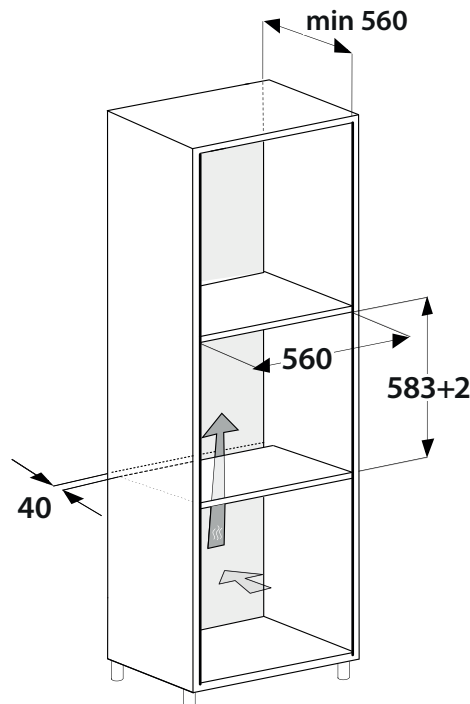
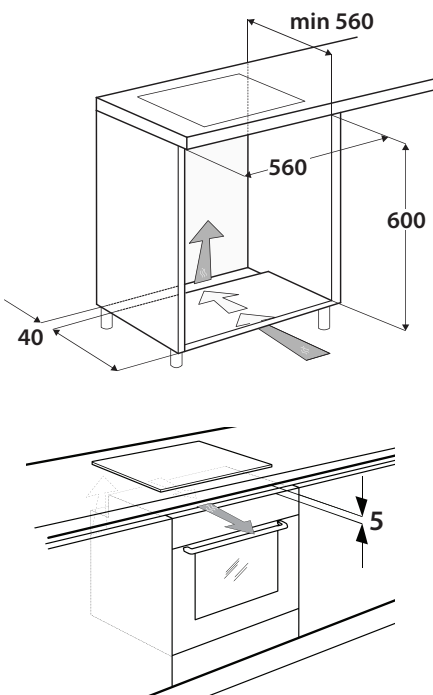
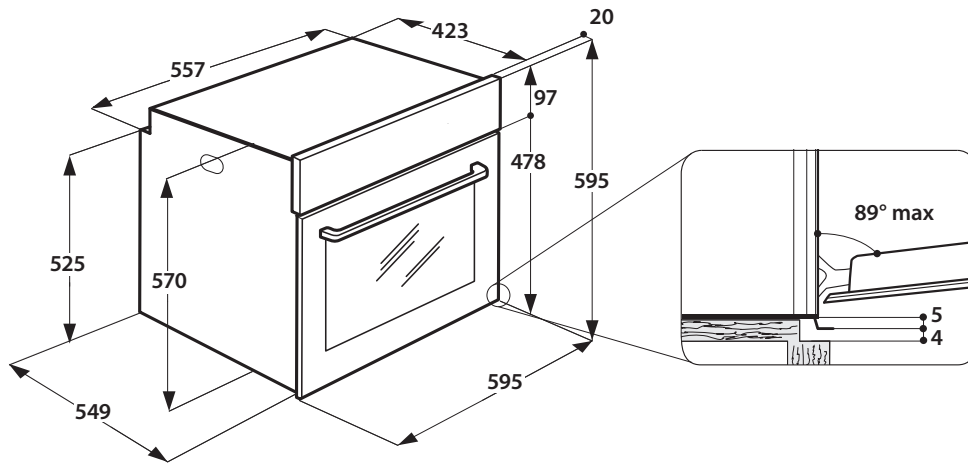
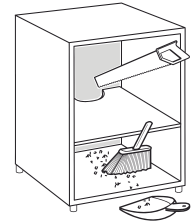
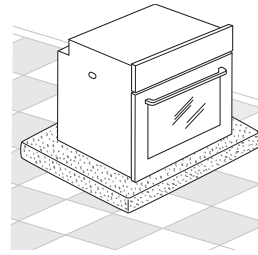
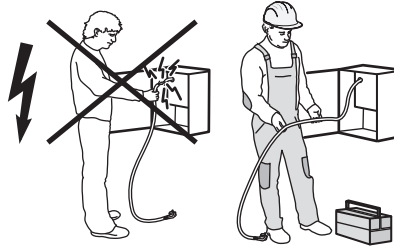
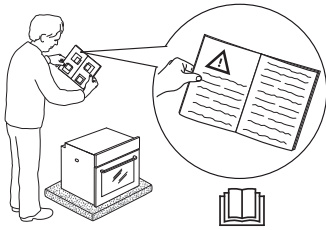
