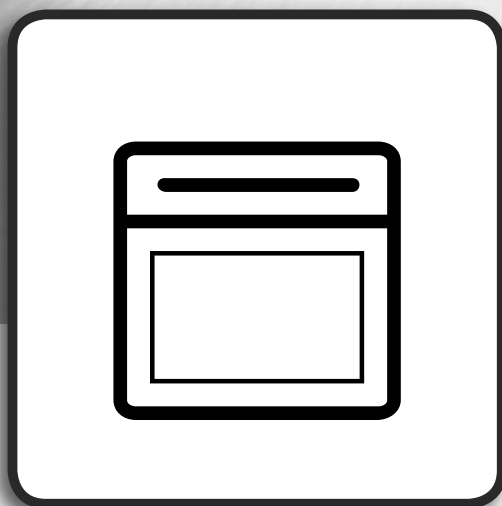


Hotpoint

ARISTON



Kasutus- ja hooldusjuhend



www.hotpoint.eu/register



EESTI3

EESTI TERVISHOIU JA OHUTUSE, KASUTAMISE JA HOOLDAMISE ning PAIGALDAMISE JUHEND



TÄNAME, ET OSTSITE HOTPOINT-ARISTONI TOOTE

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

Register

Tervishoiu- ja ohutusjuhend

OHUTUSJUHISED	4
KESKKONNAKAITSE	6
VASTAVUSDEKLARATSIOON	6

Kasutus- ja hooldusjuhend

TOOTE KIRJELDUS	7
RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE	9
RIIULISOONTE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE	10
LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE	11
KUIDAS PLIITI KASUTADA	15
IGAPÄEVANE KASUTAMINE	16
KASULIKUD NÄPUNÄITED	18
JÄRELEPEROOVITUD RETSEPTID	22
PUHASTAMINE	23
HOOLDAMINE	24
AHJU UKSE EEMALDAMINE	24
UKSE TAGASI PAIGUTAMINE	25
LAMBIPIRNI VAHETAMINE	26
ÜLEMISE KÜTTEKEHA LANGETAMINE	26
RIKKEOTSING	27
TOOTE KIRJELDUS	29

Paigaldusjuhend	30
------------------------------	----

OHUTUSJUHISED

OLULINE! LUGEGE LÄBI JA JÄRGIGE HOOLIKALT!

Enne seadme kasutamist lugege läbi ohutusjuhised.

Hoidke need hilisemaks läbivaatamiseks käepärast.

Nendes juhistes ja seadmel endal on olulised hoiatused, mida tuleb pidevalt järgida.

Tootja ei vastuta, kui ohutusjuhiseid ei järgita, seadet kasutatakse valesti või määratakse sobimatud seaded.

HOIATUSED

Väga väikesed (0–3 aastat) ja väikesed lapsed (3–8 aastat) tuleb seadmest eemal hoida, kui neid just pidevalt ei jälgita.

Lapsed alates 8 eluaastast ja isikud, kes on piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või ilma kogemuste või teadmisteta, võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende tegevust jälgitakse või neid on seadme ohutuks kasutamiseks juhendatud ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.

HOIATUS! Seade ja selle juurdepääsetavad osad muutuvad kasutamise käigus kuumaks. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nende tegevust pidevalt jälgitakse.

HOIATUS! Hoiduge küttekehade või sisepindade vastu puutumisest – põletusoht. Toiduainete kuivamise ajal ei tohi seadet järelevalveta jätta. Kui seadmega saab kasutada andurit, kasutage ainult selle ahjuga kasutamiseks mõeldud temperatuuriandurit. Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik selle osad on täielikult maha jahtunud.

Ülekuumenenud õlid ja rasvad

süttivad kergesti. Olge rasva- ja õlirikaste ning alkoholi sisaldavate (nt rumm, konjak, vein) toitude küpsetamisel alati ettevaatlik – tuleoht.

Kasutage plaatide ja muude tarvikute eemaldamiseks pajalappe. Ärge puudutage küttekehi!

Olge eriti ettevaatlik küpsetamise lõpus, kui hakkate seadme ust avama. Laske kuum õhk või aur enne ahjust aeglaselt välja.

Ärge katke ahju esiküljel olevaid kuumaõhuavasid.

LUBATUD KASUTUS

ETTEVAATUST! Seade ei ole mõeldud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga kasutamiseks.

Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodustes tingimustes ja ei sobi kommertskasutuseks.

Ärge kasutage seadet välitingimustes.

Ärge hoidke seadmes plahvatus- või tuleohtlikke aineid, nt aerosoolipurke. Seadmesse ja selle lähedusse ei või asetada ega seal kasutada bensiini ja muid tuleohtlikke materjale:

seadme kogemata sisselülitamisel võib puhkeda tulekahju.

Muud kasutusviisid (nt ruumide soojendamine) pole lubatud.

PAIGALDAMINE

Seadet tuleb paigaldada ja käsitseda kahe või enama inimesega. Kandke lahtipakkimise ja paigaldamise ajal kaitsekindaid.

Seadet võib paigaldada ja remontida kvalifitseeritud tehnik vastavalt tootja juhistele ja kohalikele ohutuseeskirjadele.

Ärge parandage ega asendage mõnda seadme osa, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata!

Lapsed ei tohi seadet

paigaldada. Hoidke lapsed seadme paigaldamise ajal sellest eemal. Jälgige paigaldamise ajal, et pakkematerjalid (kilekotid, polüstüreenosad jne) ei satuks laste kätte.

Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide esinemisel võtke ühendust edasimüüja või lähima teenindusega.

Enne paigaldamist tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada.

Jälgige paigaldamise ajal, et seade ei kahjustaks toitejuhet.

Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud.

Pärast paigaldamist ei tohiks seadme allosa enam olla ligipääsetav.

Tehke mööblis kõik vajalikud sisselõiked enne ahju paigaldamist ja eemaldage kõik puulaastud ja saepuru.

Nõutav vahe ahju ülaserva ja tööpinna vahel ei tohi olla takistatud.

Eemaldage seade polüstüreenaluselt alles paigaldamisel.

Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse taha – tuleoht!

ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

Lähtuge paigaldamisel kehtivatest ohutuseeskirjadest; vajalik on kõiki poolusi lahutav lahküliti vähima kontaktivahega 3 mm ja seade peab olema maandatud.

Kui voolujuhe on kahjustatud, vahetage see täpselt samasuguse vastu välja.

Toitejuhet tohib vahetada ainult kvalifitseeritud tehnik vastavalt tootja juhistele ja kehtivatele ohutuseeskirjadele. Võtke ühendust volitatud teenindusega.

Seadet peab olema võimalik vooluvõrgust lahutada kas pistikut pesast välja tõmmates (kui pistik on juurdepääsetav),

või ligipääsetava mitmepooluselise lüliti abil, mis on paigaldatud pistikupesast ülespoole kooskõlas riiklike elektriohutuseeskirjadega. Nimiplaat paikneb ahju esiküljel (nähtav, kui uks on avatud). Toitekaabli asendamisel võtke ühendust volitatud teenindusega. Kui seadme pistik ei sobi teie pistikupessa, pöörduge kvalifitseeritud tehniku poole. Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et see ulatuks korpusse paigaldatud seadmest vooluvarustuseni. Ärge tõmmake toitejuhet! Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitmikpistikupesi ega adaptereid. Ärge kasutage seadet, kui selle toitekaabel või pistik on vigane, kui see ei tööta korralikult või kui see on kahjustatud või maha kukkunud. Hoidke toitekaabel eemal tulistest pindadest! Elektriühendus ei tohi pärast paigaldamist olla kasutajale ligipääsetav. Vältige seadme ja märja kehaosa kokkupuudet! Ärge kasutage seadet, kui olete paljajalu!

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

Ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid! **HOIATUS!** Veenduge, et seade on enne pirni vahetamist välja lülitatud. Nii vältite võimalikku elektrilööki. Ärge kasutage seadme ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhasteid ega teravat metallkraabitsat! Need võivad pinda kriimustada ja klaas võib puruneda. Kandke puhastamise ja hooldamise ajal kaitsekindaid. Enne mis tahes hooldamist tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada. Veenduge, et seade oleks enne mis tahes puhastus- ja hooldustöid maha jahtunud.

KESKKONNAKAITSE

PAKKEMATERJALIDE KÕRVALDAMINE

Pakkematerjal on 100% taaskäideldav ja märgistatud taaskäitlemise sümboliga . Pakendi osad tuleb kõrvaldada vastutustundlikult ja täies vastavuses kohalike jäätmekäitluseeskirjadega.

MAJAPIDAMISSEADMETE UTILISEERIMINE

Seadme äraviskamisel muutke see mittekasutatavaks, lõigates ära toitejuhtme ja eemaldades ukseid ja riiulid (kui need on olemas), nii et lapsed ei saaks sisse ronida ega löksu jääda.

See seade on toodetud ringlusse võetavatest  või taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage seade vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele.

Täpsema teabe saamiseks majapidamisseadmete jäätmekäitluse kohta pöörduge oma kohaliku omavalitsusse, majapidamisseadmete kogumispunkti või poodi, kust seadme ostsite.

Seade on märgistatud vastavalt Euroopa elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) direktiivile 2012/19/EL. Õige jäätmekäitluse tagamisega aitate vältida võimalikke kahjulikke tagajärgi loodusele ja inimeste tervisele, mida selle seadme väär äraviskamine võib kaasa tuua.

Sümbol  seadmel või seadmega kaasapandud dokumentatsioonis näitab, et seadet ei tohi käidelda olmejäätmena, vaid et see tuleb toimetada lähimasse elektri-ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

ENERGIASÄÄSTUNIPID

Eelsoojendage ahju ainult siis, kui see on ette nähtud küpsetustabelis või retseptis.

Kasutage tumedaid küpsetusvorme, kuna need neelavad paremini kuumust.

