



BPE642120M

BPK642120M

ET Kasutusjuhend | **Ahi**
FR Notice d'utilisation | **Four**

2

26



Tere tulemast AEG kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:
www.aeg.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	2
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. JUHTPANEEL.....	8
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	9
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	10
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	11
8. AUTOMAATPROGRAMMID.....	13
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	14
10. LISAFUNKTSIOONID.....	16
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	17
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	19
13. VEAOTSING.....	22
14. ENERGIATÖHUSUS.....	23
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	25

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormust.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- **HOIATUS:** Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgsena küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljavalgunud vedelik.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine


HOIATUS!
 Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.

- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.
- Integreeritud seade peab vastama standardi DIN 68930 stabiilsusnõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	578 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosa laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm

Sügavus avatud uksega	1027 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskravid	4x25 mm

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriühutust pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusesse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist.
- Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise

isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.

- olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskuse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsku, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Pürolüüspuhastamine



HOIATUS!

Pürolüütilise režiimiga kaasneb vigastusohu / tuleoht / keemiliste heitmete (aurud) eraldumine.

- Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojenduse tegemist eemaldage ahju õõnsusest:
 - mis tahes toidujäätmad, õli- või rasvajäägid/-setted.
 - kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresidid, külgseinid jm seadme juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt kõiki pürolüütilise puhastamise juhiseid.
- Hoidke lapsed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja selle tagumistest jahutusavadest eraldub kuuma õhku.
- Pürolüüspuhastamine toimub kõrge temperatuuril ja selle toingu käigus võivad toiduvalmistamisjääkidest ja kasutatud materjalidest eralduda aurud, mistõttu on kasutajatel soovitatav teha järgmist:
 - tagage pürolüüspuhastamise ajal ja pärast seda hea ventilatsioon.
 - tagama esialgse eelkuumutuse ajal ja pärast seda hea ventilatsiooni.
- Ärge pritsige ega juhtige ahjuuksele vett pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda, et vältida klaaspaneelide kahjustamist.
- Pürolüütilistest ahjudest/ toiduvalmistamisjääkidest eralduvad aurud ei ole inimestele ohtlikud, kaasa arvatud lastele ega krooniliste haigustega isikutele.
- Pürolüüspuhastamise ja esmase eelkuumutuse ajal ja pärast seda hoidke väikesed lemmikloomad seadmest eemal. Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüüspuhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.

2.6 Sisevalgustus

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.7 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.8 Kõrvaldamine

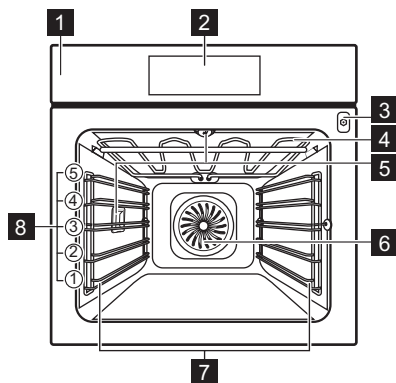
⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Elektronprogrammeerija
- 3 Toidutermomeetri pesa
- 4 Kuumutuselement
- 5 Lamp
- 6 Ventilator

7 Riiulitugi, eemaldatav

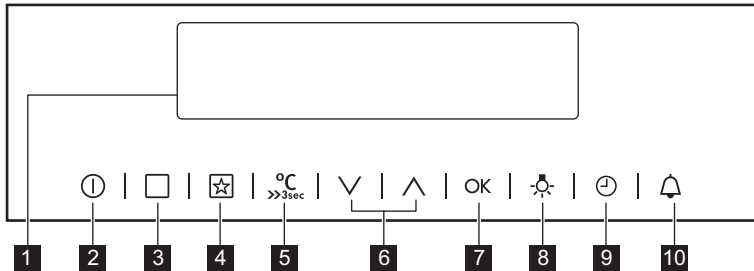
8 Riiuli asendid

3.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**
Koogivormide, ahjukindlate nõude, röstimisnõude, kööginõude/nõude jaoks.
- **Küpsetusplaat**
Niiskete kookide, küpsetiste, leiva, suurte praetükkide, külmutatud toitude ja tilkuvate vedelike jaoks nt. rasva jaoks, toiduainete röstimisel traatriilil.
- **Grill-/küpsetuspann**
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.
- **Toidusensor**
Toiduvalmistamise kontrollimiseks toidu sees oleva temperatuuri alusel.
- **Teleskoopsiinid**
Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

4. JUHTPANEEL

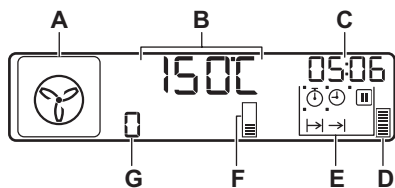
4.1 Juhtpaneeli ülevaade



Kasutage seadmega töötamiseks sensorvälju.

	Anduriväli	Funktsioon	Kirjeldus
1	-	Ekraan	Näitab seadme praeguseid sätteid.
2	①	SEES/VÄLJAS	Seadme sisse- ja väljalülitamiseks.
3	□	Valikud	Kuumutusfunktsiooni või automaatse programmi seadistamiseks.
4	☆	Minu lemmikprogramm	Lemmikprogrammi salvestamiseks. Kasutage seda vahetuks juurdepääsuks oma lemmikprogrammile või siis, kui ahi on välja lülitatud.
5	°C >>3sec	Temperatuur / Kiirkuumus	Temperatuuri määramiseks või kontrollimiseks. Toidusensor temperatuuri määramiseks või kontrollimiseks. Vajutage ja hoidke seda kolm sekundit, et sisse ja välja lülitada funktsioon: Kiirkuumus.
6	^ V	Üles, alla	Menüüs üles-alla liikumiseks.
7	OK	Ok	Valiku või seadistuse kinnitamiseks.
8	💡	Ahju valgustus	Ahjuvalgusti sisse- ja väljalülitamiseks.
9	🕒	Kell	Kella funktsioonide seadmiseks.
10	🔔	Minutilugeja	Minutilugeja seadmiseks.

4.2 Ekraan



- A. Ahju funktsiooni sümbol
- B. Temperatuuri/kellaaja ekraan
- C. Kella/Jääkkuumuse ekraan / Minutiloendur
- D. Jääkkuumuse näidik (ainult valitud mudelid)
- E. Kella funktsioonide näidikud
- F. Jääkkuumuse näidik / Kiirkuumutuse näidik (ainult valitud mudelid)
- G. Ahjufunktsiooni / programmi number

Muud ekraani näidikud:

	Funktsioonid Saate valida ahjufunktsiooni.
	Automaatprogramm Saate valida automaatprogrammi.
	Minu Lemmikprogramm Näitab, et lemmikprogramm töötab.
	Temperatuur/Kiirkuumus Funktsioon töötab.
	Temperatuur Näidatakse praegust temperatuuri.
	Temperatuur Saate muuta temperatuuri.
	Sisetemperatuuri andur Toiduaine sisetemperatuuri andur asub sisetemperatuuri anduri pesas.
	Ukselukustus Ukselukustuse funktsioon töötab.



Sisevalgustus

Olete valgusti välja lülitanud.



Minutilugeja

Minutiloenduri funktsioon töötab.

**kgr /
gr**

Töötab automaatprogramm koos kaalu sisestamisega.

**h /
min**

Kella funktsioon töötab.

4.3 Kuumusindikaator

Kui te lülitate küpsetusrežiimi sisse, ilmub . Tulbad näitavad, kas ahjus olev temperatuur tõuseb või langeb.

Kui ahi saavutab määratud temperatuuri, kustuvad ekraanil tulbad.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esialgne eelkuumus ja puhastamine

Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.

- Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
- Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

- Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriilutoed tagasi oma kohale.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Küpsetusrežiimid

Ahju funktsioon	Kasutamine
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tavapärane küpsetamine.
 Pitsa funktsioon	Pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis vajavad altpoolt rohkem kuumutamist.
 Küpsetamine madalal t°	Õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 Tavapärane küpsetamine	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Külmutatud toiduained	Valmistoidu krõbedaks muutmiseks (nt friikartulid, kartuliviilud või kevadrullid) krõbedaks muutmiseks.
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Kontidega suurte liha- või linnuliha tükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Grataänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.

Ahju funktsioon

Kasutamine

 Alumise kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Sulatamine	Toiduainete sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.
 Niiske küpsetus pöördõhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib seadme sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märksed: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 Leib	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 Soojashoidmine	Toidu soojashoidmiseks. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsemist jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained.



