiivseid vahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada ja põhjustada klaasi purunemise.
- Peske tarvikuid samamoodi nagu igapäevaseid sööginõusid. Need on koguni nõudepesumasinakindlad.
- Ärge kaant sulgege, kui põletid põlevad või on veel kuumad.

Ahju tihendite kontrollimine

Kontrollige korrapäraselt uksetihendeid ahjusuu ümber. Pöörduge tihendite kahjustumisel volitatud müügijärgse teeninduse keskusesse. Soovitame sel juhul kasutada ahju uuesti alles pärast tihendite asendamist.

* Olemas ainult teatud mudelitel.

Ahjulambi vahetamine



1. Ühendage ahi elektrivõrgust lahti ning eemaldage siis lambipesa kattev klaaskate (vt joonist).
2. Eemaldage vana lamp ja asendage samasuguse uuega: pinge 230 V, võimsus 25 W, pesa E 14.
3. Pange kate oma kohale tagasi ja ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Gaasikraani hooldus

Ventiilid võivad aja jooksul kinni kiiluda või raskelt keeratavaks muutuda.

Ventiil tuleb asendada, kui nii juhtub.

Ventiil tuleb lasta asendada tootja poolt volitatud kvalifitseeritud tehnikul.

Ahjusiinid

Siinid on eemaldatavad ja nõudepesumasinakindlad.

Tehke eemaldamiseks nii:

Hoidke tuge esiosast ja tõmmake ahju seinalt ära.

Peske kraanikausis või nõudepesumasinas.

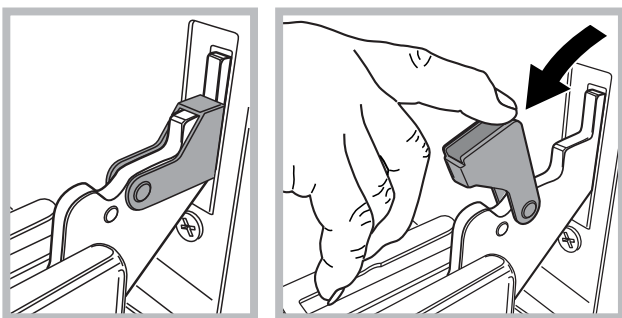
Siinide eemaldamine tagab ka juurdepääsu ahju siseseinale, mida saab nüüd sooja seebiveega pesta.

Tehke tagasi paigaldamiseks nii:

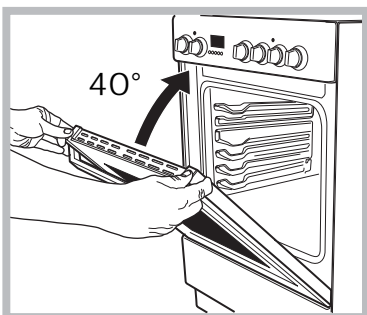
Sisestage toe pikem jalg tagumisse fikseerivasse auku ja lükake siis esijalg sisse.

Ahju ukse eemaldamine ja paigaldamine:

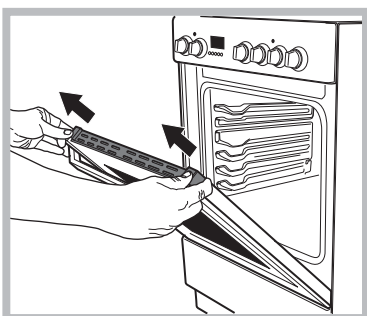
1. Avage ahju uks.



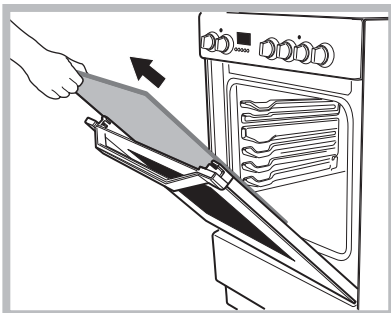
2. Tõmmake ahju ukse hingede klambrid lõpuni tagasi (vt joonist).



3. Sulgege ahju uks nii kaugele, kui võimalik (uks jääb lahti umbes 40° nurga all). (Vt joonist.)



4. Vajutage kaht nuppu profiili ülaserval ja



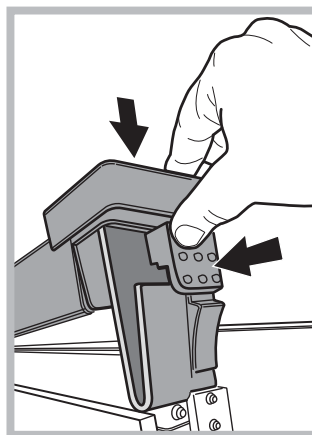
tõmmake profiil välja (vt joonist).

5. Tõmmake klaas välja ja puhastage peatükis "Hooldus" antud juhiseid järgides.

6. Pange klaas oma kohale tagasi.

HOIATUS! Ahju ei tohi kasutada, kui ahjuukse sisemine klaas on eemaldatud!
HOIATUS! Sisestage ahjuukse sisemine klaaspaneel nõuetekohaselt tagasi oma kohale, nii et paneelil olev tekst ei ole tagurpidi, vaid on lihtsalt loetav.

7. Pange profiil oma kohale tagasi. Klõps annab märku profiili nõuetekohasest kohale sobitumisest.
8. Tehke ahjuuks täiesti lahti.
9. Sulgege toed (vt joonist).



10. Ahjuukse saab nüüd täiesti kinni panna ahju tavapärasel viisil kasutamiseks.



Järgmine puhastusmeetod sobib kasutamiseks eeskätt pärast väga rasvase lihapräe küpsetamist.

See puhastusprotsess lihtsustab mustuse eemaldamist ahjukambri seintelt tänu auru genereerimisele ahjus.

Tähtis! Enne kui alustate ahju aurupuhastust:

- Puhastage ahju põrand toidujääkidest ja rasvast.
- Eemaldage ahjutarvikud (restid ja pannid).

Tehke seejärel nii:

1. Valage 300 ml vett ahjus alumisele kõrgusele sisestatud küpsetusplaadile. Kui teie seadmel ei ole tilkumispanni, siis kasutage tavalist küpsetusplaati või pange see alumistesse siinidesse seatud restile.
2. Valige ahju altkuumatuse funktsioon   ja seadke temperatuurisätteks 100 °C.
3. Hoidke panni ahjus 15 minutit.
4. Lülitage ahi välja.
5. Kui kord ahi maha jahtub, siis saate ahjuukse täielikult avada puhastamise lõpetamiseks vee ja niiske riidega.
6. Kuivatage ahjukamber pärast puhastamist hoolikalt.

Pärast eriti rasvaste toitude küpsetamist või raskesti eemaldatava rasva pehmemdamiseks aurupuhastuse kasutamist võib olla vaja lõpetada ahju puhastamine eelmises peatükis kirjeldatud tavalisel viisil.

Puhastage ainult külma ahju!