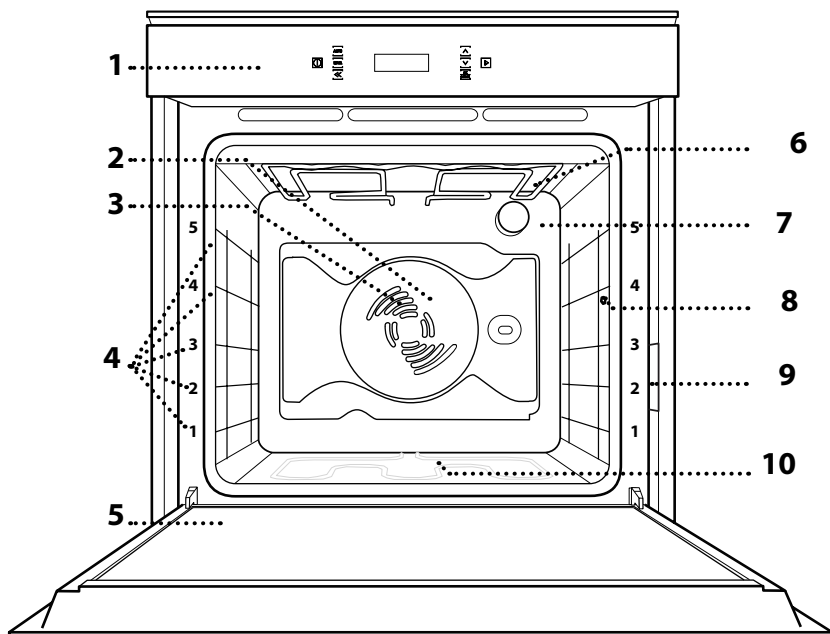
VASTAVUSDEKLARATSIOON

See seade on konstrueeritud, toodetud ja turustatud vastavalt järgmistele EÜ direktiivide nõuetele: LVD 2014/35/EL, EMC 2014/30/EL ja RoHS 2011/65/EL.

See seade on ette nähtud kokkupuuteks toiduainetega, vastab Euroopa määrusele  nr 1935/2004.

Seade vastab Euroopa määruste nr 65/2014 ja 66/2014 ökodisaini nõuetele kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-1.

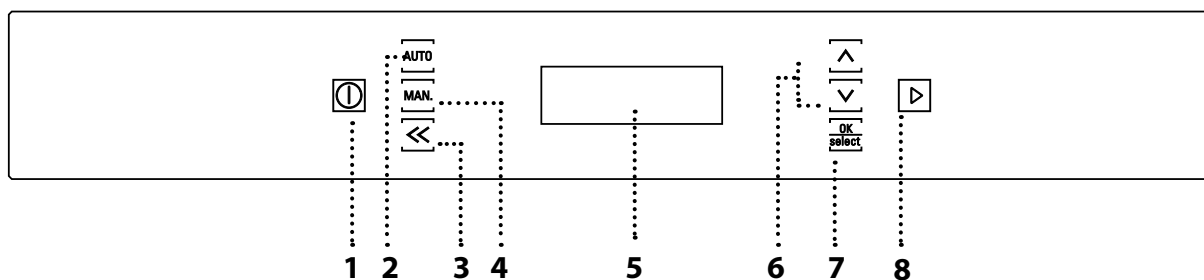
TOOTE KIRJELDUS



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. Lihatermomeetri ühendus
9. Identimisplaat (ärge eemaldage)
10. Alumine küttekeha (ei ole näha)

Pange tähele!

Energiatarbimise vähendamiseks võib jahutusventilaator küpsetamise ajal aeg-ajalt välja ja tagasi sisse lülituda. Kui küpsetamine on lõpetatud ja ahi välja lülitatud, võib jahutusventilaator veel mõnda aega tööd jätkata. Kui ahjuuks küpsetamise ajal avada, lülituvad küttekehad välja.



1. SISSE/VÄLJA

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või aktiivse funktsiooni peatamiseks.

2. AUTOMAATFUNKTSIOONID

Automaatfunktsioonide loendis liikumiseks.

3. TAGASI

Eelmisele seadete menüüle naasmiseks.

4. KÄSIFUNKTSIOONID

Käsifunktsioonide loendis liikumiseks.

5. KUVA

6. NAVIGEERIMISNUPUD

Funktsiooni seadete ja väärtuste muutmiseks.

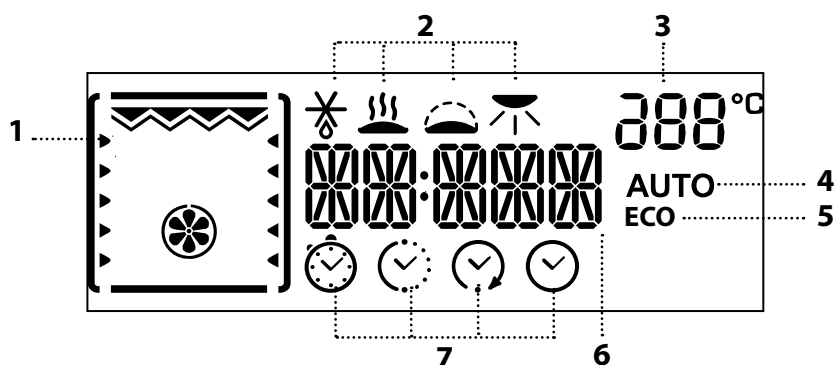
7. KINNITUSNUPP

Valitud funktsiooni või seatud väärtuse kinnitamiseks.

8. KÄIVITUS

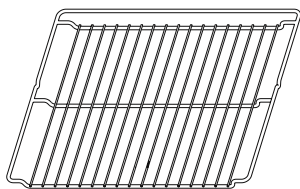
Funktsiooni käivitamiseks määratud seadete või põhiseadetega.

DISPLEI KIRJELDUS



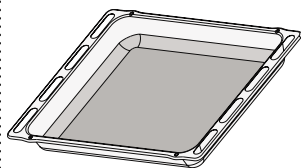
1. Funktsiooni sümbol valitud, küpsetamise tasemenäidik.
2. Funktsioonid: sulatamine, soojas hoidmine, kergitamine, pruunistamine, puhastamine.
3. Funktsiooni seaded (temperatuur, grillimise tase jms)
4. Automaatne
5. Ökofunktsioon
6. Digiekraan
7. Taimeri seadmine, küpsetusaeg, viitkäivitus and ja kell.

REST



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

NÖRGUMISPANN



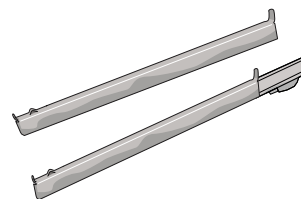
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT



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

LIUGSIINID



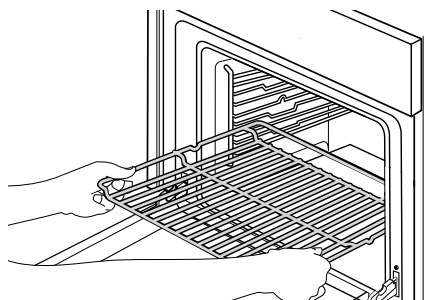
Lihtsustavad tarvikute ahju asetamist ja ahjust välja võtmist.

Tarvikute arv võib sõltuvalt ostetud mudelist olla erinev.

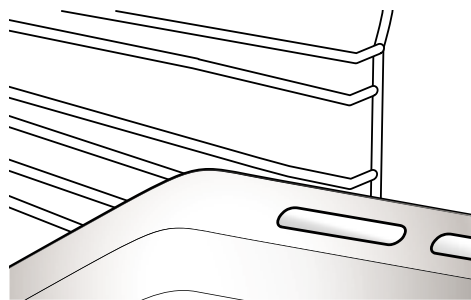
LISATARVIKUD: Muid tarvikuid, mida tootega kaasas pole, saab teenindusest eraldi juurde osta.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

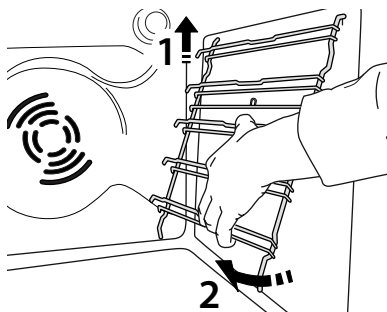


2. Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

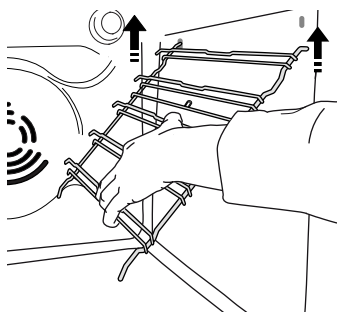


RIIULISOONTE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

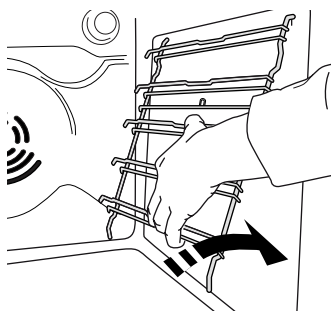
1. Riiulisiinide eemaldamiseks, tõstke siine ülespoole (1) ja tõmmake õrnale alumine osa oma pesast (2) välja: nüüd saab siinid eemaldada.



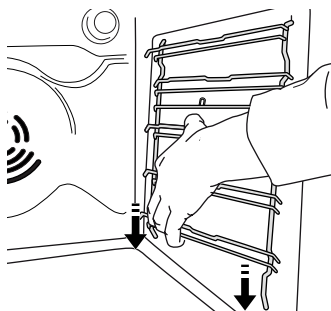
1. Riiulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pessa siinide ülemine osa.



2. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse.