Mõnede ahjufunktsiooniga võib lamp temperatuuridel alla 60 °C automaatselt välja lülituda.

6.2 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.

Toiduvalmistamisjuhised leiate jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiate jaotise „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiäsääst.

6.3 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

1. Lülitage ahi sisse ① abil. Ekraanil kuvatakse seadistatud temperatuur, sümbol ja küpsetusrežiimide number.
2. Küpsetusrežiimi valimiseks vajutage  või .
3. Puudutage nuppu OK või ahi lülitub automaatselt 5 sekundi pärast sisse. Kui lülitate ahju sisse ja ühtki ahju küpsetusrežiimii ega programmi ei seadistata, lülitub see automaatselt 20 sekundi pärast välja.

6.4 Kuidas seadistada: Temperatuur

Vajutage  või , et muuta temperatuuri sammudega: . 5 °C.

Kui ahi saavutab valitud temperatuuri, kostub helisignaali ja kuvatakse kuumutusindikaator.

6.5 Kuidas kontrollida: Temperatuur

Ahju olemasolevat temperatuuri võite kontrollida, kui funktsioon või programm töötab.

1. Vajutage nuppu , Ekraanil kuvatakse ahju temperatuur.
2. Vajutage OK või ekraanil kuvatakse automaatselt 5 sekundi pärast uuesti seadistatud temperatuur.

6.6 Kuidas seadistada: Kiirkuumutus

Ärge pange toitu ahju ajal, kui töötab kiirkuumutuse funktsioon.

Kiirkuumutus ei ole kasutatav kõigi ahju küpsetusrežiimide puhul. Kui rikkesignaali on seadistuste menüüs sisse lülitatud, kostub helisignaali, kui kiirkuumutus ei ole valitud funktsiooni puhul saadaval. Vt jaotist „Lisafunktsioonid“, Seadistuste menüü kasutamine.

Kiirkuumutus lühendab kuumutusaega.

Kiirkuumutuse sisselülitamiseks vajutage ja hoidke üle 3 sekundi allavajutatud asendis


>>>».

Kui kiirkuumutus on sisse lülitatud, kuvatakse ekraanil vilkuvad ribad.

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kellafunktsioonide tabel

	Kellaaja kuvamiseks või selle muutmiseks. Kellaaga saab muuta ainult ajal, kui seade on sisse lülitatud.
	Ahju töötamiskestuse seadmiseks.
	Väljalülitamisaja seadmiseks.
	Kestus ja Lõpp funktsiooni kombineerimiseks.
	Viivitus-aeg

 Set + Go	Seadme sisselülitamiseks vajalike seadistustega ainult ühe sensorivälja vajutusega mistahes ajal hiljem.
 Minutitilugeja	Pöördloenduse aja seadmiseks. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd. Minutitilugeja saate määrata igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
 Loendus-taimer	Loenduse valimiseks, mis näitab, kui kaua seade töötab. Loendamine algab hetkest, mil seade alustab kuumenemist. Loendustaimer ei ole sisse lülitatud, kui on valitud Kestus ja Lõpp. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

7.2 Kuidas seadistada: Kellaeg

Esmakordsel vooluvõrku ühendamisel oodake, kuni ekraanile ilmub **h** ja **12:00**. "12" vilgub.

1. Vajutage $\wedge$ või $\vee$ tunninäidu määramiseks.
2. Vajutage nuppu OK.
3. Vajutage $\wedge$ või $\vee$ minutinäidu määramiseks.
4. Vajutage nuppu OK.

Ekraanil kuvatakse seadistatud aeg.

Kellaaja muutmiseks vajutage järjest $\odot$, kuni $\odot$ hakkab vilkuma.

7.3 Kuidas seadistada: Kestus

1. Seadistage kuumutusfunktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage uuesti $\odot$ ja uuesti kuni $\rightarrow|$ hakkab vilkuma.
3. Vajutage $\wedge$ või $\vee$, et valida minutid Kestus jaoks.
4. Puudutage OK või Kestus lülitub automaatselt 5 sekundi pärast sisse.
5. Vajutage $\wedge$ või $\vee$, et valida tunnid Kestus jaoks.
6. Puudutage nuppu OK või Kestus lülitub automaatselt 5 sekundi pärast sisse.

Kui valitud aeg saab täis, kostub 2 minutit helisignaali. Ekraanil kuvatakse vilkuv $\rightarrow|$ ja ajanäit. Ahi lülitub välja.

7. Signaali väljalülitamiseks puudutage mõnda sensorvälja.
8. Lülitage ahi välja.

7.4 Kuidas seadistada: Lõpp

1. Valige küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. Vajutage uuesti $\odot$ ja uuesti kuni $\rightarrow|$ hakkab vilkuma.
3. Vajutage $\wedge$ või $\vee$, et seadistada Lõpp ja vajutage OK. Kõigepealt seadistate minutid ja seejärel tunnid.

Kui seadistatud aeg saab täis, kõlab 2 minutit helisignaali. Ekraanil kuvatakse vilkuv $\rightarrow|$ ja ajanäit. Ahi lülitub automaatselt välja.

4. Signaali väljalülitamiseks puudutage mistahes sensorvälja.

5. Lülitage ahi välja.

7.5 Kuidas seadistada: Viivitusaeg

1. Seadistage kuumutusfunktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage uuesti $\odot$, ja uuesti kuni $\rightarrow|$ hakkab vilkuma.
3. Vajutage $\wedge$ või $\vee$, et seadistadaminutid Kestus jaoks.
4. Vajutage nuppu OK.
5. Vajutage $\wedge$ või $\vee$, et seadistada tunnid Kestus jaoks.
6. Vajutage nuppu OK.

Ekraanile kuvatakse vilkuv $\rightarrow|$.

7. Vajutage $\wedge$ või $\vee$, et seadistada Lõpp ja vajutage OK. Kõigepealt seadistage minutid ja seejärel tunnid.

Ahi lülitub hiljem automaatselt sisse, töötab seadistatud Kestus väärtustel ja lülitub välja seadistatud Lõpp väärtusel. Pärast seadistatud aja möödumist kostub helisignaali

2 minutit. Ekraanil kuvatakse vilkuv $\rightarrow|$ ja ajanäit. Ahi lülitub automaatselt välja.

8. Signaali väljalülitamiseks puudutage mõnda sensorvälja.
9. Lülitage ahi välja.



Kui funktsioon Viivitusaeg on sisse lülitatud, siis kuvatakse ekraanile kuumutusfunktsiooni sümbol $\rightarrow|$ koos punktiga ja $\rightarrow|$. Punkt näitab, milline kella funktsioon on sisse lülitatud kella/jäaksoojuse ekraanil.

7.6 Kuidas seadistada: Set + Go

Funktsiooni Set + Go saate kasutada ainult siis, kui on seadistatud Kestus.

1. Valige küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. Seadistage Kestus.
3. Vajutage uuesti $\odot$ ja uuesti kuni ekraanil kuvatakse vilkuv $\square$.
4. Vajutage OK, et valida funktsioon Set + Go.

Ekraanile kuvatakse ja koos indikaatoriga. Indikaator näitab milline kellafunktsioon on aktiveeritud.

5. Funktsiooni Set + Go käivitamiseks vajutage sensorvälja (välja arvatud SEES/VÄLJAS):

7.7 Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. Vajutage nuppu .

Ekraanil kuvatakse vilkuv ja "00".

2. Valikute vahetamiseks vajutage . Esma! seadistage sekundid, seejärel minudid.
3. Vajutage või , et valida Minutilugeja ja vajutage kinnitamiseks .
4. Vajutage või Minutilugeja lülitub automaatselt 5 sekundi pärast sisse.

Kui määratud aeg lõpeb, kostub 2 minutit helisignaali ja ekraanil kuvatakse vilkuv 00:00

ja .

5. Signaali väljalülitamiseks puudutage mõnda sensorvälja.

7.8 Kuidas seadistada: Loendustaimer

1. Loendustaimer lähtestamiseks vajutage: järjest , kuni ekraanil kuvatakse vilkuv .
2. Vajutage ja hoidke allavajutatud asendis: . Kui ekraanil kuvatakse "00:00", alustab Loendustaimer uuesti loendamist.

8. AUTOMAATPROGRAMMID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Iga selles alammenüüs oleva toidu juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Saate reguleerida aega ja temperatuuri.

