

IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND



TÄNAME, ET OSTSITE HOTPOINT - ARISTON TOOTE

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

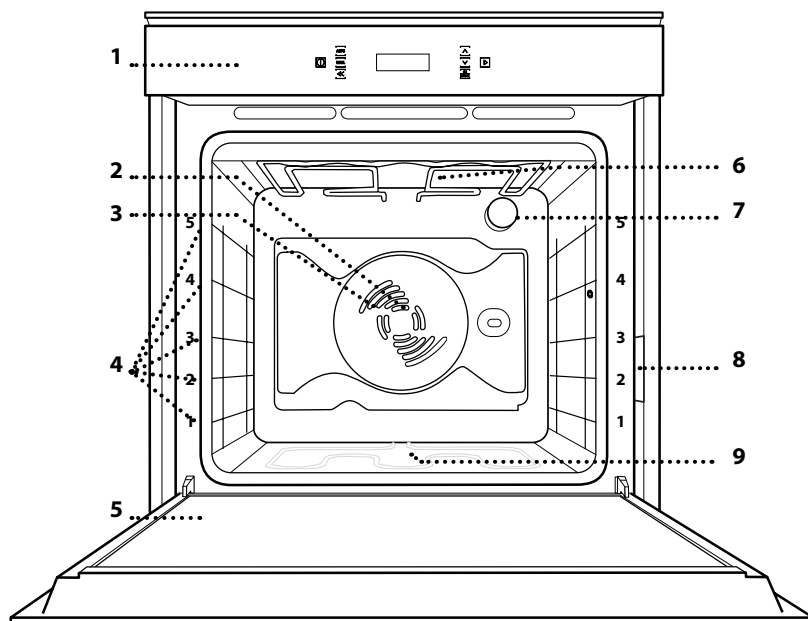


Ohutusjuhised ning kasutus- ja hooldusjuhendi saate alla laadida meie veebilehelt www.hotpoint.eu, järgides voldiku lõpus toodud juhiseid.



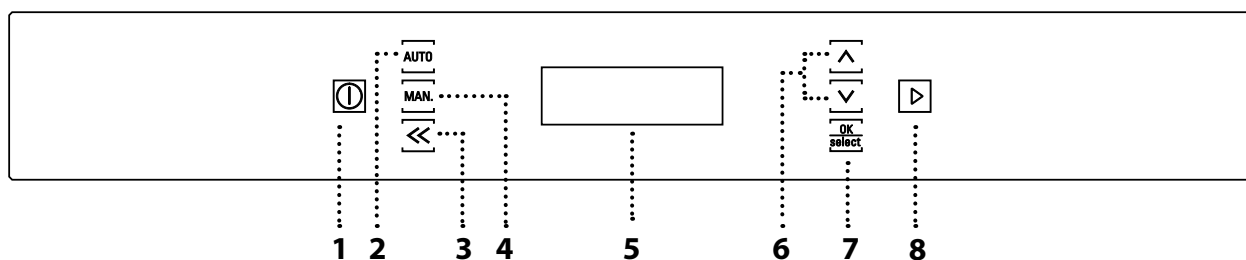
Lugege ohutusjuhised enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi

TOOTE KIRJELDUS



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

JUHTPANEEL



1. ON / OFF

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. DISPLEI

6. NAVIGEERIMISNUPUD

Funktsiooni seadete ja väärtuste muutmiseks.

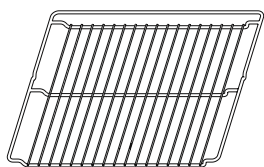
7. KINNITUSNUPP

Valitud funktsiooni või seatud väärtuse kinnitamiseks.

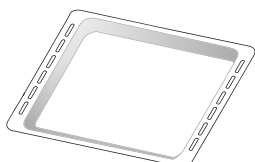
8. KÄIVITUS

Funktsiooni käivitamiseks määratud seadete või põhiseadetega.

