

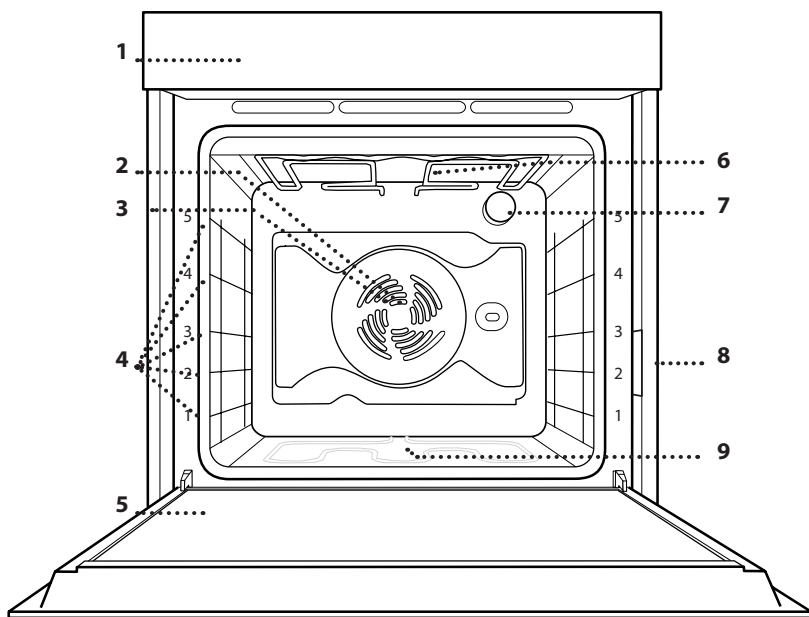


TÄNAME TEID HOTPOINT-ARISTONI

TOOTE OSTMISE EEST

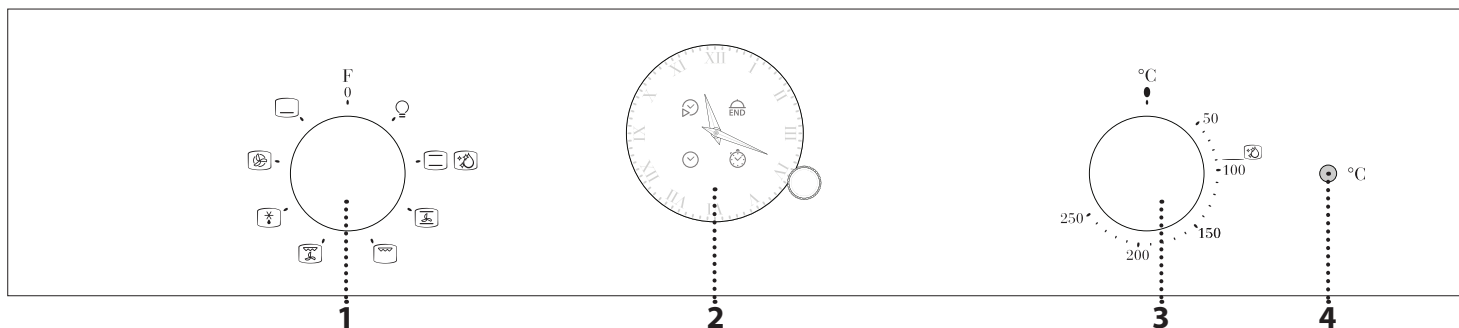
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma
toode aadressil www.hotpoint.eu/registerEnne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



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

JUHTPANEEL



1. VALIKUNUPP

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

2. ANALOOGKELL

3. TERMOSTAADINUPP

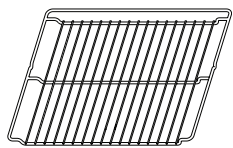
Pöörake nuppu soovitud temperatuuri seadmiseks.

4. LED-LAMP TERMOSTAAT/ EELSOOJENDUS

Lülitub soojendamise ajal sisse. Lülitub välja, kui soovitud temperatuur on saavutatud.

TARVIKUD

TRAATREST



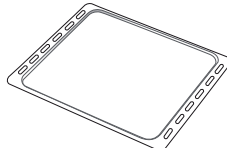
Kasutage toiduvalmistamiseks või toena pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate esemete ja küpsetusnõude jaoks.