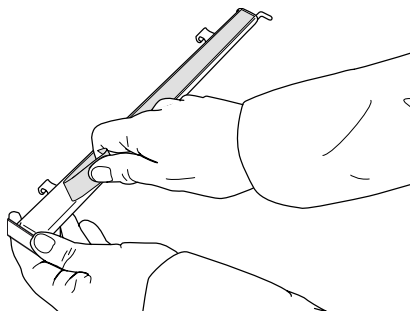


3. Laske alla oma kohale alumises pesas.

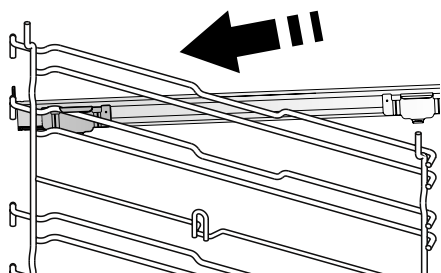


LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE

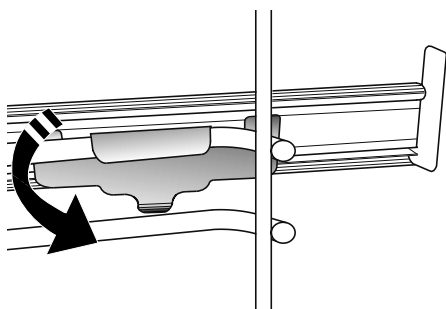
1. Eemaldage riulisiinid.
2. Võtke ära liugsiinide plastkatted.



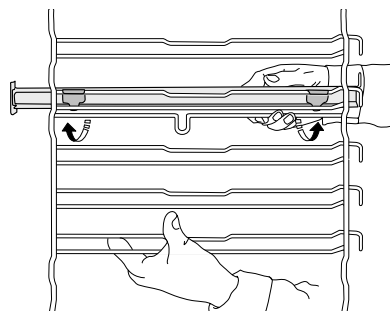
3. Kinnitage siini ülemine klamber riulisoone külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta.



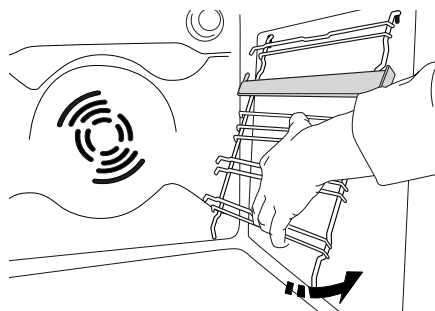
4. Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt.



5. Korrake toimingut teisel samal tasemel asuval riulisiinil. Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.



6. Paigaldage riulisiinid tagasi.



7. Asetage tarvikud liugsiinidele.



MAN.MANUAL (KÄSITSI)

 **CONVENTIONAL (TAVAPÄRANE)* 1–9**
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil. Kasutage 3. ahjutasandit. Pitsa, soolaste pirukate või vedela täidisega kookide küpsetamiseks kasutage 1. või 2. ahjutasandit. Enne, kui toidu ahju panete, eelkuumutage ahju.

 **CONVECTION BAKE (KONVEKTSIOONKÜPSETUS)**
Liha ja mahlase täidisega pirukate (soolased või magusad) valmistamine ühel tasandil. Kasutage 3. ahjutasandit. Enne küpsetamise alustamist eelkuumutage ahju.

 **FORCED AIR (ÕHU SUNDRINGLUS) 3–9**
See funktsioon sobib mitme sama küpsetustemperatuuri vajava toidu valmistamiseks korraga mitmel ahjutasandil (nt kala, köögiviljad, koogid). Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele. Kui küpsetate ainult ühel ahjutasandil, kasutage 3. tasandit; kahel tasandil küpsetades kasutage 1. ja 4. tasandit; kolmel tasandil valmistamisel aga 1., 3. ja 5. tasandile. Enne, kui toidu ahju panete, eelkuumutage ahju.

 **GRILL 4–9**
Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Soovitame paigutada toidu 4. või 5. ahjutasandile. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: Asetage rasvavann 3. või 4. tasandile, valades sellele umbes 500 ml joogivett. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Küpsetamise ajal peab ahju uks kinni olema.

 **TURBO GRILL 5–9**
Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Asetage rasvavann 1. või 2. tasandile, valades sellele umbes 500 ml joogivett. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Küpsetamise ajal peab ahju uks kinni olema.

 **MAXI COOKING (MAXI KÜPSETUS) 6–9**
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) 7–9**
Ahju kiire eelkuumutamine.

 **ECO FORCED AIR (SÄÄSTLIK SUNDÕHK)* 8–9**
Täidetud praeliha ja lihatükkide küpsetamiseks ühel tasandil. See funktsioon kasutab õrna ja hootist õhuringlust, et takistada toidu kuivamist. Selle funktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab ajutiselt tagasi sisse lülitada, vajutades nuppu OK. Säästliku tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis. Soovitame kasutada 3. ahjutasandit. Ahju pole vaja eelkuumutada.

SETTI SETTING (SEADED) 9–9
Ahju seadete muutmine (kellaaeg, keel, helisignaali tugevus, ekraani heledus, ökorežiim, mõõtühik, võimsus).

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

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

AUTO **AUTOMATIC** (AUTOMAATFUNKTSIOONID)

 **MEAT (LIHA) 1–9**
See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi liha küpsetamiseks (veis, vasikas, siga, lammas jne). Seda temperatuuri võib antud vahemikus muuta, et saavutada ideaalne sobivus eri retseptide ja maitsetega. Funktsioon aktiveerib aeg-ajalt ventilaatori aeglase töörežiimi, et vältida toidu liigset kuivamist. Kasutage 2. ahjutasandit. Ahju pole vaja eelkuumutada.

 **POULTRY (LINNULIHA) 2–9**
See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi linnuliha küpsetamiseks. Seda temperatuuri võib antud vahemikus muuta, et saavutada ideaalne sobivus eri retseptide ja maitsetega. Funktsioon aktiveerib aeg-ajalt ventilaatori aeglase töörežiimi, et vältida toidu liigset kuivamist. Kasutage 2. ahjutasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

 **CASSEROLE (VORMIROOG) 3–9**
Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri pastatooteid (lasanje, pastatorud jms) sisaldava roa küpsetamiseks. Seda temperatuuri võib antud vahemikus muuta, et saavutada ideaalne sobivus eri retseptide ja maitsetega. Kasutage 2. ahjutasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

 **BREAD (SAI) 4–9**
Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri igasuguste pagaritoodete küpsetamiseks (pikk sai, kuklid, saiapäts jms). Seda temperatuuri võib antud vahemikus muuta, et saavutada ideaalne sobivus eri retseptide ja maitsetega. Kasutage 2. ahjutasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

 **PIZZA (PITSA) 5–9**
Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri igasuguste pitsade küpsetamiseks (õhuke pitsa, kodune pitsa, focaccia jms). Seda temperatuuri võib antud vahemikus muuta, et saavutada ideaalne sobivus eri retseptide ja maitsetega. Kasutage 2. ahjutasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

 **PASTRY (KOOGID JA MAGUSTOIDUD) 6–9**
See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki saiakeste ja pirukate küpsetamiseks (pärmитайnast pirukad, täidisega koogid, puuviljakoogid jne). Seda temperatuuri võib antud vahemikus muuta, et saavutada ideaalne sobivus eri retseptide ja maitsetega. Kasutage 2. või 3. ahjutasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

 **RISING (KERGITAMINE) 7–9**
Magusa või soolase taigna tõhus kergitamine. Paigutage tainas teisele tasandile. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.

 **WARM KEEPING (SOOJASHOID) 8–9**
Äsja küpsetatud toidu (nt liha, praetud toidu või lahtiste pirukate) hoidmiseks sooja ja krõbedana. Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. See funktsioon ei hakka tööle, kui temperatuur ahjus on kõrgem kui 65 °C.

 SLOW COOKING (AEGLANE KÜPSETAMINE) 9-9

Liha (temperatuuril 90°C) ja kala (temperatuuril 85°C) õrnaks küpsetamiseks. See funktsioon küpsetab toitu aeglaselt, et see jääks pehmeks ja mahlaseks. Madala temperatuuri tõttu ei pruunistu toidu pind ja lõpptulemus on sarnane aurutatud toidule.

Soovitame praeliha enne pannil pruunistada, et mahlad välja ei nõrguks.

Kala küpsetamine võtab aega alates kahest tunnist (300 g) kuni nelja-viie tunnini (3 kg). Lihatükid – alates 4 tundi 1 kg prae puhul ja 6–7 tundi 3 kg prae puhul.

Parima tulemuse huvides ärge küpsetamise ajal ahju ust avaga, sest nii pääseb kuumus välja. Toidu temperatuuri mõõtmiseks kasutage lihatermomeetrit (kui see on olemas), või tavalist ahjutermost. Liha (temperatuuril 90 °C) ja kala (temperatuuril 85 °C) õrnaks küpsetamiseks.

KUIDAS PLIITI KASUTADA

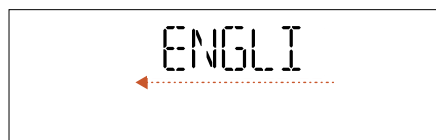


Lugege ohutusjuhised enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi.

SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

1. VALIGE KEEL

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



Liikuge **▲** või **▼** abil mööda pakutavate keelte loendit ja valige soovitud keel.

Valiku kinnitamiseks vajutage **OK select**.

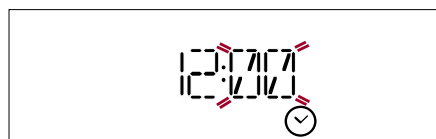
Pange tähele! Keelt saab hiljem muuta menüüst „SETTING” (Seaded).

2. MÄÄRAKE AEG

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



Tundide seadmiseks vajutage **▲** või **▼** ja kinnitamiseks vajutage **OK select**. Ekraanil vilguvad minutinäidu kaks numbrit.



Minutite seadmiseks vajutage **▲** või **▼** ja kinnitamiseks vajutage **OK select**.

Pange tähele! Võimalik, et pärast pikemat volukatkestust tuleb kellaaeg 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.

Vajutage nuppu **MAN**, kuni ekraanile ilmub tekst „SETTING” (Seaded), ja vajutage siis kinnituseks nuppu **OK select**.

Vajutage nuppu **▲** või **▼**, et valida menüükäsk „POWER” (Toide), ja vajutage siis kinnituseks nuppu **OK select**.



