

IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND



TÄNAME, ET OSTSITE HOTPOINT - ARISTON TOOTE

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

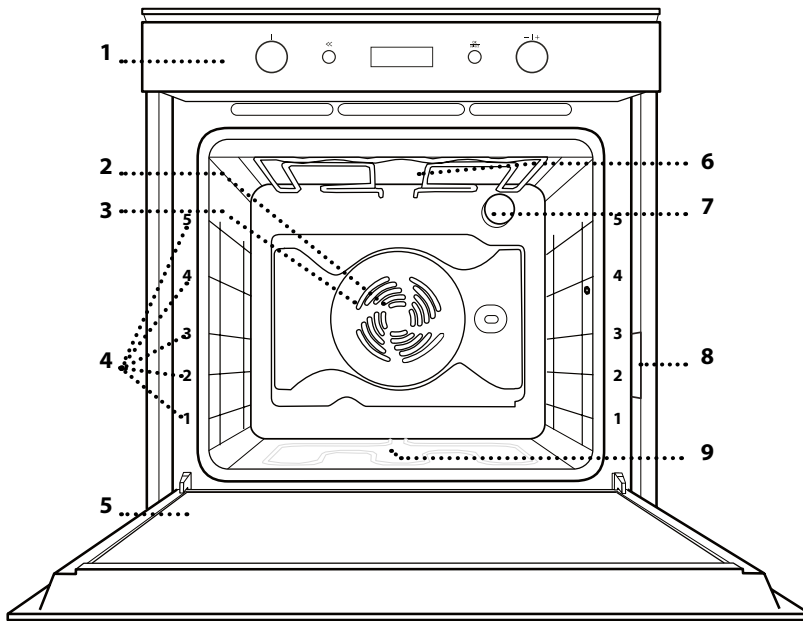


Ohutusjuhised ning kasutus- ja hooldusjuhendi saate alla laadida meie veebilehelt www.hotpoint.eu, järgides voldiku lõpus olevaid juhiseid.



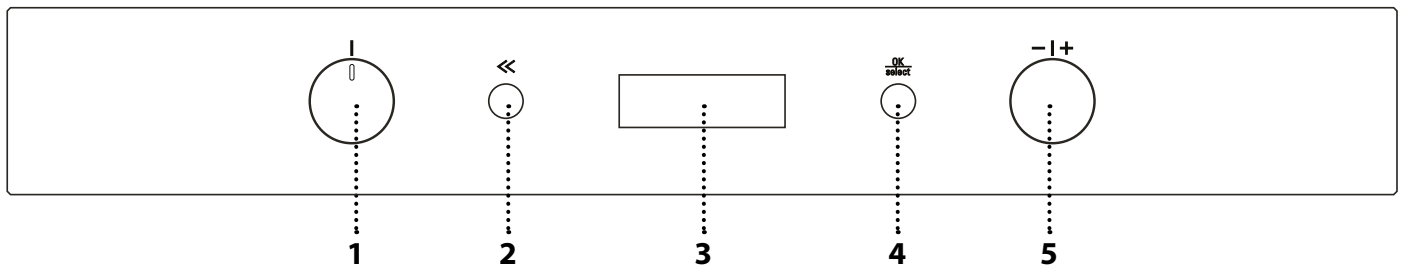
Lugege enne seadme kasutamist hoolikalt tervishoiu- ja ohutusjuhendit.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Ringikujuline kütteelement (pole nähtaval)
4. Riulisiinid (taseme number on märgitud ahju esiküljel)
5. Uks
6. Ülemine küttekeha/grill
7. Lamp
8. Identimisplaat (ärge eemaldage)
9. Alumine kütteelement (pole nähtaval)

JUHTPANEEL



1. VALIKUNUPP

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

2. TAGASI

Eelmisele seadete menüüle naasmiseks.

3. DISPLEI

4. KINNITUSNUPP

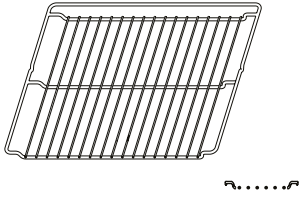
Valitud funktsiooni või seatud väärtuse kinnitamiseks.