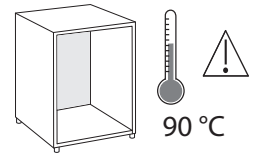
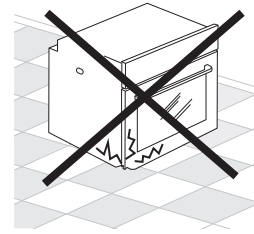
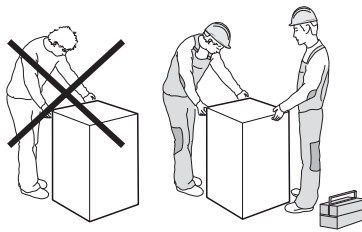
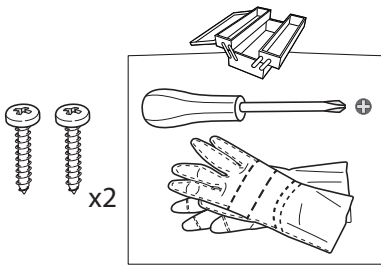
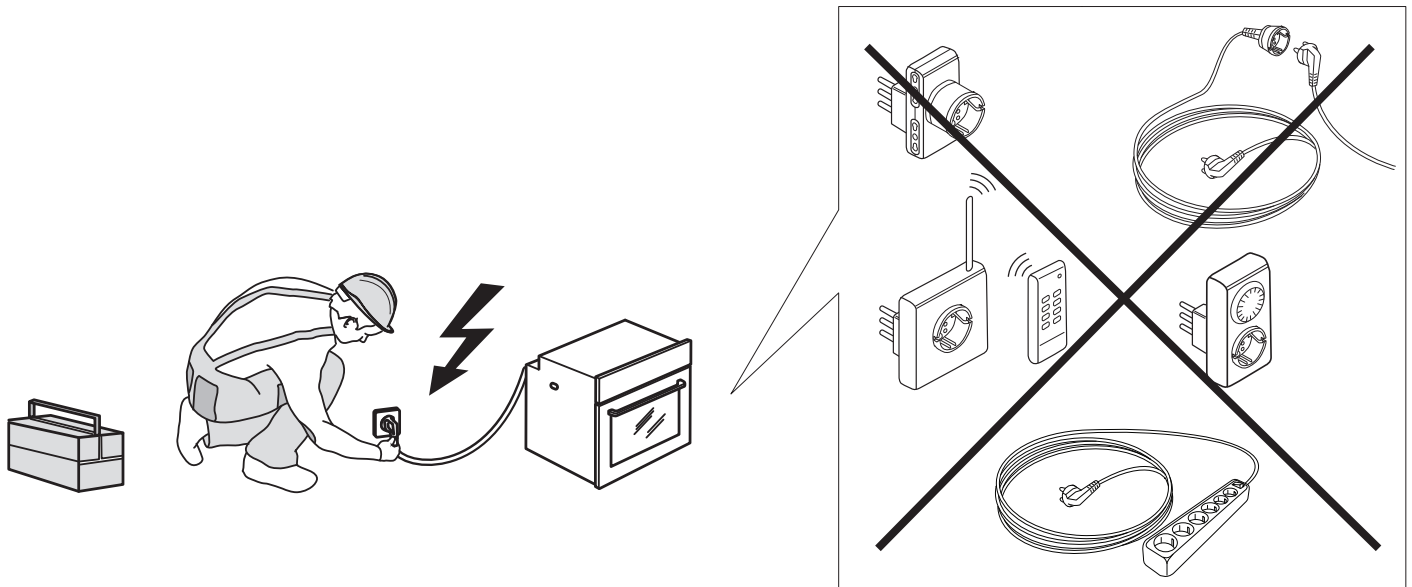
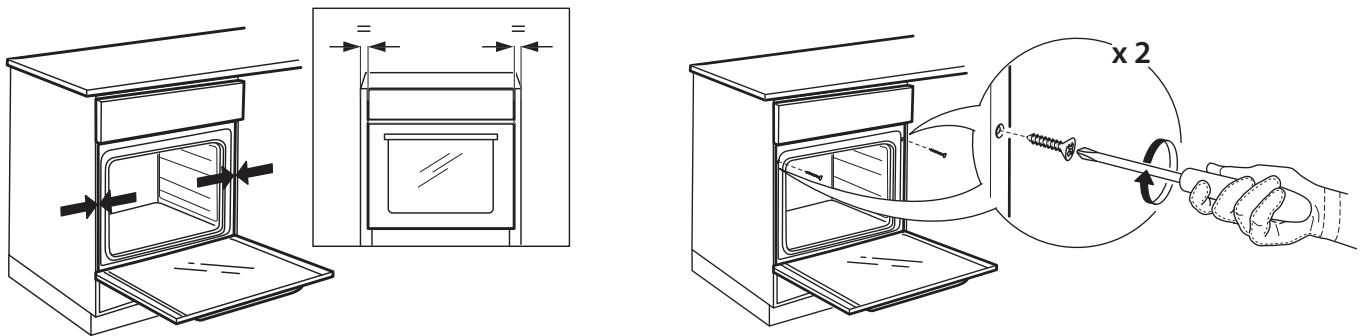
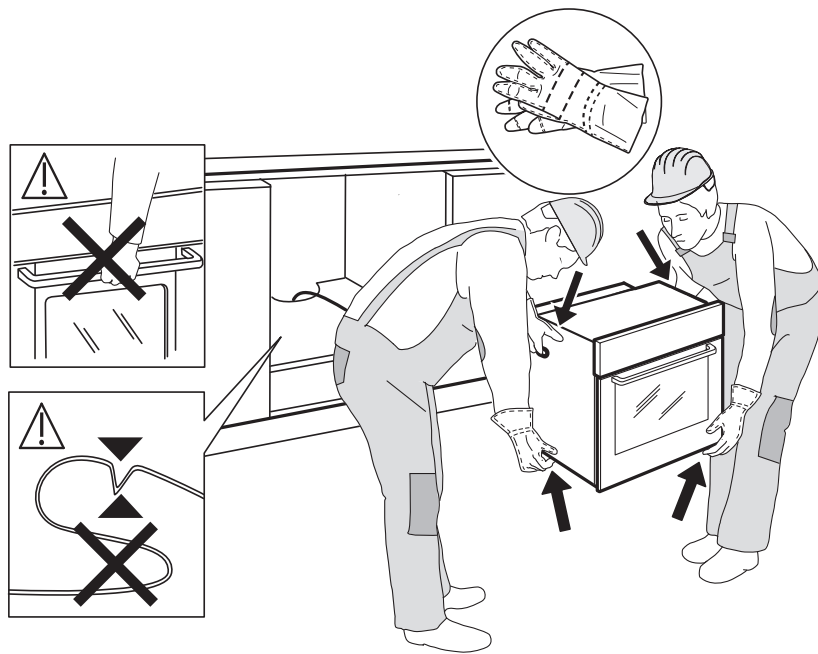