Vajutage **▲** või **▼**, et valida „LOW” (Madal) ja vajutage kinnitamiseks **OK select**.



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 vajutage nuppu ①, seejärel vajutage AUTO või MAN, automaat- või käsifunktsioonide menüüdes liikumiseks. Hoidke all nuppu MAN, või AUTO, kuni ekraanil kuvatakse soovitud funktsioon, ja vajutage siis kinnituseks nuppu .

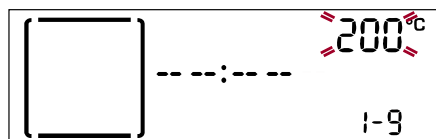


2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid.

Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta.

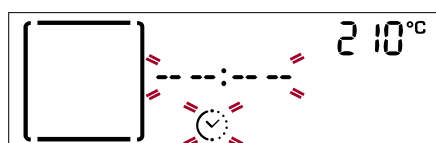
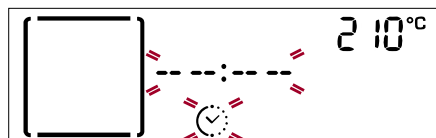
TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE



Kui väärtus vilgub ekraanil, vajutage muutmiseks  või  ja seejärel vajutage kinnitamiseks . Pärast seda muutke järgnevaid seadeid (kui on võimalik).

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

KESTUS



Kui ekraanil vilgub ikoon , saate soovitud küpsetusaja määrata nuppudega  või  ja kinnitada nupuga .

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage , et kinnitada ja käivitada funktsioon. Sellisel juhul ei saa küpsetusaja lõppu viitkäivitusega määrata.

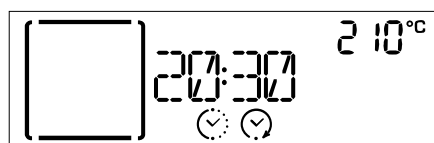
Pange tähele! Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga : Muutke seda nupuga  või  ja kinnitage nupuga .

KÜPSETUSAJA LÕPU SEADMINE VIITKÄIVITUS

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



Määrake küpsetamise lõpuaeg nupuga  või  ja vajutage siis nuppu  kinnitamiseks ning funktsiooni käivitamiseks. Pange toit ahju ja sulgege uks: Funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks teie seatud ajal.



Funktsiooni koheseks käivitamiseks ja ooteaja tühistamiseks vajutage uuesti nuppu .

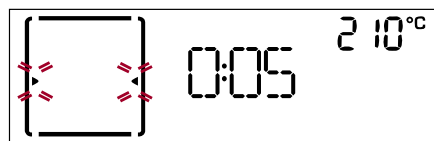
Pange tähele! Käivitamise viitaja programmeerimisel keelatakse alati ahju eelsoojendus.

Ooteajal saate nupuga  või  muuta programmeeritud lõpuaega või vajutades nuppu  muuta seadeid.

3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud väärtused, vajutage nuppu , et käivitada funktsioon määratud seadete või põhiseadetega.

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



Aktiivse funktsiooni võib igal ajal peatada, selleks vajutage ①.

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.

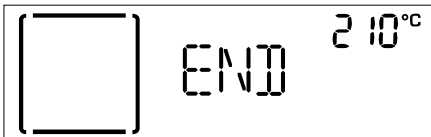


Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju, sulgeda ukse ja alustada küpsetamist.

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 muuta, vajutades nuppu $\wedge$ või $\vee$.

5. KÜPSETAMISE LÕPP

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



Vajutage nuppu $\triangleright$, et jätkata küpsetamist käsirežiimis (ilma programmeeritud küpsetusajata) või kasutage nuppu $\wedge$ küpsetusaja pikendamiseks, määrares uue kestuse. Mõlemal juhul säilivad temperatuuri või grillimistaseme seaded.

PRUUNISTAMINE

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

PRESS



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



Taimeri peatamiseks mis tahes ajal vajutage nuppu $\textcircled{1}$.

. TAIMER

Kui ahi on välja lülitatud, saab ekraani kasutada taimerina. Funktsiooni aktiveerimiseks veenduge, et ahi on välja lülitatud, ja vajutage siis nuppu $\wedge$ või $\vee$. Ekraanil vilgub ikoon $\textcircled{1}$.



Soovitud vältuse seadmiseks vajutage $\wedge$ või $\vee$ ja seejärel vajutage taimeri aktiveerimiseks $\frac{OK}{select}$. Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal ja ekraanile kuvatakse teade.



Pange tähele! Taimer ei aktiveeri ühtegi küpsetustsükli.

Kasutage taimeri aja muutmiseks nuppu $\wedge$ või $\vee$. Nupuga $\ll$ saate taimeri igal ajal välja lülitada.

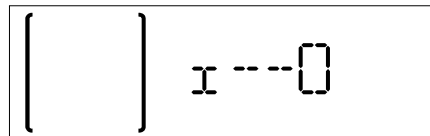
Kui taimer on juba aktiveeritud, saate ka valida ja aktiveerida mõne funktsiooni. Vajutage nuppu $\textcircled{1}$ ahju sisselülitamiseks ja valige siis soovitud funktsioon. Kui funktsioon on käivitatud, jätkab taimer sellest sõltumata aja arvestamist, mõjutamata funktsiooni tööd.



Taimeri väljalülitamiseks vajutage nuppu $\textcircled{1}$ aktiivse funktsiooni peatamiseks ja vajutage siis nuppu $\ll$.

. KLAHVILUKK

Nuppude lukustamiseks vajutage samal ajal $\frac{OK}{select}$ ja $\ll$ ning 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, hoides all nuppu $\textcircled{1}$.

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 meele pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE
Sundõhu funktsioon võimaldab küpsetada erinevaid toite (nt kala ja köögivilju) eri riiulitel samal ajal.

Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

MAGUSTOIDUD
Õrnade magustoitade küpsetamiseks kasutage tavapärasest küpsetamist ühel ahjutasandil. Kasutage tumedaid metallist koogivorme ja pange need alati ahjuga kaasasolevale restile.

Selleks, et küpsetada korraga mitmel ahjutasandil, tuleb valida funktsioon Sundõhk ja paigutada küpsetusvormid eri ahjutasanditele vaheldumisi, et kuum õhk pääseks ahjus vabalt ringlesse.

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

Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määrige rasvaineid 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 sisuga magustoitade puhul (juustukook või puuviljapirukas) kasutage funktsiooni Konvektsioonküpsetus.

Juhul kui koogi põhi jääb nätskeks, tõstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põhjale enne täidise lisamist leiva- või biskviidipuru.

PIZZA

Määrige küpsetusplaate, nii saate krõbeda põhjaga pitsa. Kui 2/3 küpsetusajast on möödunud, puistake pitsa üle mozzarella juustuga.

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.

LIHA

Liha küpsetamiseks kasutage sobiva suurusega mis tahes tüüpi küpsetusplaati või Pyrex'i kööginõud.

Praetükkide küpsetamisel on hea panni põhja lihaleent panna ja sellega liha küpsemise ajal maitse tugevdamiseks kasta. 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.

Lihaleeme kogumiseks asetage otse resti, millel liha asub, alla nõrgumispann, kuhu on valatud umbes pool liitrit vett. Vajaduse korral lisage vett ka küpsetamise ajal.

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKT-SIOON	EELKUU-MUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitaignast koogid		-	160–180	30–90	2/3
		Jah	160–180	30–90	4 1
Täidisega kook (juustukook, struudel, puuviljatort)		-	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		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)		-	220–250	20–40	2
		Jah	220–240	20–40	4 1
		Jah	220–240	25–50 ***	5 3 1
Saiapäts 1 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Kuklid		-	180 - 220	30 - 50	2
Sai		Jah	180–200	30 - 60	4 1
Sügavkülmutatud pizza		Jah	250	10–20	3
		Jah	250	10 - 20	4 1
Soolased pirukad (kõogiviljapirukas, Lotringi pirukas)		Jah	180–190	40–55	2/3
		Jah	180–190	45–60	4 1
		Jah	180–190	45–70 ***	5 3 1

KÄSIFUNKT-SIOONID	Conventional (Tavapärase küpsetamine)	Grill	Turbo Grill	Forced Air (Sundõhk)	Convection Bake (Konvektsioonküpsetus)	Eco Forced Air (Säästlik sundõhk)
AUTOMAAT-FUNKTSIOONID	MEAT AUTO Meat (Liha)	POULT AUTO Poultry (Linnuliha)	CASSE AUTO Casserole (Vormiroog)	BREAD AUTO Bread (Sai)	PIZZA AUTO Pizza (Pitsa)	PASTA AUTO Pastry (Kondiitritooted)
TARVIKUD	Rest	Küpsetusplaat või koogivorm restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat / ahjuplaat restil	Nõrgumispann	Nõrgumispann 500 ml veega	Küpsetusplaat

RETSEPT	FUNKT-SIOON	EELKUU-MUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
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
Lambaliha / vasikaliha / veiseliha 1 kg		-	190–200	60–90	3
Linnuliha/jäneseliha/pardiliha 1 kg		-	200–230	50 - 80	3
Kalkunipraad/hanepraad 3 kg		-	190–200	90 - 150	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (filee, terve kala)		Jah	180–200	40–60	3
Täidetud aedvili (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180–200	50–60	2
Röstitud sai/leib		-	3 (kõrge)	3–6	5
Kalafilee/lõigud		-	2 (keskmine)	20–30 *	4 3
Vorstid/kebab/ribi/kotletid		-	2–3 (keskmine–kõrge)	15–30 *	5 4
Praekana 1–1,3 kg		-	2 (keskmine)	55 - 70 **	2 1
Poolküps loomalihapraad 1 kg		-	2 (keskmine)	35–50 **	3
Lambakoot		-	2 (keskmine)	60–90 **	3
Ahjukartulid		-	2 (keskmine)	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: Kook (5. tasand) / lasanje (3. tasand) / liha (1. tasand)		Jah	190	40–120 ***	5 3 1