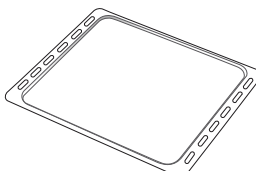
REST



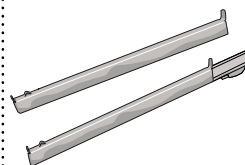
NÕRGUMISPANN



KÜPSETUSPLAAT



LIUGSIINID



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

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.

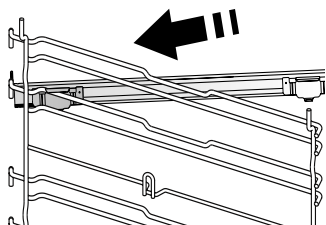
RIIULISOONTE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

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

. Riiulisoonte tagasi paigaldamisel paigutage kõigepealt oma pessa soonte ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

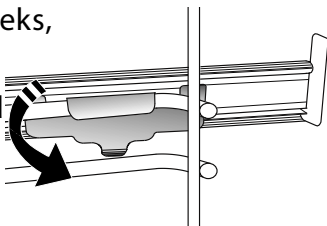
LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE

Eemaldage ahjust riiulisooned 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 oma kohale kinnitamiseks, lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riiulisoont. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korrake toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisoonel.



Pange tähele! Liugsiinid võivad kinnituda ükskõik millisele tasemele.

MAN.KÄSITSI



CONVENTIONAL (TAVAPÄRANE)* 1-9

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.



CONVECTION BAKE (KONVEKTSIOONKÜPSETUS) 2-9

Liha või vedela sisuga kookide küpsetamiseks ühel tasandil.



FORCED AIR (ÕHU SUNDRINGLUS) 3-9

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.



GRILL 4-9

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



TURBO GRILL 5-9

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



MAXI COOKING (MAXI KÜPSETUS) 6-9

Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Sõltuvalt lihatüki suuruselt 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 EELSOOJENDUS) 7-9

Ahju kiire eelkuumutamine.



ECO FORCED AIR (SÄÄSTLIK ÕHU SUNDRINGLUS) 8-9

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 tagasi sisse lülitada, vajutades nuppu OK. Säästliku tsükli kasutamiseks ja seega volutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.

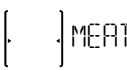


SETTING (SEADED) 9-9

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

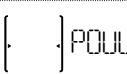
Pange tähele! Kui ökorežiim on aktiivne, vähendatakse mõne sekundi pärast ekraani heledust, et energiat kokku hoida. Kui mõnele nupule vajutada, aktiveeritakse ekraan uuesti.

AUTOAUTOMAATFUNKTSIOONID



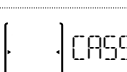
MEAT (LIHA) 1-9

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



POULTRY (LINNULIHA) 2-9

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



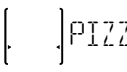
CASSEROLE (VORMIROOG) 3-9

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi pastatoidude valmistamiseks.



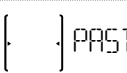
BREAD (SAI) 4-9

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



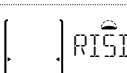
PIZZA (PITSA) 5-9

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



PASTRY CAKES (KOOGID JA MAGUSTOIDUD) 6-9

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



RISING (KERGITAMINE) 7-9

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



WARM KEEPING (SOOJASHOID) 8-9

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

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



SLOW

AUTO

**SLOW COOKING
(AEGLANE KÜPSETAMINE) 9-9**

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 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 kellaaeg. Ekraanil liigub kiri ENGLISH.



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

Valiku kinnitamiseks vajutage **OK select**.

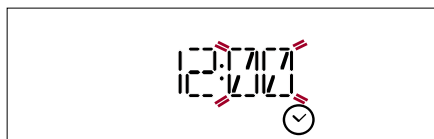
Pange tähele! Keelt saab hiljem muuta menüüst "Setting".

