

► BPE642120M
BPK642120M

ET Kasutusjuhend
Ahi

USER MANUAL



AEG

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Täname, et valisite selle AEG toote. Töötasime selle välja, et saaksite palju aastaid nautida laitmatuid tulemusi, ning lisasime elu lihtsustavaid uuenduslikke funktsioone, mida te tavaliste seadmete juures ei pruugi leida. Leidke mõni minut aega ning lugege, kuidas seadmega parimaid tulemusi saavutada.

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



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



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registeraeg.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil
www.aeg.com/shop

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, PNC, seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 **Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave**

 **Üldine teave ja vihjed**

 **Keskkonnateave**

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. TOOTE KIRJELDUS.....	8
4. JUHTPANEEL.....	9
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	11
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	11
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	13
8. AUTOMAATPROGRAMMID.....	15
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	16
10. LISAFUNKTSIOONID.....	19
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	21
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	36
13. VEAOTSING.....	40
14. ENERGIATÕHUSUS.....	41
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	42

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, sensoorsete 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 ega.
- 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 järelvalveta 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 kasutuskoozumusi.

- 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 külgeina 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 tagaosas kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosas 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 pa-rempoolses nurgas	1500 mm
---	---------

Kinnituskruvid	4x25 mm
----------------	---------

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektrandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- 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 ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- 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.
- 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 kuumale 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 pörandat. 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 hoolduskeskusse.
- 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, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Pürolüüspuhastamine

HOIATUS!

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

- Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojenduse tegemist eemaldage ahju õõnsusest:

- mis tahes toidujäätmed, õli- või rasvajäägid/-setted.
- kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresidid, külgsiinid 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 kuum õhku.
- Pürolüüspuhastamine toimub kõrgel temperatuuril ja selle toiminguga käigus võivad toiduvalmistamisjääkidest ja kasutatud materjalidest eralduda auru, 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 auru 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 auru.

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

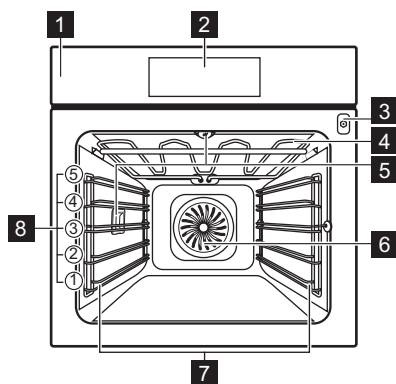
HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage ukse sulgur, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksu jäämist.

3. TOOTE KIRJELDUS

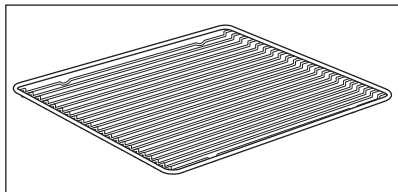
3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Elektronprogrammeerija
- 3 Toidutermomeetri pesa
- 4 Kuumutuselement
- 5 lamp
- 6 Ventilator
- 7 Riiulitugi, eemaldatav
- 8 Riiuli asendid

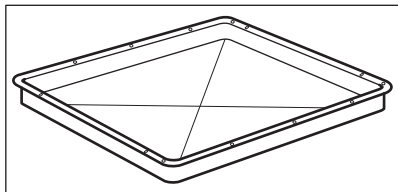
3.2 Lisatarvikud

Traatrest



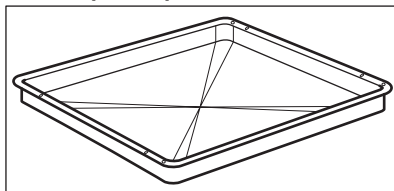
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.

Küpsetusplaat



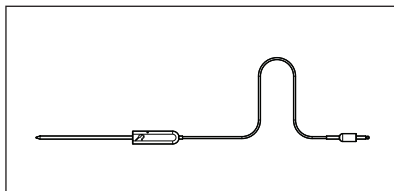
Kookide ja küpsiste jaoks.

Grill-/küpsetuspann



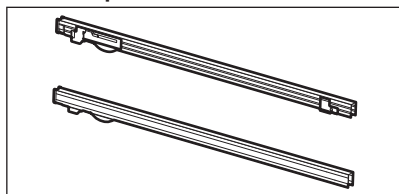
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.

Toidusensor



Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.

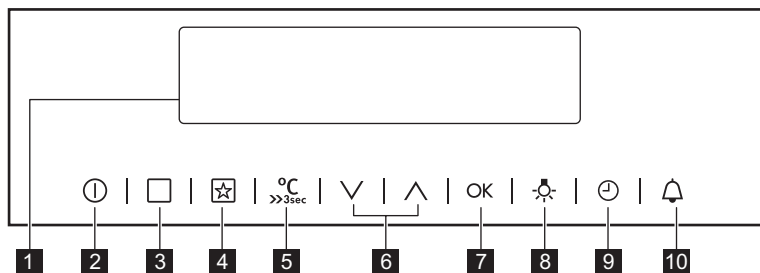
Teleskoopsiinid



Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

4. JUHTPANEEL

4.1 Elektronprogrammeerija

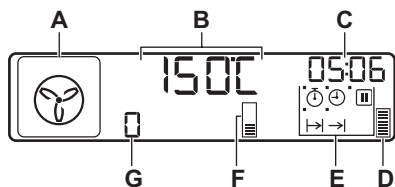


Kasutage ahjuga töötamiseks sensorvälju.

Sensorväli	Funktsioon	Kirjeldus
1	- Ekraan	Näitab ahju hetkeseadeid.
2	SEES/VÄLJAS	Ahju sisse- ja väljalülitamiseks.
3	Valikud	Küpsetusrežiimi või automaatprogrammi valimiseks.
4	Minu lemmikprogramm	Lemmikprogrammi salvestamiseks. Kasutage seda vahetuks juurdepääsuks oma lemmikprogrammile või siis, kui ahi on välja lülitatud.
5	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	Üles, alla	Menüüs üles-alla liikumiseks.

