



BCE558370B

BCE558370M

BCK558370M

| | | |
|-----------|---------------------------------------------|-----------|
| ET | Kasutusjuhend Ahi | 3 |
| LV | Lietošanas instrukcija Cepeškrāsns | 24 |
| LT | Naudojimo instrukcija Orkaitė | 46 |



PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS



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



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

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

| | |
|----------------------------------|----|
| 1. OHUTUSINFO..... | 3 |
| 2. OHUTUSJUHISED..... | 5 |
| 3. TOOTE KIRJELDUS..... | 7 |
| 4. JUHTPANEEL..... | 8 |
| 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... | 8 |
| 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... | 9 |
| 7. LISAFUNKTSIOONID..... | 14 |
| 8. KELLA FUNKTSIOONID..... | 15 |
| 9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE..... | 15 |
| 10. NÕUANDED JA SOOVITUSED..... | 17 |
| 11. PUHASTAMINE JA HOOLDUS..... | 19 |
| 12. TÕRKEOTSING..... | 21 |
| 13. ENERGIATÕHUSUS..... | 21 |
| 14. JÄÄTMEKÄITLUS..... | 23 |

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

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

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

1.2 Üldine ohutus

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

- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riilutoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasikse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

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.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesast.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusesse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.

- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Hooldus ja puhastamine

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on külm. On oht, et klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, vahetage need kohe välja. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid.

Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.

- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Ärge puhastage katalüütilist emaili pesuainega.

2.5 Sisevalgustus

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.6 Hooldus

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

2.7 Kõrvaldamine

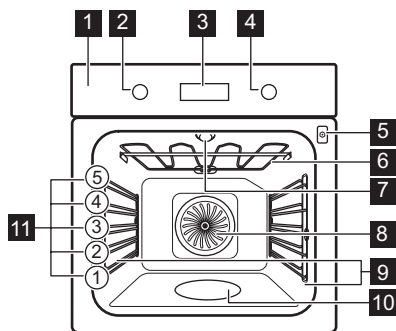
⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

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

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Toidutermomeetri pesa
- 6 Kuumutuselement

- 7 Lamp
- 8 Ventilaator
- 9 Riiulitugi, eemaldatav
- 10 Ahjuõõnsus
- 11 Riiuli asendid

3.2 Lisatarvikud

Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-koodi, et lugeda, kuidas seadmega kaasas olevaid tarvikuid kasutada. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.



4. JUHTPANEEL






4.1 Seadme sisse- ja väljalülitamiseks

Seadme sisselülitamiseks:

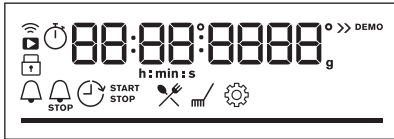
1. Vajutage nuppudele. Nupp tuleb välja.
2. Funktsiooni valimiseks keerake kuumutusrežiimide nappu.
3. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnappu.

Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusfunktsioonide napp väljas asendisse [0].










4.2 Juhtpaneeli ülevaade

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
|  | Taimeri funktsioonide seadmiseks vajutage nappu. |
|  | Funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke: Kiirkuumus. |
|  | Vajutage seadme lambi sisse- ja väljalülitamiseks. |
|  | Toidu sisetemperatuuri määramiseks vajutage: Toidutermomeeter |
|  | Valiku kinnitamiseks vajutage. |

4.3 Ekraani indikaatorid



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Seade on lukus. |
|  | Alammenüü: Juhendatud küpsetamine. |
|  | Alammenüü: Puhastamine. |
|  | Alammenüü: Seaded |
|  | Kiirkuumus on sisse lülitatud. |
|  | Auruga küpsetamine on aktiveeritud. |
|  | Toidusensor on sisse lülitatud. |
|  | Minutilugeja on sisse lülitatud. |
|  | Küpsetusaeg on sisse lülitatud. |
|  | Viitkäivitus on sisse lülitatud. |
|  | Uptimer on sisse lülitatud. |
|  | Wi-Fi on sisse lülitatud. |
|  | Kaugjuhtimine on sisse lülitatud. |
|  | Edenemisriba – näitab visuaalselt, kui seade saavutab valitud temperatuuri või kui küpsetusaeg lõpeb. |

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Kellaaja seadmine



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

1. Aja seadmiseks keerake juhtnappu.

2. Vajutage nappu OK.

5.2 Esialgne eelkuumus ja puhastamine



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

1. Eemaldage seadme kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
4. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
5. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
6. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriilid oma kohale.

5.3 Juhtmevaba ühendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

- Interneti-ühendusega WiFi-võrku.
- Samasse juhtmevabasse võrku ühendatud mobiilseade.

1. Rakenduse allalaadimiseks skannige QR-kood, mis asub kasutusjuhendi tagakanel. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
2. Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
3. Keerake kuumutusfunktsioonide nappu, et valida .
4. Pöörake juhtnappu, et valida  / Wi-Fi. Lülitage see sisse või välja. Vt peatükki „Igapäevane kasutamine“, vahetamine: Seaded.

Wi-Fi on vaikimisi sisse lülitatud. Energiasäästu nõuandeid vt peatükist „Energiasääst“.



Ohutuse huvides lülitub kaugjuhtimine automaatselt välja 24 h pärast. Vajadusel korra ühendamist.

| | |
|---------------------|-----------------------------------|
| Sagedus | 2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz |
| Protokoll | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Maksimaalne võimsus | EIRP < 20 dBm (100 mW) |
| WiFi-moodul | NIUS-50 |

5.4 Tarkvaralitsentsid

Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvaral. AEG tunnustab avatud tarkvara ja robotikakogukondi panuse eest arendusprojekti.

Juurdepääsu saamiseks selliste tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvarakomponentide lähtekoodile, mille litsentsitingimused nõuavad avaldamist ning nende täieliku autoriõiguse teabe ja kohaldatavate litsentsitingimustega tutvumiseks külastage: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (kaust NIUS).

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Küpsetusrežiimid



Pöördõhk

Liha röstimiseks ja kookide küpsetamiseks. Seadistage madalam temperatuur kui ülemise + alumise kuumuse puhul, kuna ventilaatori abil jaotub kuumus ühtlaselt ahju sisemuses.



Ülemine + alumine kuumutus

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.



SteamBake

Niiskuse lisamiseks toiduvalmistamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks.



Külmutatud toiduained

Valmistoidu krõbedaks muutmiseks (nt friikartulid, kartuliviilud või kevadrullid) krõbedaks muutmiseks.



Pitsa funktsioon

Pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis vajavad altpoolt rohkem kuumutamist.



Alumine kuumutus

Pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks. Kasutage madalaimat riulitasandit.



Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib seadme sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiab jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.



Grill

Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.



Turbogrill

Kontidega suurte liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.



Mõnede kuumutusfunktsiooniga võib lamp alla 80 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.

6.2 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

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

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

6.3 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.

Kiirkuumutus – vajutage ja hoidke kuumutusaja lühendamiseks. See on

saadaval mõne küpsetusrežiimi jaoks. Ventilator võib automaatselt sisse lülituda.

6.4 Seaded: SteamBake - Auruküpsetus

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

HOIATUS!

Avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.

6.5 Sisenemine: Menüü

Juhendatud küpsetamiseks ja seadete avamiseks avage menüü.

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et . Näidikul kuvatakse .
2. Pöörake juhtnuppu ja valige alammenüüsse sisenemiseks ikoon.
Vajutage nuppu OK.

6.6 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. Asetage toiduained ahju. Vajutage nuppu OK.
5. Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

Selgitus



Funktsiooni kasutamiseks peab toidusensor olema ühendatud. Vt jaotist "Lisatarvikute kasutamine".

Selgitus



Auruga küpsetamiseks kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.



















































Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.



Riili tasand. Vt peatükki "Toote kirjeldus".