TILKUMISALUS *



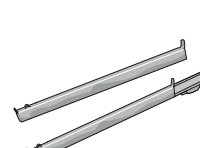
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



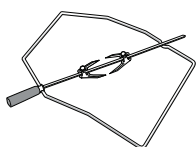
Ahjusaia ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka liha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemist ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

TURNSPIT*



Suurte lihatükkide ja linnuliha ühtlaseks röstimiseks.

* 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

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.

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

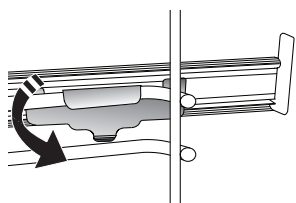
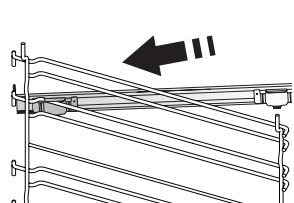
- Riiulisiinide eemaldamiseks tõstke siine ülespoole ja tõmmake õrnalt alumine osa oma pesast välja: Nüüd saab siinid eemaldada.

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

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI OLEMAS)

Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

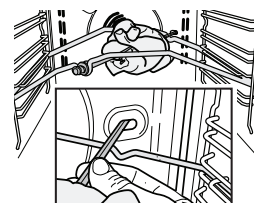
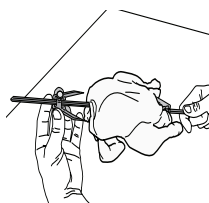
Kinnitage siini ülemine klamber riiulisiini külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta. Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riiulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korraldage toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisiinil.



Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

PÖÖRDVARDA KASUTAMINE (KUI OLEMAS)

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. Sisestage ots ahju küpsetuskambri süvendisse ja toetage ümardatud osa vastavale alusele.



Pange tähele! Küpsetusmahlade kogumiseks asetage alla nõrgumispann ja valage sinna 500 ml vett. Et ennast mitte kõrvetada, kasutage vardaga toimetamiseks plastist käepidet (mis tuleb enne küpsetamist eemaldada). Selle lisaseadme kasutamine on lubatud ainult koos Turbogrilli funktsiooniga.

Hotpoint

ARISTON

SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

.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 ahjust kaitsepapp või läbipaistev kile ja eemaldage ahjust tarvikud.

Kuumutage ahju umbes tund temperatuuril 250 °C, eelistatavalt konvektsioonküpsetamisfunktsiooni abil. Ahi peab sel ajal olema tühi. Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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

FUNKTSIOONID JA IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks keerake *valikunupp* soovitud sümbolile.

-  **VÄLJAS**
Ahju väljalülitamiseks.
-  **LAMP**
Ahju lambi sisselülitamiseks.
-  **TAVAPÄRANE KASUTAMINE**
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.
-  **TEEMANTPUHASTUS** (ainult teatud mudelitel)
Spetsiaalne puhastussükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupriksmete eemaldamist. Seda funktsiooni tohib aktiveerida ainult siis, kui ahi on külm ja pärast 200 ml vee valamist ahju põhja. Seadke taimer 30 minutile ja temperatuuriks 90 °C. Kui tsüklil on lõpetanud, oodake ligikaudu 15 minutit, enne kui ukse avate.
-  **CONVECTION BAKE (KONVEKTSIOONKÜPSETUS)**
Liha või vedela sisuga kookide küpsetamiseks ühel tasandil. Selle funktsiooniga saab ühtlase, kuldpruuni ja krõbeda katte ning põhja.
-  **GRILL (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 500 ml joogivett.
-  **TURBOGRILL**
Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett. Selle funktsiooniga tuleb kasutada röstimisvarrast (kui on olemas).
-  **ÜLESSULATAMINE**
Toidu kiiremaks sulatamiseks.
-  **SUNDÕHK**
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (kuni kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitade samaaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.

ALUMINE KUUMUTUS

Kasulik roa põhja pruunistamiseks. Seda funktsiooni soovitatakse kasutada ka aeglase küpsetamise, mahlaste roogade lõppküpsetamiseks ja kastmekontsentraatide valmistamiseks.

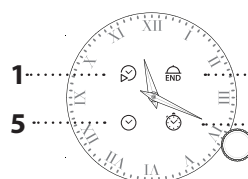
2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

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

TEEMANTPUHASTUS (kui olemas)

Teemantpuhastusfunktsiooni aktiveerimiseks valage ahju põhja 200 ml joogivett, keerake *valikunupp* ja *termostaadi nupp* ikoonile .