Sensorväli	Funktsioon	Kirjeldus
7	 Ok	Valiku või seade kinnitamiseks.
8	 Ahju valgustus	Ahjuvalgusti sisse- ja väljalülitamiseks.
9	 Kell	Kella funktsiooni määramiseks.
10	 Minutilugeja	Minutilugeja valimiseks.

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 / Jääkkuumuse näidik (ainult valitud mudelid)
- G. Ahjufunktsiooni / programmi number

Muud ekraani näidikud:

Sümbol	Nimi	Kirjeldus
	Funktsioonid	Saate valida ahjufunktsiooni.
	Automaatprogramm	Saate valida automaatprogrammi.
	Minu Lemmikprogramm	Näitab, et lemmikprogramm töötab.
kg _r / gr	kg/g	Töötab automaatprogramm koos kaalu sisestamisega.
h / min	h/min	Kella funktsioon töötab.
°C →	Temperatuur/Kiirkuumutus	Funktsioon töötab.
°C	Temperatuur	Näidatakse praegust temperatuuri.
	Temperatuur	Saate muuta temperatuuri.
	Sisetemperatuuri andur	Toiduaine sisetemperatuuri andur asub sisetemperatuuri anduri pesas.

Sümbol	Nimi	Kirjeldus
	Ukselukustus	Ukseluku funktsioon töötab.
	Sisevalgustus	Olete valgusti välja lülitanud.
	Minutilugeja	Minutiloenduri funktsioon töötab.

4.3 Kuumutusindikaator

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 Esmane puhastamine



1. samm

Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.



2. samm

Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.



3. samm

Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoided seadmesse.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Küpsetusrežiimid

Ahju funktsioon	Rakendus
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks, kui funktsioonigaTavapärane küpsetamine.

Ahju funktsioon	Rakendus
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Küpsetamine madalal t°	Õnade, 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 riilitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Sulatamine	Toiduainete sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.
 Niiske küpsetus pöördhuga	See funktsioon on ette nähtud energia säästmiseks toiduvalmistamise ajal. Selle funktsiooni kasutamisel võib temperatuur seadme sees erineda seatud temperatuurist. Kasutatakse ära jääksoojust. Küttevõimsust võib vähendada. Lisateavet leiate peatükist "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördhuga.
 Leib	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.

Ahju funktsioon	Rakendus
 Soojashoidmine	Toidu soojashoidmiseks. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsemist jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained



Mõne ahjufunktsiooniga võib lamp alla 60 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.

6.2 Notes on: Niiske küpsetus pöördhuga

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 pöördhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiate jaotise „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.

6.3 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

1. Lülitage ahi sisse  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 küpsetusrežiimi ega programmi ei seadistata, lülitub see automaatselt 20 sekundi pärast välja.

6.4 Kuidas seadistada: Temperatuur

Vajutage $\wedge$ või $\vee$, et muuta temperatuuri sammudega: . 5 °C.

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

6.5 Kuidas kontrollida: Temperatuur

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

1. Vajutage nuppu °C $\gg\text{»}$.
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 rikkesignaal on seadistuste menüüs sisse lülitatud, kostub helisignaal, 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 °C $\gg\text{»}$.

Kui kiirkuumutus on sisse lülitatud, kuvatakse ekraanil vilkuvad ribad.

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kellafunktsioonide tabel

Kellafunktsioon	Rakendus
 Kellaaeg	Kellaaja kuvamiseks või selle muutmiseks. Te saate kellaaega muuta ainult siis, kui ahi on sisse lülitatud.
 Kestus	Ahju tööaja kestuse määramiseks.
 Lõpp	Ahju väljalülitamisaja valimiseks.
 Viivitusaeg	Kestus ja Lõpp funktsiooni kombineerimiseks.
 Set + Go	Ahju hilisemaks sisselülitamiseks vajaliku seadega ainult ühe sensor-välja puudutusega.
 Minutilugeja	Pöördloenduse seadistamiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Minutilugeja saab määrata igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
00:00  Loendustaimer	Loenduse valimiseks, mis näitab, kui kaua ahi töötab. See hakkab tööle niipea, kui ahi hakkab soojenema. Loendustaimer ei ole sisse lülitatud, kui Kestus ja Lõpp on valitud. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.

7.2 Kuidas seadistada: Kellaaeg

Esmakordsel voluvõrku 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 helisignaal. 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 helisignaal. 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 väärtusel ja lülitub välja seadistatud Lõpp väärtusel. Pärast seadistatud aja möödumist kostub helisignaal 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/jääksoojuse 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 $\rightarrow$ ja $\square$ 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 $\triangle$.

Ekraanil kuvatakse vilkuv  ja "00".

2. Valikute vahetamiseks vajutage .
Esmalt seadistage sekundid, seejärel minutid.
3. Vajutage  või , et valida Minutilugeja ja vajutage kinnitamiseks .
4. Vajutage OK või Minutilugeja lülitub automaatselt 5 sekundi pärast sisse.
Kui määratud aeg lõpeb, kostub 2 minutit helisignaal 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.

Olemas on 20 automaatprogrammi. Kasutage automaatprogrammi juhul, kui teil puuduvad teadmised või kogemused roa valmistamiseks. Ekraanil kuvatakse kõigi automaatprogrammide vaike-küpsetusaeg.

8.1 Automaatprogrammide loend

Programm	
1	KÜPSETATUD LOOMALIHA
2	KÜPSETATUD SEALIHA
3	KÜPSETATUD VASIKALEHA
4	KÜPSETATUD LAMBALIHA
5	KÜPSETATUD ULUKILIHA
6	KANA, TERVE
7	TERVE KALA
8	PITSA
9	QUICHE LORRAINE
10	SIDRUNIKEESK
11	JUUSTUKOOK
12	RULLID
13	TALULEIB
14	TAINA KERGITAMINE
15	KARTULIGRATAÄN

Programm

16	LASANJE
17	CANNELLONI
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  või .
4. Vajutage OK või oodake viis minutit, kuni seade käivitub automaatselt.
5. Kui seadistatud aeg saab täis, kostub 2 minutit helisignaal. Sümbol  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  või .
- Ekraanil näidatakse: valmistusaeg, kestuse sümbol , vaikumisi kaal, mõõtühik (kg, g).
4. Vajutage OK või oodake, et seade salvestuks automaatselt 5 sekundi pärast. Seade käivitub.
 5. Vaikumisi kaalu väärtuse muutmiseks vajutage  või . Puudutage OK.
 6. Kui valitud aeg saab täis, kostub 2 minutit helisignaali.  vilgub.
 7. Helisignaali peatamiseks vajutage sensorvälja või avage ahju uks.
 8. Lülitage seade välja.

8.5 Kuidas seadistada automaatprogramme Toidusensor abil

Toiduaine sisetemperatuur on vaikumisi määratletud programmides sisetemperatuuri

anduriga. Programm lõpeb, kui seade saavutab seadistatud sisetemperatuuri.

1. Lülitage seade sisse.
 2. Vajutage järjest nuppu , kuni ekraanil näidatakse .
 3. Paigaldage sisetemperatuuri andur. Vaadake „Sisetemperatuuri andur“.
 4. Sisetemperatuuri anduri programmi seadistamiseks vajutage  või .
- Ekraanil näidatakse valmimisaega,  ja .
5. Vajutage OK või oodake, et seadistused salvestuks automaatselt 5 sekundi pärast. Kui seadistatud aeg saab täis, kostub 2 minutit helisignaali.  vilgub.
 6. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage sensorvälja või avage uks.
 7. Lülitage seade välja.

9. TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Toidusensor

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri. Kui toit saavutab valitud temperatuuri, lülitub ahi välja.

Valige 2 temperatuuri:

- ahju temperatuur: miinimum 120 °C,
 - toidu sisetemperatuur.
- Parimateks küpsetustulemusteks:
- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
 - Toidusensor – ärge kasutage vedelate toitide puhul.

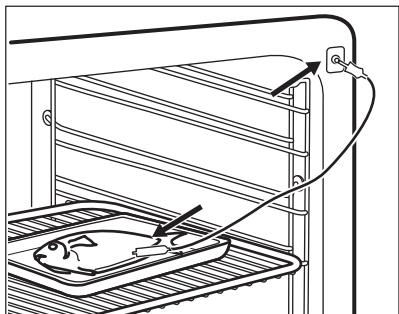
- Toidusensor – küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.

Ahi arvutab ligikaudse küpsetusaja, mis võib küpsetamise käigus muutuda.

Kui te panete tarviku pessa, tühistatakse kella funktsioonide seaded.

Toidukategooriad: liha, linnuliha ja kala

1. Lülitage seade sisse.
2. Suruge toidutermomeetri ots ( käepidemel) liha või kala keskele, kõige paksemasse ossa. Jälgige, et toidutermomeeter oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.
3. Pistke toidutermomeetri pistik seadme esiseinal olevasse spetsiaalsesse pessa.



Ekraanil kuvatakse vilkuv sümbol  ja vaikimisi määratud sisetemperatuur. Esimesel toimingul on temperatuur 60 °C ja iga järgneva toimingu puhul viimane seadistatud väärtus.

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 küpsetate sisetemperatuuri anduriga, saate ekraanil kuvavat temperatuuri muuta. Pärast sisetemperatuuri anduri pistikupessa 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 saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab 2 minutit helisignaali ja

sisetemperatuuri väärtus ning  vilguvad. Seade lülitub automaatselt välja.

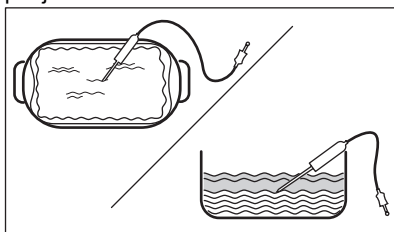
7. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage anduri välja.
8. Eemaldage toidutermomeeter pesast ja tõstke toit seadmest välja.

HOIATUS!

Põletusohk: toidutermomeeter võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui te selle välja tõmbate ja toidu seest eemaldate.

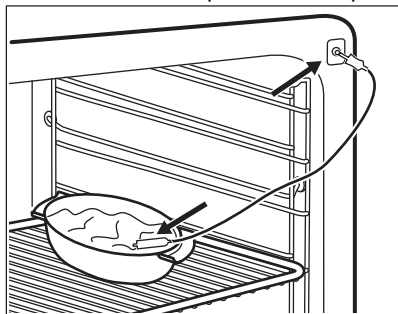
Toidu kategooria: vormiroog

1. Lülitage seade sisse.
2. Pange pool koostisainetest küpsetusvormi.
3. Suruge toidutermomeetri ots täpselt vormiroa keskossa. Küpsemise ajal peaks toidutermomeeter püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Toidutermomeetri silikoonist käepide peaks toetuma küpsetusnõu servale. Toidutermomeetri ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



4. Toidutermomeeter peaks olema kaetud ülejäänud koostisainetega.

5. Pistke toidutermomeetri pistik seadme esiseinal olevasse spetsiaalsesse pessa.



Ekraanil kuvatakse vilkuv sümbol  ja vaikimisi määratud sisetemperatuur. Esimesel kasutusel on temperatuur 60 °C, igal järgmistel kasutustel määratakse vaikimisi viimati kasutatud temperatuur.

6. Sisetemperatuuri määramiseks puudutage nuppu  või .
7. Puudutage nuppu  või seaded salvestatakse automaatselt 5 sekundi pärast.



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

8. Määrake ahju funktsioon ja ahju temperatuur.

Ekraanil kuvatakse jooksev sisetemperatuur ja kuumutamise sümbol .

Kui liha saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab 2 minutit helisignaali ja

sisetemperatuuri väärtus ning  vilguvad. Seade lülitub välja.

9. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage sensorvälja.

10. Eemaldage toidutermomeeter pesast ja tõstke toit seadmest välja.



HOIATUS!

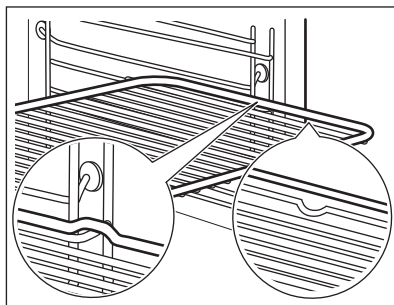
Põletusohu: toidutermomeeter võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui te selle välja tõmbate ja toidu seest eemaldate.

9.2 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgu kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

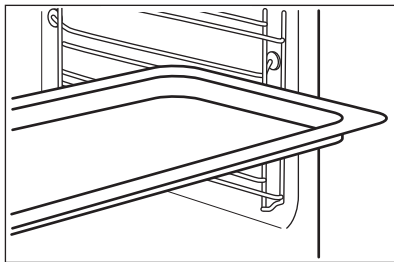
Traatrest:

Lükake rest ahjuriili toe juhtsoontele.



Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjures riuliraami juhtsoonte vahele.



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 ①. 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 ① 3 sekundit allavajutatud asendis.

2. Vajutage ja hoidke samaaegselt nuppe ① 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 ① 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 Seadete menüü kasutamine

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

	Kirjeldus	Valitav väärtus
1	SET+GO	SISSE/VÄLJA
2	JÄÄKKUUMUSE INDIKAATOR	SISSE/VÄLJA
3	PUHASTAMISE MEELDETULETUS	SISSE/VÄLJA
4	NUPUTOON ¹⁾	KLÕPS / PIIKS / VÄLJAS
5	TÕRKESIGNAAL	SISSE/VÄLJA
6	DEMO REŽIIM	Aktiveerimiskood: 2468
7	HELEDUS	MADAL / KESKMINE / TUGEV
8	HOOLDUSMENÜÜ	-
9	SEADETE TAASTAMINE	JAH / EI

1) SISSE/VÄLJA sensorvälja heli ei saa välja lülitada.

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

Seadete menüüst väljumiseks vajutage 
või vajutage ja hoidke .

10.5 Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub seade mõne aja pärast välja, kui küpsetusrežiim töötab ja te ühtegi sätet ei muuda.

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

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidusensor,

Kestus, Viivitusae, 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.
- Päevaholedus:
 - Kui seade on sisse lülitatud.
 - Kui puudutate ööheleduse režiimi ajal mõnda sensorvälja (välja arvatud SISSE/VÄLJA), lülitub ekraan järgneva 10 sekundi jooksul päevaholeduse 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 mahajahtumiseni.

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 uus seade võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

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

11.2 Ukse sisekül

Ukse siseküljelt leiate järgmised andmed:

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

11.3 Küpsetamine

Esimesel küpsetamisel kasutage madalamat temperatuuri.

Kui küpsetate kooke rohkem kui ühel ahjutasandil, võib küpsetusaega 10-15 minuti võrra pikendada.

Eri kõrgusel küpsetatavad koogid ja küpsetised ei pruunistu alati võrdselt. Ebahütlase pruunistamise puhul pole vaja temperatuuriseadistust muuta. Küpsetamise käigus erinevused võrdsustuvad.

Küpsetamise ajal võivad ahjuplaadid veidi kõveraks minna. Kui plaadid jälle maha jahtuvad, taastub esialgne kuju.

11.4 Nõuandeid küpsetamiseks

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Koogi põhi ei ole piisavalt küpsenud.	Vale ahjutasand.	Pange kook madalamale ahjutasandile.
Kook vajub kokku ja muutub vesiseks, klimbiliseks.	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Järgmine kord valige veidi madalam temperatuur.
	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam temperatuur.
Kook on liiga kuiv.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord valige kõrgem temperatuur.
	Küpsetusaeg on liiga pikk.	Järgmine kord valige lühem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam temperatuur.
	Koogitainas pole ühtlaselt jaotatud.	Järgmine kord laotage tainas küpsetusplaadile ühtlaselt.

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Kook ei saa retseptis toodud küpsetusajaga valmis.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord valige veidi kõrgem temperatuur.

11.5 Küpsetamine ühel tasandil

 KÜP- SETAMINE VORMIDES		 (°C)	 (min)	
Pirukapõhi – mure- taignast, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	170 - 180	10 - 25	2
Pirukapõhi – bis- kviittaignast	Pöördõhk	150 - 170	20 - 25	2
Rõngaskook / Nupsusai	Pöördõhk	150 - 160	50 - 70	1
Madeira kook / Puuviljakooigid	Pöördõhk	140 - 160	70 - 90	1
Juustukook	Tavapärane küpsetamine	170 - 190	60 - 90	1

Kasutage kolmandat tasandit.

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.

Kasutage küpsetusplaati.

 KOOGID / KÜPSETISED / LEIVAD	 (°C)	 (min)
Purukattega kook	150 - 160	20 - 40
Puuviljakooigid (pärimataignast/liivataignamassist), ka- sutage sügavat panni	150	35 - 55
Muretaignast puuviljakooigid	160 - 170	40 - 80

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage funktsiooni: Tavapärane küpsetamine.

Kasutage küpsetusplaati.

 KOOGID / KÜPSETISED / LEI- VAD	 (°C)	 (min)	
Rullbiskviit	180 - 200	10 - 20	3

 KOOGID / KÜPSETISED / LEIVAD	 (°C)	 (min)	
Rukkileib:	esimene: 230 seejärel: 160 - 180	20 30 - 60	1
Purukattega mandlikook / Suhkrukoogid	190 - 210	20 - 30	3
Tuuletaskud / Ekleerid	190 - 210	20 - 35	3
Palmik sai / Rosett	170 - 190	30 - 40	3
Puuviljakoogid (pärimaig- nast/liivataignamassist), kasutage sügavat panni	170	35 - 55	3
Õrna kattega (nt kohupiim, koor, keedukreem) pärimi- taignakoogid	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Kasutage kolmandat tasandit.

 KÜPSISED		 (°C)	 (min)
Muretaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	10 - 20
Rullid, tühja ahju eelkuumuta- mine	Pöördõhk	160	10 - 25
Biskviitaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	15 - 20
Lehtaignaküpsised, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	170 - 180	20 - 30
Pärimaigust küpsised	Pöördõhk	150 - 160	20 - 40
Makroonid	Pöördõhk	100 - 120	30 - 50
Munavalgest küpsetised / Be- seed	Pöördõhk	80 - 100	120 - 150
Rullid, tühja ahju eelkuumuta- mine	Tavapärane küpsetami- ne	190 - 210	10 - 25

11.6 Vormiroad ja gratäänid

Kasutage esimest tasandit.

		 (°C)	 (min)
Sulatatud juustuga kaetud baguette'id	Pöördõhk	160 - 170	15 - 30
Aedviljavorm, tühja ahju eelkuumutamine	Turbogrill	160 - 170	15 - 30
Lasanje	Tavapärane küpsetamine	180 - 200	25 - 40
Ahjukala	Tavapärane küpsetamine	180 - 200	30 - 60
Täidetud kõõgiviljad	Pöördõhk	160 - 170	30 - 60
Magusad pagaritooted	Tavapärane küpsetamine	180 - 200	40 - 60
Pastavorm	Tavapärane küpsetamine	180 - 200	45 - 60

11.7 Küpsetamine mitmel tasandil

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.

Kasutage küpsetusplaate.

 KOOGID / KÜPSETISED	 (°C)	 (min)	 2 asendit
Tuuletaskud / Ekleerid, tühja ahju eelkuumutamine	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Kuiv purukook	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 KÜPSI- / VÄIKESED KOOGID / KÜPSETISED / KUKLID	 (°C)	 (min)	 2 asendit	 3 asendit
Rullid	180	20 - 30	1 / 4	-
Muretaignast küpsised	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biskviitaignast küpsised	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Lehttaignaküpsised, tühja ahju eelkuumutamine	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Pärmitaignast küpsised	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makroonid	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-



KÜPSI- SED / VÄIKESED KOOGID / KÜP- SETISED / KU- KLID



(°C)



(min)



2 asendit

3 asendit

Beseeküpsised / Be-
seed

80 - 100

130 - 170

1 / 4

-

11.8 Nõuanded liha küpsetamiseks

Kasutage kuumakindlaid ahjunõusid.

Väherasvast liha tuleks küpsetada kaetult (kasutage fooliumit).

Röstige suured lihatükid otse alusel.

Et tilkuv rasv suitsema ei hakkaks, kallake plaadile veidi vett.

Pöörake praadi, kui 1/2–2/3 küpsetusajast on möödunud.

Küpsetage liha või kala suurte tükkidena (1 kg või rohkem).

Kui soovitatakse kasutada esimest taset, asetage toit otse küpsetusplaadile

Küpsetamise ajal kastke liha praeleemega iga natukese aja tagant.

11.9 Röstimine

Kasutage esimest tasandit.



VEISELIHA



(°C)



(min)

Hautatud liha

1 - 1,5 kg

Tavapärane küpse-
tamine

230

120 - 150

Rostbiif või filee, vähe-
küps, tühja ahju eelkuu-
mutamine

paksuse cm kohta

Turbogrill

190 - 200

5 - 6

Rostbiif või filee, pool-
küps, tühja ahju eelkuu-
mutamine

paksuse cm kohta

Turbogrill

180 - 190

6 - 8

Rostbiif või filee, täis-
küps, tühja ahju eelkuu-
mutamine

paksuse cm kohta

Turbogrill

170 - 180

8 - 10



SEALIHA



Kasutage funktsiooni: Turbogrill.



(kg)



(°C)



(min)

Abatükk / Kael / Sink, seljatükk

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Lihalõigud / Searibi

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Pikkpoiss

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Seakoot, eelküpsetatud

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



VASIKA LIHA



Kasutage funktsiooni: Turbogrill.



(kg)



(°C)



(min)

Küpsetatud vasikaliha

1

160 - 180

90 - 120

Vasikaliha lõik

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



LAMBALIHA



Kasutage funktsiooni: Turbogrill.



(kg)



(°C)



(min)

Tallekoot / Küpsetatud lambaliha

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Talle seljatükk

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



ULUK



Kasutage funktsiooni: Tavapärane küpsetamine.



(kg)



(°C)



(min)

Tagatükk / Küülikukoib, tühja ahju eelkuumutamine

kuni 1

230

30 - 40

Hirve seljatükk

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Hirve koot

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



LINNULIHA



Kasutage funktsiooni: Turbogrill.



(kg)



(°C)



(min)

Linnuliha portsjonitükid

0,2 - 0,25 g tükid

200 - 220

30 - 50

Kana, pool

0,4 - 0,5 g tükid

190 - 210

35 - 50

Kana, broiler

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Part

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Hani

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Kalkun

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Kalkun

4 - 6

140 - 160

150 - 240



KALA (AURUTATUD)



Kasutage funktsiooni: Tavapärane küpsetamine.



(kg)



(°C)



(min)

Terve kala

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

11.10 Krõbedad küpsetised valikuga:Pitsa funktsioon

 PITSA		
 Kasutage esimest tasandit.		
	 (°C)	 (min)
Korvikesed	180 - 200	40 - 55
Spinatipirukas	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Šveitsi puuvilja- kook	170 - 190	45 - 55
Juustukook	140 - 160	60 - 90
Köögiviljapirukas	160 - 180	50 - 60

 PITSA		
 Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.		
 Kasutage teist tasandit.		
	 (°C)	 (min)
Õhukese kooriku- uga pitsa, kasu- tage sügavat panni	200 - 230	15 - 20

 PITSA		
 Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.		
 Kasutage teist tasandit.		
	 (°C)	 (min)
Paksu koorikuga pitsa	180 - 200	20 - 30
Hapendamata leib	230 - 250	10 - 20
Lehttaignakook	160 - 180	45 - 55
Flambeeritud soolane ahju- kook	230 - 250	12 - 20
Pirukad	180 - 200	15 - 25

11.11 Grill

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.

Grillige üksnes õhemaid liha- või kalatükke.

Asetage esimesele tasandile plaat rasva kogumiseks.



GRILLIMINE



Kasutage funktsiooni: Grill



(°C)



(min)

1. külg



(min)

2. külg



Rostbiif	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Veisefilee	230	20 - 30	20 - 30	3
Sea seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Vasika seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Talle seljatükk	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Terve kala, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.12 Küpsetamine madalal t°

Selle funktsiooniga saate valmistada taiseid, õrnu liha- ja kalatükke. See ei kehti: linnuliha, rasvane seapraad, pajapraad. Toidusensor temperatuur ei tohiks olla kõrgem kui 65 °C.

1. Praadige liha kõrgel kuumusel mõlemalt poolt 1 - 2 minutit.
2. Kui soovitatakse kolmandat riuliasendit, asetage toit otse traatrestile. Rasva kogumiseks asetage küpsetusplaat/ röstimispann esimesele riuliasendile. Kui soovitatakse esimest riuliasendit, asetage toit otse küpsetusplaadile.

Küpsetage alati ilma kaaneta, kui kasutate seda funktsiooni.

3. Kasutamine: Toidusensor. Vt jaotist "Tarvikute kasutamine", Kuidas kasutada: Toidusensor.
4. Valige funktsioon: Küpsetamine madalal t°. Esimese 10 minuti jooksul saate määrata temperatuuri vahemikus 80 °C kuni 150 °C. Vaiketemperatuur on 90 °C. Seadke temperatuur Toidusensor.
5. 10 minuti pärast alandab ahi temperatuuri automaatselt tasemele 80 °C.



Seadke temperatuur tasemele 120 °C.



(kg)



(min)



Steigid	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Veisefilee	1 - 1.5	90 - 150	3
Rostbiif	1 - 1.5	120 - 150	1
Küpsetatud vasikaliha	1 - 1.5	120 - 150	1

11.13 Külmutatud toiduained

 SULATAMINE			
	 (°C)	 (min)	
Pitsa, külmutatud	200 - 220	15 - 25	2
Pannipitsa, külmutatud	190 - 210	20 - 25	2
Pitsa, jahutatud	210 - 230	13 - 25	2
Pitsasuupisted, külmutatud	180 - 200	15 - 30	2
Friikartulid, õhukesed	200 - 220	20 - 30	3
Friikartulid, paksud	200 - 220	25 - 35	3
Viilud / Kroketid	220 - 230	20 - 35	3
Kartulipannkoogid	210 - 230	20 - 30	3
Lasanje / Cannelloni, värske	170 - 190	35 - 45	2
Lasanje / Cannelloni, külmutatud	160 - 180	40 - 60	2
Küpsetatud juust	170 - 190	20 - 30	3
Kanatiivad	190 - 210	20 - 30	2

11.14 Sulatamine

Eemaldage pakend ning asetage toit taldrikule.

Ärge toitu kinni katke, sest see võib sulamisaega pikendada.

Suuremate portsjonite valmistamisel asetage ahju põhjale ümberpööratud taldrik. Pange toit sügavamasse nõusse ja asetage nõu ahju põhjal olevale taldrikule. Vajadusel eemaldage riulitoed.

Kasutage esimest tasandit.

	 (kg)	 (min) Sulatusaeg	 (min) Lisa-sulatusaeg	
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Liha	1	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Forell	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Või	0.25	30 - 40	10 - 15	-

	 (kg)	 (min) Sulatusaeg	 (min) Lisa-sulatusaeg	
Kreem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Koort võib vahustama hakata ka siis, kui selles on veel külmunud tüki-kesi.
Kreemikook	1.4	60	60	-

11.15 Hoidistamine

Kasutage funktsiooni: Alumine kuumutus.

Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.

Ärge kasutage keeratava (keere või bajonett) kaanega purke ega metallpurke.

Kasutage esimest tasandit.

Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus üheliitrist purki.

Täitke purgid võrdset ning sulgege klambriga.

Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.

Kallake küpsetusplaadile umbes 1/2 liitrit vett, et hoida ahjus piisavalt niiskustaset.

Kui purkide sisu hakkab mullitama (1-liitriste purkide puhul umbes 35–60 minuti pärast), lülitage ahi välja või alandage temperatuuri kuni 100 °C-ni (vt tabelit).

Valige temperatuuriks 160 - 170 °C.

 PEHMED PUUVILJAD	 (min) Aeg mullikeste tekkimiseni
--	--

Maasikad / Mustikad / Vaarikad / Küpsed karusmarjad

 LUUVILJALISED	 (min) Aeg mullikeste tekkimiseni	 (min) Jätkake küpsetamist 100 °C juures
--	--	---

Virsikud / Ebaküdoonid / Ploomid	35 - 45	10 - 15
----------------------------------	---------	---------

 JUURVILI	 (min) Aeg mullikeste tekkimiseni	 (min) Jätkake küpsetamist 100 °C juures
---	--	---

Porgandid	50 - 60	5 - 10
-----------	---------	--------

Kurgid	50 - 60	-
--------	---------	---

Marineeritud aedviljasegu	50 - 60	5 - 10
---------------------------	---------	--------

Nuikapsas / Her- ned / Spargel	50 - 60	15 - 20
-----------------------------------	---------	---------

11.16 Kuivatamine - Pöördõhk

Katke plaadid rasvakindla paberi või küpsetuspaberiga.

Parema tulemuse saamiseks peatage ahi, kui kuivatusajast on möödunud pool, avage uks ja jätke see jahtumisprotsessi lõpule viimiseks üleöö kuivama.

1 plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

2 plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

 KÖÖGIVIL- JAD	 (°C)	 (h)
Oad	60–70	6–8
Paprikad	60–70	5–6
Supiköögivilii	60–70	5–6
Seened	50–60	6–8
Ürdid	40–50	2–3

Seadke temperatuur vahemikus 60–70 °C.

 PUUVILI	 (h)
Ploomid	8–10
Aprikoosid	8–10
Õunaviilud	6–8
Pirnid	6–9

11.17 Toidusensor

 VEISELIHA	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Väheküps	Poolküps	Täisküps
Rostbiif	45	60	70
Välisfilee	45	60	70

 VEISELIHA	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Pikkpoiss	80	83	86

 SEALIHA	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Sink / Praad	80	84	88
Seljatükid / Sea seljatükk, suitsutatud / Sea seljatükk, pošeeritud	75	78	82

 VASIKALIHA	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Küpsetatud vasikaliha	75	80	85
Vasikaliha lõik	85	88	90

**LAMBALIHA / TALLELIHA**

Toidu sisetemperatuur (°C)

	Vähem	Poolküps	Rohkem
Lambakoot	80	85	88
Lamba seljatükk	75	80	85
Küpsetatud lambaliha / Tallekoot	65	70	75

**ULUKILIHA**

Toidu sisetemperatuur (°C)

	Vähem	Poolküps	Rohkem
Küüliku seljatükk / Hirve seljatükk	65	70	75
Küülikukoib / Terve küülik / Hirve koot	70	75	80

**LINNULIHA**

Toidu sisetemperatuur (°C)

	Vähem	Poolküps	Rohkem
Kana	80	83	86
Part, terve/pool / Kalkun, terve/rinnatükk	75	80	85
Part, rinnaliha	60	65	70

**KALA (LÖHE, FORELL, KOHA)**

Toidu sisetemperatuur (°C)

	Vähem	Poolküps	Rohkem
Kala, terve/suur/aurutatud / Kala, terve/suur/röstitud	60	64	68

**PAJAROAD – EELKÜPSETATUD KÖÖGIVILJAD**

Toidu sisetemperatuur (°C)

	Vähem	Poolküps	Rohkem
Suvikõrvitsavorm / Brokkolivorm / Apteegitilivorm	85	88	91

**PAJAROAD – SOOLASED**

Toidu sisetemperatuur (°C)

	Vähem	Poolküps	Rohkem
Cannelloni / Lasanje / Pastavorm	85	88	91



VORMIROAD – MAGUSAD



Toidu sisetemperatuur (°C)

	Vähem	Poolküps	Rohkem
Saiavorm puuviljadega/puuviljadeta / Riisipuder puuviljadega/puuviljadeta / Magus nuudlivorm	80	85	90

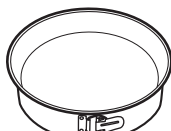
11.18 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga nõusid. Need tõmbavad kuumust paremini sisse kui heledad ja peegelduvad pinnad.



Pitsapann

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga



Küpsetusnõu

Tume, mittepeegelduv
26 cm läbimõõduga



Portsjoninõu

Keraamiline
8 cm läbimõõduga,
5 cm kõrged



Pirukavorm

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga

11.19 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

Kasutage kolmandat riulitasandit.



(°C)



(min)

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

11.20 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

Küpsetamine ühel tasandil – Küpsetusvormides

		 °C	 min	
Rasvatu keeks	Pöördõhk	160	45 - 60	2
Rasvatu keeks	Tavapärane küpsetamine	160	45 - 60	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	160	55 - 65	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Tavapärane küpsetamine	180	55 - 65	1
Liivaküpsised	Pöördõhk	140	25 - 35	2
Liivaküpsised	Tavapärane küpsetamine	140	25 - 35	2

Küpsetamine ühel tasandil – küpsised

Kasutage kolmandat riulitasandit.

		 °C	 min
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	150	20 - 30
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Tavapärane küpsetamine	170	20 - 30

Küpsetamine mitmel tasandil – küpsised

		 °C	 min	
Liivaküpsised	Pöördõhk	140	25 - 45	2 / 4
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	150	25 - 35	1 / 4
Rasvatu keeks	Pöördõhk	160	45 - 55	2 / 4
Õunapirukas, 1 vorm resti kohta (Ø 20 cm)	Pöördõhk	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Eelkuumutage tühja ahju 5 minutit.

Grillige maksimaalse temperatuurisättega.

		 min	
Röstleib/-sai	Grill	1 - 2	5



Biifsteek, pöörake poole valmistusa- Grill
ja möödudes



min

24 - 30



4

12. PUHAUSTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Märkused puhastamise kohta



Puhastusvahen-
did

Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuva-
hendiga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



Igapäevane kasu-
tamine

Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süt-
timise.

Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist
seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.



Lisatarvikud

Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult
mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasi-
nas.

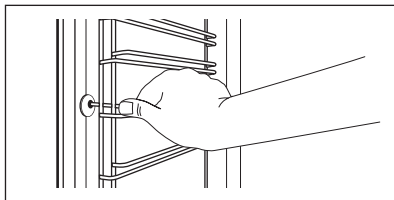
Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate
esemetega.

12.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

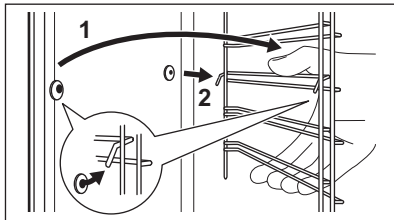
1. samm Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

2. samm Tõmmake ahjuriili tugede esiosa külgselina küljest lahti.



3. samm Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgselina küljest lahti ja eemaldage.

4. samm Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvrid peavad olema suunatud ettepoole.



12.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Ahju puhastamine pürolüüspuhastamisega.

⚠ HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.

⚠ ETTEVAATUST!

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

Enne pürolüüspuhastamist:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldavad restitoid.

Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.

1. samm

Lülitage ahi sisse.

2. samm

Seadke: Pürolüüs.

3. samm

△, ∇ – vajutage, et seada puhastusrežiim. Vajutage nuppu: OK.

Funktsioon	Puhastusrežiim	Kestus
1	Kerge puhastamine	1 h
2	Tavaline puhastamine	1 h 30 min
3	Põhjalik puhastamine	3 h

ⓘ Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud.

Puhastamise peatamiseks, enne kui see on lõpule viidud, lülitage ahi välja. Ahi on kuni maha jahtumiseni lukustatud.

12.4 Puhastamise meeldetuletus

Ahi tuletab teile meelde, millal puhastada funktsiooniga: Pürolüüs.

 – vilgub ekraanil 10 sekundit pärast igakordset ahju sisse- või väljalülitamist.

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

12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

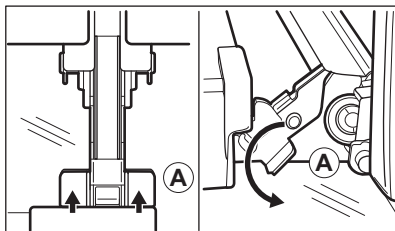
HOIATUS!

Uks on raske.

ETTEVAATUST!

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

1. samm Sulgege uks korralikult.
2. samm Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.

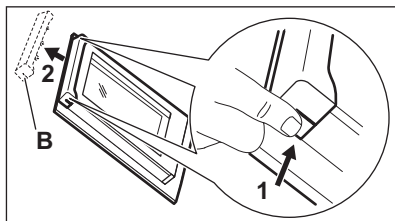


3. samm Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.

4. samm Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.

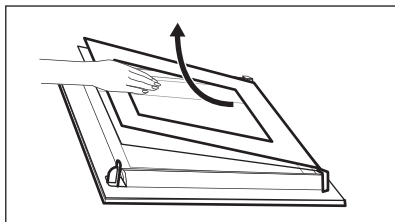
5. samm Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.

6. samm Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



7. samm Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.

8. samm Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjekorras.



9. samm Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks.

12.6 Kuidas asendada: lamp



HOIATUS!

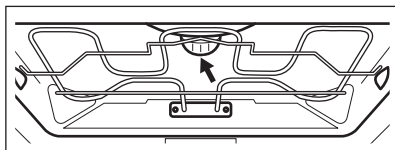
Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

Enne lambi vahetamist:

1. samm	2. samm	3. samm
Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.	Eemaldage ahi vooluvõrgust.	Pange ahju põhjale riie.

Ülemine lamp

- 1. samm** Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



- 2. samm** Puhastage klaaskate.

- 3. samm** Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.

- 4. samm** Paigaldage klaaskate.

Küljelamp

- 1. samm** Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riulitugi.

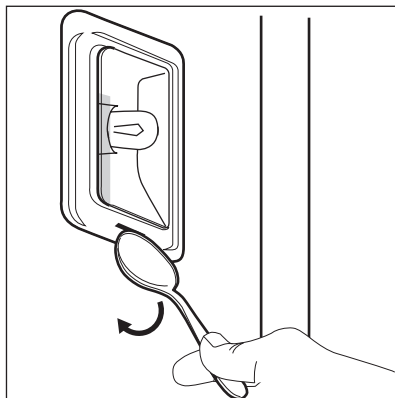
- 2. samm** Klaaskatte eemaldamiseks kasutage kitsast, nööri otsaga eset (nt teelusikat).

- 3. samm** Puhastage klaaskate.

- 4. samm** Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

- 5. samm** Paigaldage klaaskate.

- 6. samm** 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.	Määra keellaaeg.
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 "Lapselukku kasutamine".
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõe 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.
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.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ekraan näitab "F102".	- Te ei sulgenud ahjuust korralikult. - Elektrooniline ukسلukustus on rikkis.	- Sulgege uks korralikult. - Lülitage ahi välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit. - Kui ekraanil kuvatakse uuesti "F102", võtke ühendust kliendi-teenindusega.
Ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu.	Elektroonika tõrگub.	- Lülitage ahi välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit. - 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 leiata andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.)	
Tootenumbr (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/tsükkel
Energiaarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel
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, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse määramise meetodid.

14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiimi.

Jääkkuumus

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

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil

jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

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 toitade soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

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 kontaineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.



www.aeg.com/shop



867336436-D-372023

AEG