5. SEADETE NUPP

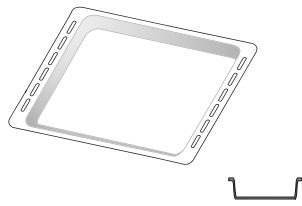
Menüüs liikumiseks ja seadete rakendamiseks või muutmiseks.

Pange tähele! Kõik nupud aktiveeruvad peale vajutamisel. Vajutage nupu keskele, et see oma pesast välja tuleks.

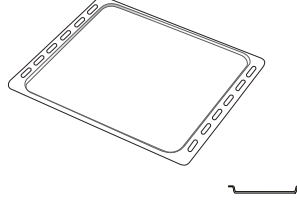
REST



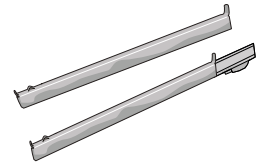
NÕRGUMISPANN



KÜPSETUSPLAAT



LIUGSIINID



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

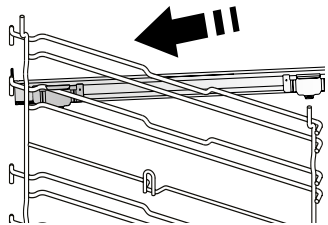
RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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.

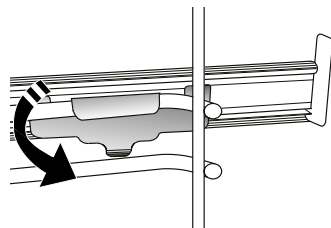
LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE

Eemaldage ahjust riiulisiinid ja eemaldage liugsiinide plastist kaitsekatted.



Kinnitage siini ülemine klamber riiulisoone külge ja libistage see nii kaugemale, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta.

Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riiulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korra te toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisoonele.



Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

RIIULISOONTE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

• Riiulisiinide eemaldamiseks tõstke siinid ülespoole ja tõmmake 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.

0	OFF (VÄLJAS) Ahju väljalülitamiseks.
	CONVENTIONAL* (TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE*) Liha või vedela sisuga kookide küpsetamiseks ühel tasandil.
	CONVECTION BAKE (KONVEKTSIOON KÜPSETUS) Liha või vedela sisuga kookide küpsetamiseks ühel tasandil.
	FORCED AIR (SUNDÕHK) Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (max kolmel), mis vajavad valmistamiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.
	GRILL 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 vett.
	TURBOGRILL Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame 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).
	MAXI COOKING (SUUR KÜPSETAMINE) Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Sõltuvalt lihatüki suurusest kasutage 1. või 2. ahjutasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Soovitame liha küpsetamise ajal keerata, et see pruunistuks mõlemalt poolt ühtlaselt. Liha kuivamise vältimiseks oleks hea liha aeg-ajalt leemega üle kasta.
	FAST PREHEATING (KIIRE EELKUUMUTAMINE) Ahju kiire eelkuumutamine.
	ECO FORCED AIR (SÄÄSTLIK ÕHU SUNDINGLUS)* Ühel tasandil täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle funktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab ajutiselt sisse lülitada, vajutades nuppu . Säästliku tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.



DIAMOND CLEAN

Spetsiaalne puhastussükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage külma ahju põhja 200 ml joogivett ja aktiveerige funktsioon.



SETTINGS (SEADED)

Ahju seadete muutmine (kellaeg, keel, helisignaali tugevus, ekraani heledus, säästurežiim, mõõtühik, võimsus).

Pange tähele! Kui ökorežiim on aktiivne, vähendatakse mõne sekundi pärast ekraani heledust ja valgus kustub, et energiat kokku hoida. Kui mõnele nupule vajutada, aktiveeritakse need ajutiselt uuesti.



ERIFUNKTSIOONID



MEAT (LIHA)

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



POULTRY (LINNULIHA)

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



CASSEROLE (VORMIROOG)

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi pastatoitude valmistamiseks.



