



Kasutusjuhend


Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

ACMT 6533 WH, ACMT 6533 IX

ACMT 5533 WH, ACMT 5533 IX

OLULINE LUGEDA JA JÄRGIDA

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

Hoidke juhend tuleviku tarvis kindlas kohas alles.

Juhend on saadaval ka järgmiselt veebisaidilt: www.whirlpool.eu

TEIE JA TEISTE OHUTUS ON VÄGA TÄHTIS

Juhendis ja seadmel on olulised ohuhoiatused, mis tuleb läbi lugeda ja mida tuleb järgida.



See on ohuhoiatuse sümbol. See sümbol juhhib teie tähelepanu võimalikele ohtudele, mis võivad põhjustada teie ja teiste surma või vigastada saamist. Ohutusinfole eelneb alati ohuhoiatuse 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 kasutamiseega kaasneva kehavigastuste, kahjustuste ja elektrilöögi vältimiseks.

Pidage järgmistest juhistest hoolikalt kinni.

Nende juhiste eiramine võib põhjustada mitmeid ohte. Tootja ei vastuta inimeste ja 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 kasutamiseega kaasnevat ohtu. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad puhastus- ja kasutaja tehtavaid hooldustoiminguid teha ainult täiskasvanu järelevalve all.
- Seade on ettenähtud toidu valmistamiseks ainult kodumajapidamises. Mis tahes muu kasutus (nt ruumi kütmine) on keelatud.
- 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 kergesti. Olge valvas, kui valmistate suure rasva-, õli- või alkoholisisaldusega (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 anumates. Õhukindlalt suletud anumates 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.
- Kasutage ahjukindaid pannide ja tarvikute eemaldamiseks. Olge ettevaatlik, et mitte puudutada kuumutuselemente.
- Kui seade toetab anduri kasutamist, siis kasutage ainult selle ahju jaoks soovitatud temperatuuriandurit.

TULEOHT! Ärge hoidke pliidiplaadil süttimisohu tõttu mingeid esemeid.

HOIATUS! Pinna mõranemisel lülitage seade elektrilöögi saamise vältimiseks välja (ainult klaaspinnaga seadmetele).

TOOTE KAVANDATUD KASUTUS

- Seade on ettenähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Seadme profikasutus on keelatud. Tootja ei vastuta valesti kasutamise ega juhtseadiste sobimatult seadistamise eest.
- 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.
- Seadet ei tohi väljas kasutada.

ETTEVAATUST! Seadme tööd ei tohi juhtida välise taimeriga ega eraldiseisva kaugjuhitava toitesüsteemiga.

- 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.
- Lapsed ei tohiks paigaldustoiminguid teha. Hoidke lapsed seadme paigaldamise ajal eemal. Hoidke pakkematerjale (kilekotid, vahtpolüstüroolist osad jms) seadme paigaldamise ajal ja pärast paigaldamist lastele kättesaamatult.
- Kandke seadme lahti pakkimisel ja paigaldamisel kaitsvaid kindaid.
- Kontrollige pärast lahti pakkimist, et seadmel ei ole transportkahjustusi. Pöörduge probleemidega müüja poole või müügijärgsesse teenindusse.
- 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 (taluvad vähemalt 90 °C temperatuuri).
- Pärast paigaldamist ei tohi seadme põhi olla enam juurdepääsetav.
- Seadme nõuetekohase talitluse võimaldamiseks tuleb jätta minimaalne vajalik vahe tööpinna ja ahju ülaserava vahele.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Seadet ei tohi paigaldada alusele.

ELEKTRIOHJATUSED

- Kontrollige, et andmesildil näidatud tööpinge vastab kasutatava elektrivõrgu pingele.
- Andmesilt asub ahju esiserval (nähtav avatud uksega).
- 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 toitejuhtmest 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 see ei tööta nõuetekohaselt või kui see 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 seadet paljajalu.

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

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 tuletekiga kattes.