2. MÄÄRAKE AEG

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



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



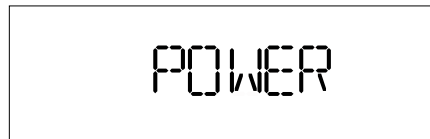
Minutite seadmiseks vajutage **▲** või **▼** ja kinnitamiseks vajutage **OK select**.

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

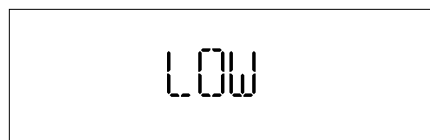
3. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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", ja vajutage siis kinnituseks nuppu **OK select**. Vajutage nuppu **▲** või **▼**, et valida menüükäsk "Power", ja vajutage siis kinnituseks nuppu **OK select**.



Vajutage **▲** või **▼**, et valida "Low" 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.

Kuumutada ahju umbes tund aega 200 °C juures ja soovitatavalt mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Forced Air või Convection Bake). 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 .

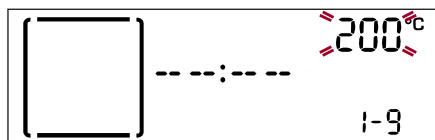


2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid.

Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta.

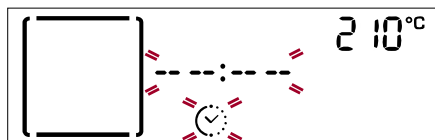
TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE



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 .

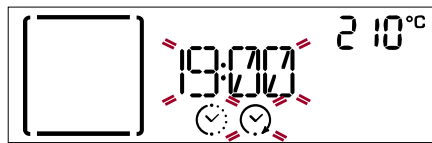
Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage , et kinnitada ja käivitada funktsioon.

Sellisel juhul ei saa küpsetusaja lõppu viitkäivitusega määrata.

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

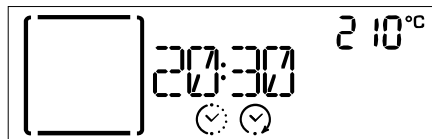
VALMISTAMISE LÕPUAJA VALIMINE (VIITKÄIVITUS)

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 .

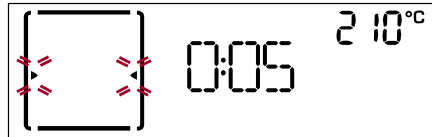
Pange tähele! Käivitamise viitaja programmeerimisel keelatakse alati ahju eelsoojendus.

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.



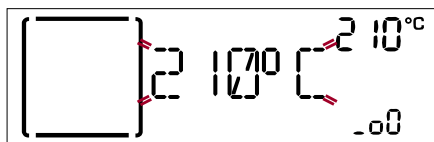
Aktiivse funktsiooni võib igal ajal peatada, selleks vajutage ①.

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.

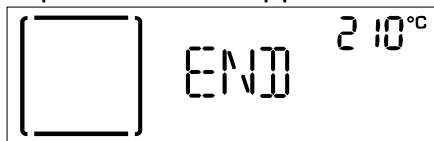
Pange tähele! Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda. Kui eelsoojendamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus.

Küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega.

Soovitud sihttemperatuuri saab alati muuta, vajutades nuppu **▲** või **▼**.

5. KÜPSETAMISE LÕPP

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



Vajutage nuppu **▷**, et jätkata küpsetamist käsirežiimis (ilma programmeeritud küpsetusajata) või kasutage nuppu **▲** küpsetusaja pikendamiseks, määrates uue kestuse. 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 **OK select** viieminutilise pruunistustsükli käivitamiseks.



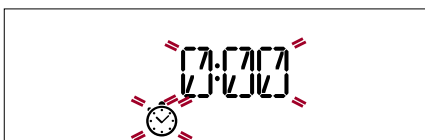
Kui pruunistamine on käivitatud, saate igal ajal nuppudega **▲** või **▼** muuta selle kestust ja nupuga **⌚** selle peatada.

. TAIMER

Kui ahi on välja lülitatud, saab ekraani kasutada taimerina. Funktsiooni aktiveerimiseks veenduge, et ahi on välja lülitatud, ja vajutage siis nuppu **▲** või **▼**. Ekraanil vilgub ikoon **⌚**.



Soovitus vältuse seadmiseks vajutage **▲** või **▼** ja seejärel vajutage taimeri aktiveerimiseks **OK select**. Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal ja ekraanile kuvatakse teade.



NB! Taimer ei aktiveeri ühtegi küpsetustsükli.

Kasutage taimeri aja muutmiseks nuppu **▲** või **▼**. Nupuga **⏪** saate taimeri igal ajal välja lülitada.

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

Vajutage nuppu **⌚** ahju sisselülitamiseks ja valige siis soovitud funktsioon.

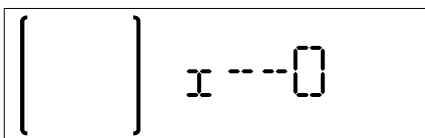
Kui funktsioon on käivitatud, jätkab taimer sellest sõltumata aja arvestamist, mõjutamata funktsiooni tööd.



Taimeri väljalülitamiseks vajutage nuppu **⌚** aktiivse funktsiooni peatamiseks ja vajutage siis nuppu **⏪**.

. KLAHVILUKK

Nuppude lukustamiseks vajutage samal ajal **OK select** ja **⏪** hoidke all vähemalt viis sekundit.



Nuppude avamiseks korralke toimingut.

Pange tähele! Selle funktsiooni saab aktiveerida ka toiduvalmistamise ajal. Ohutuse tagamiseks on võimalik ahi igal ajal välja lülitada, hoides all nuppu **⌚**.

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKT-SIOON	EELKUU-MUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid	 PASTA AUTO	-	160–180	30–90	2/3 
		Jah	160–180	30–90	4  1 
Täidisega pirukad (toorjuustukook, struudel, õunapirukas)	 PASTA AUTO	-	160–200	30–85	3 
		Jah	160–200	35–90	4  1 
Küpsised/marjakorvikesed	 PASTA 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, juustu- peekonitäidisega pirukas)		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 pastatoidud / täidetud pastatorud (cannellonid)	 CASSE AUTO	-	190–200	25 - 45	3 

RETSEPT	FUNKT-SIOON	EELKUU-MUTUS	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 köögivili (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaan)		Jah	180–200	50–60	2
Röstitud sai		-	3 (kõrge)	3–6	5
Kalafilee/-lõigud		-	2 (keskmine)	20–30 *	4 3
Vorstid/kebab/riibi/kotletid		-	2–3 (keskmine – kõrge)	15–30 *	5 4
Praetud kana 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: Puuviljakook (tase 5)/lasanje (tase 3)/liha (tase 1)		Jah	190	40–120 ***	5 3 1
Täidetud praad	ECO	-	200	80–120 ***	3
Lihalõigud (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.

[www](http://www.hotpoint.eu) Laadige kasutamis- ja hooldusjuhend alla leheküljelt

www.hotpoint.eu. Seal kirjas olev katsetatud retseptide tabel on koostatud sertifitseerimisasutusele vastavalt standardile IEC 60350-1

FUNKTSIOONID KÄSITSI	Conventional (Tavapärane küpsetamine)	Grill (Grillimine)	TurboGrill	Forced Air (Sundõhk)	Convection Bake (Konvektsoonküpsetus)	Eco Forced Air (Säästlik õhu sundringlus)
FUNKTSIOONID AUTOMAATFUNKTSIOONID	MEAT AUTO Meat (Liha)	POULT AUTO Poultry (Linnuliha)	CASSE AUTO Casserole (Vormiroog)	BREAD AUTO Bread (Sai)	PIZZA AUTO Pizza (Pitsa)	PASTA AUTO Cakes (Koogid)
TARVIKUD	Rest	Küpsetusplaat või koogivorm restil	Nõrgumispann/küpsetusplaat/ ahjuplaat restil	Nõrgumispann	Nõrgumispann 500 ml veega	küpsetusplaat