**Tervishoiu ja ohutuse, kasutamise ja
hoolduse ning paigaldamise juhend**





ET

OHUTUSJUHISED

OLULINE! LUGEGE LÄBI JA JÄRGIGE HOOLIKALT!

Enne seadme kasutamist lugege see ohutusjuhend hoolikalt läbi. Hoidke see hilisemaks läbivaatamiseks käepärast.

Selles juhendis ja seadmel endal on olulised hoiatused, mida tuleb pidevalt järgida. Tootja ei vastuta selle eest, kui ohutusjuhendit ei järgita, seadet kasutatakse valesti või määratakse sellele sobimatud seaded.

⚠ Väikelapsed (vanuses 0-3 aastat) tuleb seadmest eemal hoida. Lapsed (vanuses 3-8 aastat) tuleb seadmest eemal hoida, kui nende järele ei valvata. Lapsed alates 8 eluaastast ja isikud, kes on piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või ilma kogemuste või teadmisteta, võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende tegevust jälgitakse või neid on seadme ohutuks kasutamiseks juhendatud ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.

⚠ HOIATUS! Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel kuumaks. Vältige kuumutuselementide puudutamist. Nooremad kui 8 aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, kui nende tegevust pidevalt ei jälgita.

⚠ Toiduainete kuivamise ajal ei tohi seadet järelevalveta jätta. Kui seadmega saab kasutada sondi, kasutage ainult selle ahjuga kasutamiseks mõeldud sondi – tulekahju oht!

⚠ Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik selle osad on täielikult maha jahtunud – tulekahju oht! Olge alati valvas, kui valmistate suure rasva- või õlisisaldusega toitu või lisate alkohoolseid jooke – tulekahju oht! Nõude ja tarvikute eemaldamisel kasutage pajakindaid. Küpsetamise järel avage uks ettevaatlikult ja laske kuuma õhul või aurul vähehaaval väljuda – põletusoht! Ärge katke ahju esiküljel olevaid kuumaõhuavasid – tulekahju oht!

⚠ Ukse kahjustamise vältimiseks olge selle avatud või alumises asendis ettevaatlik.

LUBATUD KASUTUS

⚠ ETTEVAATUST! Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise lülituseseadmega, nagu taimer või eraldi kaugjuhtimissüsteem.

⚠ See seade on nähtud ette kasutamiseks kodumajapidamistes ja teistes sarnastes rakendustes, nagu : kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögipiirkondades; talumajapidamistes; klientide poolt hotellides, motellides, hommikusööki pakkuvates asutustes ja teistes majutustüüpi keskkondades.

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide soojendamine) pole lubatud.

⚠ See seade ei ole mõeldud professionaalseks kasutuseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.

⚠ Ärge hoiundage seadme sees ega lähedal plahvatus- ega tulekahju ohtlikke aineid (nt bensiini- ega aerosoolipurke) – tulekahju oht!

PAIGALDAMINE

⚠ Seadet tuleb käsitseda ja paigaldada kahe või enama inimesega, vastasel juhul tekib vigastuste oht. Lahtipakkimiseks ja paigaldamiseks kasutage kindaid, et vältida sisselõikamisohtu.