KÄSIFUNKT-SIOONID	Conventional (Tavapärase küpsetamine)	Grill	Turbo Grill	Forced Air (Sundõhk)	Convection Bake (Konvektsioonküpsetus)	Eco Forced Air (Säästlik sundõhk)
AUTOMAAT-FUNKTSIOONID	MEAT AUTO Meat (Liha)	POULT AUTO Poultry (Linnuliha)	CASSE AUTO Casserole (Vormiroog)	BREAD AUTO Bread (Sai)	PIZZA AUTO Pizza (Pitsa)	PASTA AUTO Pastry (Kondiitritooted)
TARVIKUD	Rest	Küpsetusplaat või koogivorm restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat / ahjuplaat restil	Nõrgumispann	Nõrgumispann 500 ml veega	Küpsetusplaat

RETSEPT	FUNKT-SIOON	EELKUU-MUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Täidetud praad	 ECO	-	200	80-120 ***	 3
Tükkideks lõigatud liha (küülik, kana, lammas)	 ECO	-	200	50-100 ***	 3

* Keerake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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

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

KÄSIFUNKT-SIOONID	 Conventional (Tavapärase küpsetamine)	 Grill	 Turbo Grill	 Forced Air (Sundõhk)	 Convection Bake (Konveksioonküpsetus)	 Eco Forced Air (Säästlik sundõhk)
AUTOMAAT-FUNKTSIOONID	 MEAT _{AUTO} Meat (Liha)	 POULT _{AUTO} Poultry (Linnuliha)	 CASSE _{AUTO} Casserole (Vormiroog)	 BREAD _{AUTO} Bread (Sai)	 PIZZA _{AUTO} Pizza (Pitsa)	 PASTA _{AUTO} Pastry (Kondiitritooted)
TARVIKUD	 Rest	 Küpsetusplaat või koogivorm restil	 Nõrgumispann / küpsetusplaat / ahjuplaat restil	 Nõrgumispann	 Nõrgumispann 500 ml veega	 Küpsetusplaat

JÄRELEPEROOVITUD RETSEPTID

Koostatud sertifitseerimisasutusele vastavalt standardile IEC 60350-1

RETSEPT	FUNKT-SIOON	EELKUU-MUTUS	TASE	TEMP. (°C)	KÜP-SETUS-AEG (min)	TARVIKUD* JA MÄRKUSED
Võiküpsised		Jah	3	150	30–40	Nõrgumispann / küpsetusplaat
		Jah	3	150	25–35	Nõrgumispann / küpsetusplaat
		Jah	1–4	150	25–35	4. tasand: küpsetusplaat 1. tasand: Nõrgumispann / küpsetusplaat
Väikesed koogid		Jah	3	170	20–30	Nõrgumispann / küpsetusplaat
		Jah	3	160	20–30	Rasvavann/küpsetusplaat
		Jah	1–4	160	25–35	4. tasand: küpsetusplaat 1. tasand: Nõrgumispann / küpsetusplaat
Rasvata biskviitkook		Jah	2	170	30–40	Koogivorm restil
		Jah	2	160	30–40	Koogivorm restil
		Jah	1–4	160	35–45	4. tasand: Koogivorm restil 1. tasand: Koogivorm restil
2 õunakooki		Jah	2	185	70–90	Koogivorm restil
		Jah	2	175	70–90	Koogivorm restil
		Jah	1–4	175	75–95	4. tasand: Koogivorm restil 1. tasand: Koogivorm restil
Röstleib ja -sai		-	5	3 (kõrge)	4–6	Rest
Kotletid		-	5	3 (kõrge)	18–30	5. tasand: rest (pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes)
						4. tasand: veega rasvavann

* Tarvikuid, mida tootega kaasas pole, saate osta teenindustest.

Tabelis antud juhised pole mõeldud kasutamiseks liugsiinidega. Erinevaid temperatuure, küpsetusaegu, jms tuleb katsetada ilma liugsiinideta.

Energiaühikuse klass (vastavalt standardile IEC 60350-1): Katse tegemise kohta vaadake vastavat tabelist.

KÄSIFUNKTSIOONID							ECO
	Conventional (Tavapärase küpsetamine)	Grill	Turbo Grill	Forced Air (Sundõhk)	Convection Bake (Konvektsioonküpsetus)	Eco Forced Air (Säästlik sundõhk)	

PUHAŠTAMINE

Ärge kasutage aurupuhastusseadmeid.

Kasutage kõikide toimingute juures kaitsekindaid.

Nõutavad toimingud tuleb siis, kui ahi on külm.

Eemaldage ahi vooluvõrgust. Ärge kasutage traatnuustikut,

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

VÄLISPIND

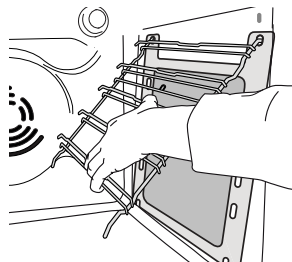
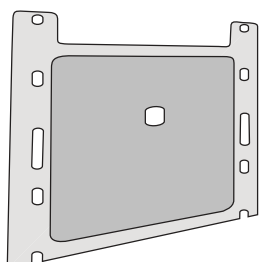
- Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid! Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata mõne seadme pinnaga kokku puutuma, 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 käsna.
- Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.
- Ahju lae puhastamiseks saab grilli kütteelemendi alla lasta.

KATALÜÜTILISTE PINDADE PUHAŠTAMINE

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 ümbertõstmisel 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.

Seejärel laske ahjul jahtuda, enne kui eemaldate allesjäänud toidujäägid mitteabrasiivse käsna.

Pange tähele! Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid pesuvahendeid, karedat harja, terasharja või ahjupihuseid, mis võivad katalüütilist pinda kahjustada ja selle enesepuhastusvõime rikkuda!

Kui vajate asenduspaneeli, pöörduge teenindusse.

TARVIKUD

Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad.

Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või svammiga.

HOOLDAMINE

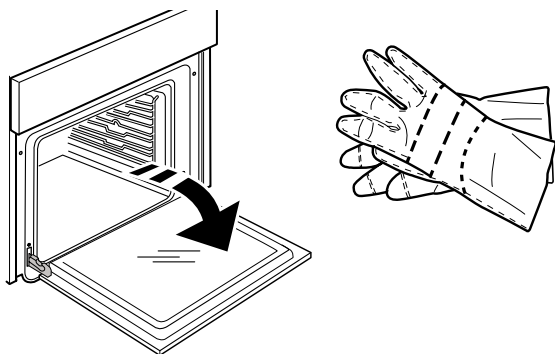
Kasutage kõikide toimingute juures kaitsekindaid.

Nõutavad toimingud tuleb siis, kui ahi on külm.

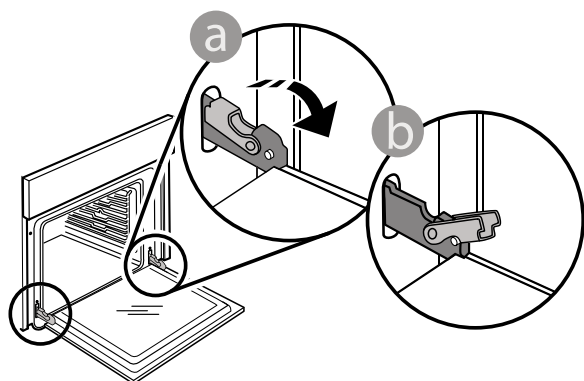
Eemaldage ahi vooluvõrgust.

AHJU UKSE EEMALDAMINE

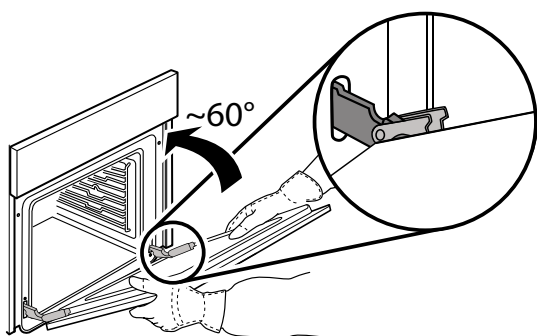
1. Tehke uks pärani lahti.



2. Langetage fiksaatorid lõpuni.

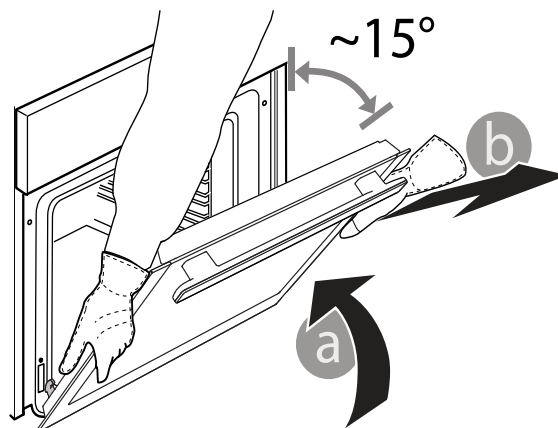


3. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik.

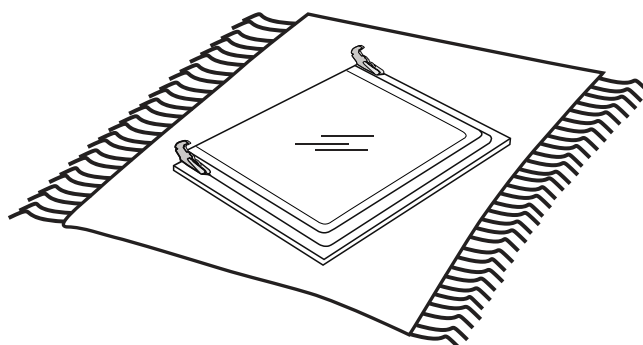


4. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

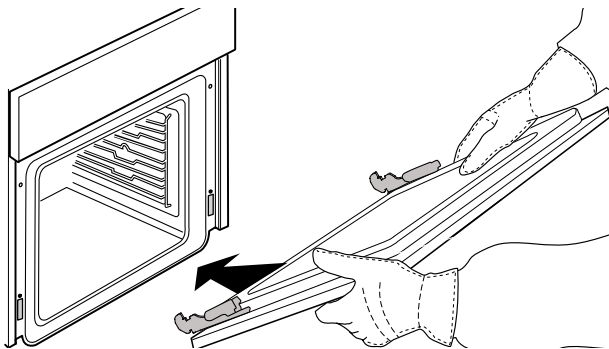
Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb.



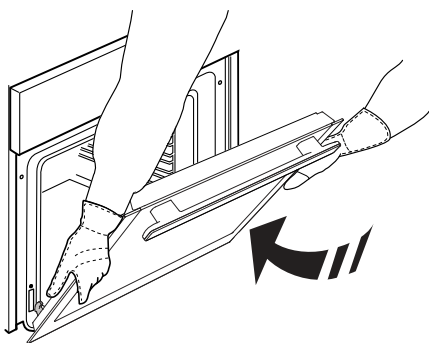
5. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.



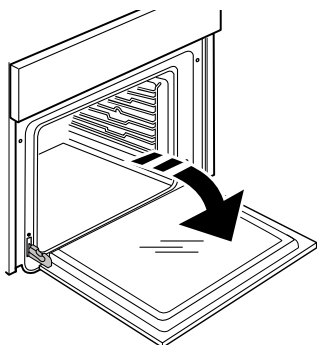
1. Asetage ukse vastu ahju ja joondage hingede haagid pesadega.



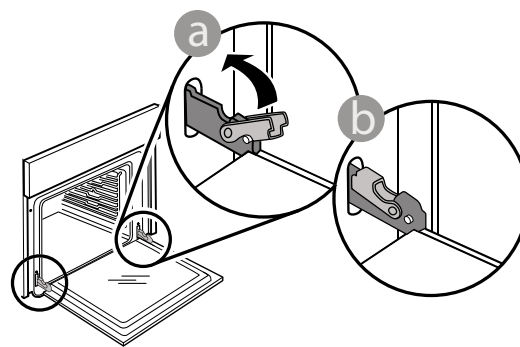
2. Kinnitage ülemine osa oma pessa.



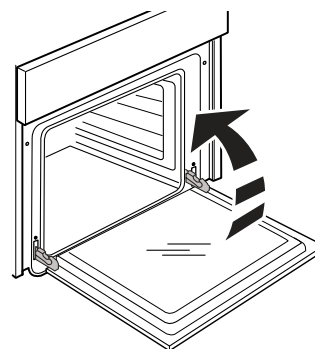
3. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult.



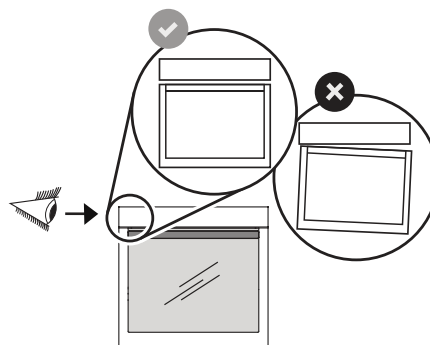
4. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi. Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.



5. Nihutage õrnalt, et veenduda, et fiksaatorid on õiges asendis.

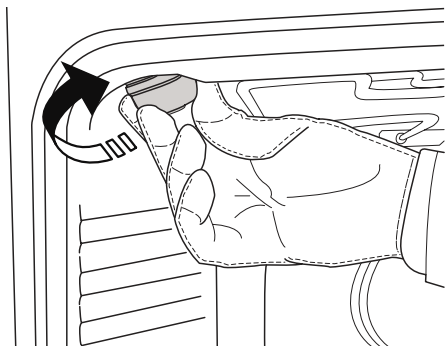


6. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid. Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.



LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.



3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Pange tähele! Kasutage ainult hõõglampe 25–40 W / 230 V, tüüp E-14, T300°C, või halogeenlampe 20–40 W / 230 V, tüüp G9, T300°C.

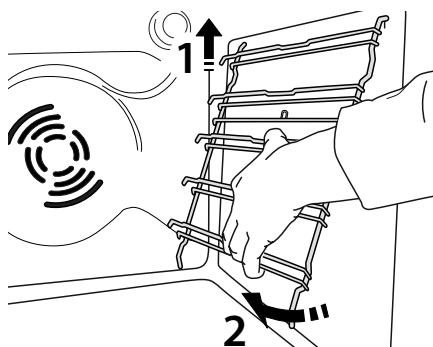
Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009).

Pirnid on saadaval teeninduses.

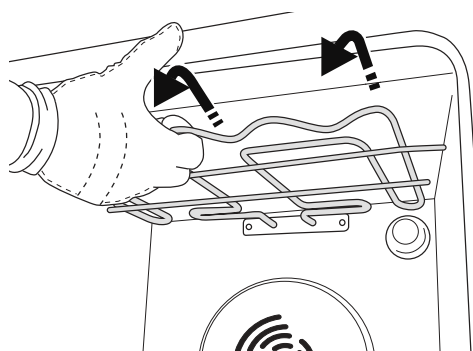
- Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

ÜLEMISE KÜTTEKEHA LANGETAMINE

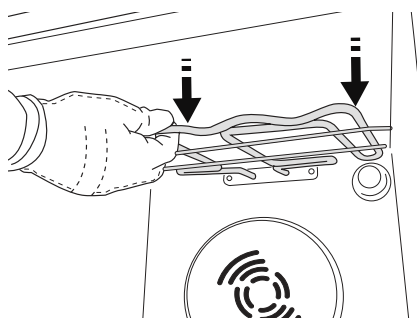
1. Eemaldage riulisiinid.



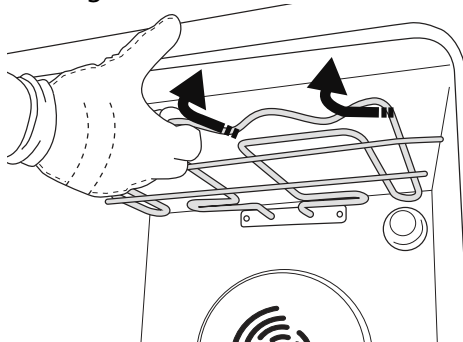
2. Võtke küttekeha ettevaatlikult välja.



3. Laske küttekeha alla.



4. Kütteelemendi asendi taastamiseks tõstke seda ülespoole ja tõmmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et kütteelement jääks külgmistele tugedele toetuma.



Enamik tõrgetest või vigadest on tihti lihtsalt kõrvaldatavad. Enne teenindusega ühenduse võtmist vaadake läbi järgnev tabel, ehk saate vea kõrvaldamisega ise hakkama. Kui tõrge jääb püsima, võtke ühendust lähima teenindusega.



Enne allkirjeldatud tööde kallale asumist lugege tähelepanelikult läbi ohutusjuhised

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	LAHENDUS
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahutatud. Tõrge.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ahi ei lähe soojaks.	Valitud funktsioon.	Valige teine funktsioon. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
	Uks on lahti.	Sulgege uks ja kontrollige, kas viga püsib.
Aeg vilgub.	Voolukatkestus.	Teil on tarvis määrata kellaaeg: Järgige juhiseid lõigus „Seadme esmakordne kasutamine”.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Viga.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F tähele järgnev number.
Uks ei sulgu korralikult.	Fiksaatorid on vales asendis.	Veenduge, et fiksaatorid on õiges asendis, nagu on kirjeldatud ukse eemaldamise ja tagasipaigaldamise juhistes peatükis Hooldamine.
Küpsetamine ei alga ja/või kõlab helisignaali.	Valitud funktsioon ei ühildu toiminguga, mida soovite sooritada.	Valige funktsioon uuesti. Eemaldage lihatermomeeter ja paigaldage tagasi.

Tuli kustub küpsetamise ajal.	Ökorežiim aktiveeritud.	Ökorežiimi väljalülitamiseks minge menüüsse SETTING (Seaded).
	Valitud funktsioon „Eco Forced Air” (Säästlik sundõhk).	Valige teine funktsioon.
Tuli ei põle.	Pirn vajab vahetamist.	Järgige pirni vahetamise juhiseid peatükis Hooldamine.
Displei on tumedam.	Ökorežiim aktiveeritud.	Ökorežiimi väljalülitamiseks minge menüüsse SETTING (Seaded).
Nuppudele vajutamisel ei toimu midagi.	Ahi välja lülitatud. Nupulukk on aktiivne. Juhtpaneel on must.	Ahju sisselülitamiseks vajutage ① ja tehke kindlaks, kas tõrge jäi püsima. Lülitage välja nupulukk, selleks vajutage samaaegselt nuppe  ja  . Puhastage juhtpaneeli pind mikrokiudlapiga (vt lõiku „Puhastamine”).
Ahjust kostab müra isegi siis, kui see on välja lülitatud.	Jahutusventilaator on sisse lülitatud.	Avage ahju uks ja oodake, kuni jahutamine jõuab lõpule.

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

MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

ENNE TEENINDUSEGA ÜHENDUSE VÕTMIST

1. Uurige, kas teil on võimalik probleem omal jõul rikkeotsingu tabelis kirjeldatu abil lahendada.
2. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.

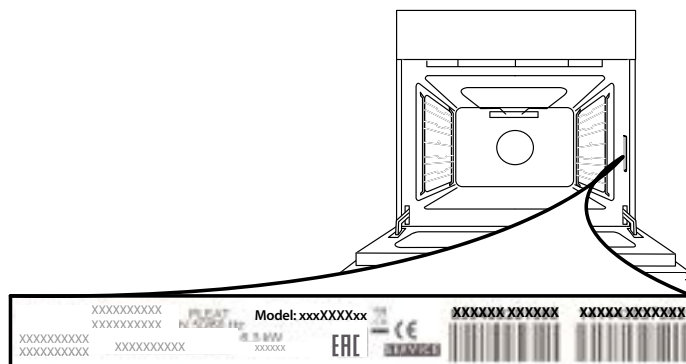
**KUI TÕRGE JÄÄB PÄRAST KÕIKI VAJALIKKE
KONTROLLE PÜSIMA, VÕTKE ÜHENDUST LÄHIMA
TEENINDUSEGA.**

Abi saamiseks helistage tootega kaasas olevas garantiibrošüüris antud numbrile või järgige juhiseid meie veebisaidil. Olge valmis, et teilt küsitakse järgmist teavet:

- tõrke lühikest kirjeldust
- seadme täpset tüüpi ja mudelit
- abikoodi (number, mis on kirjas seadme andmeplaadil sõna SERVICE järel; seda saab vaadata ahju ukse parempoolselt siseküljelt, kui uks on avatud).

