

IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND



TÄNAME, ET OSTSITE HOTPOINT - ARISTON TOOTE

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

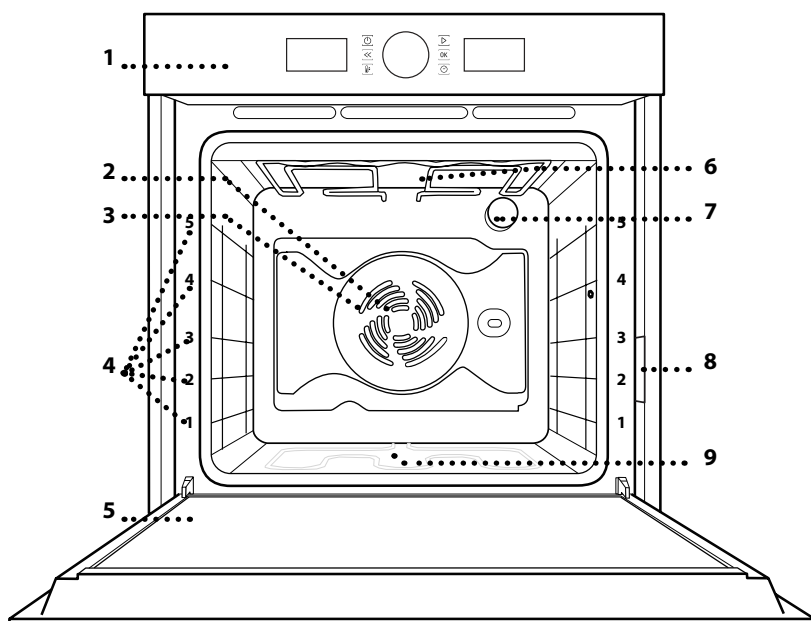


Ohutusjuhised ning kasutus- ja
hooldusjuhendi saate alla laadida meie
veebilehelt **docs.hotpoint.eu**, järgides
voldiku lõpus toodud juhiseid.



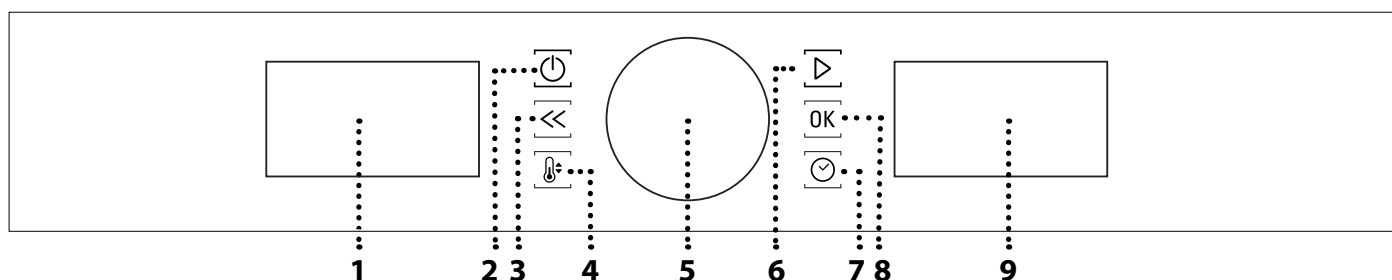
Lugege enne seadme kasutamist hoolikalt tervishoiu- ja ohutusjuhendit.

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. Identimisplaat
(ärge eemaldage)
9. 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. TEMPERATURE

Temperatuuri seadmiseks.

5. NUPP

Menüü üksuste valimiseks ja
funktsiooni seadete muutmiseks
või seadmiseks.

6. ALGUS

Funktsioonide käivitmiseks ja
seadete kinnitamiseks.

7. AEG

Aja või küpsetusaja muutmiseks
või seadmiseks.

8. KINNITAMINE

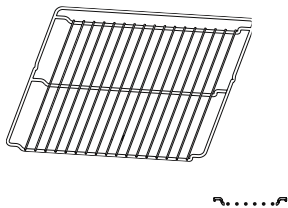
Valitud üksuse või funktsiooni
seade kinnitamiseks.

9. PAREMPOOLNE NÄIDIK

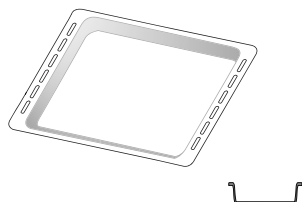
Hotpoint

ARISTON

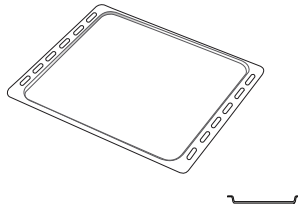
REST



NÕRGUMISPANN



KÜPSETUSPLAAT



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.

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.



TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.



GRILLIMINE

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitage asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml joogivett.



SUNDÕHK

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



KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha ja täidisega kookide küpsetamiseks, täidetud köögiviljade röstimiseks ainult ühel ahjutasandil. See funktsioon kasutab õrna ja hootist õhuringlust, et takistada toidu kuivamist.



AUTOMAATFUNKTSIOONID



VORMIROOG

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi pastatoitude valmistamiseks.



LIHA

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi liha küpsetamiseks. Funktsioon aktiveerib aeg-ajalt ventilaatori aeglase töörežiimi, et vältida toidu liigset kuivamist.



SUUR KÜPSETAMINE

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.



SAI

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pagaritoodete küpsetamiseks.



PITSA

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pitsade valmistamiseks.



KOOGID JA MAGUSTOIDUD

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. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett. Selle funktsiooniga tuleb kasutada grillvarrast (kui on olemas).



SÄÄSTLIK ÕHU SUNDRINGLUS*

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.

* 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 volukatkestust tuleb kellaaeg uuesti seada.

2. SEADED

Vajadusel saate muuta vaikimisi 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.

Kuumutage 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.

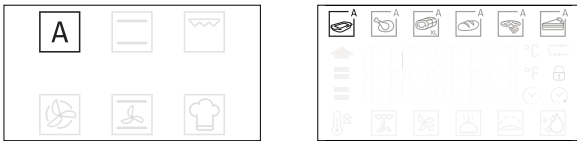
IGAPÄEVANE KASUTAMINE

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 parempoolisel 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



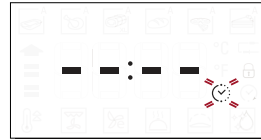
Kui ekraanil vilgub ikoon , keerake väärtuse muutmiseks nuppu, ja seejärel vajutage kinnitamiseks . Pärast seda muutke järgneva seadeid (kui on võimalik).

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 toid ahju ja sulgege üks: Funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud 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. EELKUUMUTAMINE

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.



Küpsetusaja pikendamiseks ilma seadeid muutmata keerake uue küpsetusaja 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.

. 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 .

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 pürekstlaasist 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 magustoitade 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 rasvaine 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
Pärmitainast koogid		-	160–180	30–90	2/3
		Jah	160–180	30–90	4 1
Täidisega kook (kohupiimakook, struudel, puuviljakook)		-	160–200	30 - 85	3
		Jah	160–200	35-90	4 1
Küpsised/korvikesed		-	170 - 180	15 - 45	3
		Jah	160-170	20-45	4 1
		Jah	160-170	20-45 ***	5 3 1
Tuuletaskud		-	180–200	30–40	3
		Jah	180–190	35-45	4 1
		Jah	180–190	35-45 ***	5 3 1
Besee		Jah	90	110-150	3
		Jah	90	130 - 150	4 1
		Jah	90	140-160 ***	5 3 1
Pitsa (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
Saiapäts 0,5 kg		-	180 - 220	50–70	2
Kuklid		-	180 - 220	30 - 50	2
Sai		Jah	180–200	30 - 60	4 1
Sügavkülmutatud pitsa		-	220 - 250	20–40	2
		Jah	220 - 240	20-40	4 1
		Jah	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Soolased pirukad (juurviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180–190	45 - 60	2
		Jah	180–190	45 - 60	4 1
		Jah	180–190	45-70 ***	5 3 1
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190-200	20-30	3
		Jah	180–190	20-40	4 1
		Jah	180–190	20-40 ***	5 3 1
Lasanje/suflee		-	190-200	40 - 65	3
Küpsetatud pastaroad / cannelloni		-	190-200	25 - 45	3

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARIKUD
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 köögivilid (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180–200	50–60	2
Rõstitud sai		-	3 (kõrge)	3-6	5
Kalafilee/lõigud		-	2 (keskmise)	20-30 *	4 3
Vorstid/kebab/ribi/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 maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.

www.docs.hotpoint.eu Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla leheküljelt docs.hotpoint.eu. Selles olev kontrollitud retseptide tabel on koostatud sertifitseerimisasutuste jaoks vastavuses standarditega IEC 60350-1.

KÄSIFUNKTSIOONID	Tavapärase küpsetamine	Grill	Turbogrill	Sundõhk	Konvektsoonküpsetus	Säästlik sundõhk
AUTOMAATFUNKTSIOONID	Vormiroog	Liha	Suur küpsetamine	Sai	Pitsa	Koogid ja magustoidud
TARIKUD	Riul	Küpsetusplaat või koogivorm restil	Nõrgumispann / koogivorm / küpsetamine 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**

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 toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaaga.

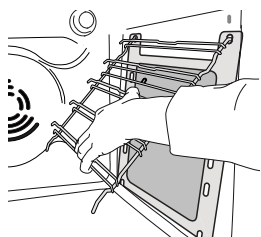
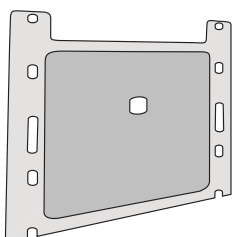
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada .
- Ahju lae puhastamiseks saab grilli kütteelemendi alla lasta .

TARVIKUD

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

KATALÜÜTILISTE PINDADE PUHASTAMINE

Ahi on 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 ümbertöstmisel ja nende uuesti paigaldamisel veenduge, et ülaosas olevad konksud oleksid korralikult paneelide vastavates aukudes.



Katalüütiliste paneelide isepuhastustoime tõhusaks kasutamiseks soovitame ahju kuumutada umbes tund aega 200 °C juures funktsiooniga Konvektsioonküpsetus. Ahi peab sel ajal olema tühi. Enne järelejäänud toidujääkide eemaldamist pehme svammiga 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

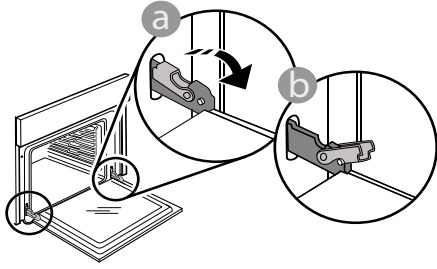
1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

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 kodumasinale ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.

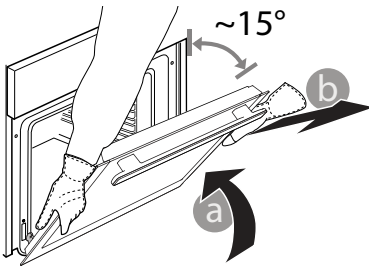
- Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

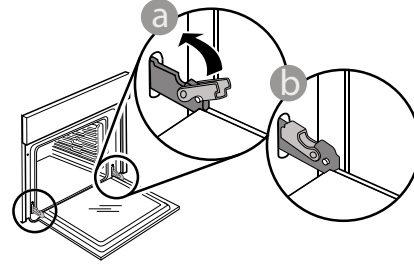


2. Sulgege uks nii põhjalikult kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

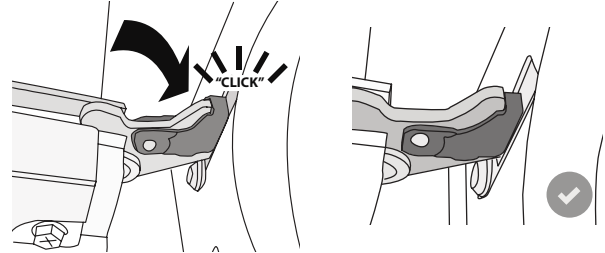


3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage lukustid 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.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F tähele järgnev number.

TOOTE KIRJELDUS
 [www](#) Toote kirjelduse koos seadme energiamärgistusega saate alla laadida meie veebilehelt [docs.hotpoint.eu](#)

KUST SAADA KASUTAMIS- JA HOOLDUSJUHEND
>  [www](#) Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla meie veebilehelt [docs.hotpoint.eu](#) (selleks võite kasutada seda QR-koodi), täpsustamiseks on vaja lisada toote kaubanduslik kood.


> Teine võimalus on võtta ühendust meie teenindusega.

TEENINDUSE KONTAKT
Kontaktandmed leiate garantiijuhendist. Kui võtate ühendust teenindusega, palun öelge oma toote andmeplaadil olevad koodid.