- Kuumenemisohu tõttu ei tohiks pliidiplaadile panna metallesemeid nagu nuga, kahvlit, lusikat ega kaant.
- Ärge kasutage pliidiplaati töö- ega tugipinnana.
- Klaaskate tuleb enne avamist hoolikalt puhastada ja kuivatada. Laske pliidiplaadil enne katte sulgemist maha jahtuda.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS



- Seade tuleb enne puhastus- ja hooldustoimingute tegemist elektrivõrgust lahti ühendada.
- Kandke seadet puhastades ja hooldades kaitsvaid kindaid.
- Hoolitsege elektrilöögi saamise vältimiseks enne lambi asendamist, et seade on väljalülitatud.
- Aurupesurit ei tohi kasutada.
- Ärge puhastage seadme ukse klaasi karedate abrasiivsete puhastusvahendite ega teravate metallkaabitsatega, kuna need võivad pinda kriimustada ning põhjustada klaasi purunemise.
- Laske seadmel enne puhastus- ja hooldustoimingute tegemist maha jahtuda.
- Ärge kasutage abrasiivseid ega korrodeerivaid tooteid, klooril põhinevaid puhastusvahendeid ega pannide küürimise vahendeid.

KESKKONNAKAITSE

PAKKEMATERJALIDE KÕRVALDAMINE

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

KODUMASINATE KASUTUSELT KÕRVALDAMINE

- Muutke kõrvaldatav seade kasutuskõlbmatuks, lõigates sellelt ära toitejuhtme ning eemaldades ukse ning küpsetusplaadid ja -restid (kui seade on nendega varustatud), et lastel ei oleks lihtne seadmesse ronida ja lõksu jääda.
- Seade on toodetud ringlussevõetavatest  või korduvkasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage seade kasutuselt vastavalt kohalikele jäätmeäitlusnõuetele.
- Saate lisainfot kodumajapidamises kasutatavate elektriseadmete töötluse, 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 jäätmeäitlus.
- 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 küpsetusaja lõppu. Pika küpsetusajaga toit küpseb edasi ka pärast ahju väljalülitamist.

VASTAVUSDEKLARATSIOON

EE

- 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 41,3 cm
Mahutavus	61 l
Ahjukambri kasulikud mõõdud	Laius 42 cm Sügavus 44 cm Kõrgus 8,5 cm
Pinge ja sagedus	Vt andmesilti.
Keraamiline pliidiplaat	
Tagumine vasak	1200 W
Tagumine parem	2300 W
Eesmine vasak	1700 W
Eesmine parem	1200 W
Keraamilise pliidiplaadi maksimaalne energiatarve	6400 W
ENERGIAMÄRGIS ja ÖKODISAIN	Energiatarve loomuliku konveksiooni režiimis: Konveksioonrežiim  Deklareeritud energiatarve sundkonveksiooni režiimis: Gratään 

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 leiaste hoiulatri klapi siseküljelt (hooldusnumber leidub ka garantiibrošüüris),
- teie täielik aadress,
- teie telefoninumber.

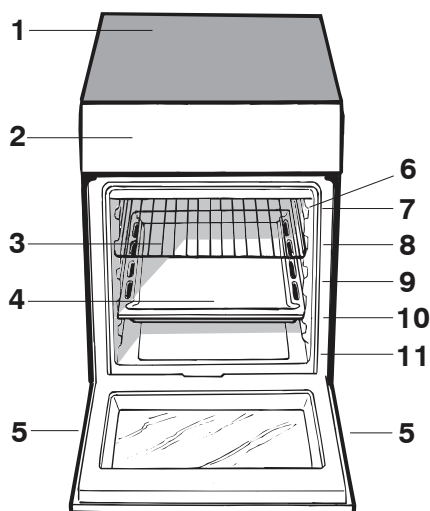
Seadme remontimiseks pöörduge garantiikaardil nimetatud **volitatud müügijärgsesse teenindusse**.

Kui mis tahes tööd teeb tehnik, kes ei tööta tootja poolt volitatud müügijärgse teeninduse keskustes, siis paluge tehtud tööde loeteluga kviitungit ja hoolitsege, et tööde tegemisel kasutatakse **originaalasendusosi**.

Nende juhiste eiramine võib kahjustada toote ohutust ja kvaliteeti.