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 või 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 ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

• Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

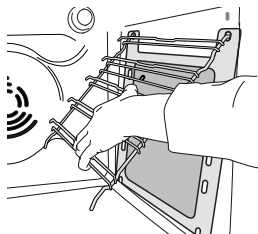
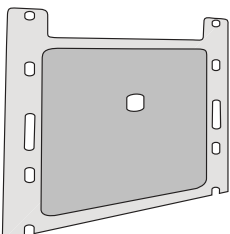
• Ahju lae puhastamiseks saab grilli kütteelemendi alla lasta.

TARVIKUD

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

TAGASEINA JA 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 ümbertõstmisel ja nende uuesti paigaldamisel veenduge, et ülaosas olevad konksud oleksid korralikult paneelide vastavates aukudes.



Katalüütiliste paneelide isepuhastustoime tõhusaks kasutamiseks soovime ahju kuumutada umbes tund aega 200 °C juures funktsiooniga Konvektsioonküpsetus. Ahi peab sel ajal olema tühi. 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 asenduspaneele, pöörduge teenindusse.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.

2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.

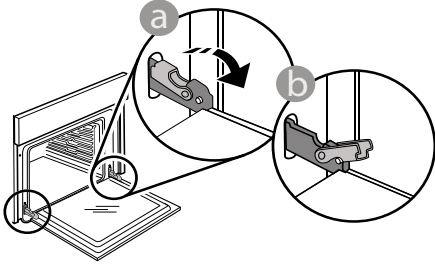
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

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

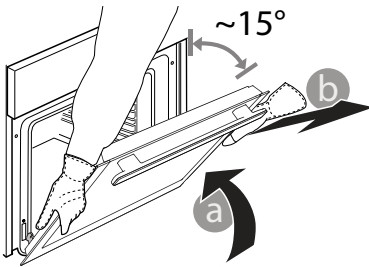
- Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

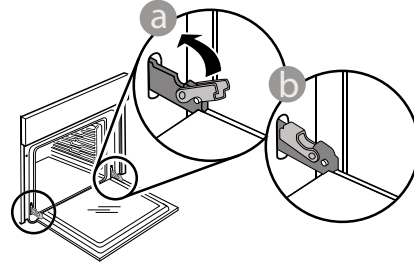


2. Sulgege uks nii põhjalikult kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

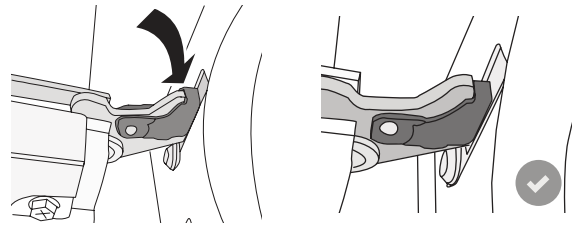


3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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 toitu 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 toitu ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivormi ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles 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.

TOOTE KIRJELDUS

Toote tehnilised näitajad, sh ahju energiaklass, saate tervikuna alla laadida meie veebilehelt www.hotpoint.eu

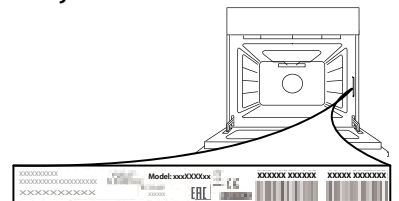
KUST SAADA KASUTAMIS- JA HOOLDUSJUHEND

> Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla meie veebisaidilt <http://www.hotpoint.eu> (võite kasutada seda QR-koodi), kasutades õiget tootekoodi.

> Teine võimalus on võtta ühendust teenindusega

TEENINDUSE KONTAKT

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



400010853524

Trükitud Itaalias