8.1 Automaatprogrammide loend

Programm	
1	KÜPSETATUD LOOMALIHA
2	KÜPSETATUD SEALIHA
3	KÜPSETATUD VASIKAHIHA
4	KÜPSETATUD LAMBALIHA
5	KÜPSETATUD ULUKILIHA
6	KANA, TERVE
7	TERVE KALA
8	PITSA
9	QUICHE LORRAINE
10	SIDRUNIKEES
11	JUUSTUKOOK

Programm	
12	RULLID
13	TALULEIB
14	TAINA KERGITAMINE
15	KARTULIGRATAÄN
16	LASANJE
17	CANNELONI
18	VALMISKOOK
19	VALMISPITSA
20	VALMIS KARTULITOIDUD

8.2 Retseptid võrgus

Automaatprogrammide retsepte leiate meie kodulehelt. Sobiva retseptiraamatu leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub ahjuõõnsuse esiraami andmeplaadil.

8.3 Kuidas kasutada: automaatprogrammid

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage .

Ekraanil näidatakse , automaatprogrammi sümbolit ja numbrit.

3. Automaatprogrammi valimiseks vajutage $\wedge$ või $\vee$.
4. Vajutage OK või oodake viis minutit, kuni seade käivitub automaatselt.
5. Kui seadistatud aeg saab täis, kostub 2 minutit helisignaali. Sümbol $\rightarrow$ vilgub.
6. Helisignaali peatamiseks vajutage sensorvälja või avage ahju uks.
7. Lülitage seade välja.

8.4 Kuidas kasutada: automaatprogrammid koos kaalu sisestamisega

Kui seadistate liha kaalu, siis arvutab seade küpsetusaja.

1. Seadme käivitamine.
2. Puudutage .
3. Kaaluprogrammi seadistamiseks puudutage $\wedge$ või $\vee$.

Ekraanil näidatakse: valmistusaeg, kestuse sümbol $\rightarrow$, vaikimisi kaal, mõõtühik (kg, g).

4. Vajutage OK või oodake, et seade salvestuks automaatselt 5 sekundi pärast. Seade käivitub.
5. Vaikimisi kaalu väärtuse muutmiseks vajutage $\wedge$ või $\vee$. Puudutage OK.

6. Kui valitud aeg saab täis, kostub 2 minutit helisignaali. $\rightarrow$ vilgub.
7. Helisignaali peatamiseks vajutage sensorvälja või avage ahju uks.
8. Lülitage seade välja.

8.5 Kuidas seadistada automaatprogramme Toidusensor abil

Toiduaine sisetemperatuur on vaikimisi määratletud programmides sisetemperatuuri anduriga. Programm lõpeb, kui seade saavutab seadistatud sisetemperatuuri.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage järjest nuppu , kuni ekraanil näidatakse $\rightarrow$.
3. Paigaldage sisetemperatuuri andur. Vaadake „Sisetemperatuuri andur“.
4. Sisetemperatuuri anduri programmi seadistamiseks vajutage $\wedge$ või $\vee$.

Ekraanil näidatakse valmimisaega, $\rightarrow$ ja $\wedge$.

5. Vajutage OK või oodake, et seadistused salvestuks automaatselt 5 sekundi pärast. Kui seadistatud aeg saab täis, kostub 2 minutit helisignaali. $\rightarrow$ vilgub.
6. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage sensorvälja või avage uks.
7. Lülitage seade välja.

9. TARVIKUTE KASUTAMINE

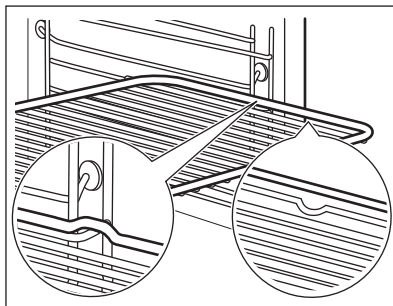
HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Tarvikute sisestamine

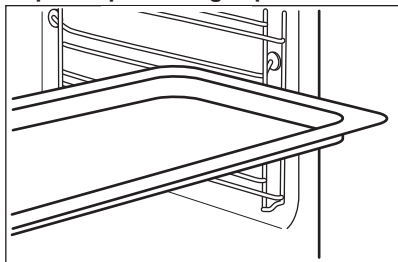
Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälged kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Traatrest



Lükake ahjuplaat restitoe.

Küpsetusplaat / Sügav pann



Lükake küpsetusplaat restitoe juhikute vahele.

9.2 Sisetemperatuuri andur

Saadaval on kaks temperatuurisätet: ahju temperatuur ja sisetemperatuur.

Sisetemperatuuri sensor mõõdab liha sisetemperatuuri. Kui liha saavutab valitud temperatuuri, lülitub seade välja.

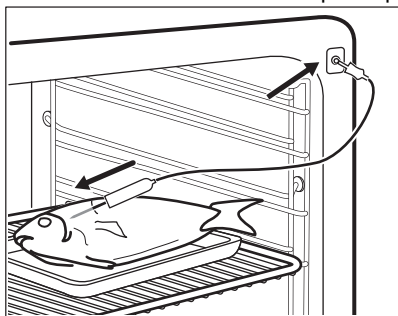
⚠ ETTEVAATUST!

Kasutage ainult seadmega kaasasolevat toidutermomeetrit ja originaalvaruosi.



Veenduge, et küpsetamise ajal jääb sisetemperatuuri andur liha sisse ja et selle pistik on pistikupesas.

1. Lülitage seade sisse.
2. Pange sisetemperatuuri anduri (koos ) otsik liha keskele.
3. Sisestage sisetemperatuuri anduri pistik seadme esiseinal olevasse pistikupesasse.



Ekraanil kuvatakse vilkuv sümbol  ja vaikimisi määratud sisetemperatuur.

Esimesel toimingul on temperatuur 60 °C ja iga järgneva toimingu puhul viimane seadistatud väärtus.



Kui sisestate sisetemperatuuri anduri pistikupesasse, tühistatakse kella funktsioonide seaded.

4. Sisetemperatuuri määramiseks vajutage nuppu  või .
5. Vajutage OK või seaded salvestatakse automaatselt 5 sekundi pärast.



Sisetemperatuuri saab seadistada ainult siis, kui  vilgub. Kui ekraanil kuvatakse enne sisetemperatuuri määramist liikumatut sümbolit , puudutage uue väärtuse seadistamist  ja  või .

6. Seadke ahju funktsioon ja ahju temperatuur.

Ekraanil kuvatakse praegune

sisetemperatuur ja kuumenemise sümbol . Kui seade arvutab ligikaudse kestusaja, siis kuvatakse ekraanile loendusae. Pärast esimest arvutust kuvatakse ekraanil küpsetusaja ligikaudne kestus. Seade jätkab toiduvalmistamise kestuse arvutamist. Ekraani värskendatakse kindlate ajavahemike järel uue kestuse väärtusega.



Kui küpsetate sisetemperatuuri anduriga, saate ekraanil kuvavat temperatuuri muuta. Pärast sisetemperatuuri anduri pistikupesasse sisestamist ja ahju funktsiooni ja temperatuuri määramist kuvatakse ekraanil praegune sisetemperatuur.

Puudutage  ikka ja jälle, et näha kolme muud temperatuuri:

- toidu sisetemperatuur
- ahju praegune temperatuur
- praegune sisetemperatuur.

Kui liha on määratud sisetemperatuuril, kostub kahe minuti jooksul helisignaal ning

sisetemperatuuri väärtus ja  vilguvad.
Seade lülitub automaatselt välja.

7. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage anduri välja.
8. Eemaldage sisetemperatuuri andur pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

HOIATUS!

Sisetemperatuuri anduri eemaldamisel olge ettevaatlik. See on kuum.
Eksisteerib põletusohu.

10. LISAFUNKTSIOONID

10.1 Minu lemmikprogrammi funktsiooni kasutamine

Kasutage seda programmi, et salvestada mõne ahjufunktsiooni või -programmi temperatuuri- ja ajaseaded.

1. Valige ahjufunktsiooni või -programmi temperatuur ja aeg.
2. Puudutage ja hoidke üle kolme sekundi . Kostab helisignaali.
3. Lülitage seade välja.
- **Funktsiooni aktiveerimiseks** puudutage . Seade aktiveerib teie lemmikprogrammi.



Funktsiooni kasutamise ajal saab aega ja temperatuuri muuta.

- **Funktsiooni deaktiveerimiseks** puudutage . Seade deaktiveerib teie lemmikprogrammi.

10.2 Lapseluku kasutamine

Lapselukk hoiab ära ahju juhusliku käivitamise.



Kui pürolüütiline puhastus on sisse lülitatud, siis on uks lukustatud. Sensorvälja vajutades kuvatakse ekraanil sõnum.