BREAD (SAI)

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



PIZZA (PITSA)


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





PASTRY CAKES (KOOGID JA MAGUSTOIDUD)

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki kookide küpsetamiseks (pärimistainast kookid, täidisega kookid, muretainapõhjal puuviljakookid jne).

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

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

 **WARM KEEPING (SOOJASHOIDMINE)**
 Äsja küpsetatud toidu sooja ja kröbedana hoidmine.

 **SLOW COOKING (AEGLANE KÜPSETAMINE)**
 Liha ja kala õrn küpsetamine, et need jääksid pehmeks ja mahlaseks. Soovitame liha enne pannil kõrvetada, et see pruunistuks ja mahlad välja ei nõrguks. Kala küpsetamine võtab aega alates kahest tunnist (300 g), kuni viie tunnini (3 kg) ja liha küpsetamine alates neljast tunnist (1 kg) kuni kuue või seitsme tunnini (3 kg).


SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

1. VALIGE KEEL

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaeg: Ekraanil liigub kiri ENGLISH.



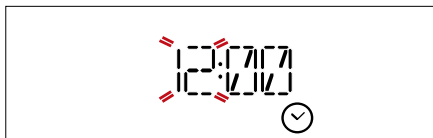
Keerake *seadete nuppu*, et liikuda keelte loendis ja valida soovitud keel.


Valiku kinnitamiseks vajutage .

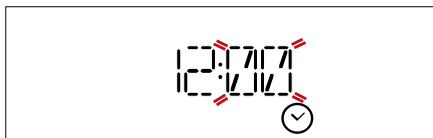
Pange tähele! Keelt saab hiljem muuta menüüst Settings.


2. MÄÄRAKE AEG

Pärast keele määramist tuleb sisestada kellaeg: Ekraanil vilguvad tunninäidu kaks numbrit.



Keerake *seadete nuppu*, et määrata õige tund, ja vajutage : Ekraanil vilguvad minutinäidu kaks numbrit.





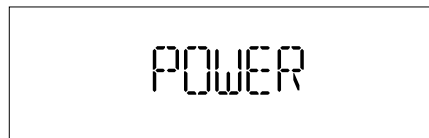
Keerake *seadete nuppu*, et määrata õiged minutid ja vajutage kinnitamiseks .


Pange tähele! Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust tuleb kellaeg uuesti seada.

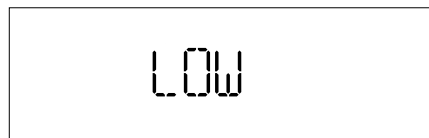
3. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW: Kui teie majapidamises on võimalik tarbitav võimsus väiksem, tuleb seda väärtust vähendada.

Keerake *valikunuppu*, kuni ekraanile kuvatakse „SETTINGS“, ja seejärel vajutage kinnitamiseks . Keerake *seadete nuppu*, et valida menüüst „POWER“, ja seejärel vajutage kinnitamiseks .



Keerake *seadete nuppu*, et valida „Low“, ja seejärel vajutage kinnitamiseks .



4. 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 Konvektsioonküpsetus).

Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Ahju sisselülitamiseks ja soovitud funktsiooni kuvamiseks keerake *valikunuppu*: Ekraanile kuvatakse funktsiooni ikoon ja algseaded.



Menüüs valiku tegemiseks (ekraanile kuvatakse esimene võimalik valik) keerake *seadete nuppu*, kuni ekraanile kuvatakse soovitud valik.



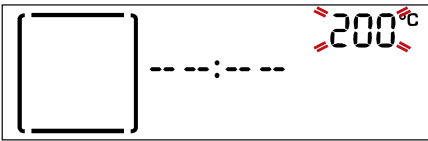
Valiku kinnitamiseks vajutage $\frac{OK}{select}$: ekraanile kuvatakse algseaded.

2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid.

Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta.

TEMPERatuur / GRILLIMISE TASE




Kui väärtus vilgub ekraanil.