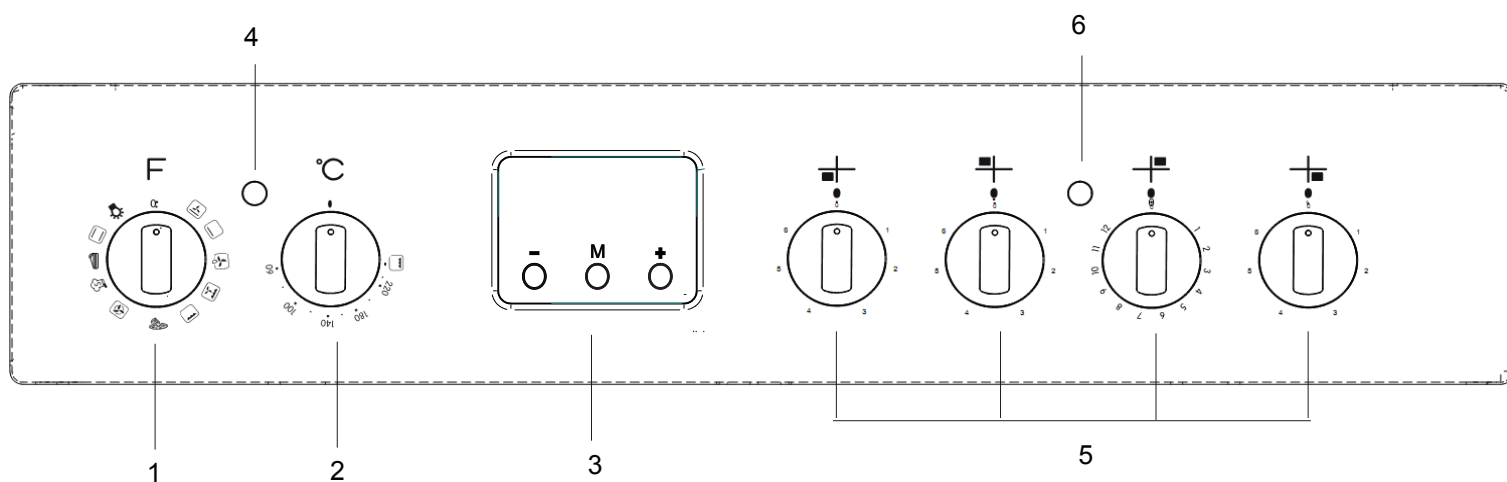
SERVICE 00 0000 00000





EE Seadme kirjeldus Üldvaade

1. Klaaskeraamiline pliidiplaat
2. Juhtpaneel
3. Eemaldatav grillimisrest
4. Tilkumispann
5. Reguleeritav jalg
6. Siinidega toed restidele/pannidele
7. Kõrgus 5
8. Kõrgus 4
9. Kõrgus 3
10. Kõrgus 2
11. Kõrgus 1



EE Seadme kirjeldus Juhtpaneel

1. Valikunupp
2. Termostaadinupp
3. Elektrooniline programmeerija
4. Termostaaditähis
5. Pliidiplaadi keedualade juhtnupud
6. Pliidiplaadi tähis

Paigaldamine

EE

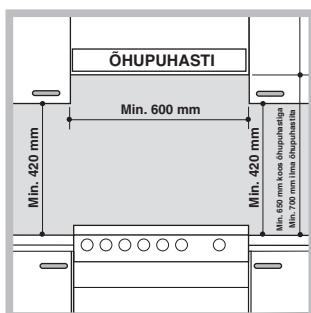
Paigutamine ja loodi seadmine

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 vaba ruumi.

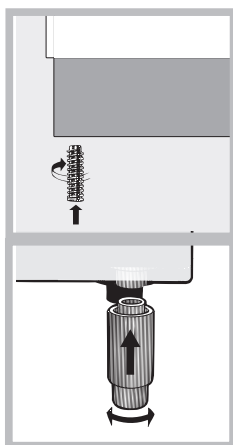


Kapi ja pliidi vahele peab vaba ruumi jääma vähemalt 700 mm, kui seinakapp on tuleohtlik (vt joonist).

- 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 pöranda tõttu loodi seadmist, siis keerake reguleeritavad jalad selleks ettenähtud pesadesse pliidi sokli nurkades (vt joonist).

Jalad* sobivad pliidi sokli põhjal olevatesse pesadesse.

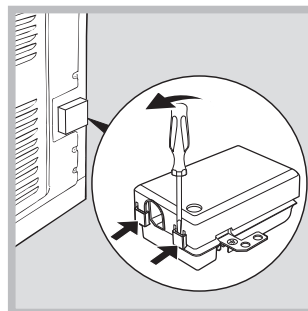
Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.

Elektriühendus

Toitekaabli paigaldamine

Klemmikarbi avamiseks:

- Sisestage kruvits klemmikarbi kattes olevatesse külgmistes piludesse.