1. Ahju väljalülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu  3 sekundit allavajutatud asendis.
2. Vajutage ja hoidke samaaegselt nuppude  ja  2 sekundit allavajutatud asendis.

Kostub helisignaali.

Ekraanile kuvatakse **SAFE**. Uks on suletud.

Lapseluku väljalülitamiseks korrake 2. sammu.

10.3 Nuppude lukustuse kasutamine

Võite funktsiooni sisse lülitada ainult siis, kui ahi töötab.

Nuppude lukustus hoiab ära ahju funktsiooni kogemata muutmise.

1. Funktsiooni sisselülitamiseks lülitage ahi sisse.
2. Lülitage sisse ahju funktsioon või seade.
3. Vajutage ja hoidke 2 sekundit samaaegselt all nuppu  ja .

Kostab helisignaali.

Ekraanil süttib lukusümbol.

Lapseluku väljalülitamiseks korrake 3. sammu.



Pürolüüsi funktsiooni ajal on ahju uks lukustatud. Sensorvälja puudutamisel kuvatakse ekraanil teade.



Ahju saab välja lülitada ka siis, kui lapselukk on sees. Kui te ahju välja lülitate, lülitub lapselukk välja.

10.4 Sätete menüü kasutamine

Seadete menüü kaudu saate põhimenüü funktsioone sisse või välja lülitada. Ekraanil kuvatakse SET ja seade number.

	Kirjeldus	Seadistatav väärtus
1	Set+Go	SEES/ VÄLJAS
2	Jääkkuumuse indikaator	SEES/ VÄLJAS
3	Puhastamise meeldetuletus	SEES/ VÄLJAS
4	Nuputoon ¹⁾	KLÕPS / HE- LISIGNAAL / VÄLJAS
5	Vigane toon	SEES/ VÄLJAS
6	Demorežiim	Aktiveerimis- kood: 2468
7	Heledus	MADAL / KESKMINE / KÕRGE
8	Hooldusmenüü	-
9	Seadete taastamine	JAH / EI

1) SISSE/VÄLJA ja PEATA sensorväljade heli ei saa välja lülitada.

1. Vajutage ja hoidke nuppu  umbes 3 sekundit .
Ekraanil kuvatakse SET1 ja „1“ vilgub.
2. Seade valimiseks vajutage  või .
3. Vajutage nuppu OK.
4. Seade väärtuse muutmiseks vajutage  või .
5. Vajutage nuppu OK.

Seadete menüüst väljumiseks vajutage  või vajutage ja hoidke .

10.5 Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse

hvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maksimum	3

Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg. Vt jaotist "Kella funktsioonid".

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidusensor, Kestus, Viivitusaeg, Lõpp, Küpsetamine madalal t°.

10.6 Ekraani heledus

Ekraani heledusel on kaks režiimi:

- Ööheledus - kui seade on välja lülitatud, on ekraani heledus madalam kella 22:00:00 kuni 06:00:00.
- Päevaheledus:
 - Kui seade on sisse lülitatud.
 - Kui puudutate ööheleduse režiimi ajal mõnda sensorvälja (välja arvatud SISSE/VÄLJA), lülitub ekraan järgneva 10 sekundi jooksul päevaheleduse režiimi.
 - Kui seade on välja lülitatud ja te valite minutilugeja. Kui minutilugeja funktsioon lõpeb, lülitub ekraan tagasi ööheleduse režiimi.

10.7 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahutamiseni.

11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Soovitused
söögivalmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Energiasäästunõuandeid vt peatükist „Energiatõhusus“.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
°C	Temperatuur
	Lisatarvik
	Riili asend

 Küpsetusaeg (min)

11.2 Ukse sisekülg

Ukse sisekülgelt leiate järgmised andmed:

- ahjutasandite numbrid.
- andmed ahju funktsioonide kohta ning toitude soovitatavad ahjutasandid ja temperatuurid.

11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga kööginõusid ja mahuteid. Neil on parem soojust neeldumine kui heledat värvi ja peegeldavatel kööginõudel.

- **Pitsaplaat** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm
- **Küpsetusvorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 26cm
- **Portsjonivormid** - keraamilised, läbimõõt 8cm, kõrgus 5 cm
- **Pirukavorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm

11.4 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

	°C		
Pastavorm	200 - 220	45 - 55	3
Kartuligratään	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasanje	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Saiavorm	190 - 200	55 - 70	3
Riisipuding	170 - 190	45 - 60	3
Õunakook biskviitaignast (ümmargune koogi- vorm)	160 - 170	70 - 80	3
Sai	190 - 200	55 - 70	3

11.5 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Küpsetamine ühel tasandil

			°C		
Rasvatu keeks	Pöördõhk	Traatrest	160	45 - 60	2
Rasvatu keeks	Tavapärane küpsetamine	Traatrest	160	45 - 60	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	160	55 - 65	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Tavapärane küpsetamine	Traatrest	180	55 - 65	1
Liivaküpsised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	140	25 - 35	2
Liivaküpsised	Tavapärane küpsetamine	Küpsetusplaat	140	25 - 35	2
Väikesed koogid, 20 tk plaadil 1)	Pöördõhk	Küpsetusplaat	150	20 - 30	3
Väikesed koogid, 20 tk plaadil 1)	Tavapärane küpsetamine	Küpsetusplaat	170	20 - 30	3
Röstleib/-sai 1)	Grill	Traatrest	max	1 - 2	5

1) Eelkuumutage tühi ahi.

Küpsetamine mitmel tasandil

			°C		
Liivaküpsised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	140	25 - 45	2 ja 4
Väikesed koogid, 20 tk plaadil 1)	Pöördõhk	Küpsetusplaat	150	25 - 35	2 ja 4
Rasvatu keeks	Pöördõhk	Traatrest 2)	160	45 - 55	2 ja 4
Õunapirukas	Pöördõhk	Traatrest 2)	160	55 - 65	2 ja 4

1) Eelkuumutage tühi ahi.

2) 1 koogivorm igal traatrestil.

12. PUHAUSTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikroküdlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga

kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikroküüdlapiga.

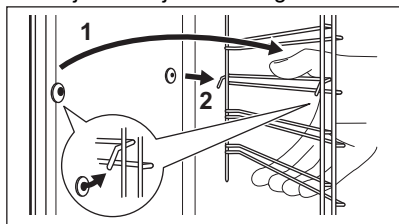
Lisatarvikud

- Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikroküüdlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

12.2 Restitutede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külge sein küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külge sein küljest lahti ja eemaldage.



4. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

12.3 Kuidas kasutada: Pürolüüs

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüsi.



HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.



ETTEVAATUST!

Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid selle funktsiooniga samal ajal. See võib ahju kahjustada.

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.

3. Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehme toimega nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.
4. Lülitage seade sisse.
5. Vajutage järjest nuppu , kuni ekraanil kuvatakse "Pyro" ja puhastusprogrammi number.
6. Vajutage nuppu OK.
7. Puhastustoimingu kestuse määramiseks vajutage nuppu  või .

Funktsioon	Kirjeldus
1	1 h kergemaks puhastuseks
2	1 h 30 min tavaliseks puhastuseks
3	3 h põhjalikuks puhastuseks

Puhastusprotseduuri viivitusega käivitamiseks võite kasutada funktsiooni Lõpp.

8. Vajutage nuppu OK.

Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud. Ekraanil kuvatakse  ja soojusindikaatori tulbad, kuni ukse lukk avaneb. Uks avaneb, kui ahju temperatuur on ohutus vahemikus ja puhastusprotsess on lõppenud.

9. Kui puhastamine on lõppenud, lülitage seade välja ja oodake, kuni see jahtub.
10. Puhastage ahju sisemust pehme niiske lapiga. Eemaldage jäägid ahju põhjast.

Pürolüüspuhastamise protseduur ei käivitu:

- kui te ei lahutanud sisetemperatuuri sensori pistikut pistikupesast. Teatud mudelitel kuvatakse selle tõrke puhul ekraanil teade "C2".
- Te ei sulgenud täielikult ahju ust. Teatud mudelitel kuvatakse selle tõrke puhul ekraanil teade "C3".

12.4 Puhastamise meeldetuletus

Seade tuletab teile meelde, et seda tuleb puhastada: Pürolüüs.

 - vilgub ekraanil 10 s pärast igakordset seadme sisse- või väljalülitamist.

Võite meeldetuletuse välja lülitada. Vt jaotist „Lisafunktsioonid“, Seadistuste menüü kasutamine.

12.5 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamiseks saate ukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Klaaspaneelide arv oleneb konkreetsest mudelist.