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

| | Toit | Kaal | Riili tasand/tarvik |
|------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1 | Rostbiif, väheküps | | |
| P2 | Rostbiif, poolküps | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksused tükid |   2: küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse. |
| P3 | Rostbiif, täisküps | | |
| P4 | Steik, poolküps | 180 - 220 g tükid; 3 cm paksused viilud |    3: toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse. |
| P5 | Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud) | 1.5 - 2 kg |   2: toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse. |
| P6 | Rostbiif, väheküps (aeglane küpsetamine) | | |
| P7 | Rostbiif, poolküps (aeglane küpsetamine) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksused tükid |   2: küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse. |
| P8 | Rostbiif, täisküps (aeglane küpsetamine) | | |
| P9 | Filee, väheküps (aeglane küpsetamine) | | |
| P10 | Filee, poolküps (aeglane küpsetamine) | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksused tükid |   2: küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse. |
| P11 | Filee, väheküps (aeglane küpsetamine) | | |
| P12 | Röstitud vasikaliha (nt abatükk) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksused tükid |    2: toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse. Röstpraad, kaetud. |
| P13 | Röstitud seakael või abatükk | 1.5 - 2 kg |   2: toidu röstimine traatrestil Lisage röstimisnõusse 200 ml vedelikku. |

| | Toit | Kaal | Riuli tasand/tarvik |
|-----|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P14 | Rebitud sealiha (aeglane toiduvalmistamine) | 1.5 - 2 kg |   2; küpsetusplaat Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine. |
| P15 | Sealiha seljatükk, värsked | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksused tükid |   2; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse. |
| P16 | Searibid | 2 - 3 kg; kasutage tooreid, 2 - 3 cm paksuseid searibid |  3; ahjupann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes. |
| P17 | Tallekoot, luudega | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm paksused tükid |   2; toidu röstimine küpsetusplaadil Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes. |
| P18 | Kana, terve | 1 - 1.5 kg; värsked |   2;  200 ml; vormiroog küpsetusplaadil Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine. |
| P19 | Pool kana | 0.5 - 0.8 kg |   3; küpsetusplaat |
| P20 | Kanarind | 180 - 200 g tükid |   2; vormiroog traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. |
| P21 | Kanakoivad, värsked | - |   3; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem. |
| P22 | Part, terve | 2 - 3 kg |   2; toidu röstimine traatrestil Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes. |
| P23 | Hani, terve | 4 - 5 kg |   2; ahjupann 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 -ürte. |
| P26 | Kalafilee | - |   3; vormiroog traatrestil |
| P27 | Juustukook | - |  2;  28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil |
| P28 | Õunakook | - |   2;  100 - 150 ml; küpsetusplaat |
| P29 | Õunakook | - |  2; koogivorm traatrestil |

| Toit | Kaal | Riili tasand/tarvik |
|--------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P30 Öunapirukas | - | 2; 100 - 150 ml; 22 cm koogivorm traatrestil |
| P31 Šokolaadikoogikesed | 2 kg tainast | 3; ahjupann |
| P32 Muffinid | - | 2; 100 – 150; muffinialus traatrestil |
| P33 Pätsikook | - | 2; leivapann traatrestil |
| P34 Küpsetatud kartulid | 1 kg | 2; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile. |
| P35 Viilud | 1 kg | 3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Lõigake kartulid tükkideks. |
| P36 Grillitud köögiviljasegu | 1 - 1.5 kg | 3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Lõigake köögiviljad tükkideks. |
| P37 Kroketid, külmutatud | 0.5 kg | 3; küpsetusplaat |
| P38 Kartulipallikesed, külmutatud | 0.75 kg | 3; küpsetusplaat |
| P39 Liha/(köögivilja) lasanje kuivade pasta-lehtedega | 1 - 1.5 kg | 2; vormiroog traatrestil |
| P40 Kartuligratään (toored kartulid) | 1 - 1.5 kg | 1; vormiroog traatrestil Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes. |
| P41 Värske pitsa, õhuke | - | 2; 100 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat |
| P42 Värske pitsa, paks | - | 2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga |
| P43 Quiche | - | 2; küpsetusvorm traatrestil |
| P44 Baguette/ciabatta/sai | 0.8 kg | 2; 150 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega. |
| P45 Teraviljad / Rukis / Tume leib | 1 kg | 2; 150 ml; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga / leivapann traatrestil |

6.7 Muutmine: Seaded

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .
2. Keerake juhtnuppu, et valida .
Vajutage OK.
3. Sätte valimiseks pöörake nuppu.
Vajutage nuppu OK.

4. Väärtuse reguleerimiseks keerake juhtnuppu. Vajutage nuppu OK.
5. Keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.

Alammenüü: Seaded

| Sätte | Väärtus |
|------------------------|---------------------------------------|
| 01 Kellaaeg | Muuda |
| 02 Ekraani heledus | 1 - 5 |
| 03 Nuputoonid | 1 – piiks, 2 – klõps, 3 – heli väljas |
| 04 Helitugevus | 1 - 4 |
| 05 Toidusensor Toiming | 1 – alarm ja seiskamine, 2 – alarm |
| 06 Uptimer | Sees / Väljas |
| 07 Sisevalgustus | Sees / Väljas |

| Sätte | Väärtus |
|-----------------------------|------------------------|
| 08 Kiirkuumutus | Sees / Väljas |
| 09 Wi-Fi | Sees / Väljas |
| 10 Automaatne kaugtöötamine | Sees / Väljas |
| 11 Tühista võrk | Jah/ei |
| 12 Demorežiim | Aktiveerimiskood: 2468 |
| 13 Tarkvaraversioon | Kontrollida |
| 14 Taasta tehaseseaded | Jah/ei |


7. LISAFUNKTSIOONID

7.1 Lukk


See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni tahtmatu 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.



 OK – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke.

Kostab signaal.  - vilgub 3 x, kui lukustus on sisse lülitatud.

 OK – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

7.2 Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

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

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





Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidusensor, Viitkäivitus.

7.3 Jahutusventilaator

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

8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Taimerifunktsioonide kirjeldus

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Minutilugeja | Pöördloenduse taimeri seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal. See funktsioon ei mõjuta seadme talitlust ja seda saab seada igal ajal. |
|  Küpsetusaeg | Toiduvalmistusaja kestuse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostub helisignaali ja kuumutusfunktsioon lülitub automaatselt välja. |
|  Viitkäivitus | Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks. |
|  Uptimer | Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta seadme talitlust ja seda saab seada igal ajal. |



8.2 Seaded: Minutilugeja

1. Vajutage nuppu .



Ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .

2. Minutilugeja seadmiseks keerake juhtnuppu.
3. Vajutage nuppu **OK**. Taimer alustab kohe pöördloendust.

8.3 Seaded: Küpsetusaeg

1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja temperatuuri seadmiseks keerake nuppe.
2. Vajutage nuppu , kuni ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .
3. Küpsetusaeg seadmiseks keerake juhtnuppu.
4. Vajutage nuppu **OK**. Taimer alustab kohe pöördloendust.
5. Kui aeg saab otsa, vajutage **OK** ja keerake kuumutusrežiimide nupp väljalülitatud asendisse.

8.4 Seaded: Viitkäivitus



1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja temperatuuri seadmiseks keerake nuppe.
2. Vajutage nuppu , kuni ekraanil kuvatakse:  ja **START**.
3. Keerake nuppu, et valida algusaeg.
4. Vajutage nuppu **OK**.

Ekraanil kuvatakse: --:--  **STOP**.



5. Lõpuaja seadmiseks keerake juhtnuppu.
6. Vajutage nuppu **OK**. Taimer alustab määratud algusajal pöördloendust.

7. Kui aeg saab otsa, vajutage **OK** ja keerake kuumutusrežiimide nupp väljalülitatud asendisse.

8.5 Seaded: Uptimer

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.
2. Keerake juhtnuppu, et valida  / Uptimer. Vaadake peatükki „Igapäevane kasutamine“, Menüü: Seaded.
3. Vajutage nuppu **OK**.
4. Uptimeri sisse- ja väljalülitamiseks keerake juhtnuppu.
5. Vajutage nuppu **OK**.

8.6 Seaded: Kellaeg

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.
2. Keerake juhtnuppu, et valida funktsioon  / Kellaeg. Vaadake peatükki „Igapäevane kasutamine“, Menüü: Seaded.
3. Kella seadmiseks keerake juhtnuppu.
4. Vajutage nuppu **OK**.

9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

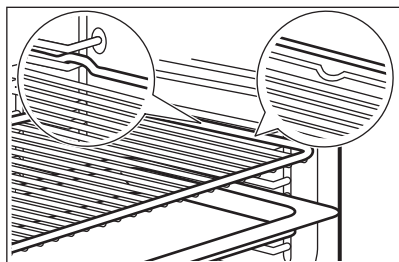
9.1 Tarvikute sisestamine



Olenevalt mudelist võivad tarviku omadused erineda. Lisateavet tarvikute kohta vt jaotisest „Toote kirjeldus“.

Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Säljud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Sisestage tarvik (rest/plaat) restitoe juhtlattide vahele. Veenduge, et riil puutub vastu ahju sisemuse tagakülge.



Kui teie plaat on kaldega, paigutage see ahju sisemuse tagaosas poole.


Kui tarvikul on tekst, veenduge, et see jääks teie poole.

Kui kasutate plaati, mille all on augud, pange selle alla alus/pann tilkuvate vedelike kogumiseks.

9.2 Toidusensor

See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- °C – temperatuur seadme sees. See peaks olema toidu sisetemperatuurist vähemalt 25 °C kraadi kõrgem.
-  - toidu sisetemperatuur.

Soovitused:

- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- – mitte kasutada vedelate toitade puhul.
- Toiduvalmistamise ajal peab toidutermomeetri otsik olema täielikult roa sisse sisestatud.

Kasutamine koos: Toidusensor

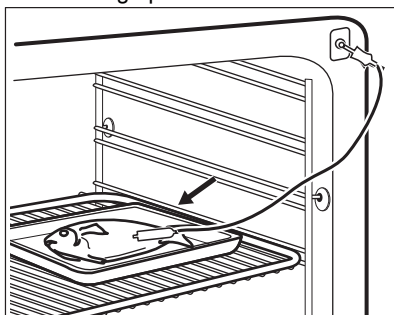
HOIATUS!

Põletusohu, kuna toidutermomeeter ja traatresti toed võivad olla väga kuumad. Ärge puudutage toidutermomeetri käepidet paljaste kätega. Kasutage alati ahjukindaid.

1. Lülitage seade sisse.
2. Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
3. Sisestage toidutermomeeter roa sisse:

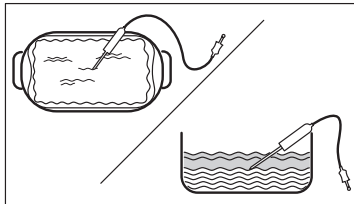
Liha, linnuliha ja kala

Sisestage toidutermomeetri ots liha- või kalatüki kõige paksemasse ossa.




Vormiroog

Suruge toidutermomeeter täpselt vormiroa keskossa. Küpsemise ajal peaks toidutermomeeter püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Toidutermomeetri silikoonist käepide peaks toetuma küpsetusnõu servale. Toidutermomeetri ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



4. Sisestage toidutermomeetri anduri pistik seadme külgseinal olevasse pistikupessa. Vt peatükki "Toote kirjeldus".

Ekraanil kuvatakse toidutermomeetri praegune temperatuur.

5.  – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
6. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.
7. Vajutage nuppu OK.
8. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Kontrollige kas toit on

valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

9. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

10. NÕUANDED JA SOOVITUSED

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks

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



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




Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

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

Energiasäästunõuandeid vt peatükist „Energiasäästunõuanded“.

Tabelites kasutatud sümbolid:

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|  | Toiduaine tüüp |
|  | Küpsetusrežiim |
| °C | Temperatuur |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  | Lisatarvik |
|  | Riili asend |
|  | Küpsetusaeg (min) |




10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud




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

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

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.






|  | °C |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pastavorm | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Kartuligratään | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lasanje | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Cannelloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Saiavorm | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

|  | °C |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Riisipuding | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Õunakook biskviitaignast (ümmargune koogi-vorm) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Sai | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

10.4 Teave katseasutustele

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

Küpsetamine ühel tasandil






|  |  |  | °C |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Rasvatu keeks | Pöördõhk | Traatrest | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Rasvatu keeks | Ülemine + alumine kuumutus | Traatrest | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Õunapirukas ¹⁾ | Pöördõhk | Traatrest | 160 | 55 - 65 | 2 |
| Õunapirukas ¹⁾ | Ülemine + alumine kuumutus | Traatrest | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Liivaküpsised | Pöördõhk | Küpsetusplaat | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Liivaküpsised | Ülemine + alumine kuumutus | Küpsetusplaat | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil ²⁾ | Pöördõhk | Küpsetusplaat | 150 | 20 - 30 | 3 |
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil ²⁾ | Ülemine + alumine kuumutus | Küpsetusplaat | 170 | 20 - 30 | 3 |
| Röstleib/-sai ³⁾ | Grill | Traatrest | max | 1 - 2 | 5 |

¹⁾ 2 küpsetusvormi on asetatud diagonaalselt (Ø 20 cm). Parempoolne tuleb paigutada vasakpoolsest rohkem ettepoole.

²⁾ Eelkuumutage tühi ahi.

³⁾ Eelkuumutage tühja seadet 5 min.

Küpsetamine mitmel tasandil

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

¹⁾ Eelkuumutage tühi ahi.

11. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit. Ärge kasutage seda katalüütilisel pinnal.

Igapäevane kasutamine

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

Lisatarvikud

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

11.2 Veeanuma puhastamine

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäägid pärast auruküpsetust.



Funktsiooni seadmine: SteamBake puhastage ahju iga 5 – 10 toiduvalmistustsükli järel.

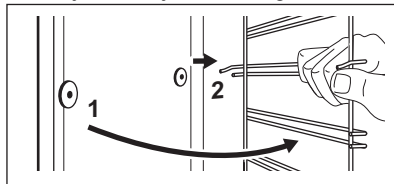
1. Kallake ahju põhjas olevasse süvendisse 250 ml valget äädikat või sidrunhapet. Kasutage max 6%-list ilma lisanditeta äädikat.

2. Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejäägid toatemperatuuril lahustada.
3. Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

11.3 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake ahjuriili tugede esiosa külgešina küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosaga külgešina küljest lahti ja eemaldage.



4. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

11.4 Katalüütiline puhastusKatalüütilise ventilaatori kate

Ahju sisepind on kaetud katalüütilise kihiga. Katalüüsi ajal absorbeerib see rasva.

Ventilaatori kate on kaetud katalüütilise emailiga. See absorbeerib seintele koguneva rasva ahju töötamise ajal. Isepuhastusprotsessi toetamiseks kuumutage tühja ahju regulaarselt.

Katalüütilise kihi laigud või värvimuutused ei avalda mõju puhastamisele.

Katalüütiline email on isepuhastuv, ärge puhastage seda lapiga.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemalda ahjust kõik tarvikud.
3. Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.

4. Valige Menüü  / Puhastamine 

5. Vajutage OK kolm korda.

Kestus: 1 h

Kui puhastamine lõpeb, kostab helisignaali. Seade lülitub välja.

6. Kui ahi on jahtunud, puhastage ahju põhja niiske ja pehme lapiga.

11.5 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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

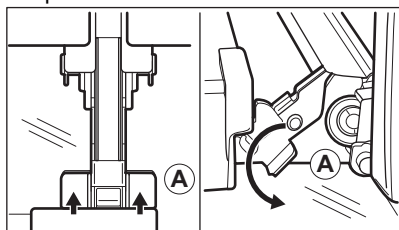
HOIATUS!

Uks on raske.

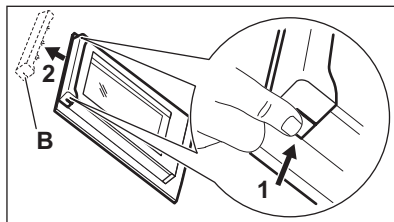
ETTEVAATUST!

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

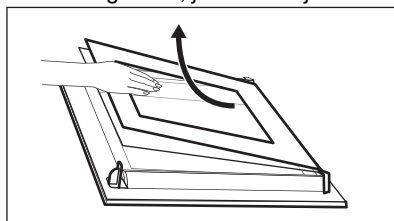
1. Veenduge, et seade on külm.
2. Sulgege uks korralikult.
3. Lükake täielikult sisse kahele uksehingel paiknevad **A** kinnitushoovad.



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



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



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

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

11.6 Lambi vahetamine

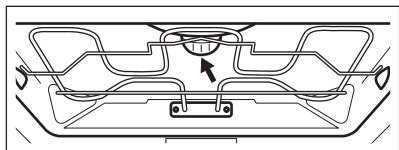
HOIATUS!

Elektrilöögi oht.
Lamp võib olla kuum.