- Tõmmake katet avamiseks.

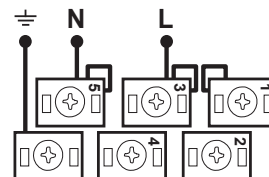
Tehke nii kaabli paigaldamiseks:

- Keerake lahti kaabli kinnituskruvi ja juhtmekontaktide kruvid.

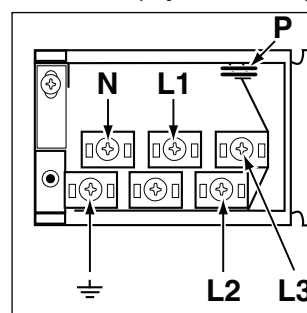
Loogad on tehases valmis seatud 230 V ühefaasilise ühenduse jaoks (vt joonist).

230 V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

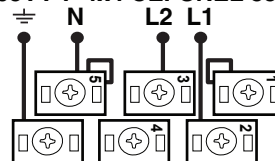


- Kasutage joonistel näidatud ühenduste jaoks kaht looka klemmikarbis (vt joonist – "P").



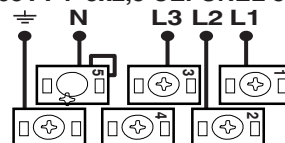
400 V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400 V 3N~

H05RR-F 5x2,5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2,5 CEI-UNEL 35746



- Kindlustage toitekaabel kaabli kinnituskrugi pingutades kohale ja katke klemmikarp siis uuesti kattega.

Toitekaabli elektrivõrku ühendamine

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

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

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

Toitekaabel ja elektrivõrgu pistikupesaga peavad olema pärast seadme paigaldamist lihtsalt juurdepääsetavad.

Kaablit ei tohi painutada ega pigistada.

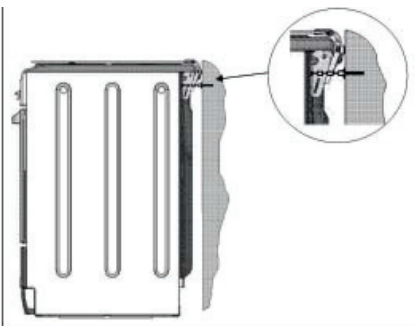
Kaablit tuleb korrapäraselt kontrollida.

Kahjustunud kaabel tuleb lasta asendada pädeval tehnikul.

Tootja vabaneb igasugusest vastutusest nende ohutusnõuete eiramisel.

Andmesild paikneb klapi siseküljel või ahju vasakul siseseinal (nähtav ahjuukse avamisel).

Julgestuskett



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

* See on ainult mudelitel teatud

Töölepanek ja kasutamine

EE

Kuumutage esimesel kasutuskorral suletud uksega tühja ahju maksimaalsel temperatuuril vähemalt pool tundi. Õhutage ruum põhjalikult pärast ahju väljalülitamist ja ahjuukse avamist. Seadmest võib tulla pisut ebameeldivat lõhna tootmisprotsessis kasutatud kaitsvate ainete tõttu, mis kuumutamisel ära põlevad.

Eemaldage enne kasutamist seadme külgedelt kogu kile.

Ahju töölepanek

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

Leiate vastavast tabelist (vt *ahjus küpsetamise soovitusete tabelit*) küpsetusrežiimide ja soovitatavate küpsetustemperatuuride loendi.

Küpsetamise käigus saab igal ajal:

- valikunuppu keerates küpsetusrežiimi muuta.
- termostaadinuppu keerates temperatuuri muuta.
- seada küpsetusaega ja küpsetamise lõpuaega (vt *altpoolt*).
- lõpetada küpsetamise valikunuppu asendisse "0" keerates.

Ärge pange emailkatte kahjustamise vältimiseks ühtegi eset otse ahju põrandale.

Pöörlevat praevarrast kasutades tohib ahjus küpsetada ainult kõrgusel 1.

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


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

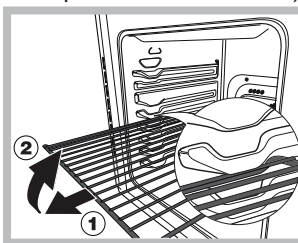
Ahju lamp süttib põlema valikulüliti keeramisel mis tahes asendisse peale väljalülitatud asendi "0". Lamp jääb põlema, kuni ahi töötab.

Valikunupu tähisele  keeramisel lülitub lamp põlema, ilma et ükski kuumutuselement aktiveeruks.

Küpsetusrežiimid


Temperatuur on kõikides küpsetusrežiimides seatav vahemikus 60 °C kuni maksimaalne peale järgmiste režiimide:

- GRILL (Soovitav: kasutage ainult maksimaalset võimsust.)
- GRATÄÄN (soovitav: Ärge seadke kõrgemat temperatuuri kui 200 °C.)



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

Korruga mitmel kõrgusel küpsetamine

Kui peate küpsetama kahel kõrgusel korruga, 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 kõrgemat temperatuuri vajav toit restiga kõrgusele 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 korruga 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 allapoole ja resti ülespoole.

Sümbol	Funktsioon	Funktsioon
	TAVAAHI	Sisse lülituvad nii ülemine kui alumine kuumutuselement. Seda traditsioonilist režiimi kasutades on kõige parem valmistada toitu ainult ühel küpsetusrestil. Mitme resti kasutamisel jaotub kuumus ahjus ebaühtlaselt.
	KÜPSETAMINE	Sisse lülituvad tagumine kuumutuselement ja ventilaator, tagades kuumuse ühtlaselt ja delikaatselt jaotumise kogu ahjus. 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 (ülemine, alumine ja ümar) ja ventilaator. Kuna kuumus on kogu ahjus sama, 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 alumistele kuumutuselementidele. Kui kasutate korraga rohkem kui üht resti, siis vahetage poole küpsetusaja möödudes restide asukohad.
	GRILL	Sisse lülitub ülemise kuumutuselemendi keskmine osa. Grilli kõrget otsest kuumust on soovitatav kasutada kõrget pinnatemperatuuri vajava toidu jaoks (vasika- ja veiselihaõlgud, 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 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 küps, ent mis vajab keskelt veel küpsetamist, ja puuvilja- või moosikattega dessertide jaoks, mille pind vajab vaid mõõdukat 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, võimaldamaks 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

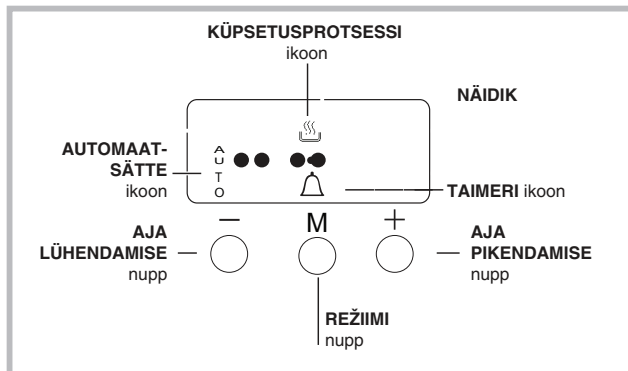
- Sisestage rest kõrgusele 3 või 4. Pange toit resti keskele.
- Soovitatav on seada maksimaalne võimsus. Termostaat juhib ülemise kuumutuselemendi tööd, mistõttu ei pruugi see pidevalt töötada.

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.

Kell ja köögitaimer

EE




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 lõpuajaga.

Seadme elektrivõrku ühendamisel ja pärast elektrikatkestust vilgub näidikul 00:00.



1. Vajutage korraga nuppe "+" ja "-". Nüüd hakkab vilkuma koolon tundide ja minutite vahel.
2. Seadke õige kella-aeg 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 seadmine läheb kiiremini ja lihtsamalt.
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 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 lõpu-aeg 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 sätele 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.

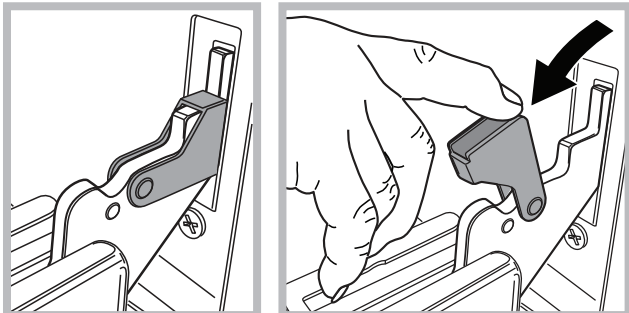
Ahjus küpsetamise nõuannete tabel

Küpsetus-režiimid	Toidud	Kaal (kg)	Kõrgus ahjus	Eelsoojendamisaeg (min)	Soovitav 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
	Puuviljakoogid	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 pannkoogid (2 restil)	1,2	2 ja 4	15	200	30-35
	Väikesed koogid (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 kreemisaiad (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 kreemisaiad (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
	Hakklihakotletid	0,6	4	-	Maks.	10-12
	Makrellid	1	4	-	Maks.	15-20
	Röstitud 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 + alt-kuumutus	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
Alt-kuumutus	Küpsetamise lõpetamiseks					

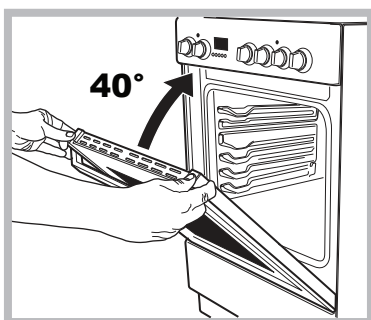
* Küpsetusajad on ligilähedased ja võivad varieeruda isiklikest maitse-eelistustest sõltuvalt.
Toitu grillides (grill või ventilaatoriga grill) tuleb kindlasti panna tilkumispann ahju alumistesse siinidesse.

Ahju ukse eemaldamine ja paigaldamine:

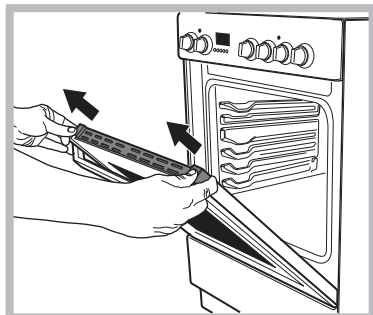
1. Avage ahju uks.
2. Tõmmake ahju ukse hingede klambrid lõpuni tagasi (vt joonist).



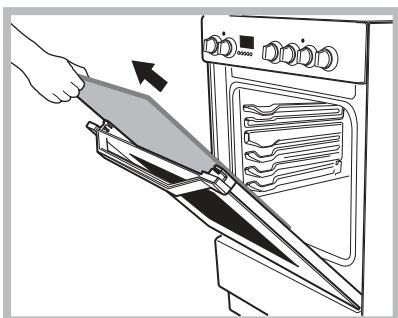
3. Sulgege ahju uks nii kaugelt, kui võimalik (uks jääb lahti umbes 40° nurga all). (Vt joonist.)



4. Vajutage kaht nuppu profiili ülaserval ja tõmmake profiil välja (vt joonist).



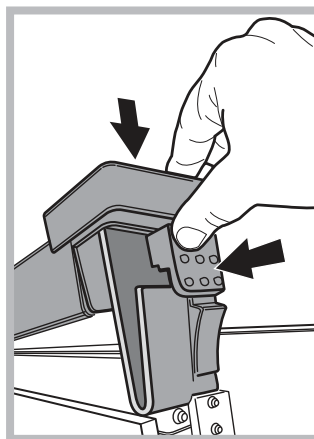
5. Tõmmake klaas välja ja puhastage peatükis "Hooldus" antud juhiseid järgides.



HOIATUS! Ahju ei tohi kasutada, kui ahjuukse sisemine klaas on eemaldatud!

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

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



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

Klaaskeraamilise pliidiplaadi kasutamine

EE

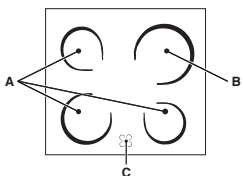
Tihendite liimist jäävad klaasile määrdajäljed. Need on soovitatav eemaldada enne seadme kasutamist spetsiaalse mitteabasiivse puhastusvahendiga. Seadme esimeste kasutustundide jooksul võib olla tuntav kummilõhn, mis siiski väga ruttu kaob.

Keedualade sisse ja välja lülitamine

Keerake keeduala sisse lülitamiseks vastavat nuppu päripäeva. Keeduala uuesti välja lülitamiseks keerake nupp vastupäeva asendisse "0". SISSELÜLITATUD Pliidiplaadi valgustatud tähis näitab, et pliidiplaadil on vähemalt üks keeduala sisselülitatud.

Keedualad

Pliidiplaadil on elektrilised kuumutuselemendid. Nende kasutamisel muutuvad pliidiplaadi järgmised osad punaseks. Pliidiplaadil on elektrilised Hi-Lite kiirkuumutuselemendid. Nende kasutamisel muutuvad pliidiplaadi järgmised osad punaseks.



- A. Kiirgavate kuumutuselementidega keeduala
- B. Hi-Lite kiirkuumutuselementidega keeduala

C. Jääksoojuse tähis: See näitab, et vastava keeduala temperatuur on üle 60 °C koguni pärast kuumutuselemendi väljalülitamist. Keeduala on seega veel kuum.

Hi-Lite kiirkuumutuselementidega keedualad

Neis genereerivad kuumust kiirgavad Hi-Lite lambid. Need on omadustelt gaasipõletite sarnased: nende tööd on lihtne juhtida ja need saavutavad kiiresti seatud temperatuuri. Nende kuumutusvõime on lausa silmaga näha.

Kuumutuselementide kirjeldus

Sõõrikujulised kiirgavad kuumutuselemendid muutuvad punaseks 10–20 sekundi jooksul pärast sisselülitamist. Sõõrikujulised Hi-Lite kiirkuumutuselemendid tagavad lisaks oma tavalistele eelistele ka kuumuse ühtlase jaotumise.

Hi-Lite lambid kiirgavad kuumust ja valgust kohe sisselülitamisel, tagades järgmised praktilised eelised:

- kiire kuumenemine (gaasipõletiga võrreldes),
- kiire jahtumine,
- ühtlane temperatuur kogu pinnal (tänu sõõrikujulistele kuumutuselementidele).

Need sarnanevad teistele keedualadele pliidiplaadil, mistõttu on neid lihtne kasutada. Peate pliidiplaadi nõuetekohaseks kasutamiseks tutvuma vaid küpsetustabelitega kasutusjuhendis.

Praktilised nõuanded pliidiplaadi kasutamiseks

- Kasutage paksu lameda põhjaga potte ja panne tagamaks, et kogu põhi toetub tihedalt keedualale.



- Kasutage kogu keeduala katmiseks piisavalt suure läbimõõduga potte ja panne, et kuumus ei läheks raisku.



- Hoolitsege, et poti või panni põhi on täiesti puhas ja kuiv: see tagab poti või panni tihedalt vastu keeduala toetumise ja nii püsivad nii küpsetusnõud kui pliidiplaat kauem efektiivsed.
- Vältige gaasipõletitel kasutatavate küpsetusnõude kasutamist: gaasipõleti kontsentreeritud kuumus võib olla muutnud panni või poti põhja kõveraks, mistõttu see ei toetu üleni pliidiplaadile.
- Ärge jätke keeduala sisselülitatuks, ilma et sellele oleks pott või pann, kuna keeduala võib muidu kahjustuda.

Asend	Kiirgav keraamiline pliidiplaat Tavaline või kiirkeeduala	Keraamiline halogeenpliidiplaat Automaatne keeduala
0	Väljalülitatud	Väljalülitatud
1	Kala küpsetamiseks	Või või šokolaadi sulatamiseks
2	Kartulite aurutamiseks, supi keetmiseks, kikerherneste ja ubade keetmiseks	Vedelike uuesti kuumutamiseks
3	Suure toidukoguse valmistamise jätkamiseks, köögiviljasupi keetmiseks	
4	Praadimiseks (poolküps)	Kastmete (k.a koorekastmete) valmistamiseks
5	Praadimiseks (küps)	
6	Pruunistamiseks või kiiresti keema ajamiseks	Toidu valmistamiseks keemistemperatuuril
7		
8		
9		Liha küpsetamiseks
10		
11		Hautamiseks
12		Praadimiseks

Seadme väljalülitamine

Ühendage seade enne puhastamist ja hooldamist elektrivõrgust lahti.

Ahju puhastamine

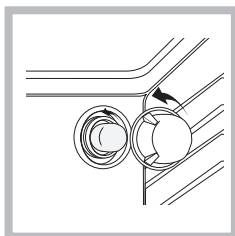
Seadme puhastamiseks ei tohi kasutada auru- ega survepesurit.

- Puhastage ahjuukse klaasi nuustiku ja mitteabrasiivse puhastusvahendiga ning kuivatage siis hoolikalt pehme riidega. Ärge kasutage karedaid abrasiivseid vahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, põhjustades klaasi purunemise.
- Roostevabast terasest või emailitud välimisi osi ja kummitihendeid võib puhastada leiges vee ja neutraalse seebi lahuses niisutatud nuustikuga. Kasutage raskesti eemaldatavatel plekkidel spetsiifilisi puhastustooteid. Pärast puhastamist loputage ja kuivatage hoolikalt. Ärge kasutage abrasiivseid pulbreid ega korrodeerivaid aineid.
- 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.
- Peske tarvikuid samamoodi nagu igapäevaseid sööginõusid. Need on koguni nõudepesumasinakindlad.
- Juhtpaneel tuleks mustusest ja rasvast puhastada mitteabrasiivse nuustiku või pehme riidega.
- Roostevabale terasele võivad jääda plekid, kui pinnale jääb kauaks ajaks karedat vett või kui kasutate puhastamiseks fosforit sisaldavaid agressiivseid detergente. Soovitame teraspinnad hoolikalt loputada ja kuivatada.

Ahju tihendite kontrollimine

Kontrollige korrapäraselt tihendeid ahjusuu ümber. Pöörduge tihendite kahjustumisel müügiärgsesse teenindusse. Soovitame sel juhul kasutada ahju uuesti alles pärast tihendite asendamist.

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.

Ärge kasutage ahjulampi ruumi valgustamiseks.

Külgmiste ja tagaseina katalüütilised katted

Need paneelid on kaetud spetsiaalse emailiga, mis suudab absorbeerida küpsemisel toidust pritsivat rasva.

See email on üsna tugev, mistõttu võib selle pinnal libistada erinevaid tarvikuid (reste, tilkumispanne jms), ilma et see kahjustuks. Pindadele võivad ilmuda valged plekid: nende pärast ei ole vaja muretseda.

Vältige siiski:

- emaili kriimustamist teravate esemetega (näiteks noaga) ja
- detergentide või abrasiivsete materjalide kasutamist.

Klaaskeraamilise pliidiplaadi puhastamine

Ärge kasutage abrasiivseid ega korrodeerivaid detergente (näiteks grilli ja ahju puhastusaerosoole), plekieemaldajaid, korrosioonitõrjetooteid, pulbrilisi detergente ega abrasiivse pinnaga nuustikuid, kuna need võivad pinda pöördumatult kahjustada.

- Tavaliselt piisab lihtsalt pliidiplaadi niiske nuustikuga pesemisest ja vedelikku hästi imava köögipaberiga kuivatamisest.
- Hõõruge väga määrduvad pliidiplaadi spetsiaalse klaaskeraamika puhastusvahendiga ning loputage ja kuivatage siis hoolikalt.
- Kasutage raskesti eemaldatavast mustusest vabanemiseks sobivat kaabitsat (ei kuulu seadme komplekti). Eemaldage mahaläinud vedelik ja toit võimalikult kiiresti ilma seadme jahtumist ära ootamata, et vältida nende pinnale kõrbemist. Suurepärase tulemuse saab seebivees niisutatud spetsiaalselt klaaskeraamilistele pindadele mõeldud roostekindlast terastraadist nuustikut kasutades.
- Kui pliidiplaadile sulab kogemata plasti või suhkrut, siis eemaldage see viivitamata kaabitsaga juba kuumalt pinnalt.
- Pärast puhastamist võib pliidiplaadi töödelda spetsiaalse kaitsva hooldustootega: sellest tootest pinnale jääv nähtamatu kiht kaitseb pliiti toiduvalmistamisel vedelike eest. See hooldusvahend tuleks kanda soojale (mitte kuumale) või külmale pinnale.
- Loputage seade alati lõpuks hoolikalt puhta veega ja kuivatage põhjalikult: jäägid võivad muidu pliidiplaadi edasisel kasutamisel pinnale kõrbedada.

Klaaskeraamilise pliidiplaadi puhastusvahendid	Saadavus
Aknakaabits, žiletiteraga kaabitsad	Ehituspoed
Asendusterad	Ehituspoed, supermarketid, apteegid
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Toidupoed, kaubamajad, supermarketid

Siinidega toed küpsetusplaatidele ja -restidele

Siinidega toed on eemaldatavad ja nõudepesumasinakindlad.

Tehke eemaldamiseks nii:

Hoidke tuge esiosast ja tõmmake ahju seinalt ära. Peske kraanikausis või nõudepesumasinas. Siinidega tuge eemaldamine tagab 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.