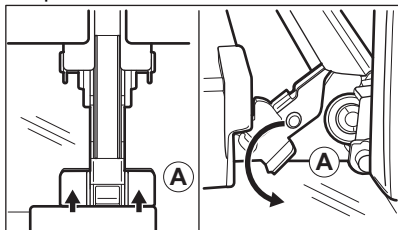
HOIATUS!

Uks on raske.

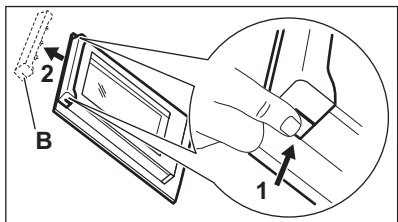
ETTEVAATUST!

Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitsemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.

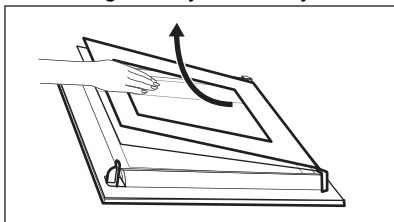
1. Sulgege uks korralikult.
2. Lükake täielikult sisse kahel uksehingel paiknevad **A** kinnitushoovad.



3. Sulgege ahjuuks esimesse avamisse asendisse (ligikaudse nurga all: 70°).
4. Toetage ust käega kummaltki küljelt ja tõmmake ülespoole suunatud nurga all ahjust eemale.
5. Pange uks, väliskülj allpool, pehmele ja tasasele pinnale.
6. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukselistu **B** kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



7. Eemaldamiseks tõmmake ukselistu ettepoole.
8. Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



9. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas. Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks.

12.6 Lambi vahetamine

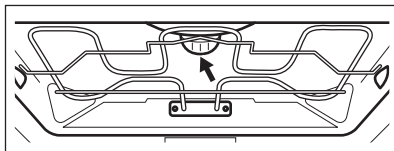
HOIATUS!

Elektrilöögi oht.
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Asetage ahju põhjale lapp.

Ülemine lamp

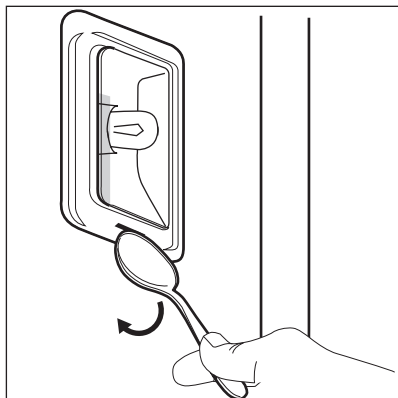
1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



2. Puhastage klaaskatte.
3. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
4. Paigaldage klaaskatte.

Küljelamp

1. Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riulitugi.
2. Klaaskatte eemaldamiseks kasutage kitsast, nüri otsaga eset (nt teelusikat).



3. Puhastage klaaskate.
4. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
5. Paigaldage klaaskate
6. Paigaldage vasakpoolne riulitugi.

13. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahju ei saa käivitada või kasutada.	Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Seadme uks ei ole korralikult suletud.	Sulgege uks korralikult.
Ahi ei kuumene.	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kellaaeg.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.
Ahi ei kuumene.	Automaatne väljalülitus on sees.	Vt "Automaatne väljalülitus".
Ahi ei kuumene.	Lapselukk on sisse lülitatud.	Vt "Lapseluku kasutamine".
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Lamp ei põle.	Valgusti on rikkis.	Asendage lamp.
Väljalülitatud olekus ei kuvata ekraanil kellaaega.	Ekraan on välja lülitatud.	Ekraani uuesti sisselülitamiseks puudutage samaaegselt  ja  .
Toidutermomeeter ei tööta.	Toidutermomeeter ei ole korralikult pessa sisestatud.	Suruge toidutermomeetri pistik võimalikult sügavale pessa.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Toidu valmistamiseks kulub liiga palju aega või toit valmib liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Reguleerige vajadusel temperatuuri. Järgige juhendis toodud nõuandeid.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Ekraan näitab "C2".	Soovite käivitada Pürolüüsi või Sulatamise funktsiooni, kuid ei eemaldanud toidutermomeetri pistikut pesast.	Võtke toidutermomeetri pistik pesast välja.
Ekraanil kuvatakse "C3".	Puhastusfunktsioon ei tööta. Te ei sulgenud ahjuust korralikult või on elektrooniline ukseelukustus rikkis.	Sulgege uks korralikult.
Ekraan näitab "F102".	- Te ei sulgenud ahjuust korralikult. - Elektrooniline ukseelukustus on rikkis.	- Sulgege uks korralikult. - Lülitage ahi välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lüliti. - Kui ekraanil kuvatakse uuesti "F102", võtke ühendust kliendi-teenindusega.
Ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu.	Elektroonika tõrjub.	- Lülitage ahi välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lüliti. - Kui ekraanil kuvatakse uuesti veateade, pöörduge klienditeenindusse.
Ahi on sisse lülitatud, kuid ei kuume- ne. Ventilaator ei tööta. Ekraanil kuvatakse "Demo".	Demorežiim on sisse lülitatud.	Vt: "Seadete menüü kasutamine" peatükis "Lisafunktsioonid".

13.2 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse avamisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel: (MOD.):

Tootenumber (PNC):

Seerianumber (S.N.):

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

Tarnija nimi

AEG

Mudeli tunnus	BPE642120M 944187920 BPK642120M 944187922	
Energiatõhususe indeks	81.2	
Energiatõhususe klass	A+	
Energiaarve standardse koormusega, tavarežiim	1.09 kWh/tsükel	
Energiaarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	71 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	BPE642120M	37,0 kg
	BPK642120M	35,0 kg

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruaahjud ja grillid – Efektivsuse määramise meetodid.

14.2 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0.8 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

14.3 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit.

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadmfunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

Ekraani deaktiveerimine

Soovi korral saab ekraani välja lülitada.

Vajutage ja hoidke samaaegselt nuppu  ja nuppu . Sisselülitamiseks korrake sama toimingut.

15. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	26
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	28
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	32
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	32
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	34
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	34
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	36
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	38
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	40
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	41
11. CONSEILS ET ASTUCES.....	43
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	45
13. DÉPANNAGE.....	48
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	50
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	52

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement

surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants n'utilisent pas .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou

toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez

toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.

- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.

- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
 - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc.,

fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.

- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent

également être source de fumées légèrement nocives.

2.6 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut

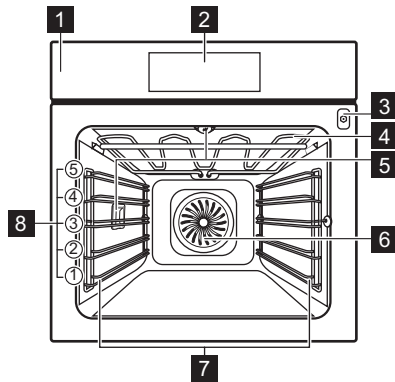
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmateur électronique
- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Résistance
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible

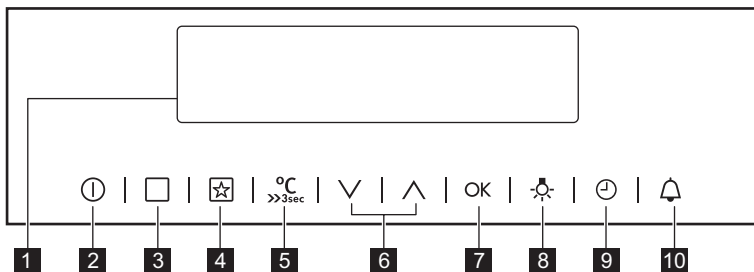
- 8 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants allant au four, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson / les plats.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux humides, les aliments cuits au four, le pain, les gros rôtis, les repas surgelés et pour attraper les liquides qui coulent, par ex. les graisses lors de la rôtisserie sur une grille métallique.
- **Plat à rôtir**
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Sonde de cuisson**
Pour contrôler la cuisson en fonction de la température des aliments.
- **Rails télescopiques**
Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.

4. BANDEAU DE COMMANDE

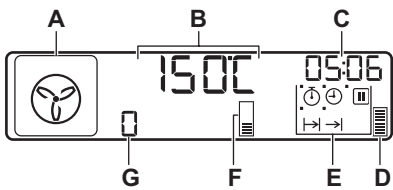
4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



Utilisez les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil.