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

Ülemine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



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

12. TÕRKEOTSING

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

| Probleem | Kontrollige kui... |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Seadet ei saa käivitada või kasutada. | Seade on elektrivõrku õigesti ühendatud. |
| Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene. | Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud. |
| Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene. | Kaitse ei ole vallandunud. |
| Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene. | Lukk on välja lülitatud. |
| Lamp on välja lülitatud. | Niiske küpsetus pöördõhuga - on sisse lülitatud. |
| Lamp ei tööta. | Lamp on läbi põlenud. |
| Toidusensor ei tööta. | Toidusensorpistik on täielikult pesasse lükatud. |
| Näidikul kuvatakse 00:00. | Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaage. |
| Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja. | Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett. |

i

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

12.2 Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel: (MOD.):

Tootenumbr (PNC):

Seerianumber (S.N.):

13. ENERGIATÕHUSUS

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

| | | |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------|
| Tarnija nimi | AEG | |
| Mudeli tunnus | BCE558370B 944188824 BCE558370M 944188825 BCK558370M 944188826 | |
| 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 | BCE558370B | 32.0 kg |
| | BCE558370M | 32.5 kg |
| | BCK558370M | 32.5 kg |

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

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

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ooterežiimis tarbitav võimsus | 0.8 W |
| Võimsustarve võrgu-ooterežiimis | 2.0 W |
| Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks | 20 min |

Juhtmeta võrguühenduse aktiveerimise ja deaktiveerimise juhiste saamiseks vaadake peatükki "Enne esmakordset kasutamist".

13.3 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

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

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

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

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkuumus

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

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkuumuse või temperatuuri näitu.

Toidu soojashoidmine

Jääkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Niiske küpsetus pöördõhuga


Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.


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

Wi-Fi

Võimaluse korral lülitage energia säästmiseks Wi-Fi välja.

14. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

Esiet sveicināti AEG pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.aeg.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

| | |
|------------------------------------------|----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... | 24 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 26 |
| 3. PRODUKTA APRAKSTS..... | 28 |
| 4. VADĪBAS PANELIS..... | 29 |
| 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS..... | 29 |
| 6. IKDIENAS LIETOŠANA..... | 30 |
| 7. PAPILDU FUNKCIJAS..... | 36 |
| 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... | 36 |
| 9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA..... | 37 |
| 10. IETEIKUMI UN PADOMI..... | 39 |
| 11. APKOPE UN TĪRĪŠANA..... | 40 |
| 12. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA..... | 43 |
| 13. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... | 43 |
| 14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... | 45 |

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. 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 invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci un mobilajām ierīcēm ar lietotni.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmām.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.

- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- 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.

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.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

2.2 Elektrotīkla savienojums

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.

- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem

elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Lūdzu, vienmēr izmantojiet stiklu un brukas, kas paredzētas konservēšanai.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neizpauziet savu Wi-Fi paroli citām personām.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.

- nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
- neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
- neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
- ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.

- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Apkope un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi. Pastāv stikla paneļu saplīšanas risks.
- Nekavējoties nomainiet durvju stikla paneļus, ja tie ir saplīsuši. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Ievērojiet piesardzību, noņemot durvis no ierīces. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu ar mazgāšanas līdzekļiem.

2.5 Iekšējais apgaismojums

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.6 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.7 Utilizācija

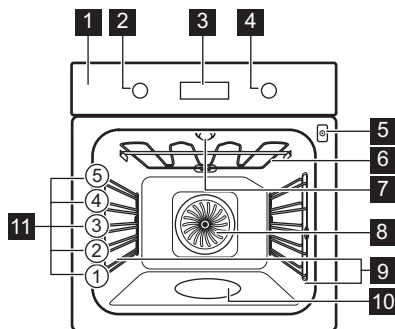
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3. PRODUKTA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgš
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Termozondes kontaktpunkts
- 6 Sildelements

- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Cepeškrāsns tilpnes reljefs
- 11 Plauktu līmeņi

3.2 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.




4. VADĪBAS PANELIS





4.1 Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu ierīci:

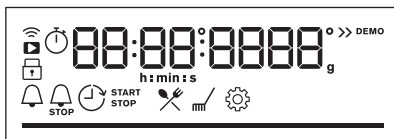
1. Nospiediet pārslēgu pogas. Tie izvirsās uz āru.
2. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu iestatījumus.

Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci. .















4.2 Vadības paneļa pārskats

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|  | Nospiediet, lai iestatītu taimera funkcijas. |
|  | Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju: Ātrā uzsilsana. |
|  | Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīces apgaismojumu. |
|  | Nospiediet, lai iestatītu ēdiena iekšējo temperatūru: Termozonde |
| OK | Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasī. |

4.3 Displeja indikatori



Displejs ar galvenajām funkcijām.

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

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 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.



5.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes un nonākšanas saskarē ar ēdiena iepriekš uzkaršējiem tukšu ierīci. Ierīce var izdalīt nepatīkamu aromātu un dūmus. Iepriekšējās karsēšanas laikā vēdiniet telpu.

1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. Iestatiet funkciju  Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 1 st.
3. Iestatiet funkciju  Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
4. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
5. Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.
6. Ievietojiet piederumus un izņemamos plauktu balstus atpakaļ to sākotnējā vietā.

5.3 Bezvadu savienojums

Lai pievienotu nepieciešamo ierīci, veiciet turpmāk norādītās darbības:

- Bezvadu tīkls ar interneta savienojumu.
 - Tam pašam bezvadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.
1. Lai lejupielādētu lietojumprogrammu, skenējiet QR kodu, kas atrodams uz lietotāja rokasgrāmatas aizmugurējā vāka. Jus varat arī lejupielādēt lietotni tieši no lietotņu veikala.
 2. Izpildiet norādījumus par darba uzsākšanu ar lietotni.
 3. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu .
 4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu  / Wi-Fi. Ieslēdziet vai izslēdziet to. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana", Nomainīta: Iestatījumi.

Wi-Fi ir ieslēgts pēc noklusējuma. Lai uzzinātu enerģijas taupīšanas padomus, skatiet nodaļu "Energoefektivitāte".



Drošības nolūkos tālrunis automātiski izslēdzas pēc 24 st. Nepieciešamības gadījumā atkārtojiet uzsākšanu.

| | |
|-----------------|-----------------------------------|
| Frekvence | 2.4 GHz WLAN |
| | 2400 - 2483.5 MHz |
| Protokols | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Maksimālā jauda | EIRP < 20 dBm (100 mW) |
| Wi-Fi modulis | NIUS-50 |

5.4 Programmatūras licences

Šajā izstrādājumā nodrošinātā programmatūra satur komponentus, kas balstīti bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūrā. AEG pateicas par atklātā pirmkoda programmatūras un robotehnikas aprindu sniegto ieguldījumu šī projekta attīstībā.

Lai piekļūtu pirmkodam, kura pamatā ir šie bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūras komponenti, kuru licences nosacījumos ir noteikts publicēšanas pienākums, kā arī lai aplūkotu pilnu to autoritātes informāciju un piemērojamos licences nosacījumus, apmeklējiet vietni <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mape NIUS)

6. IKDIENAS LIETOŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas funkcijas



Karsēšana ar ventilatoru

Gaļas un kūku cepšanai. Iestatiet zemāku temperatūru nekā Tradicionālai gatavošanai, jo ventilators krāsns iekšpusē izplata karstumu vienmērīgi.



Augš./Apakškarsēšana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



SteamBake

Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pārēdas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā.



Saldēta pārtika

Pusfabrikātu kraukšķīguma panākšanai, piem., kartupeļiem frī, kartupeļu kroketēm vai pildītām pankūciņām.



Picas funkcija

Picas un tādu ēdienu gatavošanai, kam nepieciešams lielāks karstums no apakšas.



Apakškarsēšana

Apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu. Izmantojiet zemākā plaukta līmeni.



Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra ierīces iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.



Grils

Plānu produktu grilēšanai un maizes grauzdēšanai.



Infratermiskā grilēšana

Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu gatavošana un apbrūnināšana.



Dažu karsēšanas funkciju laikā lampa var automātiski izslēgties temperatūrā, kas zemāka par 80 °C.

6.2 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes 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 automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet nodaļas Ventilatora kars. ar mitrumu sadaļā "Ieteikumi un padomi". Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Ergoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšanas padomi".

6.3 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

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

➤ Ātrā uzsildīšana: nospiediet un turiet nospiedi, lai saīsinātu karsēšanas laiku. Iespēja pieejama dažām karsēšanas funkcijām. Ventilators var ieslēgties automātiski.

6.4 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.