Keerake muutmiseks *seadete nuppu*, seejärel vajutage kinnitamiseks $\frac{OK}{select}$. Pärast seda muutke järgnevaid seadeid (kui on võimalik).

Pange tähele! Kui funktsioon on aktiveeritud, saate temperatuuri muuta *seadete nupuga*.

KESTUS




Kui ekraanil vilgub ikoon , saate soovitud küpsetusaja määrata *seadete nupuga*, kinnitamiseks vajutage $\frac{OK}{select}$.

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei PEA te küpsetusaega määrama: Vajutage $\frac{OK}{select}$, et kinnitada ja käivitada funktsioon.

Sellisel juhul ei saa küpsetusaja lõppu viitkäivitusega määrata.

Pange tähele! Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga \llcorner : muutke *seadete nupuga* ja seejärel vajutage kinnitamiseks $\frac{OK}{select}$.

KÜPSETUSE LÕPUAJA VALIMINE (VIITKÄIVITUS)

Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitkäivitust, programmeerides küpsetamise lõpetamise aja. Ekraanile kuvatakse lõpuaeg ja ikoon  vilgub.



Keerake *seadete nuppu*, et määrata küpsetamise lõpuaeg, ning seejärel vajutage kinnitamiseks ja funktsiooni käivitamiseks $\frac{OK}{select}$.

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



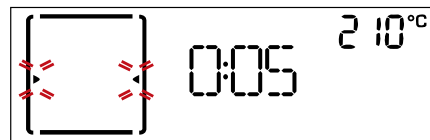
Märkused: Käivitamise viitaja programmeerimisel keelatakse ahju eelsoojendus: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud.

Ooteajal saate *seadete nupuga* muuta programmeeritud lõpuaega või muuta seadeid, vajutades \llcorner .

3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud seaded, vajutage küpsetuse lõpuaega kinnitamiseks $\frac{OK}{select}$ ja aktiveerige funktsioon.

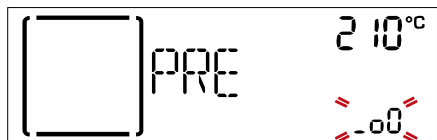
Pange tähele! Kui küpsetamine on alanud, näitab ekraan iga funktsiooni jaoks kõige sobivamat tasandit.



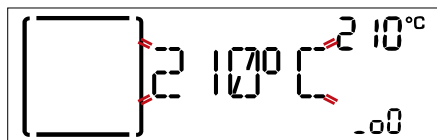
Aktiivse funktsiooni saab mis tahes ajal peatada, keerates *valikunuppu* asendisse 0.

4. EELKUUMUTAMINE

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



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



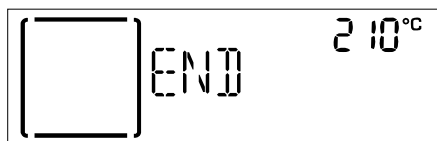
Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju, sulgeda ukse ja alustada küpsetamist.

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 *seadete nupuga* muuta.

5. KÜPSETAMISE LÕPP

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



Vajutage $\frac{OK}{select}$, et jätkata küpsetamist käsirežiimis (ilma programmeeritud küpsetusajata), või keerake *seadete nuppu*, et määrata küpsetusaja pikendamiseks uus kestus.

Mõlemal juhul säilivad temperatuuri või grillimistaseme seaded.

PRUUNISTAMINE

Mõned funktsioonid võimaldavad toidu pealispinda pruunistada ja käivitavad selleks pärast küpsetamise lõppemist grilli.



Kui ekraanil kuvatakse vastav teade, vajutage vajaduse korral nuppu $\frac{OK}{select}$ viieminutilise pruunistustsükli käivitamiseks.



Võite funktsiooni igal ajal peatada, keerates *valikunuppu* asendisse 0, et lülitada ahi välja.

. TAIMER

Kui ahi on välja lülitatud, saab ekraani kasutada taimerina. Selle funktsiooni aktiveerimiseks veenduge, et ahi on välja lülitatud, ja keerake *seadete nuppu*: Ekraanil vilgub ikoon



Soovitud ajalise kestuse seadmiseks keerake *seadete nuppu* ja seejärel vajutage taimeri aktiveerimiseks uuesti $\frac{OK}{select}$.

Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaali ja ekraanile kuvatakse teade.



Pange tähele! Taimer ei aktiveeri ühtegi küpsetustsükli. Taimeri aja muutmiseks keerake *seadete nuppu*. Nupuga \ll saate taimeri igal ajal välja lülitada.

Kui taimer on juba aktiveeritud, saate ka valida ja aktiveerida mõne funktsiooni.

Ahju sisselülitamiseks ja soovitud funktsiooni valimiseks keerake *valikunuppu*.

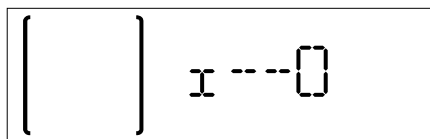
Kui funktsioon on käivitatud, jätkab taimer sellest sõltumata aja arvestamist, mõjutamata funktsiooni tööd.



Taimeri välja lülitamiseks keerake valikunupp asendisse 0, et peatada hetkel aktiivne funktsioon, ja seejärel vajutage \ll .

. KLAHVILUKK

Nuppude lukustamiseks vajutage samal ajal $\frac{OK}{select}$ ja \ll hoidke all vähemalt viis sekundit.



Nuppude avamiseks korrake toimingut.


Pange tähele! Selle funktsiooni saab aktiveerida ka toiduvalmistamise ajal. Ohutuse tagamiseks on võimalik ahi igal ajal välja lülitada, keerates *valikunupu* asendisse 0.

. TEEMANTPUHASTUS

Enne selle funktsiooni aktiveerimist valage ahju põhja 200 ml joogivett ja sulgege ahju uks.

Keerake *valikunuppu*, et valida menüüst DIAMOND CLEAN, ja seejärel vajutage kinnitamiseks .



















































































Funktsiooni aktiveerimiseks või puhastustsükli lõpuaja seadmiseks vajutage .




















Mahaloendus hakkab näitama tsükli edenemist. Puhastustsükli ajal on soovitatav ahju ust mitte avada, et vältida veeauru kadu, mis võib mõjuda halvasti puhastamise tulemusele.

Pärast lõppu oodake, kuni ahi on maha jahtunud, ja puhastamise lõpetamiseks kuivatage pinnad svammi või pehme lapiga.

Pange tähele! Sarnaselt muude käsifunktsioonidega on võimalik seada ka isepuhastustsükli lõpuaega.

KÜPSETUSTABEL


RETSEPT	FUNKT-SIOON	EELKUU-MUTUS.	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid	 PASTR AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Jah	160-180	30-90	4 1  
Täidisega kook (kohupiimakook, struudel, puuviljakook)	 PASTR AUTO	-	160-200	30 - 85	3 
		Jah	160-200	35-90	4 1  
Küpsised/korvikesed	 PASTR AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Jah	160-170	20-45	4 1  
		Jah	160-170	20-45 ***	5 3 1   
Tuuletaskud		Jah	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)	 PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2 
		Jah	220 - 240	20-40	4 1  
		Jah	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
Saiapäts 1 kg	 BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
Kuklid	 BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2 
Sai		Jah	180-200	30 - 60	4 1  
Sügavkülmutatud pitsa	 PIZZA AUTO	Jah	250	10 - 15	3 
		Jah	250	10 - 20	4 1  
Soolased pirukad (juurviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180-190	40-55	2 / 3 
		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	 CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3 
Küpsetatud pastaroad / cannelloni	 CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3 



















RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUMUTUS.	TEMPERatuur (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Lambaliha/vasikaliha/veiseliha/sealiha 1 kg	 MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Kanapraad/jänesepraad/pardipraad 1 kg	 POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Kalkunipraad/hanepraad 3 kg	 POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (filee, terve)		Jah	180-200	40-60	3
Täidetud köögivilj (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/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 2/3 küpsetusaja möödumist.

*** Arvestuslik ajakulu. Toidu võib vastavalt isiklikule maitseelustusele ahjust välja võtta erineval ajal.

 Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla veebilehelt www.hotpoint.eu, et tutvuda sertifitseerimisasutustele vastavalt standarditele IEC 60350-1 koostatud retseptidega.

KÄSIFUNKTSIOONID	 Conventional (Tavapärase küpsetamine)	 Grill	 Turbogriil	 Forced Air (Sundõhk)	 Convection Bake (Konvektsioonküpsetus)	 Eco Forced Air (Säästlik sundõhk)
AUTOMAATFUNKTSIOONID	 LIHA AUTO Meat (Liha)	 POULT AUTO Poultry (Linnuliha)	 CASSE AUTO Casserole (Vormiroog)	 BREAD AUTO Bread (Sai)	 PIZZA AUTO Pizza (Pitsa)	 PASTA AUTO Pastry (Konditritooted)
TARVIKUD	 Rest	 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 www.hotpoint.eu

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

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, 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, seejärel (soovitatavalt 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 käsna.

- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada [www](http://www.hotpoint.eu).
- Ahju lae puhastamiseks saab grilli kütteelemendi alla lasta [www](http://www.hotpoint.eu).

TARVIKUD

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

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

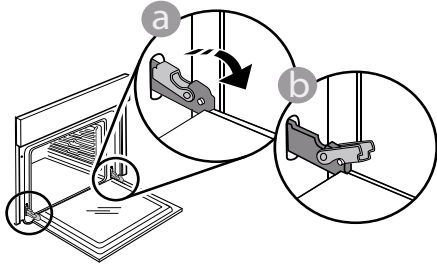
1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

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

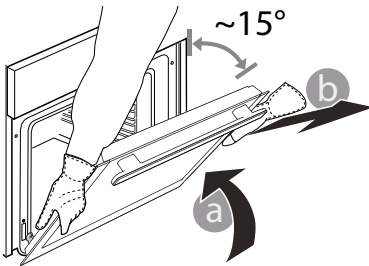
- Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

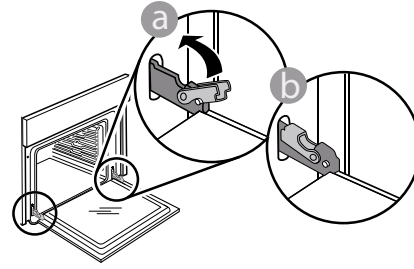


2. Sulgege uks nii põhjalikult kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

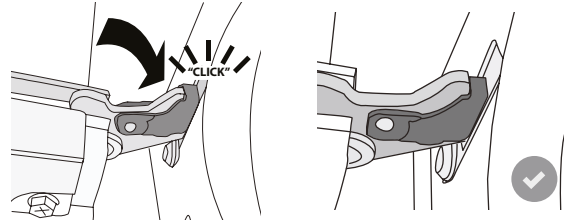


3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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



Nihutage õrnalt, et veenduda, et lukustid 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.

RIKKEOTSING



Täpsemat teavet leiate kasutamise- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida leheküljelt www.hotpoint.eu

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.

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 ja 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 ning 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.

ERI TOITUDE ÜHEAEGNE 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.

TOOTE KIRJELDUS

Toote kirjelduse koos seadme energiamärgistusega saate alla laadida meie veebilehelt www.hotpoint.eu

KUST SAADA KASUTAMIS- JA HOOLDUSJUHEND

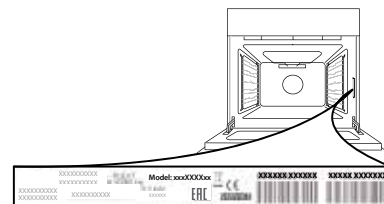
> Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla veebilehelt www.hotpoint.eu (selleks võite kasutada seda QR-koodi), täpsustamiseks on vaja lisada toote kaubanduslik kood.



> Teine võimalus on võtta ühendust meie teenindusega.

TEENINDUSE KONTAKT

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



400010859163

Trükitud Itaalias