⚠ Seadme paigalduse, sealjuures veevärgi ühenduse (kui vajalik), elektriühenduse ja remondi peab sooritama kvalifitseeritud tehnik. Ärge parandage ega asendage mõnda seadme osa, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata! Hoidke lapsed paigalduspiirkonnast eemal. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide korral võtke ühendust edasimüüja või lähima teenindusega. Pärast paigalduse lõppu tuleb jäätmed (kile, vahtplast jms) panna hoiule lastele kättesaamatusse kohta, sest vastasel juhul tekib lämbumisoht. Enne paigaldamist tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada, sest tekib elektrilöögioht. Jälgige paigaldamise ajal, et seade ei kahjustaks toitejuhet, vastasel juhul tekib tule- või elektrilöögioht. Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud.

⚠ Kapi mõõtulõikamine peab toimuma enne seadme paikapanekut, eemaldada tuleb ka puidutükid ja saepuru. Nõutav vahe ahju ülaseri ja tööpinna vahel ei tohi olla takistatud – põletusoht!

⚠ Ärge eemaldage seade polüstüreenalusest alles paigaldamisel.

⚠ Pärast paigaldamist ei tohiks seadme allosa enam olla ligipääsetav – põletusoht!

⚠ Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse taha – tuleoht!

ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

⚠ Nimiplaat paikneb ahju esiküljel (nähtav, kui uks on avatud).

⚠ Seadet peab olema võimalik vooluvõrgust lahti ühendada kas pistikut pesast välja tõmmates, kui pistik on juurdepääsetav, või ligipääsetava mitmepooluselise lüliti abil, mis on paigaldatud pistikupesast ülesvoolu kooskõlas riiklike ohutuseeskirjadega. Seade peab olema maandatud vastavalt riiklikele elektriohutustandarditele.

⚠ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitmikpistikupesi ega adaptereid. Elektriühendus ei tohi pärast paigaldamist olla kasutajale ligipääsetav. Ärge kasutage seadet märjana ega paljajalu. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe

või pistik on vigane, kui see ei tööta korralikult või kui see on kahjustatud või maha kukkunud.

⚠ Kui toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, teenindus või muu kvalifitseeritud isik selle ohtude, näiteks elektrilöögiohu vältimiseks asendama.

⚠ Toitekaabli asendamisel võtke ühendust volitatud teenindusega.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS


⚠ HOIATUS! Enne hooldustööde tegemist veenduge, et seade on välja lülitatud ja toitevõrgust lahti ühendatud; ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid, sest nendega tekib elektrilöögioht.

⚠ Ärge kasutage seadme ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhasteid ega metallkraabitsat! Need võivad pinda kriimustada ja klaas võib puruneda.


⚠ Veenduge, et seade oleks enne mis tahes puhastus- ja hooldustöid maha jahtunud - põletusohu.

⚠ HOIATUS! Enne lambi asendamist lülitage seade välja – elektrilöögi oht!

PAKKEMATERJALIDE ÄRAVISKAMINE

Pakkematerjal on 100% taaskäideldav ja märgistatud taaskäitlemise sümboliga . Pakendi osad tuleb ära visata vastutustundlikult ja täies vastavuses kohalike jäätmekäitlusnõuetega.

KODUMASINATE JÄÄTMEKÄITLUS

See seade on toodetud taaskäideldavatest või taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage seade vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Elektriliste majapidamisseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamisseadmete kogumispunktist või poest, kust seadme ostsite. Seade on märgistatud vastavalt Euroopa Liidu elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) direktiivile 2012/19/EL. Tagades seadme korrekse utiliseerimise, aitate hoida ära potentsiaalseid negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele. Seadmel või seadmega kaasapandud dokumentatsioonil olev sümbol  näitab, et seadet ei tohi käidelda olmejäätmena, vaid et see tuleb toimetada lähimasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

ENERGIASÄÄSTUNIPID

Eelsoojendage ahju ainult siis, kui see on ette nähtud küpsetustabelis või retseptis. Kasutage tumedaid küpsetusvorme, kuna need neelavad paremini kuumust. Toidu küpsemine kuumas ahjus jätkub ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

ÖKODISAINI DEKLARATSIOON

Seade täidab Euroopa eeskirjade nr 65/2014 ja 66/2014 säästliku disaini nõudeid vastavuses Euroopa standardiga EN 60350-1.

IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND

TÄNAME, ET OSTSITE HOTPOINT - ARISTON



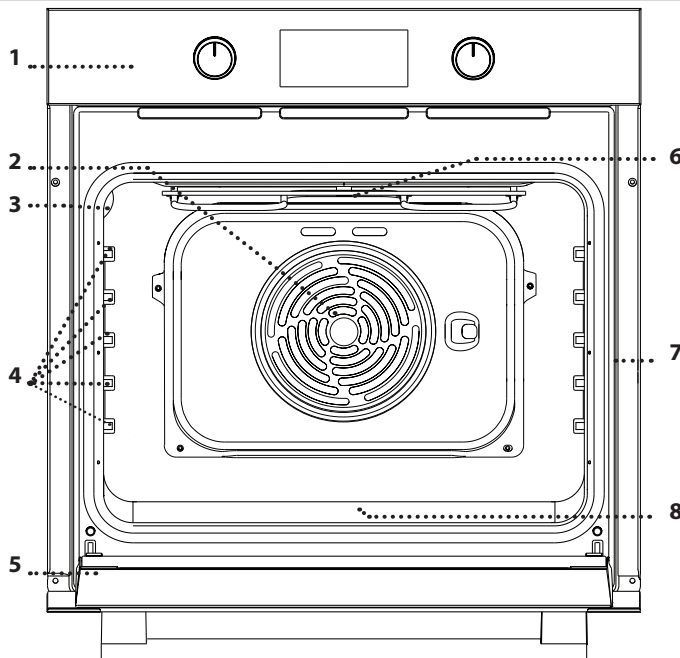
TOOTE

Täielikuma hoolduse ja toe saamiseks registreerige oma seade aadressil www.hotpoint.eu/register



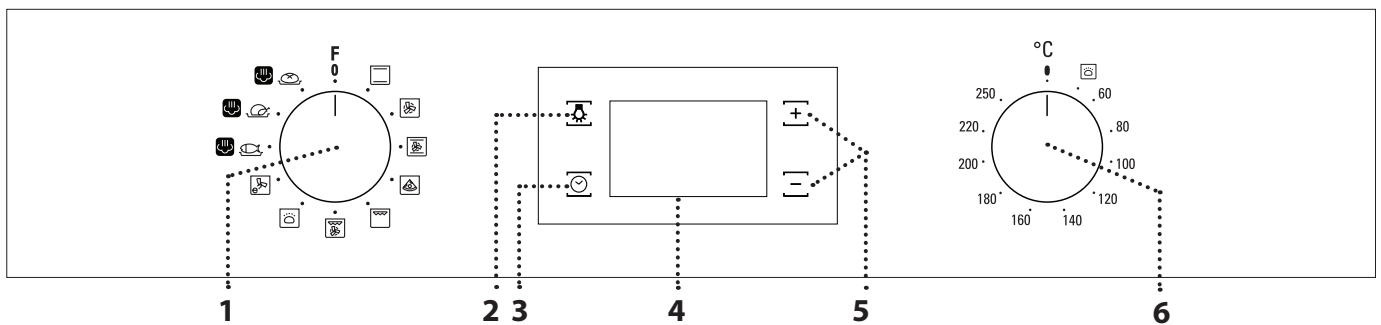
Lugege enne seadme kasutamist hoolikalt tervishoiu- ja ohutusjuhendit.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator ja ringikujuline kütteelement (pole nähtaval)
3. Lamp
4. Riiulisiinid (tasandi number on märgitud küpsetuskambri seinal)
5. Uks
6. Ülemine küttekeha/grill
7. Identimisplaat (ärge eemaldage)
8. steam: joogivee süvend

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. VALIKUNUPP

Ahju sisselülitamiseks ja funktsiooni valimiseks. Ahju väljalülitamiseks keerake nupp asendisse 0.

2. VALGUSTUS

Kui ahi on sisse lülitatud, saate seda vajutades lülitada sisse või välja ahju valgustuse.

3. KELLAAJA SEADISTAMINE

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

4. KUVA

5. SEADENUPUD

Küpsetusaja muutmiseks.

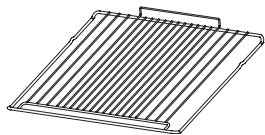
6. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

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

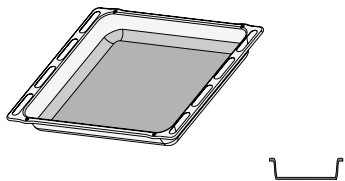
TARVIKUD

REST



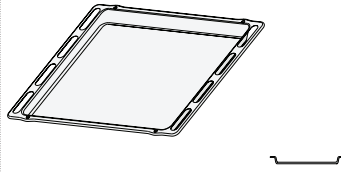
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

TILKUMISALUS *



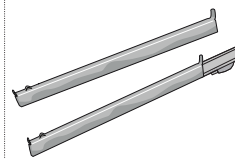
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



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

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemist ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

- Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele. Seejärel nihutage see horisontaalselt riiulisiinidel lõppu.
- Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb rõhtsalt riiulisiinidele libistada.

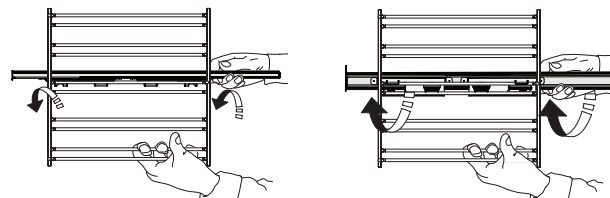
RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

- Haarake riiulisiinide eemaldamiseks kindlalt siini välisosast ja tõmmake seda enda poole, et eemaldada tugi ja kaks sisemist tihvti oma pesadest.
- Riiulisiinide ümber paigutamiseks hoidke neid avause lähedal ja sisestage esmalt kaks tihvti pesadesse. Seejärel viige väline osa pesa juurde, sisestage tugi ja vajutage tugevalt õõnsuse seinale, et veenduda, et riiulisiin on kindlalt kinni.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (NENDE OLEMASOLUL)

Eemaldage riiulisiinid. Eemaldage juhikute kinnitusklambrid riiulijuhikult alustades selle alumisest osast.



Kinnitage liugsiinide uuesti paigaldamiseks juhiku ülemine klamber riiulijuhiku külge ja seejärel paigaldage alumine klamber. Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riiulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Paigaldage riiulisiinid tagasi.









Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KELLAJA SEADISTAMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaeg. Vajutage nuppu , kuni tabloole ilmub ikoon  ja kahekohaline tundide näidik hakkab vilkuma.



Tundide seadmiseks vajutage nuppe  või  ja kinnitamiseks vajutage nuppu . Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Minutite seadmiseks vajutage  või  ja kinnitamiseks vajutage .

Pange tähele! Kui ikoon  vilgub (näiteks pärast pikka voolukatkestust), peate kellaaja uuesti määrama.

2. AHJU KUUMUTAMINE

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

Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 250 °C. Ahi peab sel ajal olema tühi.

Pange tähele! Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

FUNKTSIOONID

TAVAPÄRANE KASUTAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.

SUNDÕHK

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (kuni kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.

SUUR KÜPSETAMINE

Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Soovitame liha küpsetamise ajal ümber pöörata, et mõlemad pooled ühtlaselt pruunistuksid. Samuti soovitame liha mõne aja tagant leemega üle valada, et see ära ei kuivaks.

PITSA

Mitut tüüpi ja suuruses pizza ning saia küpsetamiseks. Soovitav on küpsetusplaatide asetus umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada.

GRILLIMINE

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.


TURBOGRILL

Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Grillimisel soovitame asetada alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

KERGITAMINE


Magusa või soolase taigna tõhus kergitamine. Funktsiooni sisselülitamiseks keerake termostadinupp vastavale ikoonile.

SÄÄSTLIK SUNDÕHK

Ühes tükis praadide või täidisega lihalõikude küpsetamine ühel tasandil. Örn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab sisse lülitada, vajutades nuppu .

steam 

- KALA 
- LIHA 
- KÜPSETISED 

Need funktsioonid steam  tagavad suurepärased tulemused tänu küpsetustsüklitele lisatud aurule. Valage külma ahju põhja joogivett ja valige soovitud küpsetusmeetodile sobiv funktsioon. Iga toidu jaoks optimaalsed veekogused ja temperatuurid on loetletud küpsetustabelis. **Eelkuumutage ahi enne toidu lisamist.**

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks pöörake *valikunupp* soovitud funktsiooni asendisse: süttib tabloo ja kõlab helisignaal.




2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI

Valitud funktsiooni käivitamiseks pöörake *termostadinuppu*, et määrata soovitud temperatuur.



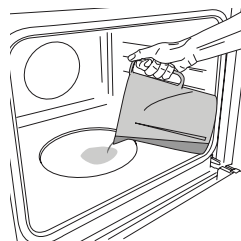
Pange tähele: Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates valikunuppu või muutes temperatuuri termostadinupuga. Funktsioon ei käivitu, kui termostadinupp on asendis . Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.

KERGITAMINE


Kergitamise funktsiooni käivitamiseks pöörake *termostadinupp* vastava sümboli juurde. Kui ahi on määratud muule temperatuurile, ei käivitata funktsiooni.

Pange tähele! Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.

steam 





Täitke külma ahju süvend vastavas küpsetustabelis näidatud koguse joogiveega.

Kinnitage ja aktiveerige funktsioon steam . Pärast avage ettevaatlikult uks ja laske aurul aeglaselt hajuda.

Pange tähele! Ärge avage auruga küpsetamisel kunagi ust ega lisage auru.

3. EELKUUMUTAMINE

Kui funktsioon käivitub, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuma ikooniga  märku, et eelsoojenduse etapp on aktiveeritud.



Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaali ja näidikul püsivalt põlev ikoon  annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

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




KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.




KESTUS

Hoidke nuppu  all, kuni ekraanil hakkab vilkuma  ikoon ja „00:00“.





Määrake nupuga  või  vajalik küpsetusaeg ning vajutage kinnituseks nuppu .




Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

Pange tähele! Määratud küpsetusaja tühistamiseks hoidke nuppu  all, kuni ikoon  hakkab ekraanil vilkuma. Seejärel kasutage nuppu , et määrata küpsetusajaks „00:00“. See küpsetusaeg sisaldab ka eelsoojenduse etappi.

KÜPSETAMISE LÕPUAJA/ VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

Kui küpsetusaeg on määratud, saab funktsiooni käivitamise aega edasi lükata, programmeerides selle lõpuaja: vajutage nuppu , kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon  ja praegune kellaeg.



Küpsetamise lõpuaja seadmiseks kasutage nuppu  või  ja kinnitamiseks vajutage .

Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: funktsioon jääb ootele ja hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks teie seatud ajal.

Pange tähele! Selle sätte tühistamiseks lülitage ahi välja, pöörates valikunupu asendisse „0“.

KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et funktsiooni töö on lõppenud.





Pöörake *valikunuppu*, et valida teine funktsioon, või valige asend „0“ ahju väljalülitamiseks.



Pange tähele! Kui taimer on aktiivne, kuvatakse tablool vaheldumisi teksti END ja järelejäänud aega.

TAIMERI SEADMINE

See valik ei katkesta ega programmeeri küpsetamist, kuid võimaldab teil kasutada ekraani taimerina (nii funktsiooni töötamise ajal kui ka siis, kui ahi on välja lülitatud).

Hoidke nuppu  all, kuni ekraanil hakkab vilkuma  ikoon ja „00:00“.



Vajaliku aja seadmiseks kasutage nuppu  või  ja kinnitamiseks vajutage .

Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaali.

Märkused Taimeri tühistamiseks hoidke nuppu  all, kuni ikoon  hakkab vilkuma. Seejärel määrake nupuga  ajaks uuesti „00:00“.

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	170	30-50	3
		Jah	160	30-50	2
		Jah	160	40-60	4
Täidisega kook (juustukook, struudel, puuviljapirukas)		Jah	160-200	35-90	2
		Jah	160-200	40-90	4 2
Küpsised/marjakorvikesed		Jah	160	25-35	3
		Jah	160	25-35	3
		Jah	150	35-45	4 2
Tuuletaskud		Jah	180-210	30-40	3
		Jah	180-200	35-45	4 2
		Jah	180-200	35-45	5 3 1
Besee		Jah	90	150-200	3
		Jah	90	140-200	4 2
		Jah	90	140-200	5 3 1
Pitsa/focaccia		Jah	190-250	15-50	1 / 2
		Jah	190-250	20-50	4 2
Sügavkülmutatud pitsa		Jah	250	10-20	3
		Jah	230-250	10 - 25	4 2
Soolased pirukad (juurviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180-200	40-55	3
		Jah	180-200	45-60	4 2
		Jah	180-200	45-60	5 3 1
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190-200	20-30	3
		Jah	180-190	20-40	4 2
		Jah	180-190	20-40	5 3 1
Lasanje / küpsetatud pasta / cannelloni / lahtine pirukas		Jah	190-200	45-65	2
Lambaliha / vasikaliha / veiseliha / sealiha 1 kg		Jah	190-200	80-110	3
Krõbeda kamaraga seapraad 2 kg		Jah	180-190	110-150	3
Kanapraad / jänesepraad/pardipraad 1 kg		Jah	200-230	50-100	2
Kalkunipraad / hanepraad 3 kg		-	190-200	100-160	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (filee, terve)		Jah	170-190	30 - 45	2
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180-200	50-70	3
Röstitud sai/leib		5'	250	2 - 6	5

FUNKTSIOONID

Tavapärase küpsetamine	Sundõhk	Suur küpsetamine	Pitsa	Grillimine	Turbo Grill	Säästlik sundõhk

TARVI KUD

Rest	Ahjunõud või küpsetuspann restil	Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Kalafilee/-lõigud		-	230–250	15–30 *	4 3
Vorstid / kebab / ribi / kotletid		-	250	15–30 *	5 4
Grillkana 1-1,3 kg		Jah	200–220	55 - 70 **	2 1
Veisepraad pooltoores 1 kg		Jah	200–210	35–50 **	3
Lambakoot		Jah	200–210	60–90 **	3
Ahjukartulid		Jah	200–210	35–55	2
Köögiviljagratään		-	200–210	25 - 55	3
Liha ja kartulid		Jah	190–200	45 - 100 ***	4 1
Kala ja köögiviljad		Jah	180	30–50 ***	4 2
Lasanje ja liha		Jah	200	50–100 ***	4 1
Terve söögikord: puuviljakook (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	180–190	40 - 120 ***	5 3 1
Praad / täidisega praad		-	170–180	100 - 150	3

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

** Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

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

steam						
RETSEPT	FUNKTSIOON	VESI (ml)	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Kalafilee/-lõigud 0,5 - 2 cm	steam	250	Jah	190 - 210	10–20	3
Terve kala 300 - 600 g	steam	250	Jah	190 - 210	10 - 25	3
Terve kala 600 g - 1,2 kg	steam	250	Jah	180–200	20–40	3
Veisepraad pooltoores 1 kg	steam	250	Jah	190 - 210	30 - 45	3
Lambakoot 500 g - 1,5 kg	steam	250	Jah	170–190	60 - 75	2
Kana/pärllkana/part Terve 1–1,5 kg	steam	250	Jah	200–220	50–70	2
Kana/pärllkana/part Tükeldatud 500 g–1,5 kg	steam	250	Jah	200–220	40–60	3
Kana/kalkun/part Terve 3 kg	steam	250	Jah	160–180	100 - 140	2
Lambaliha/veiseliha/sealiha 1 kg	steam	250	Jah	170–190	60–90	3
Väike leib/sai 80–100 g	steam	200	Jah	200–220	20–30	3
Vormileib/sai 300–500 g	steam	250	Jah	170–190	35–50	3
Leib/sai 500 g–2 kg	steam	250	Jah	160 - 170	50–100	2
Baguette'id 200–300 g	steam	250	Jah	200–220	25–40	3

Märgitud küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega: soovime panna toidu ahju ja määrata küpsetusaja alles pärast vajaliku temperatuuri saavutamist.

FUNKTSIOONID							steam	steam	steam	
	Tavapärase küpsetamine	Sundõhk	Suur küpsetamine	Pitsa	Grillimine	Turbo Grill	Säästlik sundõhk	Kala	Liha	Leib/sai
TARVIKUD										
	Rest	Ahjunõud või küpsetuspann restil	Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega					

PUHASTUS JA HOOLDUS

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

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

Kandke kaitsekindaid.
Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui pinnad on väga määrdunud, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPIND

• Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaaga.

• Katlakivi eemaldamiseks ahjuõõnsuse põhjast steam:☹️ pärast kopsetamist valage õõnsusesse lihtsalt 250 ml äädikat (või kasutage spetsiaalset katlakivieemaldajat). Saadavuse osas võtke ühendust teenindusega).

Laske toatemperatuuril 30 minutit toimida ning puhastage õõnsus seejärel sooja joogivee ja pehme lapiga. Soovitav on ahju puhastada iga 5–10 steam:☹️ küpsetustsükli järel.

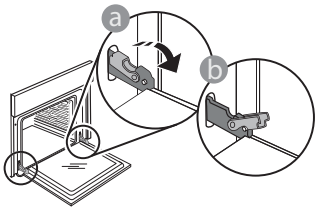
• Ukse saab klaasi hõlpsamaks puhastamiseks kergesti eemaldada ja uuesti paigaldada.

• Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

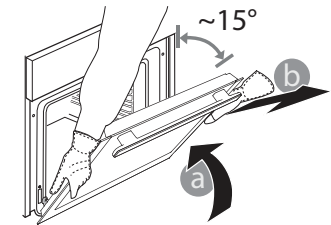
TARVI KUD

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

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE



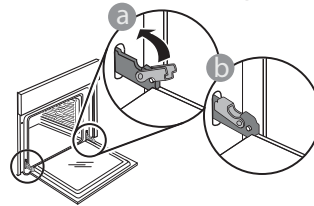
1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see

oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

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



4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi. Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

Nihutage õrnalt, et veenduda, et fiksaatorid on

õiges asendis.

5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid. Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

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

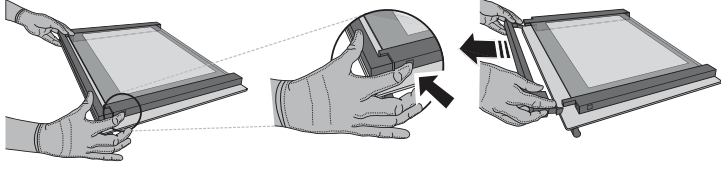
Pange tähele! Kasutage 25 W / 230 V tüüpi G9, T300 °C halogeenpirne.

Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009).

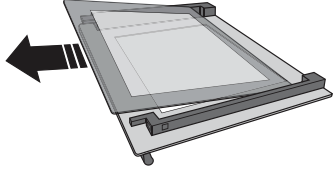
Pirnid on saadaval teeninduses. - Ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad pirni kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

CLICK & CLEAN – KLAASI PUHASTAMINE

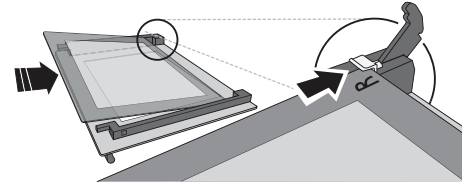
1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korruga kaht kinnitusklaamrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



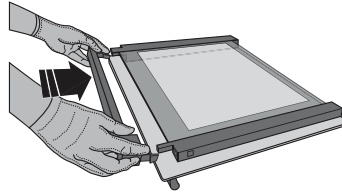
2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.



3. Paigaldage uuesti vaheplaat (tähistatud R-tähedega) enne siseplaadi paigaldamist. Klaastahvlite õige asetuse jaoks veenduge, et tähis "R" jääb vasakusse nurka. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähedega) tugele, seejärel langetage see paika. Korraldage sama mõlema klaastahvliga.



4. Paigaldage ülemine serv: Klamber näitab õiget asendit. Enne ukse ahju ette panemist kontrollige, kas tihend on korralikult oma kohal.



RIKKEOTSING

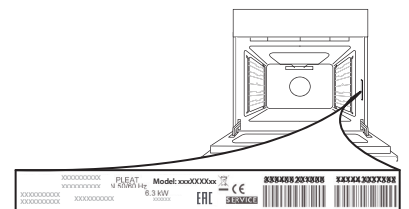
Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju rikked.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F tähele järgnev number.
Ekraanil on kiri „Hot” ja valitud funktsioon ei käivitu.	Temperatuur on liiga kõrge.	Laske ahjul enne funktsiooni käivitamist jahtuda. Valige teine funktsioon.

TOOTE KIRJELDUS

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Toote kirjelduse koos seadme energiamärgistusega saate alla laadida meie veebilehelt **docs.hotpoint.eu**

TEENINDUSE KONTAKT

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



400011234215