Touche sensitive	Fonction	Description
1	-	Affichage Affiche les réglages actuels de l'appareil.
2	⌚	MARCHE / ARRET Pour allumer et éteindre l'appareil.
3	□	Options Pour régler un mode de cuisson ou un programme automatique.
4	★	Mon programme préféré Pour enregistrer votre programme préféré. Utilisez-la pour accéder à votre programme préféré directement ou lorsque l'appareil est éteint.
5	°C >> hac	Température / Préchauffage rapide Pour régler ou vérifier la température. Également pour régler ou vérifier la température de la Sonde de cuisson. Maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
6	^ v	Haut, Bas Pour se déplacer vers le haut ou vers le bas dans le menu.
7	OK	OK Pour confirmer une sélection ou un réglage.
8	💡	Éclairage du four Pour allumer et éteindre l'éclairage du four.
9	🕒	Horloge Pour régler les fonctions de l'horloge.
10	🔔	Minuteur Pour régler le Minuteur.

4.2 Affichage



- A. Symbole de la fonction du four
- B. Affichage de la température/heure actuelle
- C. Horloge / affichage de chaleur résiduelle / Minuteur
- D. Indicateur de chaleur résiduelle (uniquement sur certains modèles)
- E. Indicateurs des fonctions de l'horloge
- F. Indicateur de préchauffage / indicateur de chaleur résiduelle (modèles sélectionnés uniquement)
- G. Numéro d'une fonction ou d'un programme du four

Autres indicateurs de l'affichage :

□	Fonctions Vous pouvez choisir une fonction du four.
---	---

➡	Programme automatique Vous pouvez choisir un programme automatique.
---	---

	Mon programme préféré Le programme préféré fonctionne.
°C →	Température / Préchauffage Rapide La fonction est en cours.
°C	Température La température actuelle est indiquée.
	Température Vous pouvez modifier la température.
	Sonde à viande La sonde à viande se trouve dans la prise de la sonde à viande.
	Verrouillage du hublot La fonction de verrouillage de la porte fonctionne.
	Lumière Vous avez désactivé la lumière.

	Minuteur La fonction minuteur fonctionne.
kgr / gr	Un programme automatique avec indication de poids fonctionne.
h / min	Une fonction d'horloge fonctionne.

4.3 Indicateur de chauffe

Si vous activez un mode de cuisson,  s'affiche. Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température à l'intérieur du four.

Lorsque le four atteint la température réglée, les barres disparaissent de l'affichage.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.

3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Modes de cuisson

Fonction du four	Application
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par le bas.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.

Fonction du four	Application
 Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur tournante humide.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.

 Pour certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 60 °C.

6.2 Remarques sur : Chaleur tournante humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur tournante humide. Pour obtenir des

recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », Conseils d'économie d'énergie.

6.3 Comment régler : Modes de cuisson

- 1. Allumez le four avec . L'affichage montre la température réglée, le symbole et le numéro du mode de cuisson.
- 2. Appuyez sur ou pour régler un mode de cuisson.
- 3. Appuyez sur OK ou le four démarre automatiquement au bout de 5 secondes. Si vous allumez le four sans régler de mode de cuisson ou de programme, le four s'éteint automatiquement au bout de 20 secondes.

6.4 Comment régler : Température

Appuyez sur ou pour changer la température par paliers : 5 °C. Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore retentit et l'indicateur de préchauffage s'éteint.

6.5 Comment vérifier : Température

Vous pouvez vérifier la température actuelle à l'intérieur du four lorsque la fonction ou le programme sont en cours.

- 1. Appuyez sur . La température dans le four est indiquée sur l'affichage.
- 2. Appuyez sur OK ou la température réglée s'affiche de nouveau automatiquement au bout de 5 secondes.

6.6 Comment régler : Préchauffage rapide

Ne placez pas d'aliments dans le four lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours. La fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible avec tous les modes de cuisson. Un signal sonore retentit si la tonalité d'erreur est activée dans le « menu des réglages », indiquant que la fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible pour la fonction réglée. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe. Pour activer le Préchauffage rapide, maintenez la touche enfoncée pendant plus de 3 secondes. Une fois le Préchauffage rapide activé, des barres s'affichent en clignotant.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

	Pour afficher ou modifier l'heure actuelle. On ne peut régler l'heure du jour que si le four est en marche.
	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	Pour régler quand l'appareil doit s'éteindre.

	Pour combiner les fonctions Durée et Fin de cuisson.
	Pour mettre l'appareil en marche plus tard avec les configurations nécessaires en n'appuyant qu'une seule fois sur la touche sensitive, à n'importe quel moment.
	Pour régler un décompte de temps. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler Minuteur à tout moment, même quand l'appareil est éteint.

- 00:00.** Pour définir le décompte de temps pour contrôler la durée de fonctionnement de l'appareil. Il s'allume immédiatement lorsque l'appareil commence à chauffer. Le Minuteur de durée de fonctionnement n'est pas mis en marche si la Durée et la Fin de cuisson sont réglées. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

7.2 Comment régler : Heure actuelle

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que **h** et **12:00** s'affichent. « **12** » clignote.

1. Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour régler les heures.
2. Appuyez sur **OK**.
3. Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour régler les minutes.
4. Appuyez sur **OK**.
L'affichage indique la nouvelle heure.
Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur la touche $\odot$ jusqu'à ce que $\odot$ commence à clignoter.

7.3 Comment régler : Durée

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur $\odot$ à plusieurs reprises jusqu'à ce que $\rightarrow$ clignote.
3. Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour régler les minutes de la Durée.
4. Appuyez sur **OK** ou le Durée démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
5. Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour régler les heures de la Durée.
6. Appuyez sur **OK** ou le Durée démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.
L'affichage indique $\rightarrow$ en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'éteint.
7. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
8. Éteignez le four.

7.4 Comment régler : Fin de cuisson

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur $\odot$ à plusieurs reprises jusqu'à ce que $\rightarrow$ clignote.
3. Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour régler l'Fin de cuisson puis appuyez sur **OK**. Réglez d'abord les minutes, puis les heures.
Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.
L'affichage indique $\rightarrow$ en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'arrête automatiquement.
4. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
5. Éteignez le four.

7.5 Comment régler : Départ différé

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur $\odot$ à plusieurs reprises jusqu'à ce que $\rightarrow$ clignote.
3. Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour régler les minutes de la Durée.
4. Appuyez sur **OK**.
5. Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour régler les heures de la Durée.
6. Appuyez sur **OK**.
 $\rightarrow$ clignote sur l'affichage.
7. Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour régler l'Fin de cuisson puis appuyez sur **OK**. Réglez d'abord les minutes, puis les heures.
Le four s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la Durée réglée et s'arrête à l'Fin de cuisson choisie. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. L'affichage indique $\rightarrow$ en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'arrête automatiquement.
8. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
9. Éteignez le four.



Lorsque la fonction Départ différé est activée, l'affichage indique le symbole du mode de cuisson, $\rightarrow$ avec un point et $\rightarrow$. Le point indique quelle fonction de l'horloge est activée sur l'affichage de l'horloge/chaleur résiduelle.

7.6 Comment régler : Set + Go

Vous pouvez utiliser la fonction Set + Go uniquement si la Durée est définie.

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Réglez la Durée.
3. Appuyez sur $\odot$ à plusieurs reprises jusqu'à ce que $\square$ s'affiche en clignotant.
4. Appuyez sur OK pour régler la Set + Go fonction.

$\rightarrow$ et $\square$ s'affichent avec un voyant. Ce voyant indique quelle fonction de l'horloge est activée.

5. Appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de la touche MARCHE / ARRET) pour démarrer la fonction Set + Go.

7.7 Comment régler : Minuteur

1. Appuyez sur $\triangle$.

$\triangle$ et « 00 » s'affichent en clignotant.

2. Appuyez sur $\triangle$ pour passer d'une option à l'autre. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes et les heures.
3. Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour régler le Minuteur, puis sur $\triangle$ pour confirmer.
4. Appuyez sur OK ou le Minuteur démarre automatiquement au bout de 5 secondes. Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes, 00:00 et $\triangle$ clignotent sur l'affichage.
5. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

7.8 Comment régler : Minuteur de durée de fonctionnement

1. Pour réinitialiser le Minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur : $\odot$ à plusieurs reprises jusqu'à ce que $\odot$.
2. Maintenez la touche $\vee$. Lorsque « 00:00 » s'affiche, le Minuteur de durée de fonctionnement recommence le décompte.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

8.1 Liste des programmes automatiques

Programme	
1	RÔTI DE BŒUF
2	RÔTI DE PORC
3	RÔTI DE VEAU
4	RÔTI D'AGNEAU
5	RÔTI DE GIBIER
6	POULET, ENTIER
7	POISSON ENTIER

Programme	
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE
10	GÂTEAU AU CITRON
11	GÂTEAU AU FROMAGE
12	PETITS PAINS
13	PAIN DE CAMPAGNE
14	LEVÉE DE PÂTE/PAIN
15	GRATIN DE POMMES DE TERRE
16	LASAGNES
17	CANNELLONI
18	GÂTEAU PRÉPARÉ
19	PIZZA PRÉPARÉE
20	TYPES DE POMMES DE TERRE PRÉPARÉES

8.2 Recettes en ligne

Vous pourrez trouver des recettes pour les programmes automatiques sur notre site Internet. Pour trouver le Livre de recettes, vérifiez le PNC sur la plaque signalétique se trouvant sur le cadre avant de la cavité du four.