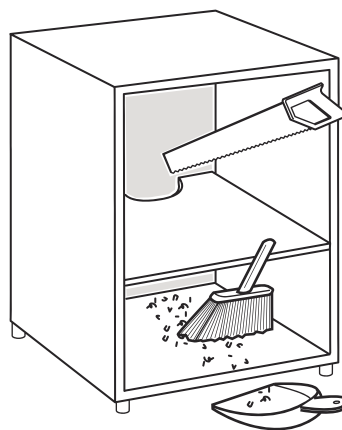
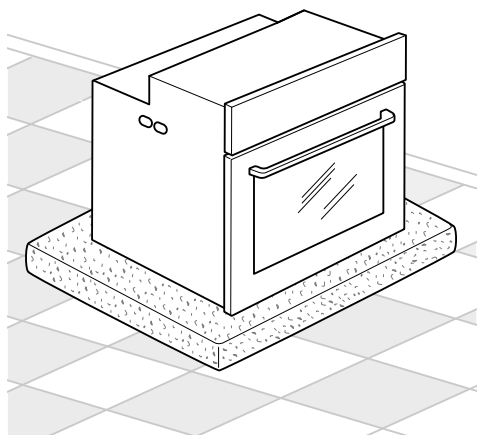
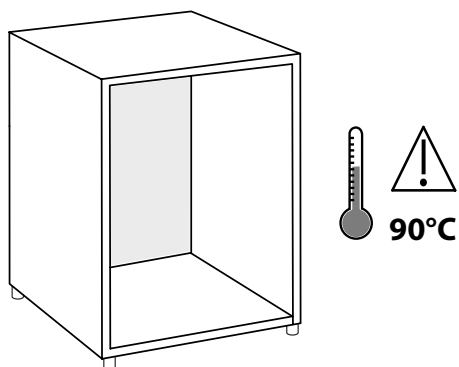
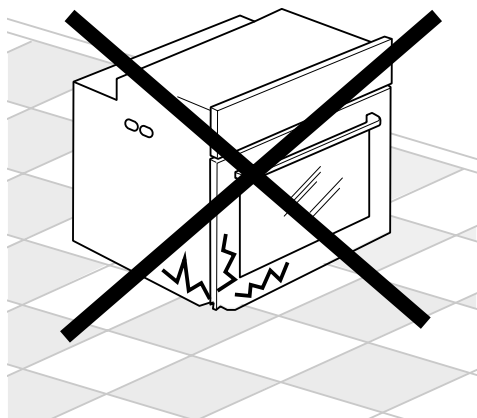
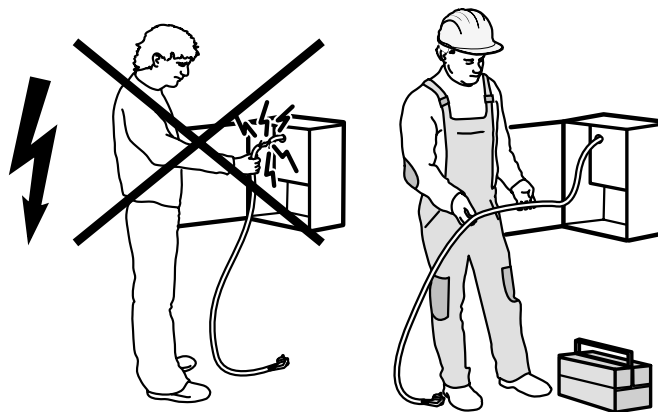
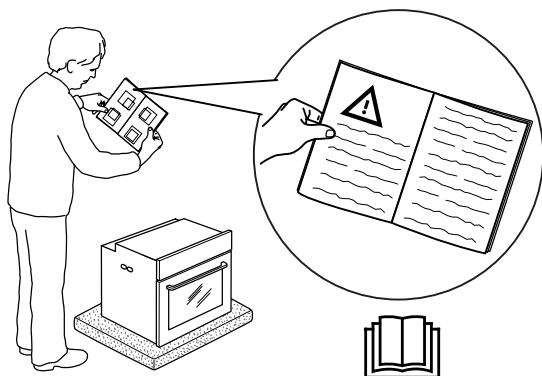
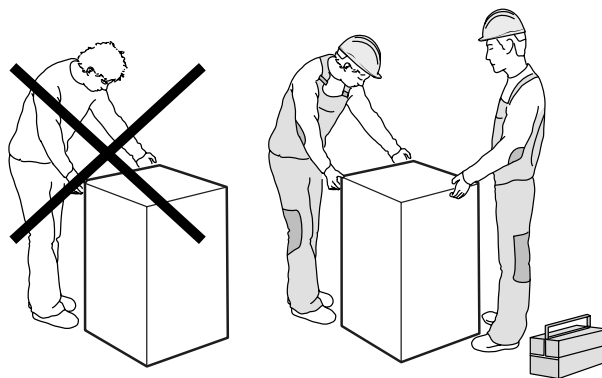
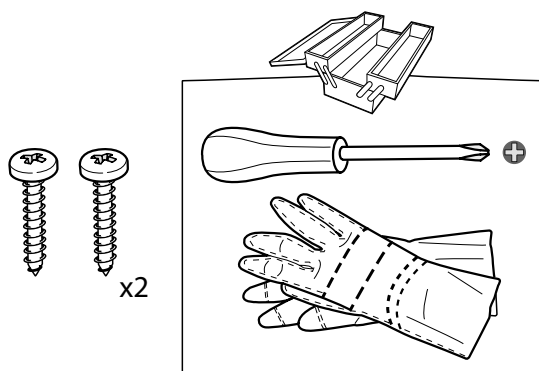
Abikood on kirjas ka teie garantiibrošüüris.

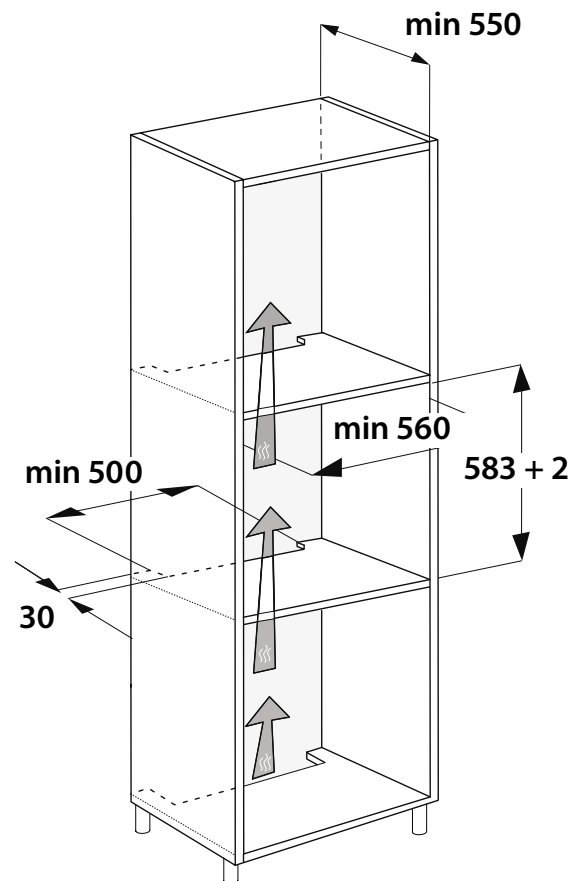
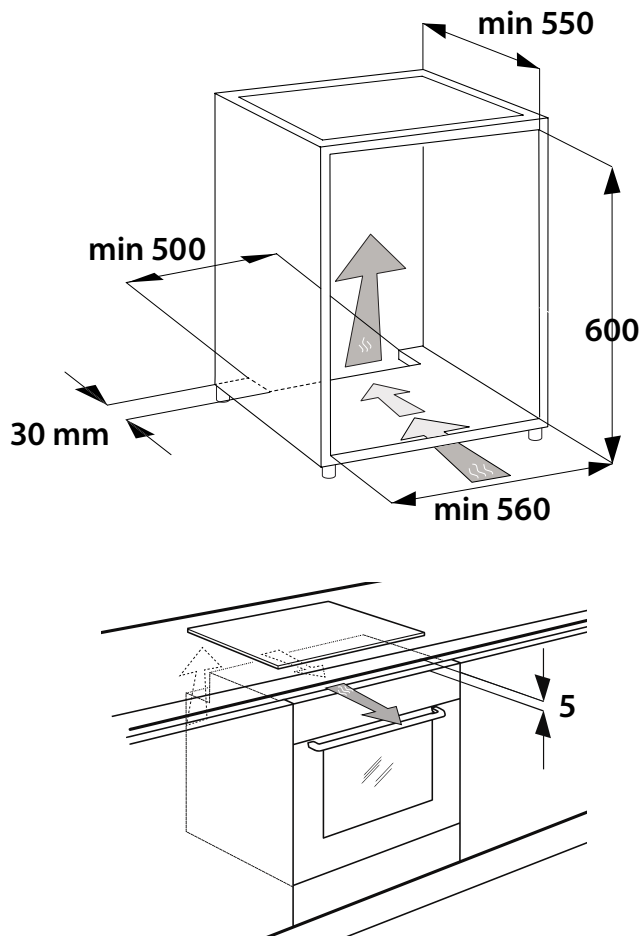
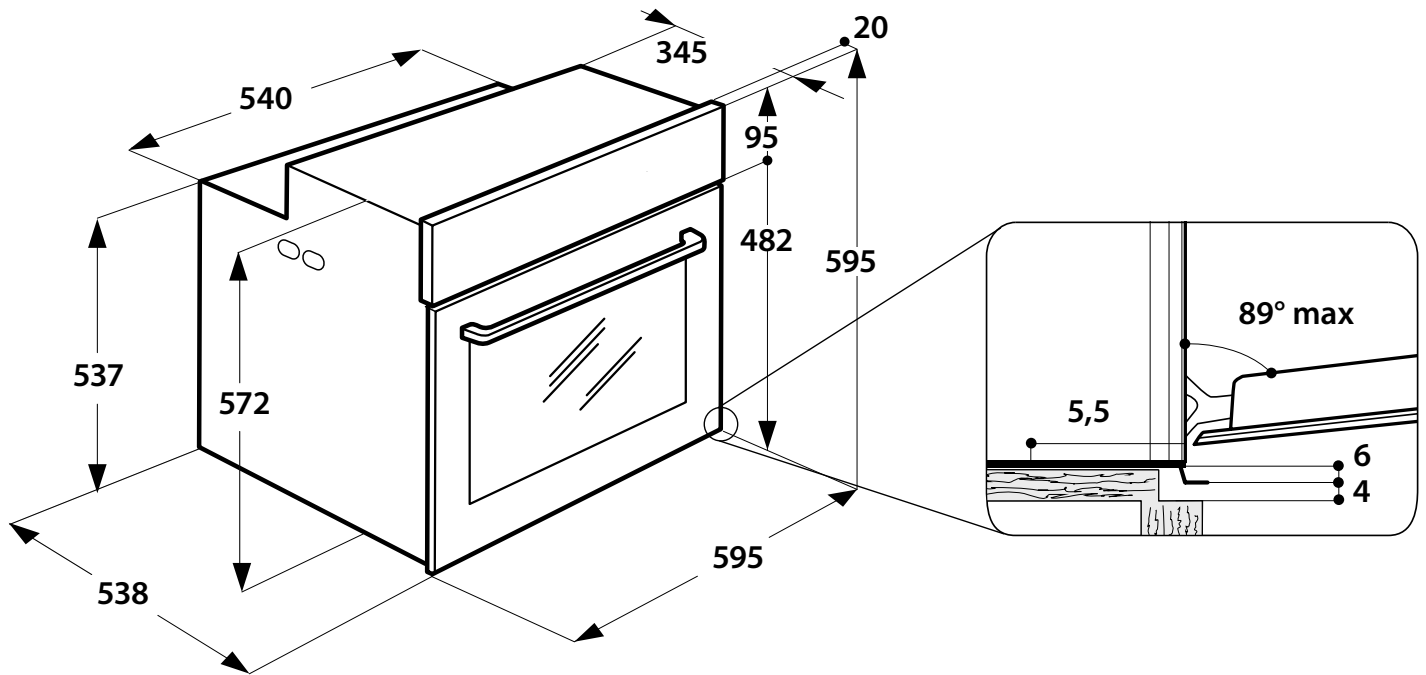
- teie täpset aadressi
- kontakttelefoni numbrit

