

AEG



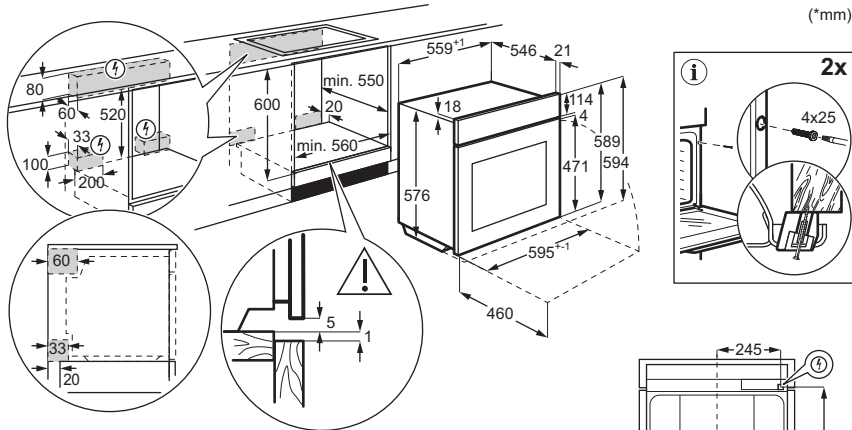
aeg.com/register



NBA5P43AK
OA5PB40AK
OA5PB40WAM

PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS

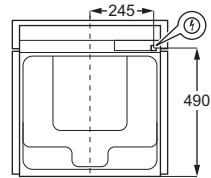
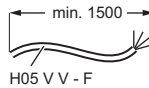
(*mm)



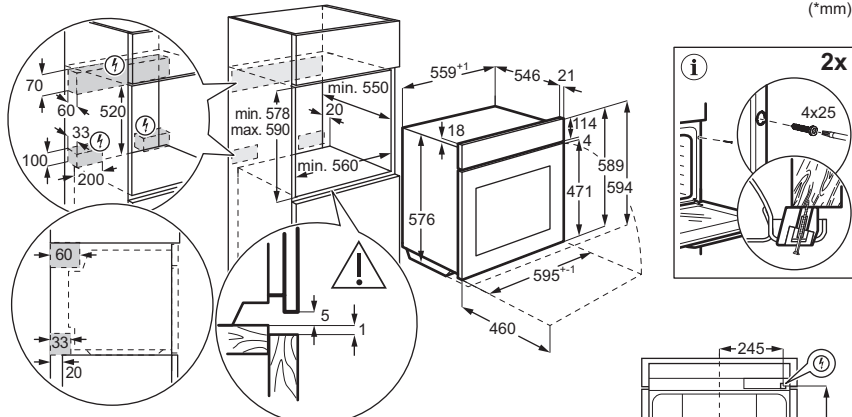
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
 Oven with Hob - Built Under installation



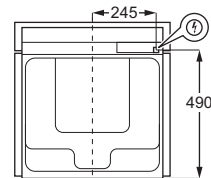
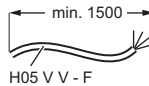
(*mm)



YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
 Oven - Column installation



1. OHUTUSTEAVE.....	3	6. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	12
2. OHUTUSJUHISED.....	4	7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS	13
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7	8. TÕRKEOTSING.....	14
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	7	9. ENERGIATÕHUSUS.....	15
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	8	10. KESKKONNAASPEKTID.....	15

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta kehavigastuste ega varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldus- või kasutusnõuete eiramisest. Hoidke kasutusjuhendit kindlas ja kättesaadavas kohas, 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 nõuete kohaselt.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ja lemmikloomad kasutamise ja jahtumise ajal eemal.
- Aktiveerige laste kaitseseade, kui see on olemas.
- Lastel ei ole lubatud seadet iseseisvalt puhastada või hooldada.

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 külaliskülastubades, hommikusöögi-

ga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.

- 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 teeninduskeskuse 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 lähivad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik,

et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.

- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina 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 pürolüüspuhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljalvalgunud vedelik.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.

- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Olge seadme liigutamisel ettevaatlik, kuna see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid ja kinniseid jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.

- Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on loodis ja uks avaneb ilma takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

2.2 Elektriühendus

⚠ HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriparameetrid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Seade peab olema maandatud. Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud pörotuskindlat pistikupesat.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistikute ja -kaabli kahjustamist. Kui osa vajab välja vahetamist, peab selle tegema meie volitatud teeninduskeskus.
- 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 pingestatud osad peavad olema kinnitatud kindlalt nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on lõpetatud. Veenduge, et toitepistikule säilib pärast paigaldamist juurdepääs.
- Kui seinakontakt loigeb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis lahutab seadme toitevõrgu kõigist poolustest ja mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikupesassa sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke selle seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töö ajal ukse avamisel ettevaatlik, kuna sellest võib eralduda kuuma õhku ja alkoholi koostisosadest pärinevaid tuleohtlikke segusid.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Hoidke sädemed ja lahtine leek seadmest eemal, kui selle uks on avatud.
- Kasutage hoidistamisel ainult selleks ette nähtud klaase ja purke.
- Ärge pange seadme lähedale süttivaid tooteid.

⚠ HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - Ärge asetage ahjunõusid ega esemeid otse ahjuõõnsuse põhja.
 - Ärge asetage alumiiniumfooliumi otse ahju põhja.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - Ärge jätke pärast küpsetamist niiskeid nõusid ja toitu seadmesse.
 - olge lisatarvikute eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvimuutus ei mõjuta seadme jõudlust.
- Mahlaste kookide puhul kasutage sügavat panni, kuna puuviljamahlad võivad jätta püsivaid plekke.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade on paigaldatud mööblipaneeli taha, ärge sulgege paneeli kasutamise ajal ega enne, kui seade on täielikult jahtunud, et vältida kuumuse ja niiskuse tekitatud kahjustusi.
- Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide

kohta Need lambid taluvad koduste majapidamisseadmete äärmuslikke keskkonnatingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage vaid lampe, millel on samad spetsifikatsioonid.
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.4 Puhastamine ja hooldus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- Klaasi purunemise vältimiseks veenduge, et seade oleks külm. Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, võtke nende asendamiseks ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik, kuna see on raske.
- Puhastage ja kuivatage seade, selle sisemus ja tarvikud pärast iga kasutuskorda, et vältida auru kondenseerumist, korrosiooni ja pinna halvenemist.
- Seadme ja tarvikute puhastamiseks kasutage mikrokiudlappi, sooja vett ja neutraalseid pesuvahendeid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, padjakesi, lahusteid, teravate servadega või metallist esemeid.
- Ahjupuhastussprei kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

Pürolüüspuhastamine

- Lugege pürolüüspuhastuse kohta kõiki juhiseid
- Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojendamise tegemist eemaldage ahju õõnsusest:

- mis tahes toidujäätmel, õli- või rasvajäägid/-setted.
- kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresidid, külgseinid jm seadme juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.

- Hoidke pürolüüspuhastuse ajal lapsed seadmest eemal, kuna seade läheb väga kuumaks ja selle esiosadest tuleb kuuma õhku.
- Pürolüüspuhastusel vabaneb toidujääkidest ja ehitusmaterjalidest aurusid. Tagage hea ventilatsioon esmase eelsoojendamise ja pürolüüspuhastuse ajal ja pärast seda.
- Ärge pritsige ega juhtige ahjuuksele vett pürolüüspuhastamise ajal ja pärast seda, et vältida klaaspaneelide kahjustamist.
- Pürolüütilistest ahjudest/ toiduvalmistamisjääkidest eralduvad aarud ei ole inimestele ohtlikud, sealhulgas lastele ega kroonilisi haigusi põdevatele isikutele.
- Pürolüüspuhastuse ja esmase eelkuumutuse ajal ja pärast seda hoidke väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.
- Pottide, pannide, kandikute ja köögiriistade mittenakkuvad pinnad võivad kõrgel temperatuuril pürolüüspuhastuse tõttu kahjustuda ja eraldada madalal tasemel kahjulikke aure.

2.5 Kõrvaldamine

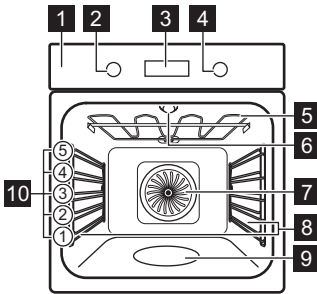
HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust, seejärel lõigake elektrikaabel läbi ja kõrvaldage see.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Riili tugi, eemaldatav
- 9 Ahjuõõnsus
- 10 Riili asendid

3.2 Juhtpaneel

	Taimeri funktsioonide seadmiseks vajutage nuppu.
	Funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke: Kiirkuumutus.
	Vajutage seadme lambi sisse- ja väljalülitamiseks.
	Funktsiooni seadmiseks vajutage ja hoidke: Lukk.

OK Valiku kinnitamiseks vajutage.

Ekraani indikaatorid

	Seade on lukus.
	Alammenüü: Juhendatud küpsetamine.
	Alammenüü: Puhastamine.
	Alammenüü: Seaded
	Kiirkuumutus on sisse lülitatud.
	Auruga küpsetamine on aktiveeritud.
	Minutilugeja on sisse lülitatud.
	Küpsetusaeg on sisse lülitatud.
	Viitkäivitus on sisse lülitatud.
	Uptimer on sisse lülitatud.
	Edenemisriba – näitab visuaalselt, kui seade saavutab valitud temperatuuri või kui küpsetusaeg lõpeb.

Seadme sisselülitamiseks:

1. Vajutage nuppudele. Nupud tulevad välja (ainult valitud mudelid).
2. Funktsiooni valimiseks keerake kuumutusrežiimide nuppu.
3. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnuppu.

Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas-asendisse **0**.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Kellaaja seadmine

Esmakordsel vooluvõrku ühendamisel oodake, kuni ekraanile ilmub: "00:00" või "12:00" (olenevalt mudelist).

1. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.
2. Vajutage nuppu **OK**.

4.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

1. Lõhna eemaldamiseks eelsoojendage tühja seadet. Öhutage ruum korralikult.
2. Eemaldage kõik tarvikud ja restitoided.

- Seadistage kõik funktsioonid maksimaalsele temperatuurile ja laske seadmel ettenähtud aja jooksul töötada: 1 h, 15 min, 15 min. Vt jaotist Igapäevane kasutamine.

- Lülitage seade välja ja laske ahjul jahtuda.
- Puhastage mikrokiustlapi, sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Pange tarvikud ja restitoid tagasi.

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Küpsetusrežiimid

	Pöördõhk: Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine
	Ülemine + alumine kuumutus: Traditsiooniline küpsetamine
	SteamBake: Aurutamine
	Külmutatud toiduained: Friikartulid, kartulivilulud, kevadrullid
	Pitsa funktsioon: Pitsa küpsetamine
	Alumine kuumutus: Kookide küpsetamine
	Niiske küpsetus pöördõhuga: Küpsetamine
	Grill: Röstimine, grillimine
	Turbogrill: Liha küpsetamine, pruunistamine

Mõnede ahjufunktsioonidega võib lamp temperatuuridel alla 80°C automaatselt välja lülituda.

5.2 Seaded: Küpsetusrežiimid

- Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
- Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.

» Kiirkuumutus – vajutage ja hoidke kuumutusaja lühendamiseks. See on saadaval mõne küpsetusrežiimi jaoks. Ventilator võib automaatselt sisse lülitada.

5.3 Taimer

- Kuumutusrežiimi valimiseks ja temperatuuri seadistamiseks keerake nuppe, kui tekib vajadus.
- Vajutage kuni ekraanil kuvatakse soovitud taimeri funktsioon:

Minutilugeja: Pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.



Küpsetusaeg: Pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostab signaal ja küpsetamine peatub.



Viitkäivitus: Algasaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.

- Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.
- Vajutage OK.
- Kui aeg lõpeb, vajutage OK ja keerake nupud asendisse Väljas, kui vaja.

5.4 Seaded: SteamBake - Auruküpsetus

- Veenduge, et seade on külm.
- Kallake ahjuõõnsuse süvendisse 250 ml kraanivett. Toiduvalmistamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjusüvendisse vett valada.
- Kuumutusfunktsiooni valimiseks keerake kuumutusfunktsioonide nuppu.
- Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.
- Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 min.
- Sisestage ahju toiduained.
- Pärast küpsetamise lõppu keerake küpsetusrežiimide nupud väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.
- Kui seade on jahtunud, eemaldage vesi veeanumast pehme lapiga.

HOIATUS!

Avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.

5.5 Sisenemine: Menüü

Juhendatud küpsetamiseks ja seadete avamiseks avage menüü.



- Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .

Ekraanil kuvatakse , , .





2. Pöörake juhtnuppu ja valige alammenüüsse sisenemiseks ikoon. Vajutage OK.

5.6 Seaded: Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine alammenüü koosneb programmidest, mis on mõeldud spetsiaalsete roogade jaoks. Programmid algavad sobiva seadistusega. Küpsetamise ajal saate reguleerida aega ja temperatuuri.









1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .
2. Keerake juhtnuppu, et valida . Vajutage OK.
3. Roa numbri valimiseks keerake juhtnuppu (P1 - P...). Vajutage nuppu OK.
4. Keerake juhtnuppu, et seada kaal. Valik on saadaval valitud roogadele. Vajutage nuppu OK.
5. Asetage toiduained ahju. Vajutage nuppu OK.
6. Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Kaalu reguleerimine on saadaval.
	Auruga küpsetamiseks kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riituli tasand. Vt jaotist Toote kirjeldus.

Ekraanil kuvatakse **P** ja toidu **number**, mida saate tabelist kontrollida.




P1	Rostbiif, väheküps	 2; küpsetusplaat
P2	Rostbiif, poolküps	1-1,5 kg; 4-5 cm paks Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P3	Rostbiif, täisküps	
P4	Steik, poolküps , 180-220 g tüki kohta; 3 cm paks	 3; röstimisnõu on traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.

P5	Veisepraad / hautatud (ribiliha, läbikasvanud 1,5-2 kg)	 2; röstimisnõu on traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
P6	Rostbiif, väheküps ¹⁾	 2; küpsetusplaat
P7	Rostbiif, poolküps ¹⁾	1-1,5 kg; 4-5 cm paks Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P8	Rostbiif, täisküps ¹⁾	
P9	Veisefilee, väheküps ¹⁾	 2; küpsetusplaat
P10	Veisefilee, poolküps ¹⁾	0,5-1,5 kg; 5-6 cm paks Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P11	Veisefilee, küps ¹⁾	
P12	Röstitud vasikaliha (nt abatükk)	 2; röstimisnõu on traatrestil , 0,8-1,5 kg; 4 cm paks Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse. Röstpraad, kaetud.
P13	Röstitud seakael või abatükk , 1,5-2 kg	 2; röstimisnõu on traatrestil Lisage röstimisnõusse 200 ml vedelikku.
P14	Rebitud sealiha ¹⁾ , 1,5-2 kg	 2; küpsetusplaat Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P15	Sea seljafilee , 1-1,5 kg; 5-6 cm paks	 2; Röstimisnõu on traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P16	Sealiha ribid , 2-3 kg; kasutada tooreid, 2-3 cm õhuke	 3; sügav pann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P17	Lambakoot kontidega , 1,5-2 kg; 7-9 cm paks	 2; Röstimisnõu on küpsetusplaadil Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.

P18	Terve kana , 1-1,5 kg; värske ☐☐2; 🍷 200 ml; haudepott on küpsetusplaadil Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P19	Pool kana , 0,5-0,8 kg ☐☐3; küpsetusplaat
P20	Kana rinnafilee , 180-200 g tüki kohta ☐☐2; haudepott on traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil.
P21	Kanakoivad, värsked ☐☐3; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.
P22	Terve part , 2-3 kg ☐☐2; röstimisnõu on traatrestil Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
P23	Terve hani , 4-5 kg ☐☐2; sügav pann Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.
P24	Pikkpoiss , 1 kg ☐☐2; traatrest
P25	Terve kala, grillitud , 0,5-1 kg kala kohta ☐☐2; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürtse.
P26	Kalafilee ☐☐3; hautuspott on traatrestil
P27	Juustukook ☐☐2; Ø 28 cm lahtikäiv koogivorm on traatrestil
P28	Õunartort ☐☐2; 🍷 100-150 ml; küpsetusplaat
P29	Õunakook ☐☐2; pirukavorm on traatrestil
P30	Õunapirukas ☐☐2; 🍷 100-150 ml; Ø 22 cm pirukavorm on traatrestil

P31	Šokolaadikoogikesed , 2 kg tainast ☐☐3; sügav pann
P32	Muffinid ☐☐2; 🍷 100-150 ml; muffini küpsetusplaat on traatrestil
P33	Pärmitainast kook ☐☐2; leivavorm on traatrestil
P34	Küpsetatud kartulid , 1 kg ☐☐2; küpsetusplaat Kasutage terveid koorega kartuleid.
P35	Viilud , 1 kg ☐☐3; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Lõigake kartulid tükkideks.
P36	Grillitud köögiviljasegu , 1-1,5 kg ☐☐3; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Lõigake köögiviljad tükkideks.
P37	Kroketid, külmutatud , 0,5 kg ☐☐3; küpsetusplaat
P38	Kartulipallikesed, külmutatud , 0,75 kg ☐☐3; küpsetusplaat
P39	Liha-/köögiviljalasanje kuivadest pastalettedest , 1-1,5 kg ☐☐2; hautuspott on traatrestil
P40	Kartuligratään (toored kartulid) 1-1,5 kg ☐☐1; hautuspott on traatrestil Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
P41	Värske pitsa, õhukesel põhjal ☐☐2; 🍷 100 ml; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
P42	Värske pitsa, paksul põhjal ☐☐2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
P43	Quiche ☐☐2; küpsetusvorm on traatrestil

Bagett/ciabatta/sai, 0,8 kg



- P44**   2;  150 ml; **küpsetusplaat** vooderdatud küpsetuspaberiga
Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.

Täisteraleib / rukkileib / must leib, 1 kg

- P45**   2;  150 ml; **küpsetusplaat** vooderdatud küpsetuspaberiga / leivavorm **traatrestil**

¹⁾ Madalal temperatuuril küpsetamine.

5.7 Muutmine: Seaded

- Keerake kuumutusfunktsioonide nuppu, et valida .
- Keerake juhtnuppu, et valida .
Vajutage OK
- Sätte valimiseks pöörake nuppu.
Vajutage OK
- Väärtuse reguleerimiseks keerake juhtnuppu. Vajutage OK
- Keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.

Alammenüü: Seaded


Seadistus	Väärtus
01 Kellaaeg	Muuda
02 Ekraani heledus	1 - 5
03 Nuputoonid	1 - Piiks, 2 - Klipp, 3 - Heli on väljas
04 Helitugevus	1 - 4
05 Uptimer	Sees / Väljas
06 Sisevalgustus	Sees / Väljas
07 Kiirkuumutus	Sees / Väljas
08 Puhastamise meel-detuleetus	Sees / Väljas
09 Demorežiim	Aktiveerimis-kood: 2468
10 Tarkvaraversioon	Kontrollida
11 Taasta tehasesea-ded	Jah/ei


5.8 Lukk



See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni kogemata muutmise.

Kui see aktiveeritakse seadme kasutamise ajal, lukustatakse juhtpaneel, et tagada küpsetusseadete katkematu jätkumine.

Kui see aktiveeritakse, kui seade on välja lülitatud, hoitakse juhtpaneel lukustatuna, et vältida seadme tahtmatut sisselülitamist.

 – vajutage ja hoidke, et funktsioon sisse lülitada.

Kostab signaal.  – vilgub 3 x, kui lukustus on sisse lülitatud. Seadme uks on lukustatud.

 – vajutage ja hoidke, et funktsioon välja lülitada. Kostab signaal.  - vilgub 3 korda.

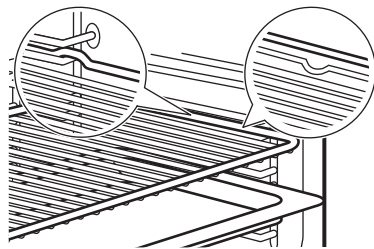
5.9 Lisatarvikud



Olenevalt mudelist on saada-val lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Sisestage tarvik (traatrest/küpsetusplaat) riulite juhtribade vahele. Veenduge, et riul puutub vastu ahju sisemuse tagakülge.



Kui teie küpsetusplaadil on kalle, paigutage see ahju sisemuse tagaosa poole.

Kui lisatarvikul on kiri, veenduge, et see oleks teie poole suunatud.

Kui kasutate küpsetusplaati, mille all on augud, asetage selle alla küpsetusplaat/pann tilkuvate vedelike kogumiseks.

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

6.1 Soovitused söögi valmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest. Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
	Temperatuur
	Riiuli asend
	Küpsetusaeg (min)
	Lisateave

6.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

	°C			
Pastavorm	200	40 - 60	1	1)
Kartuligratään	180	80 - 100	1	1)
Moussaka	180	70 - 90	1	1)
Lasanje	180	80 - 100	1	1)
Cannelloni	200	80 - 100	1	1)
Saiavorm	190	60 - 80	1	1)
Riisipuding	180	80 - 100	1	1)
Õunakook biskviit- tainast (ümarmargune koogivorm)	160	110 - 120	1	2)
Sai	200	80 - 100	1	3)
Sealihakints	180	110 - 130	1	1)4)

1) Kasutage klaasnõusid restil.

2) Kasutage Ø 26 lahtikäivat vormi cm.

3) Kasutage küpsetusplaati.

4) Lisa klaasnõusse 200 ml vett.

6.3 Teave katseasutustele

Katsed kooskõlas standarditega EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Väikesed koogid, 20 tk plaadil				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 ja 4	1)2)3)
Rasvatu keeks				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 ja 3	2)5)
Muretaigen				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 ja 4	1)3)
Röstleib/-sai				
	max	1 - 2	5	4)6)7)

1) Asetage küpsetusplaat kaldega ukse poole.

2) Eelkuumutage tühja seadet. Ärge kasutage: Kiirkuumutus.

3) Kasutage universaalpanni neljandal ahjutasandil.

4) Kasutage Traatrest.

5) Kasutage altpool nimetatud traatrestit ja küpsetusplaati. Asetage küpsetusplaat kaldega ukse suunas.

6) Eelkuumutage tühja seadet 5 minutit min. Ärge kasutage: Kiirkuumutus.

7) Vastavalt: IEC 60350-1:2023.

Lisaretseptid

		°C		
Beseed				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)



Kana



2

200

60 - 80

4)

- 1) Asetage küpsetusplaat kaldega ukse poole.
- 2) Kasutage küpsetuspaberit.
- 3) Eelkuumutage tühja seadet. Ärge kasutage: Kiirkuumutus.
- 4) Asetage kana rinnaga allapoole traatrestile. Pange küpsetusplaat esimesele tasandile. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes teist pidi.

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

7.1 Märkused puhastamise kohta

- Kasutage metallpindadele mõeldud puhastuslahust.
- Katlakivijääkide eemaldamiseks kasutage tootja soovitatud katlakivieemaldusvedelikku.
- Ärge hoidke toitu seadmes kauem kui 20 minutit.
- Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

7.2 Restitutede

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgeina küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosaga külgeina küljest lahti ja eemaldage.
4. Pange riulitoed tagasi algasendisse. Korrake samme vastupidises järjekorras.



Kui teleskoopsiinid on paigaldatud, peavad selle kinnitustihvtid olema suunatud ettepoole.

7.3 Pürolüüspuhastamine


See programm põletab ära seadme jääkmustuse. Kasutage seda alati, kui teie seade vajab põhjalikku puhastamist.

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 riulitoed.
3. Puhastage ahju sisemust ja siseukse klaasi sooja vee, pehme lapi ja pehmetoimelise pesuainega.

4. Keerake küttefunktsioonide nupp asendisse  sisenemiseks Menüü.
5. Keerake juhtnuppu, et valida  ja vajutage OK

Puhastusprogramm	Kestus
C1 - Kerge puhastamine	1 h
C2 - Tavaline puhastamine	1 h 30 min
C3 - Põhjalik puhastamine	3 h

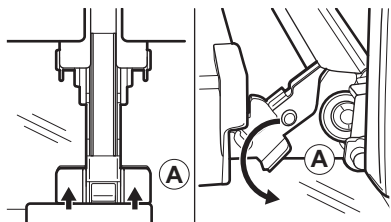
6. Keerake juhtnuppu, et valida puhastusprogramm ja vajutage OK.
7. Puhastamise alustamiseks vajutage OK. Kui puhastamine algab, on seadme uks lukustatud ja tuli on kustunud. Ärge käivitage, kui ahju uks ei ole täielikult suletud. Kuni ukse avanemiseni kuvatakse ekraanil .
8. Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.
9. Oodake, kuni seade jahtub ja uks avaneb. Puhastage ahju sisemust pehme lapi ja veega.

7.4 Puhastamise meeldetuletus

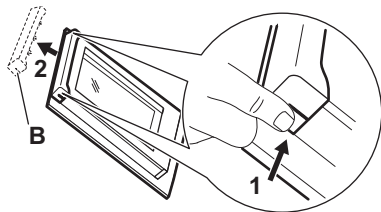
Kui ekraanil vilgub pärast küpsetamist , tuleneb seade meelde, et peaksite seda pürolüüspuhastamise abil puhastama. Saate meeldetuletus välja lülitada alammenüüs: Seaded. Vt jaotist Igapäevane kasutamine, muutmise: Seaded.

7.5 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Sulgege uks korralikult.
3. Vajutage kahel uksehingel paiknevaid kinnitushoobasid **A**.



4. Sulgege uks osaliselt, kuni see peatub, ja tõstke see seejärel hingedelt maha. Olge ettevaatlik, uks on raske.
5. Asetage uks pehmele kangale ühetasasele pinnale.
6. Hoidke ukse ülemises servas olevat ukseliistu **B** kummaltki küljelt ja vajutage sissepoole, et vabastada klamberkinnitus.



7. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
8. Tõstke iga klaaspaneeli ülemisest servast ja eemaldage see juhikust. Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitlemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.
9. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.

Pärast puhastamist korra eeltoodud samme vastupidises järjestuses.

Veenduge, et klaaspaneelid oleksid õiges asendis, vastasel korral võib uksepind üle kuumeneda.

7.6 Lambi vahetamine

Ühenda seade vooluvõrgust lahti ja oodake, kuni see on külm.

Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

Ülemine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp.
4. Paigaldage klaaskate.

8. TÕRKEOTSING

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Teenindusandmed on märgitud esiraamil asuvale andmeplaadile. See nähtav ukse avamisel. Ärge eemaldage andmeplaati.

Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et seade taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Te ei saa seadet aktiveerida ega käitada. – Seade ei ole vooluvõrguga või on ühendatud valesti.

Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.

- Seadme uks ei ole korralikult kinni.
- Lukk on sisse lülitatud.
- Automaatne väljalülitus on aktiveeritud.

Lamp ei tööta. – Lamp on läbi põlenud. Vahetage lamp.

Lamp on välja lülitatud. – Niiske küpsetus pöördõhuga – on aktiveeritud.

Ekraanile on kuvatud "00:00". – Toimunud on elektrikatkestus. Seadke kella aeg.

Err C3 – Sulgege uks. Lülitage seade sisse ja välja. Kontrollige, kas ukse lukk on terve.

Err F102 – Sulgege uks. Kontrollige, kas ukse lukk on terve.

9. ENERGIATÕHUSUS

9.1 Toote teabeleht ja toote teave vastavalt (EL) nr 65/2014 ja (EL) nr 66/2014

Tarnija nimi	AEG	
Mudeli tunnus	NBA5P43AK 944035058 OA5PB40AK 944035075 OA5PB40WAM 944035011	
Energiatõhususe indeks	81.2	
Energiatõhususe klass	A+	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	1.09 kWh/tsükkel	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	71 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	NBA5P43AK	33.0 kg
	OA5PB40AK	33.0 kg
	OA5PB40WAM	32.0 kg

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.

9.2 Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826


Ooterežiimis tarbitav võimsus	0,8 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min


Seadet on testitud vastavalt: EN 50564.

9.3 Energiasäästu näpunäited

- Hoidke üks küpsetamise ajal suletuna ja ärge avage seda sageli.
- Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.
- Kasutage metallist või tumedaid, mittepeegeldavaid kööginõusid.
- Jäta eelsoojendamine vahele, kui see pole vajalik.
- Minimeerige pause mitme roa küpsetamise vahel.
- Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusfunktsioone.
- Kasutage toidu soojas hoidmiseks jääksoojust. Vähendage seadme temperatuuri enne keetmise lõppu miinimumini 3–10 min.
- Kui lamp pole küpsetamise ajal vajalik, lülitage see välja.
- Niiske küpsetus pöördõhuga (ainult valitud mudelid) - Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Katsed kooskõlas: IEC/EN 60350-1. Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatarbusega. Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt välja. Mõne mudeli puhul kulub selleks 30 s.
- Automaatne väljalülitamine - kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja. Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg.
 - 12,5 h: 30–115 °C
 - 8,5 h: 120–195 °C
 - 5,5 h: 200–245 °C
 - 3 h: 250–maksimum °C

10. KESKKONNAASPEKTID

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol . Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäät-

med ringlusse. Ärge visake ära seadmeid, mis on tähistatud sümboliga  majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöördeuge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	16	6. IETEIKUMI UN PADOMI.....	25
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	17	7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	26
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	20	8. TRAUCĒJUMKĻĒŠANA.....	27
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	20	9. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	28
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	21	10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	29

1. ⚠ DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai lietošanas rezultātā. Vienmēr glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invalidi-

tāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Sargiet no bērniem iepakojumu un utilizējiet to pareizi.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās piekļūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Lietošanas un atdzišanas laikā neļaujiet ierīces tuvumā atrasties bērniem un mājdzīvniekiem.
- Ieslēdziet bērnu drošības sistēmu, ja tāda ir pieejama.
- Bērni nedrīkst tīrīt vai apkopt ierīci bez uzraudzības.

1.2 Vispārējā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu numuros,

naktsmītnēs, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kur tā netiek lietota intensīvāk kā parastā mājsaimniecībā.

- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam līdzīgi kvalificētam speciālistam, lai izvairītos no elektrības trieciena riska.
- **BRĪDINĀJUMS!** Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās piekļūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.

- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet instalācijas norādījumus, kas pieejami mūsu tīmekļa vietnē.
- Pārvietojiet ierīci uzmanīgi, jo tā ir smaga. Izmantojiet aizsargcimodus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un piemērotā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka tā stāv taisni un durvis atveras bez ierobežojumiem.

- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektroapgādes pieslēgums jāveic sertificētam elektriķim.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Ierīce ir jāsazemē. Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu elektrotīkla kontaktligzdu.
- Neizmantojiet vairāku kontaktspraudņu adapterus un pagarinātājus.
- Nebojājiet strāvas kabeli un spraudni. Ja kabelis vai spraudnis jānomaina, tas jādara mūsu pilnvarotajā servisa centrā.
- Neļaujiet elektrotīkla kabeļiem pieskarties ierīces durvīm vai vietai zem ierīces, it īpaši tad, kad tā darbojas vai kad durvis ir karstas.
- Spriegumvadošo un izolēto detaļu triecienaizsardzības sistēmai ir jābūt droši nostiprinātai, un to nav iespējams noņemt bez instrumentiem.
- Ievietojiet strāvas spraudni kontaktligzdā tikai uzstādīšanas beigās. Nodrošiniet, ka pēc uzstādīšanas strāvas kontaktdakšai var piekļūt.
- Ja kontaktligzdai ir vaļīgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr turiet strāvas kontaktdakšu.
- Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdzus un savienotājus.
- Elektroinstalācijā jābūt uzstādītai izolācijas ierīcei, kas atslēdz ierīci no elektrotīkla visos polos; kontaktu atvēruma platumam jābūt vismaz 3 mm.
- Pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā pilnībā aizveriet ierīces durvis.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šīs ierīces specifikāciju.
- Pārlicinieties, ka ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ierīces durvis tās darbības laikā atveriet uzmanīgi, jo no ierīces var izplūst karsts gaiss un uzliesmojoši alkoholi saturošu sastāvdaļu gāzu maisījumi.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce saskārusies ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Nodrošiniet, ka durvju atvēršanas laikā ierīces tuvumā nav dzirkstelju un atklātas liesmas.
- Konservēšanai izmantojiet tikai apstiprinātus stikla traukus un burkas.
- Nelietojiet uzliesmojošus produktus ierīces tuvumā.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu atcerieties tālāk norādīto.
 - Nenovietojiet cepešpannas vai priekšmetus tieši uz tilpnes pamatnes.
 - Nelieciet alumīnija foliju tieši uz tilpnes pamatnes.
 - neļiejiet ūdeni karstā ierīcē.
 - Pēc gatavošanas neatstājiet ierīcē mitrus traukus un ēdienu.
 - Papildpiederumus izņemiet un uzstādiet uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojiet dziļu pannu, jo augļu sulas var izraisīt nenofīrāmus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa, ierīces lietošanas laikā un kamēr ierīce nav pilnībā atdzisusi, neaizveriet paneli, lai novērstu siltuma un mitruma izraisītus bojājumus.

- Attiecībā uz lampu(-ām), kas atrodas šī izstrādājuma iekšpusē, un rezerves daļu lampām, ko pārdod atsevišķi: šīs lampas ir izstrādātas, lai izturētu ārkārtējus fiziskus apstākļus sadzīves tehnikā, piemēram, temperatūru, vibrāciju, mitrumu, vai ir paredzētas informācijas signalizēšanai par ierīces darbības stāvokli. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mīļaisaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai spuldzes ar tādām pašām specifikācijām).
- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.4 Apkope un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes veikšanas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves.
- Pārlicinieties, ka ierīce ir atdzisusi, lai izvairītos no stikla saplīšanas. Ja durvju stikla paneli ir bojāti, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru, lai tos nomainītu.
- Izņemot durvis no ierīces, ievērojiet piesardzību, jo tās ir smagas.
- Pēc katras lietošanas reizes izfīriet un izslaukiet ierīci, tās tilpni un papildpiederumus, lai novērstu tvaika kondensāciju, koroziju un virsmas bojājumus.
- Ierīces un papildpiederumu tīrīšanai izmantojiet mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Nelietojiet abrazīvus līdzekļus, sūkļus, šķīdinātājus, asus vai metāla priekšmetus.
- Lietojot cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu, ievērojiet uz iepakojuma sniegtos drošības norādījumus.

Pirolītiskā tīrīšana

- Izlasiet visus norādījumus par pirolītisko tīrīšanu
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusē:

- Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
- visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.

- Nodrošiniet, ka pirolītiskās tīrīšanas laikā ierīces tuvumā neatrodas bērni, jo ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskās tīrīšanas laikā no ēdienu atliekām un detaļām var rasties dūmi. Gan sākotnējās uzkaršanās, gan pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās nodrošiniet labu ventilāciju.
- Neizšļakstiet vai neizleļiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīrīšanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Izgarojumi, kas no cepeškrāsns / no ēdiena atliekām rodas pirolītiskās tīrīšanas laikā, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīrīšanas un sākotnējās uzkaršanās laikā un pēc tam neļaujiet pie ierīces uzturēties mājdzīvniekiem. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.
- Pirolītiskā tīrīšana augstā temperatūrā var kaitēt katlu, pannu, paplāšu un virtuves piederumu nepiedegošajām virsmām, un tās laikā var izdalīties nedaudz kaitīgu izgarojumu.

2.5 Utilizācija

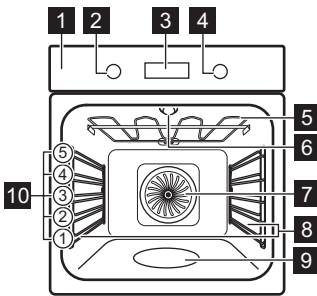
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, pēc tam nogrieziet elektrības kabeli un to izmetiet.

3. PRODUKTA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Plaukta atbalsts, izņemams
- 9 Cepeškrāsns tilpnes reljefs
- 10 Plauktu līmeņi

3.2 Vadības panelis

	Nospiediet, lai iestatītu taimera funkcijas.
	Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju: Ātrā uzsilšana.
	Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīces apgaismojumu.
	Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju: Bloķēšana

OK Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasī.

Displeja indikatori

	Ierīce ir bloķēta.
	Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs.
	Apakšizvēlne: Tīrīšana.
	Apakšizvēlne: Iestatījumi
	Ir aktivizēts Ātrā uzsilšana.
	Gatavošana ar tvaiku aktivizēta.
	Ir aktivizēts Laika atgādinājums.
	Ir aktivizēts Gatavošanas laiks.
	Ir aktivizēts Atliktā starta laiks.
	Ir aktivizēts Laika skaitīšana.
	Progresu josla: vizuāli norāda, kad ierīcē sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.

Lai ieslēgtu ierīci:

1. Nospiediet pārslēgu pogas. Pogas izbīdās uz āru (tikai atsevišķiem modeļiem).
2. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu iestatījumus.

Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā "izslēgts" 0.

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,

4.1 Laika iestatīšana




Pēc ierīces pirmās pieslēgšanas elektrotīklam, uzgaidiet, līdz displejā parādās: "00:00" vai "12:00" (atkarībā no modeļa).

1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu laiku.

2. Nospiediet OK.

4.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

1. Uzsildiet tukšu ierīci, lai likvidētu visus aromātus. Vēdiniet telpu.

2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un plauktu balstus.
3. Iestatiet katru funkciju uz maksimālo temperatūru un ļaujiet ierīcei darboties noteiktu laiku:  1 st,  15 min,  15 min. Skatiet sadaļu Ikdienas lietošana.

4. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
5. Izīriet ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli. Ievietojiet atpakaļ piederumus un plauktu balstus.

5. IKDIENAS LIETOŠANA

5.1 Karsēšanas funkcijas

	Karsēšana ar ventilatoru: Vienmērīga cepšana, saudzīgums, kaltēšana
	Augš./Apakškarsēšana: Tradicionāla cepšana
	SteamBake: Tvaicēšana
	Saldēta pārtika: Fritēti kartupeļi, kartupeļu kroketes, pildītie rullīši
	Picas funkcija: Picas cepšana
	Apakškarsēšana: Kūku cepšana
	Ventilatora kars. ar mitrumu: Cepšana
	Grils: Grauzdēšana, grilēšana
	Infratermiskā grilēšana: Gaļas cepšana, apbrūnāšana


Dažu cepeškrāsns funkciju darbības laikā, kad temperatūra nokrīt zem 80°C, apgaismojums var automātiski izslēgties.


5.2 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas


1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.


» Ātrā uzsīšana: nospiediet un turiet nospiestu, lai saīsinātu karsēšanas laiku. Iespēja pieejama dažām karsēšanas funkcijām. Ventilators var ieslēgties automātiski.

5.3 Taimeris

1. Pagrieziet pārslēgus, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru, ja nepieciešams.
2. Spiediet , līdz displejā parādās vēlamā taimera funkcija:


 **Laika atgādinājums:** Laika atskaites iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls.

 **Gatavošanas laiks:** Laika atskaites iestatīšana. Kad taimeris iestatītais laiks beidzas, atskan signāls un gatavošana tiek pārtraukta.

 **Atliktā starta laiks:** Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.

3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu laiku.
4. Spiediet OK.
5. Kad laiks beidzas, nospiediet OK un, ja nepieciešams, pagrieziet pārslēgus izslēgtā pozīcijā.

5.4 Iestatījums: SteamBake - Gatavošana ar tvaiku


1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.
2. Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes gofrējumu ar ne vairāk kā 250 ml krāna ūdens. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes tvertni gatavošanas laikā vai tad, kad ierīce ir karsta.
3. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju .
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.
5. Iepriekšēji uzkaršējiet tukšu ierīci 10 min, lai tajā rastos mitrums.
6. Ievietojiet ierīcē ēdienu.
7. Kad gatavošana beigusies, pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu izslēgtā pozīcijā, lai izslēgtu ierīci.
8. Kad ierīce ir auksta, noslaukiet atlikušo ūdeni no tilpnes padziļinājuma ar mīkstu drāniņu.

BRĪDINĀJUMS!

Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.

5.5 Iekļūšana: Izvēlne

Atveriet Izvēlni, lai piekļūtu gatavošanas palīga ēdieniem un iestatījumiem.



1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .

Displejā redzams , , .





2. Pagrieziet vadības grozāmpogu un atlasiet ikonu, lai iekļūtu apakšizvēlnē. Nospiediet OK.

5.6 Iestatījums: Gatavošanas palīgs












Gatavošanas palīgs apakšizvēlne sastāv no programmām, kas paredzētas konkrētiem ēdieniem. Programmas sākas ar piemērotiem iestatījumiem. Jūs varat pielāgot laiku un temperatūru gatavošanas laikā.

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .
2. Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu . Nospiediet OK.
3. Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu ēdienu (P1 – P...). Nospiediet OK.
4. Pagrieziet vadības pogu, lai pielāgotu svaru. Atsevišķiem ēdieniem pieejamas iespējas. Nospiediet OK.
5. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Nospiediet OK.
6. Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi	
	Pieejama svara pielāgošana.
	Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar ūdeni gatavošanai ar tvaiku.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.
	Plaukta līmenis. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.

Displejā redzams **P** un **skaitlis**, kas apzīmē ēdienu, kuru varat pārbaudīt tabulā.

P1	Rostbifs, pusjēls	 2 ; cepamā paplāte 1–1,5 kg; 4–5 cm biežumā
P2	Rostbifs, vidēji izcepts	Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P3	Rostbifs, labi izcepts	
	Steiks, vidēji izcepts , 180–220 g gab.: 3 cm biežumā	
P4	  3 ; cepamtrauks uz restotā plaukta	Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
	Cepta/sautēta liellopa gaļa (augstākā labuma ribas, biezs sāna gabals), 1,5–2 kg	
P5	  2 ; cepamtrauks uz restotā plaukta	Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet iekārtā.
P6	Rostbifs, pusjēls ¹⁾	 2 ; cepamā paplāte 1–1,5 kg; 4–5 cm biežumā
P7	Rostbifs, vidēji izcepts ¹⁾	Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P8	Rostbifs, labi izcepts ¹⁾	
P9	Liellopa fileja, pusjēla ¹⁾	
	Liellopa fileja, vidēji izcepta ¹⁾	 2 ; cepamā paplāte 0,5–1,5 kg; 5–6 cm biežumā
P10		Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P11	Liellopa fileja, pilnībā izcepta ¹⁾	
	Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)	
P12	  2 ; cepamtrauks uz restotā plaukta , 0,8–1,5 kg; 4 cm biežumā	Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet iekārtā. Cepiet aplātū.
	Cūkas kakla vai lāpstiņas cepetis , 1,5–2 kg	
P13	  2 ; cepamtrauks uz restotā plaukta	Pievienojiet 200 ml šķidruma cepamajā traukā.



P14	Plucināta cūkgaļa ¹⁾ , 1,5–2 kg ☐ 2; cepamā paplāte Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P15	Cūkas muguras gabals , 1–1,5 kg; 5–6 cm biežumā ☐ 2; cepamtrauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P16	Cūkas ribas , 2–3 kg; jēlas, 2–3 cm biežumā ☐ 3; dziļā panna Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P17	Jēra kāja ar kaulu , 1,5–2 kg; 7–9 cm biežumā ☐ 2; cepamtrauks uz cepamās paplātes Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P18	Vesela vista , 1–1,5 kg; svaiga ☐ 2; ☐ 2; 🍷 200 ml; sacepuma trauks uz cepamās paplātes Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P19	Puse vistas , 0,5–0,8 kg ☐ 3; cepamā paplāte
P20	Vistas krūtiņa , 180–200 g gab. ☐ 1; ☐ 2; sacepuma trauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā.
P21	Vistu kājas, svaigas ☐ 3; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatvojiet tās ilgāk.
P22	Vesela pīle , 2–3 kg ☐ 2; ☐ 2; cepamtrauks uz restotā plaukta Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
P23	Vesela zoss , 4–5 kg ☐ 2; ☐ 2; dziļā panna Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.

P24	Viltotais zaķis , 1 kg ☐ 2; restotais plaukts
P25	Vesela zivs, grilēta , 0,5–1 kg katra ☐ 2; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu, garšvielām un garšaugiem.
P26	Zivs fileja ☐ 1; ☐ 2; ☐ 3; sacepuma trauks uz restotā plaukta
P27	Siera kūka ☐ 2; Ø 28 cm savelkamā forma uz restotā plaukta
P28	Ābolkūka ☐ 1; ☐ 2; ☐ 2; 🍷 100–150 ml; cepamā paplāte
P29	Ābolu tarte ☐ 2; pīrāga forma uz restotā plaukta
P30	Ābolu pīrāgs ☐ 1; ☐ 2; ☐ 2; 🍷 100–150 ml; Ø 22 cm pīrāga forma uz restotā plaukta
P31	Brauniji , 2 kg mīklas ☐ 3; dziļā panna
P32	Kēksiņi ☐ 1; ☐ 2; ☐ 2; 🍷 100–150 ml; kēksiņu panna uz restotā plaukta
P33	Kēkss ☐ 2; maizes forma uz restotā plaukta
P34	Krāsni cepti kartupeļi , 1 kg ☐ 2; cepamā paplāte Izmantojiet veselus kartupeļus ar mizu.
P35	Daiviņas , 1 kg ☐ 3; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
P36	Grilēti dažādi dārzeņi , 1–1,5 kg ☐ 3; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
P37	Kroketes, saldētas , 0,5 kg ☐ 3; cepamā paplāte
P38	Kartupeļu salmiņi, saldēti , 0,75 kg ☐ 3; cepamā paplāte

P39	Gaļas/dārzenu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm, 1–1,5 kg ☐ 2; sacepuma trauks uz restotā plaukta
P40	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi), 1–1,5 kg ☐ 1; sacepuma trauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
P41	Pica, svaiga, plāna ☐ 2; 100 ml; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru
P42	Pica, svaiga, bieza ☐ 2; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru
P43	Sāļais pīrāgs ☐ 2; cepamforma uz restotā plaukta
P44	Bagete/čabata/baltmaize, 0,8 kg ☐ 2; 150 ml; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
P45	Pilngraudu/rudzu/rupjā maize, 1 kg ☐ 2; 150 ml; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru / maizes forma uz restotā plaukta

1) Gatavošana zemā temperatūrā.

5.7 Mainīšana: iestatījumi

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu uz .
2. Grieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu . Spiediet **OK**.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Spiediet **OK**.
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu vērtību. Spiediet **OK**.
5. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

Apakšizvēlne: iestatījumi

Iestatījums	Vērtība
01 Diennakts laiks	Mainīt
02 Displeja spilgtums	1 - 5

Iestatījums	Vērtība
03 Taustiņu skaņa	1 – pīkstiens, 2 – klikšķis, 3 – skaņa izslēgta
04 Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05 Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
06 Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt
07 Ātrā uzsīšana	Ieslēgt/Izslēgt
08 Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēgt/Izslēgt
09 Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
10 Programmatūras versija	Pārbaude
11 Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē


5.8 Bloķēšana

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces funkcijas pārslēgšanu.

Aktivizējot ierīces lietošanas laikā, vadības panelis tiek bloķēts, nodrošinot ka netiek ietekmēti pašreizējie gatavošanas iestatījumi.

Aktivizējot laikā, kad ierīce netiek lietota, vadības panelis ir bloķēts, lai ierīce netīšām netiktu ieslēgta.

 – nospiediet un turiet, lai ieslēgtu funkciju.

Atskan signāls.  – nomirgo 3 reizes, kad bloķēšana ir ieslēgta. Ierīces durvis ir bloķētas.

 – nospiediet un turiet, lai izslēgtu funkciju.

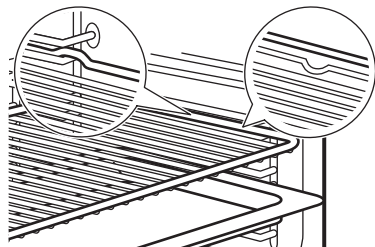
Atskan signāls.  – mirgo 3 reizes.

5.9 Papildpiederumi

 Piederumi pieejami atkarībā no modeļa. Skenējiet QR kodu, lai pārbaudītu, kā lietot ierīces komplektācijā iekļautos piederumus. Varat pasūtīt papildpiederumus atsevišķi. Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, sazinieties ar savu vietējo tirgotāju.

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību un aizsardzību pret sagāšanos. Mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

levietojiet piederumu (restoto plauktu / paplāti) starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem. Pārliedzinieties, ka plaukts pieskaras cepeškrāsnis iekšpuses aizmugurei .



Ja jūsu paplātei ir slīpums, novietojiet to cepeškrāsnis iekšpuses aizmugures virzienā.

Ja uz piederuma ir uzraksts, pārliedzinieties, ka tas ir vērst pret jums.

Ja izmantojat paplāti ar caurumiem, novietojiet paplāti/pannu zem tās, lai savāktu pilošus šķidrumus.

6. IETEIKUMI UN PADOMI

6.1 Gatavošanas ieteikumi

Tabulās norādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma. Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsnis apakšas.

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
°C	Temperatūra
	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)
	Papildinformācija

6.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

	°C			
Makaronu sacepums	200	40 - 60	1	1)
Kartupeļu sacepums	180	80 - 100	1	1)
Musaka	180	70 - 90	1	1)
Lazanja	180	80 - 100	1	1)

	°C			
Kaneloni	200	80 - 100	1	1)
Maizes pudiņš	190	60 - 80	1	1)
Rīsu pudiņš	180	80 - 100	1	1)
Ābolu kūka ar biskvītkūkas mīklas maisījumu (apalā kūkas veidne)	160	110 - 120	1	2)
Baltmaize	200	80 - 100	1	3)
Cūkas cepetis	180	110 - 130	1	1)4)

1) Izmantojiet stikla trauku uz restotā plaukta.

2) Izmantojiet savelkamo veidni ar Ø 26 cm.

3) Izmantojiet cepešpannu.

4) Pievienojiet stikla traukā 200 ml ūdens.

6.3 Informācija testēšanas iestādēm

Testi saskaņā ar EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Kūciņas, 20 paplātē				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 un 4	1)2)3)
Biskvītkūka bez taukvielām				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)

	°C			
	170	34 - 44	1 un 3	2)5)
Smišņu mīklas cepumi				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 un 4	1)3)
Karstmaize				
	maks.	1 - 2	5	4)6)7)

- 1) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
- 2) Uzkaršējiet tukšo ierīci. Nelietojiet Ātrā uzsilšana.
- 3) Izmantojiet universālo pannu ceturtajā plaukta līmenī.
- 4) Izmantojiet Restots plauktus.
- 5) Izmantojiet restoto plauktu un cepamo paplāti zem tā. Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
- 6) Uzkaršējiet tukšo ierīci 5 min. Nelietojiet Ātrā uzsilšana.
- 7) Saskaņā ar: IEC 60350-1:2023.

Papildu receptes

		°C		
Bezē				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
Vista				
	2	200	60 - 80	4)

- 1) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
- 2) Izmantojiet cepamo papīru.
- 3) Uzkaršējiet tukšo ierīci. Nelietojiet Ātrā uzsilšana.
- 4) Novietojiet vistu ar krūtiņas pusi uz leju uz restotā plaukta. Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī. Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet vistu otrādi.

7. APKOPE UN TĪRĪŠANA

7.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Kaļķakmens atlikumu noņemšanai izmantojiet ražotāja ieteikto šķidro kaļķakmens noņemšanas līdzekli.
- Neglabājiet pārtikas produktus ierīcē ilgāk par 20 minūtēm.
- Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

7.2 Plauktu balstu

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
3. Pavelciet plaukta balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.
4. Ievietojiet plauktu balstus atpakaļ sākotnējā stāvoklī. Atkārtojiet darbības apgrieztā secībā.

Ja tiek piegādātas teleskopiskās vadotnes, to fiksācijas tapām jābūt vērstām uz priekšu.

7.3 Pirolītiskā tīrīšana

Šī programma nodedzina ierīcē atlikušos netīrumus. Izmantojiet to ikreiz, kad ierīcei nepieciešama dziļa tīrīšana.

Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.


1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.
2. Izņemiet visus papildpiederumus un izņemamos plauktu balstus.
3. Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšpusi un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
4. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu uz lai nonāktu Izvēlne.
5. Pagrieziet vadības pogu, lai atlasītu un nospiediet OK.

Tīrīšanas programma	Darb. laiks
C1 - Viegla tīrīšana	1 h

C2 - Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min
C3 - Padziļināta tīrīšana	3 h

6. Pagrieziet vadības pogu, lai atlasītu tīrīšanas programmu, un nospiediet **OK**.


7. Nospiediet **OK**, lai sāktu tīrīšanu.

Kad sākas tīrīšanas programma, ierīces durvis ir bloķētas un apgaismojums ir izslēgts. Neaktivizējiet funkciju, ja cepeškrāsns durvis nav pilnīgi aizvērtas. Līdz durvju atbloķēšanai displejā redzams .

8. Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.

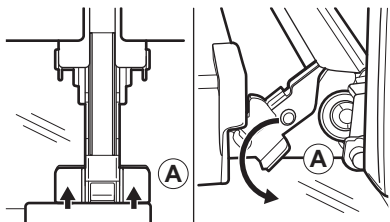
9. Uzgaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi un durvis tiek atbloķētas. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mikstu drānu un ūdeni.

7.4 Tīrīšanas atgādinājums

Kad displejā mirgo  pēc gatavošanas sesijas, ierīce atgādina, ka nepieciešama pirolītiskā tīrīšana. Jūs varat atgādinājumu izslēgt apakšizvēlnē: Iestatījumi. Skatiet Ikdienas lietošana, Mainot: Iestatījumi.

7.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

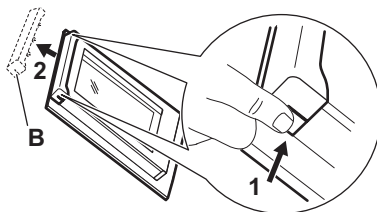
1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Atveriet durvis līdz galam.
3. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras **A**.



4. Aizveriet durvis daļēji, līdz tās apstājas, pēc tam izceliet tās no eņģēm. Uzmanieties – durvis ir smagas.

5. Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar mikstu drānu.

6. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **B** no abām pusēm un bīdiet to uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



7. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.

8. Paceliet katru stikla paneli aiz augšmalas un izņemiet to no vadotnes. Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.

9. Noīriet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.

Stikla paneļiem jābūt ievietotiem pareizā pozīcijā, pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.

7.6 Spuldzes maiņa

Atvienojiet ierīci no elektrotilkla un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.

Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.

Augšējā lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. Noīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet lampu.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Informācija par servisu ir norādīta tehnisko datu plāksnītē, kas atrodas rāmja priekšpusē.

Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenoņemiet tehnisko datu plāksnīti.

Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci.

Ja klūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

Ierīci nevar ieslēgt vai darbināt. – Ierīce nav pievienota elektrotīklam vai ir tam pievienota nepareizi.

Ierīce neuzsilst.

- Durvis nav pareizi aizvērtas.
- Ir aktivizēts Bloķēšana.
- Aktivizēta automātiskā izslēgšanās.

Spuldze nedeg. – Spuldze ir izdegusi. Noņemiet spuldzi.

Spuldze nedeg. – Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.

Displejā redzams "00:00". – Bijis strāvas padeves pārtraukums. Iestatiet diennakts laiku.

Err C3 – Aizveriet durvis. Ierīces izslēgšana un ieslēgšana. Pārbaudiet, vai durvju bloķētājs nav bojāts.

Err F102 – Aizveriet durvis. Pārbaudiet, vai durvju bloķētājs nav bojāts.

9. ENERGEOFEKTIVITĀTE

9.1 Produkta informācijas lapa un produkta informācija saskaņā ar Regulu (ES) 65/2014 un (ES) 66/2014

Piegādātāja nosaukums	AEG	
Modeļa identifikācija	NBA5P43AK 944035058 OA5PB40AK 944035075 OA5PB40WAM 944035011	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Energoefektivitātes klase	A+	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1.09 kWh/ciklā	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	71 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	NBA5P43AK	33,0 kg
	OA5PB40AK	33,0 kg
	OA5PB40WAM	32,0 kg

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN IEC 60350-1.

9.2 Informācijas prasības saskaņā ar Regulu (ES) 2023/826

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0,8 W
-----------------------------------	-------

Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu 20 min

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN 50564.

9.3 Leteikumi elektroenerģijas taupīšanai

- Gatavošanas laikā turiet durvis aizvērtas un bieži tās neviriniet.
- Raugieties, lai durvju blīve būtu fīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.
- Izmantojiet metāla vai tumšu, neatstarojošu ēdiena gatavošanas trauku.
- Izlaidiet iepriekšēju uzkaršēšanu, ja tā nav vajadzīga.
- Saīsiniet laiku starp vairāku ēdienu cepšanu.
- Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas (tikai atsevišķiem modeļiem).
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu. 3–10 min pirms gatavošanas beigām samaziniet ierīces temperatūru līdz minimālajai.
- Gatavošanas laikā izslēdziet ierīces apgaismojumu, ja tas nav vajadzīgs.
- Ventilatora kars. ar mitrumu (tikai atsevišķiem modeļiem) – šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Testi saskaņā ar: IEC/EN 60350-1. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas


automātiski. Dažos modeļos tas notiek pēc 30 s.


- Automātiska izslēgšanās – drošības nolūkos, kad karsēšanas funkcija ir ieslēgta un nekādi iestatījumi netiek mainīti, ierīce pēc noteikta laika automātiski izslēgsies. Ja plānojat izmantot karsēšanas funkciju ilgāk par

ierīces automātisku izslēgšanās laiku, iestatiet gatavošanas laiku.

- 12,5 st: 30-115 °C
- 8,5 st: 120-195 °C
- 5,5 st: 200-245 °C
- 3 st: 250 – maks. °C

10. AR VIDĪ SAISTĪTI APSVĒRUMI

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku veselību, nododot elektrisko un elektronisko ie-

kārtu atkritumus pārstrādei. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar simbolu  kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	30	6. NAUDINGI PATARIMAI.....	39
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	31	7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	40
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	34	8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	42
4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	34	9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	42
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	35	10. APLINKOS APSAUGA.....	43

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar nuostolius, patirtus dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte ja pasinaudoti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima

be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitinais prietaisais.
- Pakuotę laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje ir tinkamai ją išmeskite.
- [SPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Naudojimo ir aušinimo metu laikykite vaikus ir naminius gyvūnus atokiau nuo jo.
- Įjunkite vaikų saugos įtaisą, jei toks yra.
- Vaikai neturi valyti ar prižiūrėti prietaiso be priežiūros.

1.2 Bendroji sauga

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kamba-

riuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio.

- Nesinaudokite prietaisu, kol jis nėra visiškai įmontuotas.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitu atveju gali kilti elektros smūgio pavojus.
- ĮSPĖJIMAS: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Būkite atsargūs

ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.

- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklių priekį, o po to galą. [dėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Montavimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.

- Būkite atsargūs perkeldami prietaisą, nes jis sunkus. Mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą, įsitikinkite, kad jis stovi lygiai ir kad durelės lengvai atsidaro.

- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

2.2 Elektros prijungimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros darbus turi vykdyti atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Įsitikinkite, kad techninių duomenų plokštėlės parametrai yra suderinami su elektros tinklo maitinimo šaltinio elektros techniniais duomenimis.
- Prietaisą būtina įžeminti. Visada naudokite taisyklingai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Stenkitės nepažeisti maitinimo kištuko ir kabelio. Jei reikia pakeisti juos, tai turi atlikti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Neleiskite maitinimo kabeliams liestis prie prietaiso durelių ar žemiau esančios nišos arba būti arti jų, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Įtampos turinčių ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgio turi būti tvirtai pritvirtinta ir negali būti nuimama be įrankių.
- Įkiškite maitinimo laido kištuką į lizdą tik kai montavimas baigtas. Po montavimo užtikrinkite prieigą prie maitinimo laido kištuko.
- Jeigu elektros lizdas nestabilus, nejunkite elektros kištuko.
- Neatjunkite prietaiso traukdami už maitinimo kabelio. Visada traukite maitinimo kabelio kištuką.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo įtampos atjungiamuosius įtaisus ir kontaktus.
- Elektros instaliacija turi turėti izoliacijos įrenginį, kuris atjungia prietaisą nuo elektros tinklo visuose poliuose, o kontaktų atidarymo plotis turi būti ne mažesnis kaip 3 mm.
- Prieš bandydami įkišti elektros kabelio kištuką į elektros tinklo lizdą, iki galo uždarykite prietaiso dureles.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogdimo pavojus.

- Nekeiskite prietaiso techninių savybių.
- Įsitikinkite, kad ventiliacijos sistemos angos nėra užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles, kai jis veikia, nes gali išsiskirti karštas oras ir degūs alkoholio ingredientų mišiniai.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba, jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Kai prietaiso durelės atidarytos, laikykite jį atokiai nuo kibirkščių ir atviros liepsnos.
- Konservavimui naudokite tik sertifikuotus stiklinius indelius ir stiklainius.
- Nedėkite degių produktų šalia prietaiso.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar daiktų tiesiai ant orkaitės dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno.
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Baigę gaminti nepalikite prietaise drėgnų indų ir maisto.
 - Būkite atsargūs nuimdami arba montuodami priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno spalvos pasikeitimas neturi įtakos prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams naudokite gilų kepimo indą, nes vaisių sultys gali palikti ilgalaikių dėmių.
- Maistą visuomet gaminkite uždare uždarę prietaiso dureles.
- Jei prietaisas sumontuotas už baldo plokštės, neuždarykite plokštės, kai naudojate prietaisą arba kol jis visiškai neatvės, kad išvengtumėte karščio ir drėgmės padarytos žalos.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės

lemputės: šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias buitinių prietaisų sąlygas, pavyzdžiui, aukštą temperatūrą, vibraciją, drėgmę ir yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tomis pačiomis techninėmis charakteristikomis pasižyminčias lemputes.
- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.

2.4 Valymas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Siekiant išvengti stiklo skilimo, užtikrinkite, kad prietaisas būtų šaltas. Jei durelių stiklo plokštės pažeistos, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą dėl pakeitimo.
- Išmontuodami prietaiso dureles būkite labai atsargūs, nes jos yra sunkios.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite ir išdžiovinkite prietaisą, jo ertmę ir priedus, kad išvengtumėte garų kondensacijos, korozijos ir paviršiaus nusidėvėjimo.
- Naudokite mikropluošto šluostę, šiltą vandenį ir neutralius ploviklius prietaisui ir priedams valyti. Nenaudokite abrazyvinių produktų, kempinėlių, tirpiklių, aštrių ar metalinių daiktų.
- Naudodami orkaitės purškiklį, laikykitės pakuotėje pateiktų saugos instrukcijų.

Pirolizinis valymas

- Perskaitykite visas instrukcijas dėl pirolizinio valymo.
- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:

- maisto likučius, išsipylusį aliejų, riebalus ir pan.
- bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėgelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.

- Atlikdami pirolizinį valymą laikykite vaikus toliau nuo prietaiso, nes prietaisas tampa labai karštas ir išleidžia karštą orą iš priekinių angų.
- Valant piroliziniu būdu išsiskiria dūmai iš maisto likučių ir konstrukcijos medžiagų. Pirminio įkaitinimo ir pirolizinio valymo metu bei po to užtikrinkite gerą ventilaciją.
- Pirolizinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Dūmai, išsiskiriantys valant orkaitės ir (arba) maisto likučius piroliziniu būdu, žmonėms, įskaitant vaikus, ar sveikatos sutrikimų turinčius asmenis, nėra kenksmingi.
- Piroliziniu būdu valydami ir įkaitindami prietaisą pasirūpinkite, kad augintiniai nesiliestų prie prietaiso. Maži naminiai gyvūnai (ypač paukščiai ir ropliai) gali būti labai jautrūs temperatūrų pokyčiams ir karštiems garams.
- Pirolizinio valymo metu nepridegantys puodų, keptuvių, skardų ir indų paviršiai gali būti pažeisti aukštos temperatūros ir gali išsiskirti mažo lygio kenksmingi dūmai.

2.5 Šalinimas

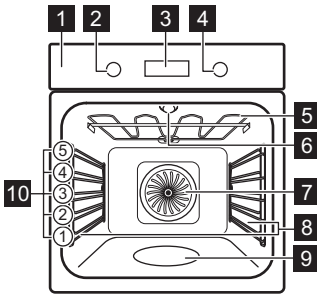
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, tada nupjunkite ir išmeskite elektros kabelį.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lempūtė
- 7 Ventilatorius
- 8 Išimama lentynos atrama
- 9 Orkaitės vidaus įduba
- 10 Vietos lentynoje

3.2 Valdymo skydelis

	Paspauskite, kad nustatytumėte laikmačio funkcijas.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Greitasis įkaitinimas.
	Paspauskite, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaiso lempuotę.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Užraktas.

OK Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Ekrano indikatoriai

	Prietaisas yra užrakintas.
	Submenu: Kepimo vadovas.
	Submenu: Valymas.
	Submenu: Nustatymai
	Greitas įkaitinimas – įjungta.
	Įjungta ruošimo garuose funkcija.
	Laikmatis – įjungta.
	Kepimo laikas – įjungta.
	Atidėto paleidimo laikas – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.

Progreso juosta rodo, kada prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą arba kada baigiasi maisto gaminimo trukmė.

Kad įjungtumėte prietaisą:

1. Spustelėkite reguliatorius. Rankenėlės išlenda (tik pasirinktiems modeliams).
2. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte.
3. Pasukite valdymo reguliatorių, kad pakeistumėte nustatymą.

Norėdami išjungti prietaisą, pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį 0.


4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ



4.1 Laiko nustatymas

Pirmą kartą prijungę prietaisą prie elektros maitinimo šaltinio palaukite, kol valdymo skydelyje pamatysite: "00:00" arba "12:00" (priklauso nuo modelio).

1. Pasukite reguliatorių, kad nustatytumėte laiką.
2. Paspauskite OK.

4.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

- Įkaitinkite tuščią prietaisą, kad pašalintumėte visus kvapus. Gerai išvėdinkite patalpą.
- Išimkite visus priedus ir lentynų atramas.
- Nustatykite kiekvieną funkciją iki maksimalios temperatūros ir leiskite prietaisui veikti nurodytą laiką:  1 val,

 15 min,  15 min. Žr. Kasdienis naudojimas.

- Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti.
- Išvalykite vidų šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu sudrėkinta mikropluošto šluoste. Atgal įstatykite lentynų atramas ir sudėkite priedus.

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Kaitinimo funkcijos

-  **Karšto oro srautas:** Tolygus kepimas, minkštumas, džiovinimas
-  **Apatinis + viršutinis kaitinimas:** Tradicinis kepimas
-  **SteamBake:** Gaminimas garuose
-  **Šaldytas maistas:** Gruzdintos bulvytės, keptos bulvytės, azijietiški suktinukai
-  **Picos programa:** Picos kepimas
-  **Apatinis kaitinimas:** Pyragų kepimas
-  **Drėgnas konvek. kepimas:** Kepimas
-  **Grilis:** Skrudinimas, kepimas grilyje
-  **Turbo grilis:** Mėsos kepinimas, skrudinimas


Pasirinkus kai kurias orkaitės funkcijas, lemputė gali išsijungti automatiškai temperatūrai nukritus žemiau 80°C.

5.2 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos


- Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
- Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.


» Greitas įkaitinimas – paspauskite ir palai-kykite, kad sutrumpintumėte kaitinimo laiką. Galima su kai kurioms kaitinimo funkcijoms. Ventilatorius gali įsijungti automatiškai.

5.3 Laikmatis

- Pasukite rankenėles, kad pasirinktumėte kaitinimo funkciją ir, jei reikia, nustatytumėte temperatūrą.
- Spauskite , kol pasirodys pageidaujama laikmačio funkcija:

 **Laikmatis:** Nustatykite atgalinį skaičiavi-mą. Laikui pasibaigus išgirsite signalą.


 **Kepimo laikas:** Nustatykite atgalinį skai-čiavimą. Kai laikmatis baigiasi, pasigirsta sig-nalas ir gaminimas sustoja.

 **Atidėto paleidimo laikas:** Nustatyti įjun-gimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.

- Pasukite reguliatorių, kad nustatytumėte laiką.
- Paspauskite OK.

3. Kai laikas pasibaigia, paspauskite OK ir, jei reikia, pasukite rankenėles į padėtį „Išjungta“.

5.4 Nustatymas: SteamBake - Maisto ruošimas garuose


- Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
- Įpilkite į orkaitės vidaus įduba 250 ml vandens iš čiaupo. Kai gaminate maistą ar kai orkaitė įkautusi nebandykite papildyti vandeniui skirtos įdubos.
- Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją , pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
- Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
- Pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min, kad padidėtų drėgmė.
- Įdėkite maistą į prietaisą.
- Baigę gaminti, pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.
- Kai prietaisas atvėsta, minkšta šluoste pašalinkite likusį vandenį iš ertmės įdubos.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Lėtai atidarykite dureles. Staiga išsiveržę garai gali nudeginti!

5.5 Įvedimas: Meniu

Atverkite meniu, kad galėtumėte pasirinkti kepimo vadovą ar nustatymus.



1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.

Ekrane matysite , , .

2. Norėdami atverti submeniu, valdymo rankenėle pasirinkite jo piktogramą. Paspauskite OK.

5.6 Nuostata: Kepimo vadovas

Kepimo vadovas antrinį meniu sudaro konkreiems patiekalams sukurtos programos. Programos paleidžiamos su atitinkamai parinktais nustatymais. Gaminimo metu galite keisti programos laiką ir temperatūrą.

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.
2. Valdymo rankenėle pasirinkite . Paspauskite OK.
3. Valdymo rankenėle pasirinkite patiekalą (pvz., P1). Paspauskite OK.
4. Valdymo rankenėle pasirinkite svorį. Ši parinktis galima tik su tam tikrais patiekalais. Paspauskite OK.
5. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite OK.
6. Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

Submeniu: Kepimo vadovas

Paaškinimas



Galima svorio korekcija.



Jei norite naudoti ruošimo garuose funkciją, pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandens.
























Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.

























Lentynėlės lygis. Žr. Gaminio aprašymas.

Ekrane rodomas **P** ir patiekalo numeris, kurį rasite lentelėje.

P1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas	 2; kepimo skarda 1–1,5 kg; 4–5 cm storio
P2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. [dėkite į prietaisą.]
P3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas	
P4	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas , 180–220 g vienas gabalas; 3 cm storio	 3; kepimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. [dėkite į prietaisą.]
P5	Jautienos kepsnys / troškinta jautiena (antrekotas, storasis paslėpsnis) 1,5–2 kg	 2; kepimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. [pilkite skysčio. [dėkite į prietaisą.]
P6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas ¹⁾	 2; kepimo skarda 1–1,5 kg; 4–5 cm storio
P7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas ¹⁾	Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. [dėkite į prietaisą.]
P8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas ¹⁾	
P9	Jautienos filė, lengvai iškepta ¹⁾	 2; kepimo skarda 0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio
P10	Jautienos filė, vidutiniškai iškepta ¹⁾	Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. [dėkite į prietaisą.]
P11	Jautienos filė, gerai iškepta ¹⁾	
P12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	 2; kepimo indas ant grotelių , 0,8–1,5 kg; 4 cm storio Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. [pilkite skysčio. [dėkite į prietaisą. Uždengtas kepsnys.

	Kiaulienos sprandinės arba mentės kepsnys , 1,5–2 kg
P13	  2; kepimo indas ant grotelių kepamą patiekalą įpilkite 200 ml skysčio.
P14	Plėšyta kiauliena ¹⁾ , 1,5–2 kg  2; kepimo skarda Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.
P15	Kiaulienos mentė , 1–1,5 kg; 5–6 cm storio  2; kepimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P16	Kiaulienos šonkauliukai , 2–3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio  3; gilus kepimo indas Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P17	Ėriuko koja su kaulais , 1,5–2 kg; 7–9 cm storio  2; kepimo indas ant kepimo skardos Įpilkite skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P18	Visas viščiukas , 1–1,5 kg; šviežias   2;  200 ml troškimo indas ant kepimo skardos Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų.
P19	Pusė viščiuko , 0,5–0,8 kg  3; kepimo skarda
P20	Vištienos krūtinėlė , 180–200 g vienas gabalas   2; troškimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
P21	Vištienos šlaunelės, šviežios  3; kepimo skarda Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
P22	Antis, visa , 2–3 kg   2; kepimo indas ant grotelių Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.

	Žąsis, visa , 4–5 kg   2; gilus kepimo indas Įdėkite mėsą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
P24	Mėsos vyniotinis , 1 kg  2; grotelės
P25	Visa žuvis, kepta ant grotelių , 0,5–1 kg viena žuvis  2; kepimo skarda Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite prieskoniais bei žolelėmis.
P26	Žuvies filė   3; troškimo indas ant grotelių
P27	Varškės pyragas  2; Ø 28 cm kepimo forma su nui-mamais šonais ant grotelių
P28	Obuolių pyragas   2;  100–150 ml; kepimo skarda
P29	Obuolių tartaletė  2; pyrago kepimo forma ant grotelių
P30	Obuolių pyragas   2;  100–150 ml; Ø 22 cm pyrago kepimo forma ant grotelių
P31	Šokoladiniai pyragaičiai , 2 kg tešlos  3; gilus kepimo indas
P32	Keksiukai   2;  100–150 ml; keksiukų kepimo skarda ant grotelių
P33	Keksas  2; duonkepė ant grotelių
P34	Keptos bulvės , 1 kg  2; kepimo skarda Naudokite nepjaustytas bulves su odele.
P35	Skiltelėmis pjaustytos keptos bulvės , 1 kg  3; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi Supjaustykite bulves skiltelėmis.
P36	Ant grotelių kepamos įvairios daržovės , 1–1,5 kg  3; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi Supjaustykite daržoves.

P37	Kroketai, šaldyti, 0,5 kg ☐ 3; kepimo skarda
P38	Gruzdintos bulvytės, šaldytos, 0,75 kg ☐ 3; kepimo skarda
P39	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais, 1–1,5 kg ☐ 2; troškinimo indas ant grotelių
P40	Bulvių plokštainis (žalių bulvių) 1–1,5 kg ☐ 1; troškinimo indas ant grotelių Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.
P41	Šviežia pica, plona ☐ 2; 🍷 100 ml; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi
P42	Šviežia pica, stora ☐ 2; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi
P43	Kišas ☐ 2; kepimo forma ant grotelių
P44	Prancūziškas batonas / čiabata / balta duona, 0,8 kg ☐ 2; 🍷 150 ml; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
P45	Viso grūdo / ruginė / juoda duona, 1 kg ☐ 2; 🍷 150 ml kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi / duonkepė ant grotelių

1) Kepimas žemoje temperatūroje.

5.7 Keičiama: Nustatymai ⚙️

1. Pasukite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę ties ☐☐☐.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte ⚙️. Paspauskite OK.
3. Norėdami pasirinkti nustatymą pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite OK.
4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad sureguliuotumėte reikšmę. Paspauskite OK.
5. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išeitumėte iš Meniu.

Submeniu: Nustatymai

	Nustatymai	Reikšmė
01	Paros laikas	Pakeisti
02	Ekranų ryškumas	1 - 5
03	Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garso išjungimas
04	Išspėjamo signalo garsas	1 - 4
05	Laikmatis	Ijungti / išjungti
06	Orkaitės apšvietimas	Ijungti / išjungti
07	Greitas įkaitinimas	Ijungti / išjungti
08	Priminimas apie valymą	Ijungti / išjungti
09	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
10	Programinės įrangos versija	Tikrinti
11	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

5.8 Užraktas 🔒

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Jei įjungsite, kai prietaisas naudojamas, valdymo skydelis užsirakins, kad pasirinkti nustatymai išliktų nepakitę.

Jei įjungsite, kai prietaisas išjungtas, valdymo skydelis liks užraktintas, kad atsitiktinai neįjungtumėte prietaiso.

🔒 – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kad įjungtumėte funkciją.

Suveiks garsinis signalas. 🔒 – sumirksi 3 kartus, kai užraktas įjungtas. Prietaiso durelės užrakintos.

🔒 – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kad išjungtumėte funkciją. Suveiks garsinis signalas. 🔒 – sumirksi 3 kartus.

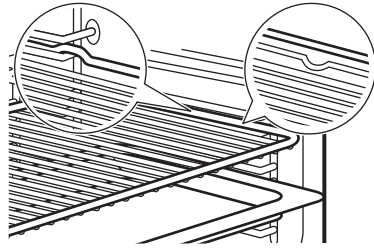
5.9 Priedai



Priedai galimi priklausomai nuo modelio. Nuskaitykite QR kodą ir patikrinkite, kaip naudoti su prietaisu pateiktus priedus. Papildomų priedų galite užsisakyti atskirai. Jei norite daugiau informacijos, susisiekite su vietiniu tiekėju.

Mažas įdubimas viršuje apsaugo nuo pavirtimo ir padidina bendrą saugumą. Lentynos krašteliai neleidžia indams nuo jos nuslysti.

Įstatykite priedą (vielinę lentynėlę / skardą) tarp lentynos atramos kreipiamųjų strypų. Lentynėlė turi liesti orkaitės vidaus galą.



Jei jūsų skarda turi nuolydį, jis turi būti orkaitės gale.

Jei ant priedo yra užrašas, įsitikinkite, kad jis yra nukreiptas į jus.

Jei naudojate skardą su skylutėmis, padėkite skardą arba keptuvę po ja, kad surinktumėte lašančius skysčius.

6. NAUDINGI PATARIMAI

6.1 Gaminimo rekomencijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio. Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
°C	Temperatūra
	Lentynos padėtis
	Maisto gaminimo trukmė (min)
	Papildoma informacija

6.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykites toliau lentelėje nurodytų rekomencijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

	°C			
Makaronų plokštainis	200	40 - 60	1	1)
Bulvių plokštainis	180	80 - 100	1	1)

	°C			
Musaka	180	70 - 90	1	1)
Lazanija	180	80 - 100	1	1)
Įdaryti makaronai kaneloni	200	80 - 100	1	1)
Duonos pudingas	190	60 - 80	1	1)
Ryžių pudingas	180	80 - 100	1	1)
Biskvitinės tešlos obuolių pyragas (apvali kepimo forma)	160	110 - 120	1	2)
Balta duona	200	80 - 100	1	3)
Kiaulienos kumpis	180	110 - 130	1	1)4)

1) Naudokite stiklinį indą ant lentynėlės su grotelėmis.















2) Naudokite 26 cm skersmens kepimo formą su nui-mamais šonais.

3) Naudokite kepimo skardą.

4) Į stiklinį indą įpilkite 200 ml vandens.








6.3 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 ir 4	1)2)3)
Biskvitinis pyragas be riebalų				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 ir 3	2)5)
Trapios tešlos sausainiai				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 ir 4	1)3)
Skrebutis				
	maks.	1 - 2	5	4)6)7)

- 1) Kepimo skardą naudokite taip, kad nuolydis būtų durelių pusėje.
- 2) Pakaitinkite tuščią prietaisą. Nenaudokite Greitas įkaitinimas.
- 3) Naudokite universalią keptuvę ketvirtoje lentynos pozicijoje.
- 4) Naudokite Grotelės.
- 5) Naudokite lentynėlę su grotelėmis ir kepimo skardą apačioje. Padėkite skardą taip, kad nuolydis būtų durelių link.
- 6) Pakaitinkite tuščią prietaisą 5 min. Nenaudokite Greitas įkaitinimas.
- 7) Pagal: IEC 60350-1:2023.

Papildomi receptai

		°C		
Morengai				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
Viščiukas				
	2	200	60 - 80	4)

- 1) Kepimo skardą naudokite taip, kad nuolydis būtų durelių pusėje.
- 2) Naudokite kepimo popierių.
- 3) Įkaitinkite tuščią prietaisą. Nenaudokite Greitas įkaitinimas.
- 4) Vištą padėkite krūtinėle žemyn ant lentynėlės su strypeliais. Padėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje. Įpusėjus nustatyta maisto gamtinimo trukmei, vištieną apverskite.

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

7.1 Pastabos dėl valymo

- Naudokite metaliniams paviršiams skirtą valymo tirpalą.
- Kalkių nuosėdoms pašalinti naudokite gamintojo rekomenduojamą skystą nuosėdų šalinimo priemonę.
- Nelaiykite maisto prietaise ilgiau nei 20 minučių.
- Neplaukite priedų indaplovėje.

7.2 Lentynų atramų

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.
3. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite.
4. Sudėkite lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis. Pakartokite veiksmus atvirkštine tvarka.

Jei tiekiami ištraukiami bėgeliai, tuomet jų atraminiai kaišičiai turi būti atsukti į priekį.

7.3 Pirologinis valymas

Ši programa nudegina prietaise likusius nešvarumus. Ją galite naudoti kaskart, kai prietaisą reikia kruopščiai išvalyti.

Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Išimkite visus priedus ir išimamas lentynėlių atramas.
3. Orkaitės vidų ir durelių stiklo vidinę pusę valykite minkšta šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
4. Pasukite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę ties **III**, kad pereitumėte prie Meniu.
5. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte **m/**, ir paspauskite **OK**.

Valymo programa	Trukmė
C1 - Lengvas valymas	1 h
C2 - Įprastas valymas	1 h 30 min
C3 - Intensyvus valymas	3 h

6. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte valymo programą, ir paspauskite **OK**.
7. Paspauskite **OK**, kad pradėtumėte valymą.

Prasidėjus valymo programai prietaiso durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Neįjunkite funkcijos, jei orkaitės durelės neuždarytos. Kol durelės liks užrakintos, ekrane matysite **1**.

8. Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.
9. Palaukite, kol prietaisas atvės ir durelės atsідarys. Orkaitės vidų valykite suvilgyta švelnia šluoste.

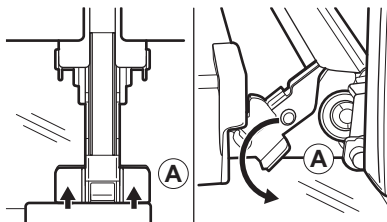
7.4 Priminimas apie valymą

Kai pasibaigus maisto ruošimo ciklui ekrane pastebėsite mirksintį indikatorį **m/**, laikas at-

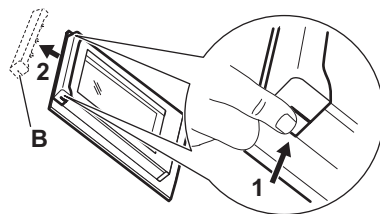
likti pirolizinį valymą. Šį prerinimą galite išjungti pagalbiniame meniu: Nustatymai. Žr. „Kasdienis naudojimas“, „Keitimas“: Nustatymai.

7.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Iki galo atidarykite dureles.
3. Paspauskite ant dviejų durelių vyrių esančias suveržiamąsias svirtis **A**.



4. Uždarykite dureles iš dalies, kol jos sustos, tada nukelkite jas nuo vyrių. Būkite atsargūs, durelės yra sunkios.
5. Paguldykite dureles ant minkšto audinio, pakloto ant stabilaus paviršiaus.
6. Laikydami durelių viršutinį apdailos elementą **B** abiejuose kraštuose paspauskite į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.



7. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
8. Pakelkite kiekvieną stiklo plokštę už viršutinio krašto ir nuimkite ją nuo kreiptuvo. Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.
9. Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.

Įsitinkinkite, kad tinkamai sudėjote stiklo plokštes, antraip durelių paviršius gali perkaisti.

7.6 Lemputės keitimas

Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir palaukite, kol jis atvės.

Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempuote.

Viršutinė lempuotė

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Pakeiskite lempuotę.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyks, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Techninės priežiūros informacija pateikiama techninių duomenų plokštelėje, esančioje ant priekinio rėmo. Jį pamatysite atidarę dureles. Nepašalinkite techninių duomenų plokštelių.

Jeigu valdymo skydelyje matote klaidos kodą, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite elektros saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Negalite įjungti arba valdyti prietaiso. – Prietaisas neprijungtas prie elektros tinklo arba prijungtas neteisingai.

Prietaisas neįkaista.

- Nevisiškai uždarytos durelės.
- Užraktas – įjungta.
- Įjungta automatinio išsijungimo funkcija.

Lempuotė neveikia. – Lempuotė perdegusi. Pakeiskite lempuotę.

Lempuotė išjungta. – Drėgnas konvek. kepinimas – yra aktyvuotas.

Ekране rodoma "00:00". – Buvo nutrūkęs elektros energijos tiekimas. Nustatykite paros laiką.

Err C3 – Uždarykite dureles. Išjunkite ir įjunkite prietaisą. Patikrinkite, ar nesugedęs durelių užraktas.

Err F102 – Uždarykite dureles. Patikrinkite, ar nesugedęs durelių užraktas.

9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

9.1 Produkto informacijos lapas ir produkto informacija pagal Reglamentą (ES) Nr. 65/2014 ir Reglamentą (ES) Nr. 66/2014

Tiekėjo pavadinimas	AEG
Modelio identifikatorius	NBA5P43AK 944035058 OA5PB40AK 944035075 OA5PB40WAM 944035011
Energijos efektyvumo rodiklė	81,2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra

Signalų garsumas	71 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	NBA5P43AK	33,0 kg
	OA5PB40AK	33,0 kg
	OA5PB40WAM	32,0 kg

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-1.

9.2 Informacijos reikalavimai pagal Reglamentą (ES) 2023/826

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0,8 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564.


9.3 Energijos taupymo patarimai


- Gamindami laikykite dureles uždarytas ir venkite jas dažnai atidaryti.
- Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.
- Naudokite metalinius arba tamsius, neatspindinčius indus.
- Jei nereikia, praleiskite išankstinį įkaitinimą.
- Sutrumpinkite pertraukas tarp kelių patiekalų kepimo.
- Kai įmanoma, naudokite gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją (tik tam tikri modeliai).
- Naudokite likutinę kaitrą, kad maistas išliktų šiltas. Prieš baigdami gaminti, sumažinkite prietaiso temperatūrą iki bent 3–10 min.
- Gamindami išjunkite lempuotę, nebent tai būtų būtina.
- Drėgnas konvek. kepimas (tik tam tikri modeliai) – ši funkcija buvo naudojama

siekiant atitikti energijos vartojimo efektyvumo klasės ir ekologinio projektavimo reikalavimus (pagal EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti pagal IEC/EN 60350-1. Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai. Kai naudojate šią funkciją, lempuotė automatiškai išsijungia. Kai kuriuose modeliuose ji išsijungia po 30 sek.

- Automatinis išsijungimas – saugumo sumetimais, jei šildymo funkcija yra aktyvi ir nustatymai nekeičiami, prietaisas po tam tikro laiko automatiškai išsijungs. Jeigu ketinate naudotis kaitinimo funkcija ilgiau nei laikotarpį, po kurio suveikia automatinis išsijungimas, nustatykite maisto gaminimo trukmę.
 - 12,5 val: 30–115 °C
 - 8,5 val: 120–195 °C
 - 5,5 val: 200–245 °C
 - 3 val: ne daugiau kaip 250 °C

10. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas simboliu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Tausokite aplinką ir žmonių sveikatą – tinkamai rūšiuokite elektros ir elektronikos

prietaisų atliekas. Prietaisų nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis, jei jie pažymėti ženklu . Priduokite šį gaminį vietiniame atliekų surinkimo punkte arba susisiekite su savivaldybės atstovais dėl papildomos informacijos.