8.3 Comment utiliser : programmes automatiques

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Appuyez sur .
, un symbole et le numéro du programme automatique s'affichent.
3. Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour choisir le programme automatique.
4. Appuyez sur OK ou l'appareil démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
5. Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. Le symbole $\mapsto$ clignote.
6. Appuyez sur une zone tactile ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
7. Éteignez l'appareil.

8.4 Comment utiliser : programmes automatiques basés sur le poids

Si vous saisissez le poids de la viande, l'appareil calcule le temps de cuisson.

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour régler le programme de cuisson par le poids.
L'affichage indique : la durée de cuisson, le symbole de durée $\mapsto$, un poids par défaut, une unité de mesure (kg, g).
4. Appuyez sur OK ou les réglages sont sauvegardés automatiquement au bout de 5 secondes.
L'appareil s'allume.
5. Vous pouvez modifier la valeur de poids par défaut en appuyant sur $\wedge$ ou $\vee$.
Appuyez sur OK.
6. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. $\mapsto$ clignote.
7. Appuyez sur une zone tactile ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
8. Éteignez l'appareil.

8.5 Comment régler : programmes automatiques avec Sonde de cuisson

La température à cœur des aliments est une température fixée par défaut dans les programmes avec sonde à viande. Le programme se termine lorsque l'appareil a atteint la température à cœur définie.

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'écran affiche $\mapsto$.
3. Installation du capteur de température à cœur. Consultez la rubrique « Capteur de température à cœur ».
4. Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour régler le programme avec sonde à viande.

L'affichage indique la durée de cuisson, $\mapsto$ et .

5. Appuyez sur OK ou les réglages sont sauvegardés automatiquement au bout de 5 secondes.

Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.

→ clignote.

6. Appuyez sur une zone tactile ou ouvrez la porte pour arrêter le signal sonore.

7. Éteignez l'appareil.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

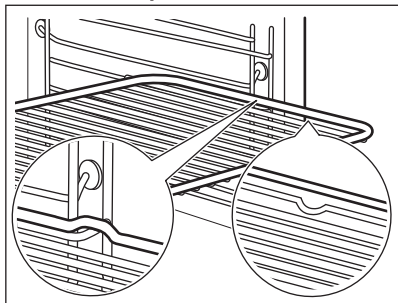
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

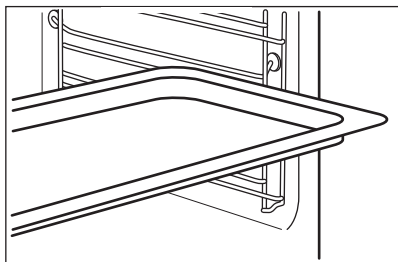
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique



Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.

Plateau de cuisson/Plat à rôtir



Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

9.2 Sonde à viande

Deux températures peuvent être réglées : la température du four et la température à cœur.

La sonde à viande mesure la température à cœur de la viande. Lorsque la viande est à la température réglée, l'appareil s'éteint.

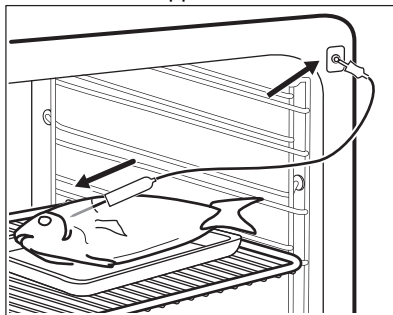
ATTENTION!

N'utilisez que le capteur de température à cœur fourni ou des pièces de rechange correctes.



Le capteur de température à cœur doit rester à l'intérieur de la viande et branché pendant la cuisson.

1. Activez l'appareil.
2. Placez l'extrémité du capteur de température à cœur (avec  sur la poignée) au centre de la viande.
3. Insérez la fiche du capteur de température à cœur dans la prise située à l'avant de l'appareil.



L'affichage indique  clignotant et la température à cœur réglée par défaut. La température est de 60 °C lors du premier

fonctionnement et la dernière valeur réglée pour chaque fonctionnement suivant.



Lorsque vous insérez le capteur de température à cœur dans la prise, vous annulez les réglages des fonctions de l'horloge.

- Appuyez sur ou pour régler la température à cœur.
- Appuyez sur OK ou les réglages sont sauvegardés automatiquement au bout de 5 secondes.



Vous ne pouvez régler la température à cœur que quand clignote. Si apparaît sur l'affichage mais ne clignote pas, avant de régler la température à cœur, touchez et ou pour régler une nouvelle valeur.

- Réglez la fonction et la température du four.

L'affichage indique la température à cœur actuelle et le symbole de préchauffage .

Lorsque l'appareil calcule la durée approximative, l'affichage indique la durée du décompte. Après le premier calcul, l'affichage indique la durée approximative du temps de cuisson.

L'appareil continue de calculer la durée pendant la cuisson. L'affichage se met à jour

à intervalles réguliers avec la nouvelle valeur de durée.



Lorsque vous cuisinez avec le capteur de température à cœur, vous pouvez modifier la température affichée sur l'écran. Une fois le capteur de température à cœur inséré dans la prise, et la fonction du four et la température réglées, l'affichage indique la température à cœur actuelle.

Touchez à plusieurs reprises pour voir trois autres températures :

- la température à cœur réglée
- la température actuelle du four
- la température à cœur actuelle.

Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, un signal sonore retentit pendant deux minutes ; la valeur de la température à cœur et clignent. L'appareil se met à l'arrêt.

- Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter ce signal sonore.
- Retirez le capteur de température à cœur de la prise et sortez la viande de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Soyez prudent lorsque vous retirez le capteur de température à cœur. Il est chaud. Risque de brûlure.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Utilisation de la fonction Mon programme préféré

Cette fonction vous permet de sauvegarder vos réglages de température et de durée préférés pour une fonction du four ou un programme.

- Réglez la température et la durée d'une fonction du four ou d'un programme.
- Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant au moins trois secondes. Un signal sonore retentit.
- Éteignez l'appareil.

- Pour activer cette fonction**, appuyez sur . L'appareil démarre votre programme préféré.



Lorsque la fonction est en cours, vous pouvez modifier la durée et la température.

- Pour désactiver cette fonction**, appuyez sur . L'appareil désactive votre programme préféré.

10.2 Utilisation de la sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire du four.



Lorsque le nettoyage par pyrolyse est activé, la porte est verrouillée. Lorsque vous appuyez sur un champ de capteur, l'affichage indique le message.

1. Maintenez enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre le four.
2. Appuyez simultanément sur les touches et et maintenez-les enfoncées pendant 2 s.

Le signal sonore retentit.

L'affichage indique **SAFE**. La porte est verrouillée.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

10.3 Utilisation de la fonction Touches Verrouil.

Vous ne pouvez activer la fonction que lorsque le four est en fonctionnement.

La fonction Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four.

1. Pour activer la fonction, allumez le four.
2. Sélectionnez une fonction ou un réglage du four.
3. Appuyez simultanément sur les touches et et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.

Un signal sonore retentit.

Lock s'affiche.

Pour désactiver la fonction Touches verrouil., répétez l'étape 3.



Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée. Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur une touche sensitive.



Vous pouvez éteindre le four quand la fonction Touches Verrouil. est activée. Lorsque vous éteignez le four, la fonction Touches Verrouil. est désactivée.

10.4 Utilisation du menu Configurations

Le menu des réglages vous permet d'activer ou de désactiver des fonctions dans le menu principal. L'affichage indique SET puis le numéro du réglage.

	Description	Valeur à régler
1	Set + Go	MARCHE / ARRÊT
2	Voyant de chaleur résiduelle	MARCHE / ARRÊT
3	Nettoyage conseillé	MARCHE / ARRÊT
4	Son touche ¹⁾	CLIC / BIP / OFF
5	Tonalité d'erreur	MARCHE / ARRÊT
6	Mode démo	Code d'activation : 2468
7	Affichage Luminosité	FAIBLE / MOYEN / ÉLEVÉ
8	Menu Service	-
9	Restaurer les configurations	OUI/NON

¹⁾ Il est impossible de désactiver la tonalité du champ du capteur ON/OFF.

1. Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes.
SET1 apparaît sur l'affichage et « 1 » clignote.
2. Appuyez sur ou pour paramétrer le réglage.
3. Appuyez sur la touche OK.
4. Appuyez sur ou pour changer la valeur du réglage.
5. Appuyez sur la touche OK.

Pour quitter le menu des réglages, appuyez sur la touche  ou maintenez la touche  enfoncée.

10.5 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 -maximum	3

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Éclairage four, Sonde de cuisson, Durée, Départ différé, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque l'appareil est éteint, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
 - Lorsque l'appareil est allumé.
 - Si vous appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de MARCHE/ARRET) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.
 - Si l'appareil est éteint et si vous réglez le minuteur. Lorsque la fonction Minuteur se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

10.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

11. CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique ».

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
°C	Température
	Accessoire

	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

11.2 Intérieur de la porte

Vous trouverez à l'intérieur de la porte du four :

- les numéros des niveaux d'enfournement.
- des informations sur les fonctions du four, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour certains plats.

11.3 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure

absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - foncé, non réfléchissant, diamètre 28cm

11.4 Chaleur tournante humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

	°C		
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 55	3
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagnes	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Pudding au pain	190 - 200	55 - 70	3
Gâteau de riz	170 - 190	45 - 60	3
Gâteau aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond)	160 - 170	70 - 80	3
Pain Blanc	190 - 200	55 - 70	3

11.5 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes aux normes : EN 60350-1, IEC 60350-1.

Cuisson sur un seul niveau

			°C		
Génoise allégée	Chaleur tournante	Grille métallique	160	45 - 60	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	160	55 - 65	2

			°C		
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	180	55 - 65	1
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	140	25 - 35	2
Sablé	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	140	25 - 35	2
Petits gâteaux, 20 par plateau 1)	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	150	20 - 30	3
Petits gâteaux, 20 par plateau 1)	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	170	20 - 30	3
Pain grillé 1)	Gril	Grille métallique	max.	1 - 2	5

1) Préchauffez l'appareil vide.

Cuisson sur plusieurs niveaux

			°C		
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	140	25 - 45	2 et 4
Petits gâteaux, 20 par plateau 1)	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	150	25 - 35	2 et 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	Grille métallique 2)	160	45 - 55	2 et 4
Tarte aux pommes	Chaleur tournante	Grille métallique 2)	160	55 - 65	2 et 4

1) Préchauffez l'appareil vide.

2) 1 moule à gâteau sur une grille métallique.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

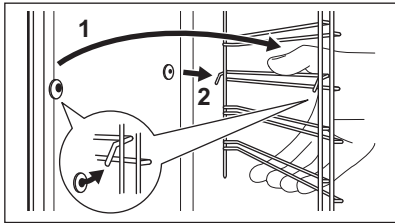
Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



4. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

12.3 Comment utiliser : Pyrolyse

Nettoyez le four avec Pyrolyse.



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.



ATTENTION!

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.
3. Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Mettez en fonctionnement l'appareil.

5. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique "Pyro" ainsi que le numéro du programme de nettoyage.
6. Appuyez sur la touche OK.
7. Appuyez sur ou pour régler la durée de la procédure de nettoyage :

Op-tion	Description
1	1 h pour un nettoyage léger
2	1 h 30 min pour un nettoyage standard
3	3 h pour un nettoyage en profondeur

Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour différer le départ de la procédure de nettoyage.

8. Appuyez sur la touche OK.

Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint.

L'afficheur indique avec les barres de l'indicateur de chaleur jusqu'à ce que la porte se déverrouille. La porte se déverrouille lorsque la température à l'intérieur du four est dans des conditions de sécurité et que le nettoyage est terminé.

9. Une fois le nettoyage terminé, mettez à l'arrêt le four et attendez qu'il soit froid.
10. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux. Retirez les résidus du fond du four.

La procédure de nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer :

- si vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde de température de cuisson à cœur de la prise. Sur certains modèles, l'affichage indique « C2 » lorsque cette erreur se produit.
- si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.

12.4 Nettoyage conseillé

L'appareil vous rappelle quand vous devez le nettoyer : Pyrolyse.

 - clignote pendant 10 sec après chaque mise en marche et arrêt de l'appareil.

Vous pouvez désactiver le rappel. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

12.5 Retrait et installation de la porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.

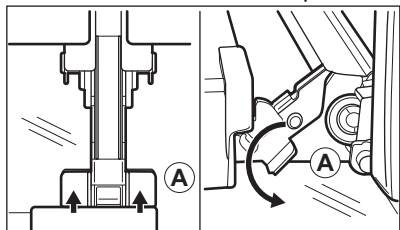
AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

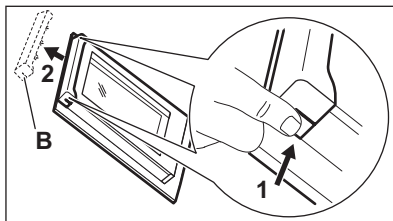
ATTENTION!

Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

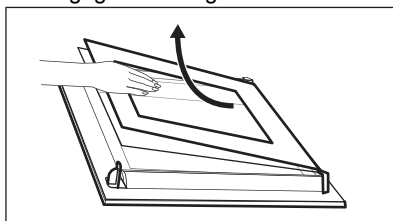
1. Ouvrez entièrement la porte.
2. Appuyez sur les leviers de blocage **A** sur les deux charnières de la porte.



3. Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ : 70 °).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
6. Tenez la garniture de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
8. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



9. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

12.6 Remplacement de l'ampoule

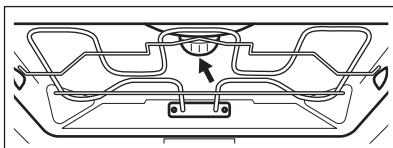
AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.

Lampe supérieure

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.



2. Nettoyez le diffuseur en verre.

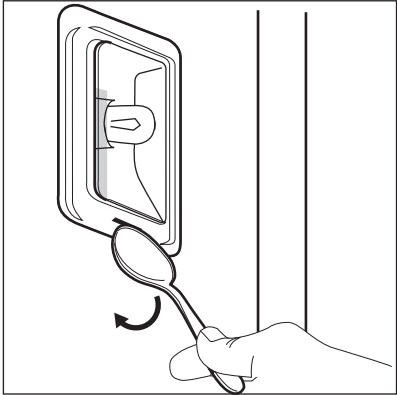
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

4. Installez le diffuseur en verre.

Lampe latérale

1. Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.

2. Utilisez un objet étroit, émoussé (par ex. une cuillère à café) pour retirer le couvercle en verre.


3. Nettoyez le diffuseur en verre.

4. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

5. Installez le couvercle en verre

6. Installez le support d'étagère gauche.

13. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	La porte du four n'est pas fermée.	Fermez entièrement la porte.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
L'heure ne s'affiche pas lorsque l'appareil est à l'arrêt.	L'affichage est désactivé.	Appuyez simultanément sur  et sur  pour réactiver l'affichage.
La sonde à viande ne fonctionne pas.	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé le plat au four trop longtemps.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'affichage indique « C2 ».	Vous voulez démarrer la fonction Pyrolyse ou Décongélation, mais vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de sa prise.	Retirez la sonde de détecteur d'aliments de la prise.
L'affichage indique « C3 ».	La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four ou le verrouillage de la porte est défectueux.	Fermez entièrement la porte.
L'affichage indique « F102 ».	- Vous n'avez pas entièrement fermé la porte. - Le verrouillage de la porte est défectueux.	- Fermez entièrement la porte. - Éteignez le four en débranchant son fusible ou en utilisant le disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. - Si l'affichage indique de nouveau « F102 », contactez le service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	- Éteignez le four en débranchant son fusible ou en utilisant le disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. - Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "Demo".	Le mode démo est activé.	Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

13.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit (PNC) :

Numéro de série (SN) :

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BPE642120M 944187920 BPK642120M 944187922
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	71 l

Type de four	Four encastrable	
Masse	BPE642120M	37,0 kg
	BPK642120M	35,0 kg

IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

14.2 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie en mode veille	0.8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

14.3 Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle.

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

Chaleur tournante humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

Désactivation de l'affichage

Vous pouvez désactiver l'affichage.

Maintenez les touches  et  enfoncées en même temps. Répétez cette procédure pour l'activer.

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR