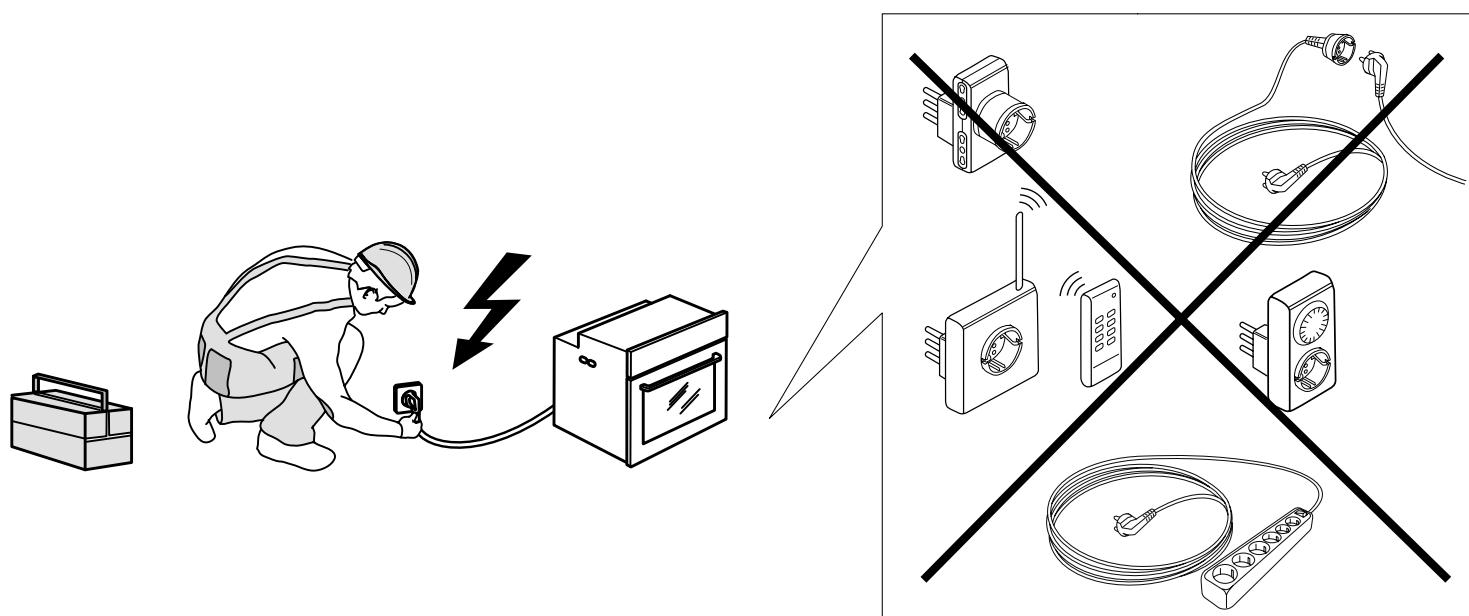
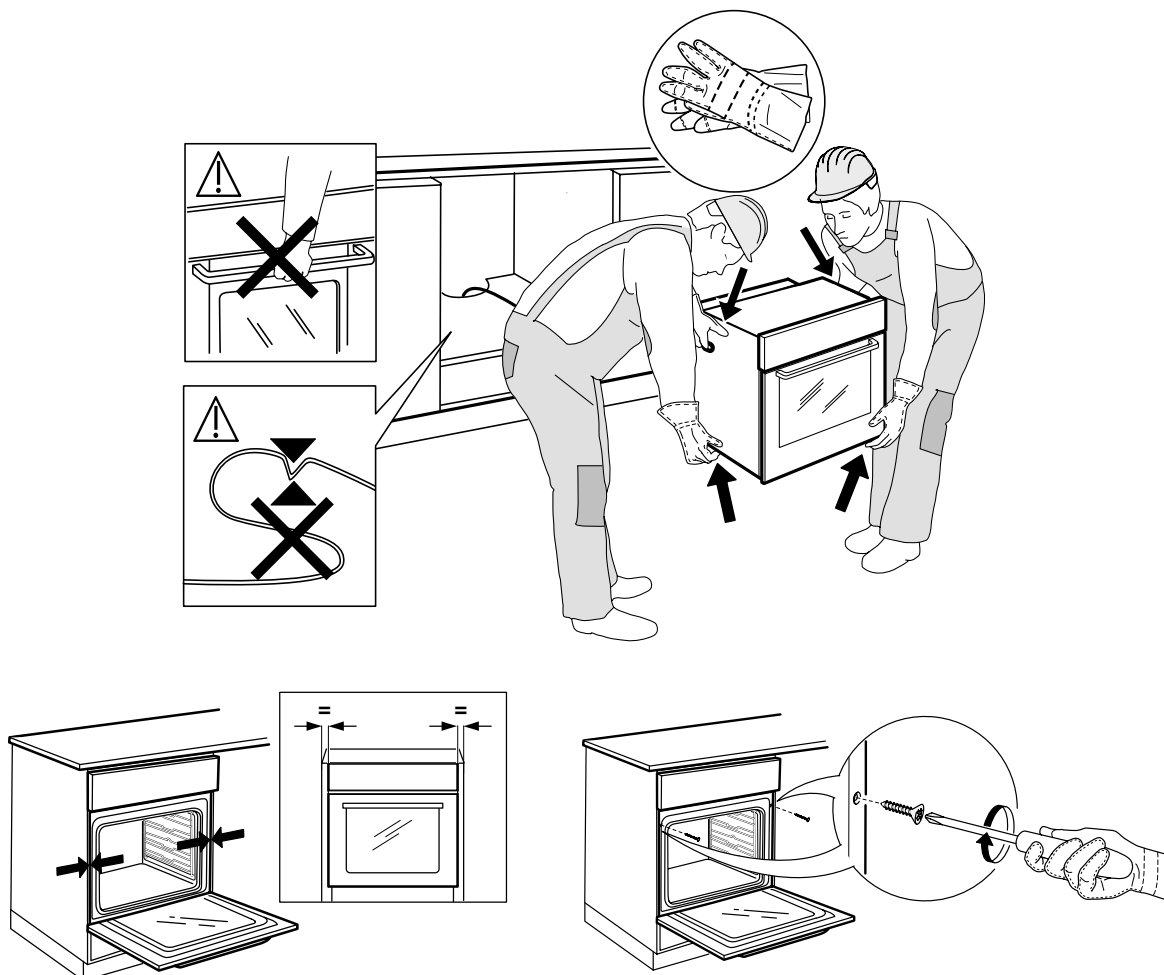


Pange tähele! Kui seadet on tarvis remontida, võtke ühendust volitatud teenindusega, kus on garanteeritud, et remontimisel kasutatakse originaalvaruosi ja remont tehakse vastavalt ettekirjutustele.

Lisateavet garantii kohta leiate lisatud garantiibrošüürist.







400010853266

Trükitud Itaalias