6.5 Iekļūšana: Izvēlne

Atveriet Izvēlni, lai piekļūtu gatavošanas paģa ēdieniem un iestatījumiem.



1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .

Displejā redzams , , , .

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

6.6 Iestatījums: Gatavošanas paģis

Gatavošanas paģis 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. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Nospiediet OK.
5. Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

Apakšizvēlne: Gatavošanas paģis

Apzīmējumi



Temperatūras sensoram jābūt savienotam, lai būtu iespējams izmantot šo funkciju. Skatiet nodaļu "Papildpiederumu izmantošana".



Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar ūdeni gatavošanai ar tvaiku.

































Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.








































Plaukta līmenis. Skatiet nodaļu "Produkta apraksts".

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



| | Ēdiena veids | Svars | Plaukta līmenis / papildpiederumi |
|----|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1 | Liellopu gaļas ceptis, pusjēls | | |
| P2 | Liellopu gaļas ceptis, vidēji izcepts | 1 - 1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali |   2: cepamā plaukte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā. |
| P3 | Liellopu gaļas ceptis, pilnībā izcepts | | |
| P4 | Steiks, vidēji izcepts | 180 - 220 g katram gabalam; 3 cm biezas šķēles |    3: cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā. |
| P5 | Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere) | 1.5 - 2 kg |   2: cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē. |

| Ēdiena veids | Svars | Plaukta līmenis / papildpiederumi |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P6 Liellopu gaļas ceptis, pusjēls (lēnā gatavošana) | | |
| P7 Liellopu gaļas ceptis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana) | 1 - 1.5 kg; 4–5 cm bieži gabali |   2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā. |
| P8 Liellopu gaļas ceptis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana) | | |
| P9 Liellopa fileja, pusjēla (lēnā gatavošana) | | |
| P10 Liellopa fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana) | 0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm bieži gabali |   2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā. |
| P11 Liellopa fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana) | | |
| P12 Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm bieži gabali |   2; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē. Cepiet aplātu. |
| P13 Cūkas kakla vai pleca cepetis | 1.5 - 2 kg |   2; cepamais trauks uz restota plaukta Pievienojiet 200 ml šķidruma cepamajā traukā. |
| P14 Cūkgāļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana) | 1.5 - 2 kg |   2; cepamā paplāte Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu. |
| P15 Cūkas mugura, svaiņa | 1 - 1.5 kg; 5–6 cm bieži gabali |   2; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā. |
| P16 Cūkas ribas | 2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgāļas ribiņas |  3; cepamā 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 bieži gabali |   2; cepamais trauks uz cepamās paplātes Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi. |
| P18 Vesela vista | 1 - 1.5 kg; svaigi |   2;  200 ml; sautējumu terīne uz cepamās paplātes Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu. |
| P19 Vistas puse | 0.5 - 0.8 kg |   3; cepamā paplāte |
| P20 Vistas krūtiņa | 180 - 200 g katram gabalam |    2; sautējuma trauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. |

| | Ēdiena veids | Svars | Plaukta līmenis / papildpiederumi |
|-----|-------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P21 | Vistas stilbiņi, svaigi | - |  3; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk. |
| P22 | Pīle, vesela | 2 - 3 kg |  2; cepamais trauks uz restota plaukta Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi. |
| P23 | Zoss, vesela | 4 - 5 kg |  2; cepamā panna Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi. |
| P24 | Gaļas rulete | 1 kg |  2; restotais plaukts |
| P25 | Vesela zivs, grilēta | 0.5 - 1 kg katrai zivij |  2; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu, garšvielām un garšaugiem. |
| P26 | Zivs fileja | - |  3; sautējuma trauks uz restotā plaukta |
| P27 | Siera kūka | - |  2;  28 cm savelkamā kūkas veidne uz restotā plaukta |
| P28 | Ābolu kūka | - |  2;  100–150 ml; cepamā paplāte |
| P29 | Ābolu tarte | - |  2; pīrāgu veidne uz restotā plaukta |
| P30 | Ābolu pīrāgs | - |  2;  100–150 ml;  22 cm pīrāgu veidne uz restotā plaukta |
| P31 | Braunijs | 2 kg mīklas |  3; cepamā panna |
| P32 | Mufini | - |  2;  100–150 ml; mafinu veidne uz restotā plaukta |
| P33 | Kēkss | - |  2; kēksa veidne uz restotā plaukta |
| P34 | Krāsni cepti kartupeļi | 1 kg |  2; cepamā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes. |
| P35 | Daiviņas | 1 kg |  3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Sagrieziet kartupeļus gabaliņos. |
| P36 | Grilēti jauktie dārzeņi | 1 - 1.5 kg |  3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Sagrieziet dārzeņus gabaliņos. |
| P37 | Kroketes, saldētas | 0.5 kg |  3; cepamā paplāte |
| P38 | Kartupeļi, saldēti | 0.75 kg |  3; cepamā paplāte |

| Ēdiena veids | Svars | Plaukta līmenis / papildpiederumi |
|------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P39 Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm | 1 - 1.5 kg |  2; sautējamā terīne uz restotā plaukta |
| P40 Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi) | 1 - 1.5 kg |  1; sautējuma trauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi. |
| P41 Svaiga pica, plānā | - |   2;  100 ml; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru |
| P42 Svaiga pica, biezā | - |   2; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru |
| P43 Kišs | - |  2; cepamā veidne 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 / rupjmaize | 1 kg |   2;  150 ml; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru / restotais plaukts |

6.7 Mainīšana: Iestatījumi

- Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .
- Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu . Nospiediet OK.
- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Nospiediet OK.
- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu vērtību. Nospiediet OK.
- Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

Apakšizvēlne: Iestatījumi

| Iestatījums | Vērtība |
|----------------------------------|-------------------------------------------------|
| 01 Diennakts laiks | Mainīt |
| 02 Displeja spilgtums | 1 - 5 |
| 03 Taustiņu skaņa | 1 — pīkstiens, 2 — klikšķis, 3 — skaņa izslēgta |
| 04 Skaņas signāla skaļums | 1 - 4 |

| Iestatījums | Vērtība |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 05 Termozonde darbība | 1 — trauksme + apturēšana, 2 — trauksme |
| 06 Laika skaitīšana | Izslēgts / Izslēgts |
| 07 Apgaismojums (lampa) | Izslēgts / Izslēgts |
| 08 Ātrā uzsilšana | Izslēgts / Izslēgts |
| 09 Wi-Fi | Izslēgts / Izslēgts |
| 10 Automātiska attālināta ekspluatācija | Izslēgts / Izslēgts |
| 11 Aizmirst tīklu | Jā / Nē |
| 12 Demonstrācijas režīms | Aktivizācijas kods: 2468 |
| 13 Programmatūras versija | Pārbauda |
| 14 Nodzēst visus iestatījumus | Jā / Nē |


7. PAPILDU FUNKCIJAS


7.1 Bloķēšana


Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

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 netišām netiktu ieslēgta.



Nospiediet un turiet nospiešu  OK, lai ieslēgtu funkciju.

Atskan signāls.  – mirgo 3 reizes, kad ir ieslēgta bloķēšana.

 OK – nospiediet un turiet nospiešu, lai ieslēgtu funkciju.

7.2 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkos, kad karsēšanas funkcija ir aktīva un nekādi iestatījumi nav mainīti, ierīce automātiski izslēgsies pēc noteikta laika perioda.

|  (°C) |  (st) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 – maksimumā | 3 |

Ja plānojat izmantot karsēšanas funkciju ilgāk par ierīces automātisku izslēgšanās laiku, iestatiet gatavošanas laiku. Skatiet nodaļu "Pulksteņa funkcijas".





Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Atliktā starta laiks.

7.3 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

8.1 Taimera funkciju apraksts

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Laika atgādinājums | Laika atskaites taimera iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību un var tikt iestatīta jebkurā laikā. |
|  Gatavošanas laiks | Lai iestatītu gatavošanas ilgumu. Beidzoties taimerī iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls, un karsēšanas funkcija automātiski izslēdzas. |
|  Atliktā starta laiks | Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana. |
|  Laika skaitīšana | Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimums ir 23 st 59 min. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību un var tikt iestatīta jebkurā laikā. |

8.2 Iestatījums: Laika atgādinājums



1. Nospiediet .

Displejā redzams: 0:00 un .


2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Laika atgādinājums.

3. Nospiediet OK. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

8.3 Iestatījums: Gatavošanas laiks



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

2. Nospiediet  līdz displejā parādās : 0:00

un 
STOP.

3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Gatavošanas laiks.
4. Nospiediet OK. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.
5. Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

8.4 Iestatījums: Atliktā starta laiks



1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru.
 2. Nospiediet līdz displejā parādās : un START .
 3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu sākuma laiku.
 4. Nospiediet OK.
- Displejā redzams: --:-- STOP .
5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai beigu laiku.
 6. Nospiediet OK.
Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.
 7. Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

8.5 Iestatījums: Laika skaitīšana

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu / Laika skaitīšana. Skatiet nodaļu "Ikdienas lietošana", Izvēlne: . Iestatījumi.
3. Nospiediet OK.
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšanu.
5. Nospiediet OK.

8.6 Iestatījums: Diennakts laiks

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu / Diennakts laiks. Skatiet nodaļu "Ikdienas lietošana", Izvēlne: Iestatījumi.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu pulksteni.
4. Nospiediet OK.

9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

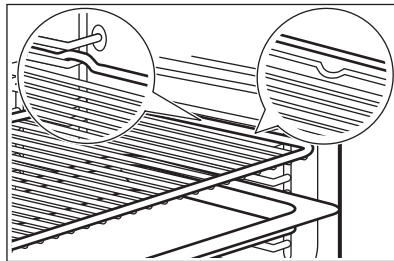
9.1 Papildpiederumu ievietošana



Atkarībā no modeļa papildpiederuma funkcijas var atšķirties. Papildinformāciju par piederumiem skatiet nodaļā "Izstrādājuma apraksts".

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību un aizsardzību pret sagāšanās. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

Ievietojiet piederumu (restoto plauktu / paplāti) starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem. Pārlicinieties, ka plaukts pieskaras cepeškrāsns iekšpusē aizmugurei .



Ja jūsu paplātei ir slīpums, novietojiet to cepeškrāsns iekšpusē aizmugures virzienā.


Ja uz piederuma ir uzraksts, pārliecinieties, ka tas ir vērstš pret jums.

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

9.2 Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

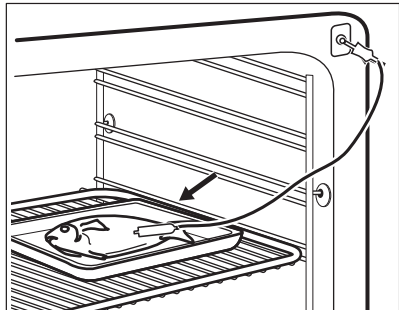
- °C – temperatūra ierīces iekšpusē. Tai jābūt vismaz 25 °C augstākai nekā ēdiena iekšējai temperatūrai.
 -  – ēdiena iekšējo temperatūru.
- Ieteikumi:
- Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
 - Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.
 - Gatavošanas laikā termozondes smailei jābūt pilnībā ievietotai ēdienā.

Gatavošana ar: Termozonde

BRĪDINĀJUMS!

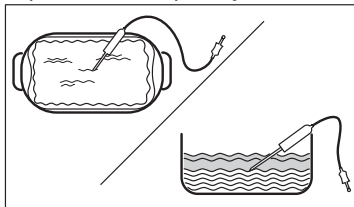
Sakarstot termozondei un plaukta atbalstiem, pastāv apdedzināšanās risks. Nepieskarieties termozondei ar kailām rokām. Vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimdus.


1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. Ievietojiet termozondi ēdienā:
Gaļa, putnu gaļa un zivis
Ievietojiet visu temperatūras sensora adatu gaļas vai zivs pašā biežākajā vietā.



Sautējums terīnē

Ievietojiet termozondes smaile galu tieši sautējuma vidū. Gatavošanas laikā temperatūras sensors jānostabilizē nekustīgā pozīcijā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai atbalstītu termozondes silikona rokturi. Termozondes gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšējai virsmai.



4. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. Skatiet nodaļu "Produkta apraksts".
Displejā redzama pašreizējā termozondes temperatūra.
5.  - nospiediet, lai iestatītu termozondes iekšējo temperatūru.
6. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.
7. Nospiediet OK.
8. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.
9. Izņemiet termozondi no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.

10. IETEIKUMI UN PADOMI

10.1 Gatavošanas ieteikumi

Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.




Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.




Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Lai uzzinātu enerģijas taupīšanas padomus, skatiet nodaļu "Energoefektivitāte".

Tabulās izmantotie simboli:

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | Ēdiena veids |
|  | Karsēšanas funkcija |
|  | Temperatūra |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | Papildpiederums |
|  | Plaukta līmenis |
|  | Gatavošanas laiks (min) |




10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.

- **Picas paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm
- **Cepamā paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 26 cm
- **Podiņi** – keramiski, diametrs 8cm, augstums 5 cm
- **Augļu pīrāga forma** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm

10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu






Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

|  | °C |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Makaronu sacepums | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Kartupeļu sacepums | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Musaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lazanja | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Kaneloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Maizes pudiņš | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Rīsu pudiņš | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Ābolu kūka ar biskvītkūkas miklas maisījumu (apaļā kūkas veidne) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Baltmaize | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

10.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Cepšana vienā līmenī






|  |  |  | °C |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Biskvītkūka bez taukvielām | Karsēšana ar ventilatoru | Restots plaukts | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Biskvītkūka bez taukvielām | Augš./Apakškar-sēšana | Restots plaukts | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Ābolu pīrāgs 1) | Karsēšana ar ventilatoru | Restots plaukts | 160 | 55 - 65 | 2 |
| Ābolu pīrāgs 1) | Augš./Apakškar-sēšana | Restots plaukts | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Smilšu mīkla | Karsēšana ar ventilatoru | Cepamā Paplāte | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Smilšu mīkla | Augš./Apakškar-sēšana | Cepamā Paplāte | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Kūciņas, 20 paplātē 2) | Karsēšana ar ventilatoru | Cepamā Paplāte | 150 | 20 - 30 | 3 |
| Kūciņas, 20 paplātē 2) | Augš./Apakškar-sēšana | Cepamā Paplāte | 170 | 20 - 30 | 3 |
| Karstmaize 3) | Grils | Restots plaukts | maks. | 1 - 2 | 5 |

1) 2 veidnes novietotas diagonāli (Ø 20 cm). Labējā jānovieto vairāk priekšpusē, salīdzinot ar kreiso.

2) Iepriekš uzkarsējiet tukšu ierīci.

3) Iepriekš uzkarsējiet tukšu ierīci 5 min.

Cepšana daudzos līmeņos

|  |  |  | °C |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Smilšu mīkla | Karsēšana ar ventilatoru | Cepamā Paplāte | 140 | 25 - 45 | 2 un 4 |
| Kūciņas, 20 paplātē 1) | Karsēšana ar ventilatoru | Cepamā Paplāte | 150 | 25 - 35 | 2 un 4 |
| Biskvītkūka bez taukvielām | Karsēšana ar ventilatoru | Restots plaukts | 160 | 45 - 55 | 2 un 4 |
| Ābolu pīrāgs | Karsēšana ar ventilatoru | Restots plaukts | 160 | 55 - 65 | 2 un 4 |

1) Iepriekš uzkarsējiet tukšu ierīci.

11. APKOPE UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Neklājiet to uz katalītiskajām virsmām.

Lietošana ikdienā

- Iztīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

Iztīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.



Funkcijai: SteamBake tīriet cepeškrāsns ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.

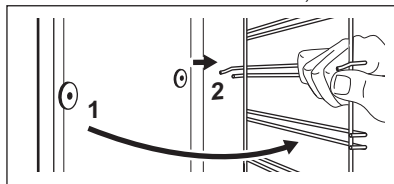
1. Ielejiet cepeškrāsns tilpnes padziļinājumā 250 ml baltā etiķa vai citronskābes. Lietojiet etiķi bez piedevām, kura skābes koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.
2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.
3. Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.

11.3 Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu ierīci.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

2. Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
3. Pavelciet plaukta balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.



4. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.

11.4 Katalītiskā tīrīšana Katalītiskais ventilatora pārsegs

Cepeškrāsns iekšpuse ir pārklāta ar katalītisku emalju. Tā absorbē taukus katalīzes laikā.

Ventilatora pārsegs ir pārklāts ar katalītisku emalju. Tā absorbē taukus, kas nosēžas uz ierīces sienām tās darbības laikā. Lai veiktu ierīces pašattīrīšanas procedūru, regulāri uzkaršējiet to, neievietojot tajā produktus.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē tīrīšanas kvalitāti.

Katalītiskajai emaljai piemīt pašattīrīšanās, netīriet to ar drānu.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
 2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
 3. Noīriet cepeškrāsns grīdu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu trauku mazgāšanas līdzekli.
 4. Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana .
 5. Nospiediet OK trīs reizes.
- Ilgums:** 1 st
Beidzoties tīrīšanas ciklam, atskan signāls. Ierīce izslēdzas.
6. Kad ierīce ir atdzisusi, iztīriet cepeškrāsns apakšu ar mīkstu, mitru drānu.

11.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

Lai notīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.

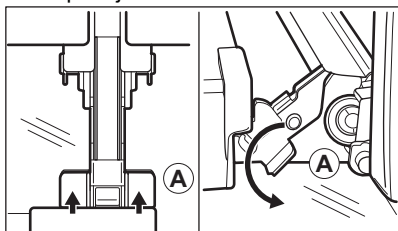
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

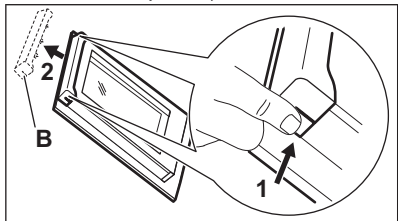
⚠ UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.

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

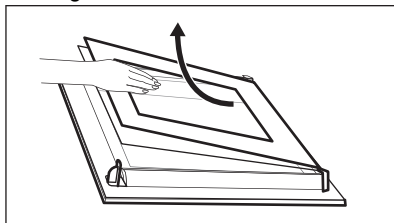


4. Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuvenais leņķis: 70°).
5. Turiet durvis ar vienu roku katrā pusē un velciet tās augšupvērstā leņķī prom no cepeškrāsns.
6. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē.
7. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **B** no abām pusēm un bīdīdiet to uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



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

9. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.



10. Nofiriet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā. Vispirms uzstādiat mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis.

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

11.6 Spuldzes maiņa

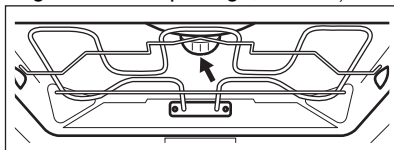
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
3. Novietojiet drānu uz cepeškrāsns grīdas.

Augšējā lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.



2. Nofiriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

12. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Ko darīt, ja...

| Problēma | Pārbaudiet, vai... |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Ierīci nevar ieslēgt vai lietot. | Ierīce ir pareizi pieslēgta strāvas padevei. |
| Ierīce neuzsilst. | Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija. |
| Ierīce neuzsilst. | Izdedzis drošinātājs. |
| Ierīce neuzsilst. | Bloķēšana ir atslēgta. |
| Apgaismojums ir izslēgts. | Ir aktivizēts Ventilatora kars. ar mitrumu. |
| Nestrādā lampiņa. | Spuldze ir izdegusi. |
| Nedarbojas funkcija Termozonde. | Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā. |
| Displejā redzams 00:00. | Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku. |
| No cepeškrāsns tīlnes reljefa tek ūdens. | Cepeškrāsns tīlnes reljefā ir pārāk daudz ūdens. |



Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājoķļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

12.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces priekšējā rāmja. Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenoņemiet ierīces tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis(MOD.) :

Izstrādājuma Nr. (PNC):

Sērijas numurs (S.N.):

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Produkta informācijas lapa un produkta informācija atbilstoši ES Enerģijas marķējuma un ekodizaina noteikumiem

| | |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Piegādātāja nosaukums | AEG |
| Modeļa identifikācija | BCE558370B 944188824 BCE558370M 944188825 BCK558370M 944188826 |

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------|
| Energoefektivitātes indekss | 81.2 | |
| Energoefektivitātes klase | A+ | |
| Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā | 1.09 kWh/ciklā | |
| Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā | 0.69 kWh/ciklā | |
| Kameru skaits | 1 | |
| Siltuma avots | Elektrība | |
| Skalums | 71 l | |
| Cepeškrāsns veids | Iebūvējama cepeškrāsns | |
| Svars | BCE558370B | 32.0 kg |
| | BCE558370M | 32.5 kg |
| | BCK558370M | 32.5 kg |

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.

13.2 Produkta informācija par enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā | 0.8 W |
| Jaudas patēriņš tīkla gaidstāves režīmā | 2.0 W |
| Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu | 20 min |

Norādījumus par to, kā aktivizēt un deaktivizēt bezvadu tīkla savienojumu, skatiet nodaļā "Pirms pirmās lietošanas reizes".

13.3 Elektroenerģijas taupīšanas padomi

Tālāk norādīto padomu ievērošana palīdzēs ietaupīt enerģiju ierīces lietošanas laikā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus un tumšus, neatstarojošus traukus un konteinerus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Pirms gatavošanas iepriekš neuzkarsējiet ierīci, ja vien tas nav īpaši norādīts.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai saglabātu ēdiena siltumu vai uzsildītu citus ēdienus.

Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums vai temperatūra.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un

saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

Ventilatora kars. ar mitrumu


Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.


Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

Wi-Fi

Kad iespējams, izslēdziet Wi-Fi, lai taupītu enerģiju.

14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Sveiki atvykę į „AEG“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikdžių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.aeg.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA..... | 46 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS..... | 48 |
| 3. GAMINIO APRAŠYMAS..... | 50 |
| 4. VALDYMO SKYDELIS..... | 51 |
| 5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ..... | 51 |
| 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS..... | 52 |
| 7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS..... | 58 |
| 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS..... | 58 |
| 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS..... | 59 |
| 10. NAUDINGI PATARIMAI..... | 61 |
| 11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA..... | 63 |
| 12. GEDIMŲ ŠALINIMAS..... | 65 |
| 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 65 |
| 14. APLINKOS APSAUGA..... | 67 |

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

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 ar juos valdančia programėle mobiliuosiuose įrenginiuose.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- 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 – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.

- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga 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.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara 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 patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- 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 prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros laidą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.

- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Konservavimui visada naudokite tik tam tinkamus stiklainius ir indus.

- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Nesidalykite savo „Wi-Fi“ slaptažodžiu.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant duralės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso duralės. Stiklinės plokštės gali suskilti.
- Pažeistas stiklines durelių plokštės nedelsiant pakeiskite naujomis. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą
- Išmontuodami prietaiso dureles būkite labai atsargūs. Duralės sunkios!

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio plovikliais.

2.5 Vidinis apšvietimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba 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 tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.6 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliootąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.7 Išmetimas

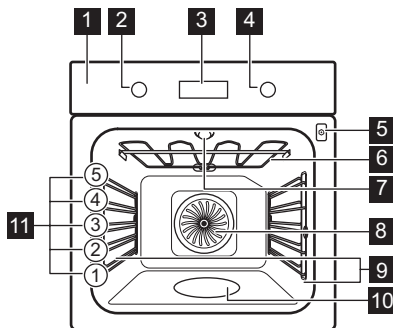
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Maisto termometro lizdas
- 6 Šildymo elementas
- 7 Lemputė
- 8 Ventiliatorius
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Orkaitės vidaus įduba
- 11 Vietos lentynoje

- 7 Lemputė
- 8 Ventiliatorius
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Orkaitės vidaus įduba
- 11 Vietos lentynoje

3.2 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.




4. VALDYMO SKYDELIS





4.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Kad įjungtumėte prietaisą:

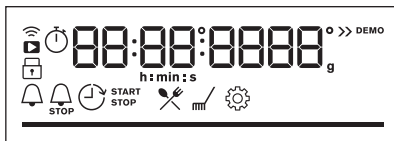
1. Spustelėkite reguliatorius. Regulatoriai išsitrauks.
2. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte.
3. Pasukite valdymo reguliatorių, kad pakeistumėte nustatymą.

Kai prietaisą norėsite išjungti, pasukite kaitinimo funkcijų reguliatorių į išjungimo padėtį .















4.2 Valdymo skydelio apžvalga

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Paspauskite, kad nustatytumėte laikmačio funkcijas. |
|  | Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Greitasis įkaitinimas. |
|  | Paspauskite, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaiso lemputę. |
|  | Norėdami pakeisti nustatytą patiekalo kepimo temperatūrą, spauskite: Maisto termometras |
| OK | Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą. |

4.3 Ekranų indikatoriai



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Prietaisas yra užrakintas. |
|  | Submenui: Kepimo vadovas. |
|  | Submenui: Valymas. |
|  | Submenui: Nustatymai |
|  | Greitas įkaitinimas – įjungta. |
|  | Įjungta ruošimo garuose funkcija. |
|  | Maisto termometras – įjungta. |
|  | Laikmatis – įjungta. |
|  | Kepimo laikas – įjungta. |
|  | Atidėto paleidimo laikas – įjungta. |
|  | Laikmatis – įjungta. |
|  | „Wi-Fi“ ryšys – įjungta. |
|  | Nuotolinis valdymas – įjungta. |
|  | Progreso juosta rodo, kada prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą arba kada baigiasi maisto gaminimo trukmė. |

5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 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.


5.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas


Prieš naudodami ir dėdami maistą pirmą kartą, pakaitinkite tuščią prietaisą. Prietaisas gali skleisti nemalonų kvapą ir dūmus. Išankstinio įkaitinimo metu vėdinkite patalpą.

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją  Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.
3. Nustatykite funkciją  Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
4. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
5. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
6. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

5.3 Belaidis ryšys

Prietaisui prijungti jums reikės:

- Internetinio belaidžio ryšio.
 - Mobilaus prietaiso, prijungto prie to paties belaidžio tinklo.
1. Norėdami atsisiųsti programėlę, nuskaitykite QR kodą ant naudotojo vadovo galinio viršelio. Taip pat programėlę galite atsisiųsti iš programėlių parduotuvės.
 2. Vadovaukitės programėlės nurodymais.
 3. Kaitinimo funkcijų valdymo rankenėle pasirinkite .

4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte  / „Wi-Fi“ ryšys. Įjunkite arba išjunkite. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. Pakeitimas: Nuostatos. „Wi-Fi“ ryšys numatytoji būseną – įjungta. Patarimus, kaip taupyti energiją, rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“.



Siekiant užtikrinti saugumą, nuotolinis valdymas po 24 val išsijungia automatiškai. Jei reikia, registraciją pakartokite.

| | |
|-----------------|-----------------------------------|
| Dažnis | 2.4 GHz WLAN |
| | 2400 - 2483.5 MHz |
| Protokolas | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Maksimali galia | EIRP < 20 dBm (100 mW) |
| „Wi-Fi“ modulis | NIUS-50 |

5.4 Programinės įrangos licencijos

Šio gaminio programinės įrangos elementai yra atvirojo kodo ir nemokami. AEG dėkoja atvirojo programinio kodo ir robotikos bendruomenėms už jų indėlį.

Šių nemokamų programinės įrangos elementų atvirąjį programinį kodą, licencijas bei publikavimo ir autorių teisių sąlygas rasite adresu: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (aplankas NIUS)

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaitinimo funkcijos



Karšto oro srautas

Kepti mėsą ir pyragus. Nustatykite žemesnę temperatūrą nei pasirinkę viršutinio / apatinio kaitinimo funkciją, nes ventiliatorius tolygiai paskirsto kaitrą orkaitės viduje.



Apatinis + viršutinis kaitinimas

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.



SteamBake

Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo.



Šaldytas maistas

Traškiems pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems sūtinukams.



Picos programa

Tinka kepti picą ir kitus patiekalus, kuriems reikalingas kaitinimas iš apačios.



Apatinis kaitinimas

Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui. Naudokite žemiausią lentynos padėtį.



Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra prietaise gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.



Grillis

Ploniems maisto gabalėliams ir duonos krebučiams kepti grilyje.



Turbo grillis

Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Apkepams ruošti ir skrudinti.



Kai kurių kaitinimo funkcijų metu, temperatūrai nukritus žemiau 80 °C, lemputė gali išsijungti automatiškai.

6.2 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Patikros pagal: IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Rekomendacijos, kaip taupyti energiją, rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymo patarimai“.

6.3 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

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

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

6.4 Nustatymas: SteamBake - Maisto ruošimas garuose

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

ĮSPĖJIMAS!

Lėtai atidarykite dureles. Staiga išsiveržę garai gali nudeginti!

6.5 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**.

6.6 Nuostata: Kepimo vadovas

Kepimo vadovas antrinį meniu sudaro konkretiems 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. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite **OK**.

5. Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

Submeniu: Kepimo vadovas

Paaiškinimas



Kad galėtumėte naudotis šia funkcija, turite prijungti maisto termometrą. Žr. skyrių „Priedų naudojimas“.



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




















Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.




































Lentynėlės lygis. Žr. skyrių „Gaminio aprašymas“.

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

| | Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1 | Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas | | |
| P2 | Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas | 1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai |   2; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą. |
| P3 | Jautienos kepsnys, gerai iškeptas | | |
| P4 | Kepsnys, vidutiniškai iškeptas | 180 - 220 g vienam gabalui; 3 cm storio griežiniai |    3; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą. |
| P5 | Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis) | 1.5 - 2 kg |   2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą. |

| | Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai |
|-----|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P6 | Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje) | | |
| P7 | Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje) | 1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai |  2; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą. |
| P8 | Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje) | | |
| P9 | Jautienos filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje) | | |
| P10 | Jautienos filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje) | 0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai |  2; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą. |
| P11 | Jautienos filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje) | | |
| P12 | Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm storio gabalai |  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą. Uždengtas kepsnys. |
| P13 | Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys | 1.5 - 2 kg |  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Į keptamą patiekalą įpilkite 200 ml skysčio. |
| P14 | Plėšytai kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje) | 1.5 - 2 kg |  2; kepimo skarda Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų. |
| P15 | Kiaulienos nugarinė, šviežia | 1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai |  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą. |
| P16 | Kiaulienos šonkauliukai | 2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkauliukus |  3; gili keptuvė Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite. |
| P17 | Ėrienos koja su kaulu | 1.5 - 2 kg; 7–9 cm storio gabalai |  2; patiekalo kepimas ant kepimo skardos Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite. |
| P18 | Visas viščiukas | 1 - 1.5 kg; šviežias |  2;  200 ml; troškinyt ant kepimo padėklo Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštinę apverskite, kad vienodai paskrustų. |

| | Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai |
|-----|--------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P19 | Viščiukas, pusė | 0.5 - 0.8 kg |   3; kepimo skarda |
| P20 | Viščiuko krūtinėlė | 180 - 200 g gabalui |   2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės . Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. |
| P21 | Viščiukų šlaunelės, atvės. | - |   3; kepimo skarda Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau. |
| P22 | Visa antis | 2 - 3 kg |   2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gamini- mo trukmės, antį apverskite. |
| P23 | Visa žąsis | 4 - 5 kg |   2; gili keptuvė Įdėkite mėsą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite. |
| P24 | Mėsos vyniotinis | 1 kg |   2; vielinė lentynėlė |
| P25 | Žuvis, kepta ant grot. | 0.5 - 1 kg vienai žuviai |   2; kepimo skarda Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite prieskoniais bei žole- lėmis. |
| P26 | Žuvies filė | - |   3; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės |
| P27 | Sūrio pyragas | - |  2;  28 cm užveržiama kepimo forma ant vielinės lentynėlės |
| P28 | Obuolių pyragas | - |   2;  100–150 ml; kepimo skarda |
| P29 | Obuolių tortas | - |  2; pyrago forma ant vielinės lentynėlės |
| P30 | Obuolių pyragas | - |   2;  100–150 ml;  22 cm pyrago forma ant vielinės lentynėlės |
| P31 | Šokoladiniai sausai- nėliai | 2 kg tešlos |  3; gili keptuvė |
| P32 | Keksiukai | - |   2;  100–150 ml; keksiukų padėklas ant vieli- nės lentynėlės |
| P33 | Pyragas su priedais | - |  2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės |
| P34 | Keptos bulvės | 1 kg |  2; kepimo skarda Sudėkite nuluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skar- dos. |
| P35 | Keptos bulvytės | 1 kg |  3; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Supjaustykite bulves skiltelėmis. |

| | Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai |
|-----|--------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P36 | Ant grilio keptos daržovės | 1 - 1.5 kg | 3; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Supjaustykite daržoves. |
| P37 | Kroketai, užšaldyti | 0.5 kg | 3; kepimo skarda |
| P38 | Šaldytos bulvytės | 0.75 kg | 3; kepimo skarda |
| P39 | