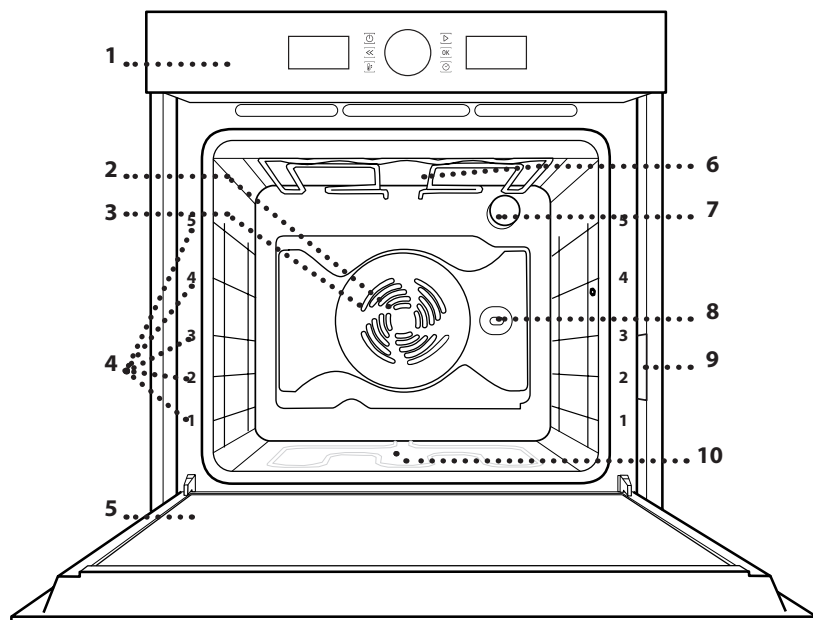


**TÄNAME TEID HOTPOINT-ARISTONI  
TOOTE OSTMISE EEST**

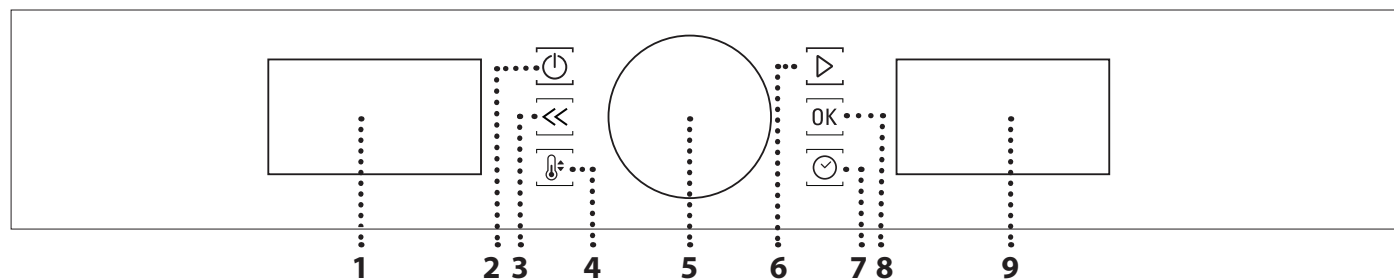
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma  
toode aadressil [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi  
ohutusjuhend.

**TOOTE KIRJELDUS**

1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Tsirkulaarne küttekeha  
(ei ole näha)
4. Riiulisiinid  
(taseme number on märgitud ahju  
esiküljel)
5. Uks
6. Ülemine küttekeha/grill
7. Lamp
8. Grillvarda sisestamise koht
9. Identimisplaat  
(ärge eemaldage)
10. Alumine küttekeha  
(ei ole näha)

**JUHTPANEEL****1. VASAKPOOLNE NÄIDIK****2. ON / OFF**

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või  
aktiivse funktsiooni peatamiseks  
igal ajal.

**3. TAGASI**

Seadete muutmisel eelmisele  
menüüle naasmiseks.

**4. TEMPERATUUR**

Temperatuuri seadmiseks.

**5. NUPP**

Menüü üksuste valimiseks ja  
funktsiooni seadete muutmiseks  
või seadmiseks.

**6. ALGUS**

Funktsioonide käivitsmiseks ja  
seadete kinnitamiseks.

**7. AEG**

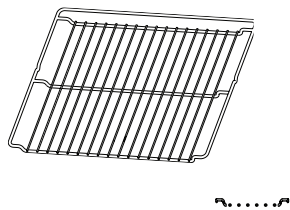
Aja või küpsetusaja muutmiseks  
või seadmiseks.

**8. KINNITAMINE**

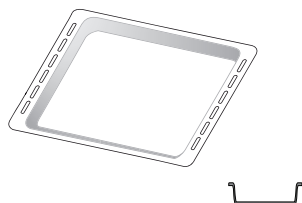
Valitud üksuse või funktsiooni  
seade kinnitamiseks.

**9. PAREMPOOLNE NÄIDIK**

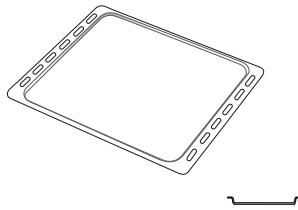
## REST



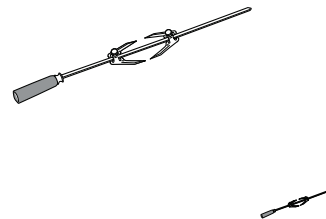
## NÕRGUMISPANN



## KÜPSETUSPLAAT



## GRILLVARRAS



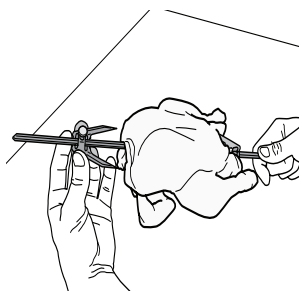
Tarvikute arv võib sõltuvalt ostetud mudelist olla erinev.  
Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

### RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riiulisooni ahju.

Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

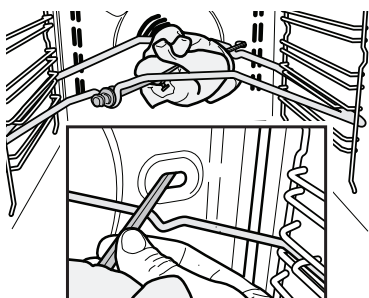
### GRILLVARDA KASUTAMINE



Asetage küpsetusvarras lihatüki keskele ja lükake liha vardale, kuni see istub kindlalt kahvli otsas ja enam liikuma ei anna (linnuliha siduge eelnevalt nõoriga kokku). Lükake teine kahvel vardale ja libistage see nii kaugele, et see hoiaks liha kindlalt paigal. Keerake kinnituskruvi kõvasti kinni, et kahvel oma kohal püsiks.

Asetage varda ots küpsetuskambri seinas asuvasse õõnsusse ja ümar ots vastavale toele.

Pange tähele!  
Küpsetusmahlade kogumiseks asetage alla nõrgumispann ja valage sinna 500 ml joogivett. Et ennast mitte kõrvetada, kasutage vardaga toimetamiseks plastist käepidet (mis tuleb enne küpsetamist eemaldada).



### RIIULISOONTE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

. Siinide eemaldamiseks, tõstke siine ülespoole ja tõmmake õrnale alumine osa oma pesast välja: Nüüd saab sooned eemaldada.

. Riiulisiinide tagasi paigaldamisel paigutage kõigepealt oma pesa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

# FUNKTSIOONID



Täpsemat teavet leiate kasutamise- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida leheküljelt [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

	<b>TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE</b> Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.
	<b>GRILL</b> Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovime asetada liha alla küpsetusmahla kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml joogivett.
	<b>SUNDÕHK</b> Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (max kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada eri toitude üheaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.
	<b>KONVEKTSIOONKÜPSETUS</b> Liha ja täidisega kookide küpsetamiseks, täidetud köögiviljade röstimiseks ainult ühel ahjutasandil. See funktsioon kasutab õrna ja hootist õhuringlust, et takistada toidu kuivamist.

	<b>AUTOMAATFUNKTSIOONID</b>
	<b>VORMIROOG</b> See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi pastatoitude valmistamiseks.
	<b>LIHA</b> See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi liha küpsetamiseks. Funktsioon aktiveerib aeg-ajalt ventilaatori aeglase töörežiimi, et vältida toidu liigset kuivamist.
	<b>SUUR KÜPSETAMINE</b> Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri suurte lihatükkide küpsetamiseks (üle 2,5 kg). Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.
	<b>SAI</b> See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pagaritoodete küpsetamiseks.
	<b>PITSA</b> See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pitsade valmistamiseks.
	<b>KOOGID JA MAGUSTOIDUD</b> See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki kookide valmistamiseks.



## ERIFUNKTSIOONID



### KIIRE EELKUUMUTAMINE

Ahju kiire eelkuumutamine. Kui eelkuumutamine on lõppenud valib ahi automaatselt funktsiooni Tavapärane küpsetamine. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni eelkuumutamine on lõppenud.



### TURBO GRILL

Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovime asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahla kogumiseks: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett. Selle funktsiooniga tuleb kasutada grillvarrast (kui on olemas).



### SÄÄSTLIK SUNDÕHK

Ühel tasandil täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. Säästliku tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.



### SOOJASHOID

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.



### KERGITAMINE

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



### AUTOMAATPUHASTUS - PYRO

Küpsetuspritsmete eemaldamine väga kuuma tsükli abil. Saadaval on kaks isepuhastustsükli: täielik tsükkel (PYRO) ja lühem tsükkel (ECO). Soovime kasutada lühemat tsükli regulaarselt ja pikemat tsükli ainult siis, kui ahi on väga must.

\* Funktsiooni kasutatakse Euroopa Liidu energiatõhususe deklaratsiooni soovitude kohaselt vastavalt määrusele (EL) nr 65/2014

# SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

## 1. MÄÄRAKE AEG

Ahju esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaaeg.



Hakkab vilkuma kahekohaline tundide näit. Keerake nuppu, et määrata õiged tunnid ja vajutage kinnitamiseks **OK**.



Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Keerake nuppu, et määrata õiged minutid ja vajutage kinnitamiseks **OK**.

Pange tähele! Aja hilisemaks muutmiseks hoidke ajal, mil ahi on väljalülitatud vähemalt sekundi jooksul all ja korrake eelkirjeldatud toiminguid.

Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust tuleb kellaaeg uuesti seada.

## 2. SEADED

Vajadusel saate muute vaikumisi määratud mõõtühikuid, temperatuuri (°C) ja nimivoolu (16 A).

Kui ahi on väljalülitatud, hoidke vähemalt 5 sekundit all .



Keerake valikunuppu, et valida mõõtühik, ja seejärel vajutage kinnitamiseks **OK**.



Keerake valikunuppu, et valida nimivool, ja seejärel vajutage kinnitamiseks **OK**.

Pange tähele! Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW (16 A). Kui teie majapidamises on võimalik tarbitav võimsus väiksem, tuleb seda väärtust vähendada (13 A).

## 3. 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.

Kuumutada ahju umbes tund aega 200 °C juures ja soovitatavalt mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Sundõhk või Konveksioonküpsetus).



Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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




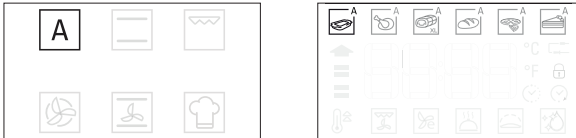
# IGAPÄEVANE KASUTAMINE


## 1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Kui ahi on väljalülitatud, kuvatakse ekraanile ainult kellaeg. Ahju sisselülitamiseks hoidke all nuppu . Pöörake nuppu, et vaadata vasakpoolsel näidikul saadaval olevaid peamisi funktsioone. Valige üks ja vajutage .



Alamfunktsiooni (juhul, kui see on saadaval) valimiseks, valige peamine funktsioon ja seejärel vajutage kinnitamiseks  ja liikuge funktsiooni menüüsse.



Pöörake nuppu, et vaadata parempoolsel näidikul saadaval olevaid alamfunktsioone. Valige üks ja vajutage kinnitamiseks .



## 2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid.

Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta.


### TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE



Kui ekraanil vilgub ikoon , keerake väärtuse muutmiseks nuppu, ja seejärel vajutage kinnitamiseks . Pärast seda muutke järgnevaid seadeid (kui on võimalik).



Samuti saate samal ajal seada grillimise taseme (3 = kõrge, 2 = keskmine, 1 = madal).




Pange tähele! Kui funktsioon on juba käimas, saate temperatuuri ja grilli tase muuta, kui vajutate , või keerate kohe nuppu.



### KESTUS



Kui ekraanil vilgub ikoon , saate soovitud küpsetusaja määrata seadete nupuga, kinnitamiseks vajutage .


Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage , et kinnitada ja käivitada funktsioon.

Sellisel juhul ei saa küpsetusaja lõppu viitkäivitusega määrata.


Pange tähele! Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga : Keerake nuppu, et muuta tunde ja vajutage kinnitamiseks .

### KÜPSETUSE LÕPUAJA SEADMINE / VIITKÄIVITUS

Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitkäivitust, programmeerides küpsetamise lõpetamise aja.

Kui lõpuaega on võimalik muuta, kuvatakse ekraanile eeldatav lõpuaeg ja ikoon  vilgub.



Vajadusel keerake nuppu, et määrata küpsetamise lõpuaeg, ning seejärel vajutage kinnitamiseks ja funktsiooni käivitamiseks .

Pange toit ahju ja sulgege üks: Funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks teie seatud ajal.





Pange tähele! Käivitamise viitaja programmeerimisel keelatakse ahju eelsoojendus. Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud.

Ooteajal saate seadete nupuga muuta programmeeritud lõpuaega.

Temperatuuri ja küpsetusaja seadete muutmiseks vajutage  või . Lõpetamisel vajutage kinnitamiseks .

### 3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud seaded, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks .

Hetkel aktiivse funktsiooni võib igal ajal peatada, selleks hoidke all .


### 4. EELKUMUTAMINE

Mõnel funktsioonil on ahju eelsoojenduse etapp. Pärast funktsiooni käivitamist näitab ekraan, et eelsoojendus on aktiveeritud.



Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini.



Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju, sulgeda ukse ja alustada küpsetamist, selleks vajutage .

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

Kui eelsoojendamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus.


Küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega.

Soovitud sihttemperatuuri saab alati nupuga muuta.

### 5. KÜPSETAMISE LÕPP

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



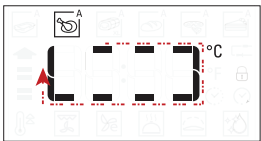
Küpsetusaaja pikendamiseks ilma seadeid muutmata keerake uue küpsetusaaja seadmiseks nuppu ja vajugate .

### . AUTOMAATFUNKTSIOONID

#### TEMPERATUURI TAASTAMINE

Kui temperatuur ahjus peaks küpsetamise ajal avatud ukse tõttu langema, on olemas spetsiaalne funktsioon, mis aktiveerub automaatselt, et taastada algne temperatuur.

Temperatuuri taastamise ajal on näidikul „ussimängu“ animatsioon, kuni sihttemperatuur on saavutatud.



Kui programmeeritud küpsetustsükkel on käimas, suurendatakse parima tulemuse tagamiseks küpsetusaega vastavalt sellele, kui pikalt uks lahti seisis.

### . ERIFUNKTSIOONID

#### AUTOMAATPUHASTUS - PYRO

**Ärge puudutage ahju tsükli PÜRO ajal.**


**Hoidke tsükli PÜRO ajal lapsed ja loomad eemal ja ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruum on pärast tsükli lõppu õhutatud.**



**Enne pürolüüsifunktsiooni käivitamist eemaldage ahjust kõik tarvikud.**

Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, siis veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.

Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks eemaldage enne pürolüüsifunktsiooni kasutamist õõnsuse sisemusest ülejäägid ja puhastage siseukse klaas. Kasutage Pyro-funktsiooni ainult siis, kui ahi on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

Valige erifunktsioonid  ja keerake nuppu, et valida menüüst . Seejärel vajutage kinnitamiseks .

Vajutage puhastustsükli kohe käivitamiseks  või keerake nuppu, et valida lühem tsükkel (ECO).

Vajutage puhastustsükli kohe käivitamiseks  või vajutage lõppaja või edasilükatud algusaja määramiseks .


Ahjus käivitub puhastustsükkel ja uks lukustub automaatselt.

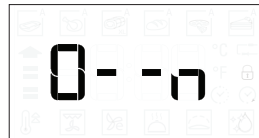
Pürolüüspuhastuse ajal ei saa ahju ust avada: Uks jääb lukku, kuni temperatuur on langenud ohutule tasemele.

Pärast Pyro tsükli kasutamist õhutage ruumi.

Pange tähele! Puhastustsükli kestust ja temperatuuri ei saa muuta.


### . KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt 5 sekundit all .



Nuppude avamiseks korrake toimingut.

Pange tähele! Kahviluku saab aktiveerida ka siis, kui küpsetamine parasjagu käib.

Ohutuse tagamiseks on võimalik ahi igal ajal välja lülitada, selleks vajutage .

# KASULIKUD NÄPUNÄITED



Täpsemat teavet leiate kasutamise- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida leheküljelt [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)

## KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

## ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

Kasutades sundõhu funktsiooni, saate küpsetada korraga erinevaid samal temperatuuril valmistatavaid roogasid (näiteks kala ja köögiviljad), paigutades toidud erinevatele ahjutasanditele. Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

## LIHA

Kasutage liha küpsetamiseks sobiva suurusega mis tahes tüüpi ahjuplaate või pyrex-nõusid. Praetükkide küpsetamisel on soovitatav nõu põhja veidi puljongit või lihaleent valada ja küpsetamise ajal sellega liha maitse tugevdamiseks kasta. Pange tähele, et selle toiminguga käigus eraldub aur. Kui praad on valmis, laske sellel ahjus seista 10–15 minutit või mähkige fooliumisse.

Kui soovite liha grillida, valige ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks võimalikult võrdse paksusega lõigud. Väga paksud tükid vajavad küpsemiseks pikemat aega. Liha välispinna kõrbemise vältimiseks tõstke rest madalamale, et liha asuks grillelemendist kaugemal. Pöörake lihal 2/3 küpsetusaja möödumisel teine külg. Olge ukse avamisel ettevaatlik, kuna aru väljub ahjust.

Lihaleeme kogumiseks on soovitatav panna otse resti alla, millele toit on asetatud, rasvavann, kuhu on valatud umbes pool liitrit vett. Vajaduse korral lisage vett ka küpsetamise ajal.

## MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapärasest küpsetamist ühel ahjutasandil.

Kasutage tumedaid metallist koogivorme ja pange need alati ahjuga kaasasolevale restile. Et küpsetada korraga mitmel ahjutasandil, tuleb valida õhu sundringluse funktsioon ja paigutada küpsetusvormid eri ahjutasanditele vaheldumisi, et kuum õhk pääseks ahjus vabalt ringlesse.

Kui soovite kontrollida, kas kerkinud kook on valmis, torgake koogi keskele hambatikk. Kui tikk on koogist välja tõmmates puhas, on kook valmis.

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

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

Niiske sisu või kattega kookide puhul (nt juustukook või puuviljapirukad) kasutage Konvektsioonküpsetuse funktsiooni. Juhul kui koogi põhi jääb nätskeks, tõstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põhjale enne täidise lisamist leiva- või biskviidipuru.

















































































## PITSA

Määrige küpsetusplaati, nii saate krõbeda põhjaga pitsa. Kui kaks kolmandikku küpsetusajast on möödunud, puistake pitsa üle mozzarella.

## KERGITAMINE

Katke tainas enne ahju kerkima panemist niiske rätikuga. Seda funktsiooni kasutades väheneb taina kerkimisaeg toatemperatuuriga (20–25 °C) võrreldes umbes ühe kolmandiku võrra. Pitsataigna kerkimisaeg on umbes tund 1 kg taigna kohta.

# KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERatuur (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
<b>Pärmitaignast koogid</b>		-	160–180	30–90	2/3 
		Jah	160–180	30–90	4 1  
<b>Täidisega kook</b> (kohupiimakook, struudel, puuviljakook)		-	160–200	30–85	3 
		Jah	160–200	35–90	4 1  
<b>Küpsised/korvikesed</b>		-	170–180	15–45	3 
		Jah	160–170	20–45	4 1  
		Jah	160–170	20–45 ***	5 3 1   
<b>Tuuletaskud</b>		-	180–200	30–40	3 
		Jah	180–190	35–45	4 1  
		Jah	180–190	35–45 ***	5 3 1   
<b>Besee</b>		Jah	90	110–150	3 
		Jah	90	130 - 150	4 1  
		Jah	90	140–160 ***	5 3 1   
<b>Pitsa</b> (õhuke põhi, paks põhi, plaadipirukas)		-	220 - 250	20–40	2 
		Jah	220–240	20–40	4 1  
		Jah	220–240	25–50 ***	5 3 1   
<b>Saiapäts</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50–70	2 
<b>Kuklid</b>		-	180 - 220	30 - 50	2 
<b>Sai</b>		Jah	180–200	30 - 60	4 1  
<b>Sügavkülmutatud pizza</b>		-	250	10–20	2 
		Jah	250	10–20	4 1  
<b>Soolased pirukad</b> (juurviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180–190	45–60	2 
		Jah	180–190	45–60	4 1  
		Jah	180–190	45–70 ***	5 3 1   
<b>Volovanid / lehttainast küpsised</b>		Jah	190–200	20–30	3 
		Jah	180–190	20–40	4 1  
		Jah	180–190	20 - 40 ***	5 3 1   
<b>Lasanje/suflee</b>		-	190–200	40 - 65	3 
<b>Küpsetatud pastaroad / cannelloni</b>		-	190–200	25–45	3 

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERatuur (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Lambaliha/vasikaliha/veiseliha/sealiha 1 kg		-	190–200	60–90	3
Krõbeda kamaraga seapraad 2 kg		-	170	110–150	2
Kanapraad/jänesepraad/pardipraad 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Kalkunipraad/hanepraad 3 kg		-	190–200	90 - 150	2
Küpsetatud terve kala (filee, terve)		Jah	180–200	40–60	3
Täidetud köögivilj (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180–200	50–60	2
Rõstitud sai/leib		-	3 (kõrge)	3–6	5
Kalafilee/-lõigud		-	2 (keskmise)	20 - 30 *	4 3
Vorstid/kebab/riibi/kotletid		-	2–3 (keskmise – kõrge)	15–30 *	5 4
Praekana 1–1,3 kg		-	2 (keskmise)	55 - 70 **	2 1
Poolküps rostbiif 1 kg		-	2 (keskmise)	35 - 50 **	3
Lambakoot		-	2 (keskmise)	60–90 **	3
Ahjukartulid		-	2 (keskmise)	35–55 **	3
Köögiviljagratään		-	3 (kõrge)	10–25	3
Lasanje ja liha		Jah	200	50–100 ***	4 1
Liha ja kartulid		Jah	200	45 - 100 ***	4 1
Kala ja köögiviljad		Jah	180	30 - 50 ***	4 1
Terve söögikord: Puuviljakook (tase 5)/lasanje (tase 3)/liha (tase 1)		Jah	190	40 - 120 ***	5 3 1
Täidetud praad		-	200	80 - 120 ***	3
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)		-	200	50–100 ***	3

\* Keerake toitu poole küpsetusaja möödudes.

\*\* Vajadusel pöörake toit ümber pärast kahe kolmandiku küpsetusaja möödumist.

\*\*\* Arvestuslik ajakulu: toidu võib vastavalt isiklikule maitseelustusele ahjust välja võtta erineval ajal.

Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla leheküljelt [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu). Selles olev kontrollitud retseptide tabel on koostatud sertifitseerimisasutuste jaoks vastavuses standarditega IEC 60350-1.

KÄSIFUNKTSIOONID						
Tavapärase küpsetamine		Grill	Turbogrill	Sundõhk	Konvektioonküpsetus	Säätlik sundõhk
AUTOMAATFUNKTSIOONID						
Vormiroog	Liha	Suur küpsetamine	Sai	Pitsa	Koogid ja magustoidud	
TARVIKUD						
Rest	Ahjuplaat või koogivorm restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat / ahjuplaat restil	Nõrgumispann	Nõrgumispann 500 ml veega	Küpsetusplaat	



# SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE



Täpsemat teavet leiate kasutamise- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida leheküljelt [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)

**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 see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid! Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata mõne seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

## SISEPIND

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel puhastage (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitade küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.

- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

## TARVIKUD

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

## KÜPSETUSKAMBRI PUHASTAMINE PYRO TSÜKLIGA

**Ärge puudutage ahju tsükli PÜRO ajal.**

**Enne pürolüüsitsükli käivitamist eemaldage ahjust kõik tarvikud.**

**Hoidke tsükli PÜRO ajal lapsed ja loomad eemal ja ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruum on pärast tsükli lõppu õhutatud.**

See funktsioon võimaldab teil küpsetamisel tekkivad pritsmed kõrge temperatuuril kõrvaldada. Sellisel temperatuuril toidujäägid tuhastuvad ja tuha saab pärast ahju jahtumist niiske svammiga ära pühkida. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, siis veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.

Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks eemaldage enne pürolüüsifunktsiooni kasutamist õõnsuse sisemusest ülejäägid ja puhastage siseukse klaas.

Ahjul on kaks pürolüütilist puhastusfunktsiooni: standardtsükkel (PYRO) on põhjalikuks puhastamiseks, kui ahi on väga määrdunud; säästlik tsükkel (ECO) on lühem ja kulutab vähem energiat kui standardtsükkel, mistõttu on see sobiv regulaarselt kasutamiseks.

Kasutage Pyro-funktsiooni ainult siis, kui ahi on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

Pange tähele! Pürolüütilise puhastuse ajal ahju ust avada ei saa. Uks jääb lukku, kuni temperatuur on langenud ohutule tasemele. Pärast Pyro tsükli kasutamist õhutage ruumi.

## LAMBIPIRNI VAHETAMINE

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

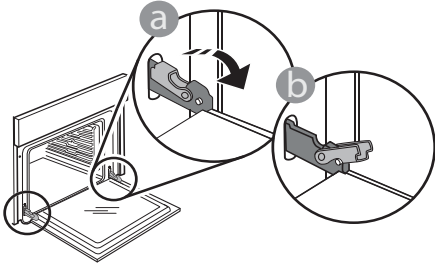
Pange tähele! Kasutage ainult hõõglampe 25-40 W / 230 V, tüüp E-14, T300°C, või halogeenlampe 20-40 W / 230 V, tüüp G9, T300°C. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatetele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.

- Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

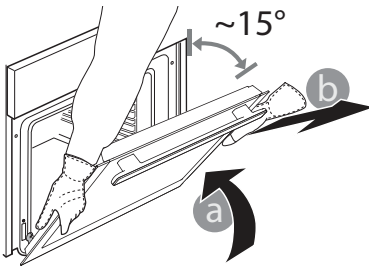


## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

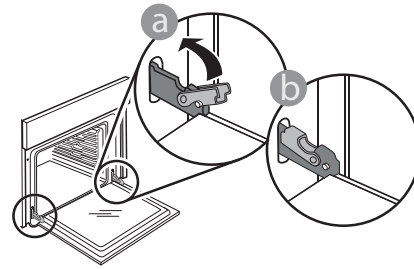


**2.** Sulgege uks nii põhjalikult kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

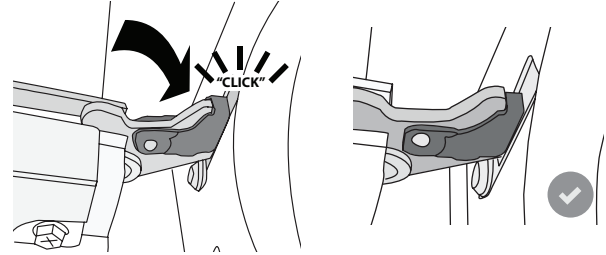


**3.** Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

**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 korralikult ei käi, võib see viga saada.

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.
Uks ei avane.	Ukse luku viga. Puhastusprotsess pooleli.	Lülitage seade välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib. Oodake, kuni funktsioon lõpeb ja ahi maha jahtub.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F tähele järgnev number.



**Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:**

- Külastage meie veebisaiti [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)
- QR-koodi kasutamine
- Teise võimalusena **võtke ühendust meie müüjijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müüjijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.