. ANALOOGKELL



1. Küpsetusaja käivitamise ikoon
2. Küpsetusaja lõpetamise ikoon
3. Minutipiiksu määramise ikoon
4. Kellakroon
5. Kellaaja määramise ikoon

. KELLAJA MÄÄRAMISE IKOON

Vajutage kellakrooni neli korda, kuni ekraanil vilgub ikoon . Keerake kellakrooni, et valida õige aeg, ja kinnitage see kellakroonile vajutamisega.

Pange tähele! Kellaaeg tuleb määrata esimesel kasutamisel ja pärast volukatkestust.

. KÜPSETUSAJA PIKKUSE MÄÄRAMINE

Pikkuse seadmiseks on vaja täpsustada küpsetusaja lõpp. Pärast funktsiooni valimist ja temperatuuri reguleerimist vastavalt teie vajadustele vajutage kaks korda kellakrooni, kuni ekraanil vilgub ikoon . Keerake kellakrooni, et määrata küpsetusaja lõpp ja seejärel küpsetusaja pikkus. Kinnitamiseks ja küpsetamise alustamiseks vajutage kellakrooni: helisignaali ja vilkuv ikoon  hoiatavad teid, kui küpsetusaeg on lõppenud.

Pange tähele! Lühim aeg, mille saate määrata, on 2 minutit. Määratud küpsetusaja lõpuaja kinnitamiseks vajutage küpsetamise ajal üks kord kellakrooni. Sätte tühistamiseks enne selle lõppu hoidke kellakrooni 5 sekundit all: ahi naaseb automaatselt käsiküpsetamise juurde. Kui küpsetamine on lõppenud, hoidke helisignaali väljalülitamiseks kellakrooni 5 sekundit all, seejärel vajutage kõigi sätete tühistamiseks ja käsiküpsetamisele naasmiseks veel üks kord kellakrooni.

. KÜPSETAMISE PROGRAMMIMINE

Küpsetamise algusaja määramisega on võimalik funktsiooni algust edasi lükata. Pärast funktsiooni valimist ja temperatuuri reguleerimist vastavalt teie vajadustele vajutage üks kord kellakrooni. Ekraanil vilgub ikoon  : küpsetamise algusaja määramiseks keerake kellakrooni ja kinnitamiseks vajutage seda. Ekraanil vilgub ikoon  : küpsetamise lõpuaja seadmiseks keerake kellakrooni ja vajutage seda programmi käivitamiseks. Mõlemad ikoonid  ja  jäävad põlema kuni küpsetustsükli alguseni.

. TAIMER

Kui ahi on välja lülitatud, saab analoogkella kasutada minutipiiksuna. Funktsiooni käivitamiseks veenduge, et ahi on välja lülitatud, ja vajutage kolm korda kellakrooni: ekraanil vilgub ikoon  . Keerake kellakrooni soovitud pikkuse määramiseks ja vajutage seda taimeri käivitamiseks: Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal.

Pange tähele! Lühim aeg, mille saate määrata, on 2 minutit. Taimeri väljalülitamiseks enne selle lõppu hoidke kellakrooni 5 sekundit alla. Helisignaali väljalülitamiseks vajutage üks kord kellakrooni.

KÜPSETUSTABELID

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD		
Kerkinud / biskviitkoogid		Jah	150 - 175	35 - 90	3		
		Jah	150 - 170	30 - 90	4	1	
Täidisega koogid (juustukook, struudel, õunapirukas)		Jah	150 - 190	30 - 85	3		
		Jah	150 - 190	35 - 90	4	1	
Küpsised / väikesed koogid		Jah	160 - 175	20 - 45	3		
		Jah	150 - 175	20 - 45	4	1	
Tuuletaskud		Jah	175 - 200	30 - 40	3		
		Jah	170 - 190	35 - 45	4	1	
Meringues (Besee)		Jah	100	110 - 150	3		
		Jah	100	130 - 150	4	1	
Pitsa / sai / focaccia		Jah	190 - 250	12 - 50	3		
		Jah	190 - 250	20 - 50	4	1	
Sügavkülmutatud pitsa		Jah	250	10 - 15	3		
		Jah	250	10 - 20	4	1	
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)		Jah	175 - 200	35 - 55	3		
		Jah	175 - 190	45 - 60	4	1	
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	175 - 200	20 - 30	3		
		Jah	175 - 190	25 - 45	4	1	
Lasanje / flan / küpsetatud pasta / kannelloonid		Jah	200	45 - 65	3		

3. EELKUUMUTAMINE

Kui funktsioon on aktiveeritud, lülitab LED-termostaat sisse signaali, et eelkuumutus on alanud. Selle protsessi lõppedes LED-termostaat kustub, näidates, et ahi on saavutanud seatud temperatuuri: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

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

Funktsiooni katkestamiseks suvalisel hetkel lülitage ahi välja, keerake *valikunupp* ja *termostaadinupp* asenditesse 0 ja  .

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD		
Lammas / vasikaliha / veiseliha / sealiha 1 kg		Jah	200	80 - 110	3		
Kana / jänes / part 1 kg		Jah	200	50 - 100	3		
Kalkun / hani 3 kg		Jah	200	80 - 130	2		
Küpsetatud kala / en papillote (fileena, tervena)		Jah	175 - 200	40 - 60	3		
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	175 - 200	50 - 60	2		
Küpsetatud kana 1–1,3 kg		—	200	55 - 70 *	2	1	
		—	250	60–80	2	1	
Röstleib ja -sai		—	200	2–5	5		
Kalafileed / -steigid		—	200	20 - 30 *	4	3	
Vorstid / kebab / ribi / burgerikotletid		—	200	30 - 40 *	5	4	
Rõstitud veiseliha, toores 1 kg		—	200	35 - 45 **	3		
Lambakoot / -jalg		—	200	60 - 90 **	3		
Ahjukartulid		—	200	45 - 55 **	3		
Köögiviljagratään		—	200	20 - 30	3		
Lasanje ja liha		Jah	200	50–100 ***	4	1	
Liha ja kartulid		Jah	200	45 - 100 ***	4	1	
Kala ja köögiviljad		Jah	175	30–50 ***	4	1	

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

** Vajaduse korral pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

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

FUNKTSIOONID	 Tavapärane	 Grill	 Turbo Grill	 Konvektsioonküpsetus	 Sundõhk	
TARVIKUD	 Traatrest	 Ahjuplaat või koogivorm restil	 rasvavann/ küpsetusplaat või ahjuplaat restil	 Nõrgumispann / küpsetusplaat	 Pöörleva praevarda pesa (kui olemas)	 Nõrgumispann 500 ml veega

KASULIKUD NÄPUNÄITED

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.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

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 need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Viimistlege kuiva lapiga.

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

SISEPIND

• Pärast iga kasutust jätke ahi jahtuma ja puhastage see, eelistatavalt veel siis, kui see on soe, et eemaldada toidujääkidest tekkinud sadestused või plekid. Kõigi suure veesisaldusega toitade keetmise tagajärjel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult jahtuda ja pühkige siis riide või käsnaga kuivaks.

• Sisepindade optimaalseks puhastamiseks aktiveerige teemantpuhastusfunktsioon (kui olemas).
• Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
• Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

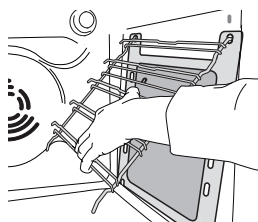
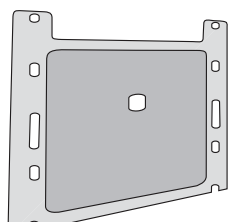
TARVIKUD

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

KATALÜÜSIPANEELIDE PUHASTUS

(AINULT TEATUD MUDELITEL)

Ahi võib olla varustatud spetsiaalsete katalüütiliste paneelidega, mis hõlbustavad ahju sisemuse puhastamist. Neil on eriline, väga poorne isepuhastuv kattekiht, mis suudab imada rasva ja tahma. Paneelid on kinnitatud riiulisiinidele. Riiulisiinide ümbertõstmisel ja nende uuesti paigaldamisel veenduge, et ülaosas olevad konksud oleksid korralikult paneelide vastavates aukudes.



Katalüütiliste paneelide isepuhastustoime tõhusaks kasutamiseks soovime ahju kuumutada umbes tund aega 200 °C juures funktsiooniga Konvektsioonküpsetus. Ahi peab sel ajal olema tühi. Enne järelejäänud toidujääkide eemaldamist pehme švammiga laske ahjul maha jahtuda.

Pange tähele! Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid pesuvahendeid, karedat harja, terasharja või ahjupihuseid, mis võivad katalüütilist pinda kahjustada ja selle enesepuhastusvõime rikkuda.
Kui vajate asenduspaneele, pöörduge teenindusse.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

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

Pange tähele! Kasutage ainult 20–40 W/230 ~ V tüüp G9, T300°C halogeenlampe. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele 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.

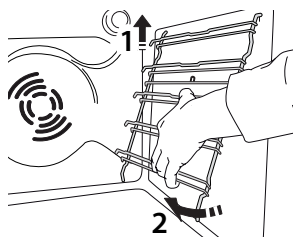
Hotpoint

ARISTON

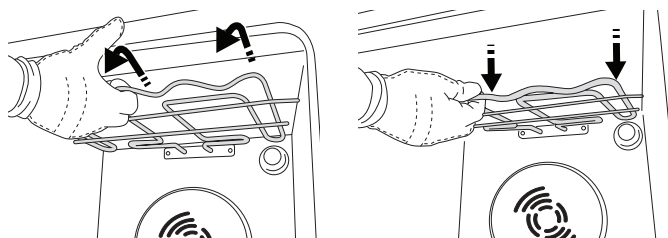
ÜLEMISE KÜTTELEMENDI LANGETAMINE

(AINULT TEATUD MUDELITEL)

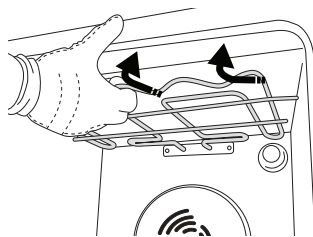
1. Eemaldage külgmised riiulisiinid.



2. Tõmmake kütteelementi pisut väljapoole ja laske allapoole.

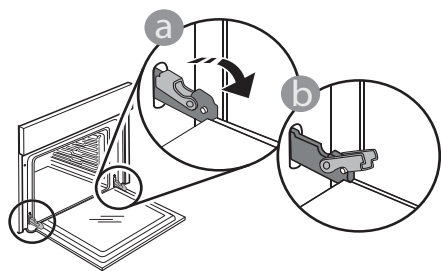


3. Kütteelemendi asendi taastamiseks tõstke seda ülespoole ja tõmmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et kütteelement jääks külgmiste tugele toetuma.



UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

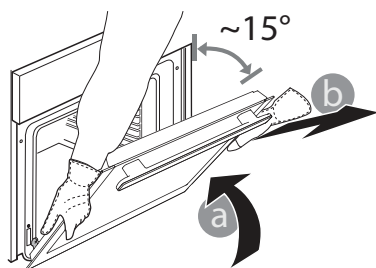
1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



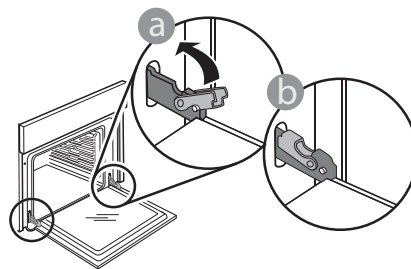
2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik.

Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

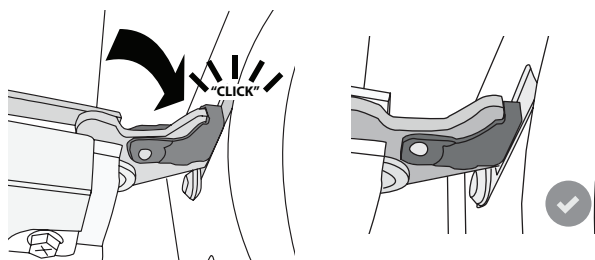
Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.



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.



Vajutage õrnalt, et kontrollida, kas sulgurid on õiges asendis (ainult teatud mudelitel).



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

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.
Kellaaeg on vale.	Voolukatkestus.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Kellaaeg tuleb nullida vastavalt peatükis „lgapäevane kasutamine“ toodule.
Uks ei sulgu korralikult.	Fiksaatorid on vales asendis.	Veenduge, et fiksaatorid oleks õiges asendis, nagu on kirjeldatud ukse eemaldamise ja tagasipaigaldamise juhistes jaotises „Puhastamine ja hooldus“.



Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist.

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

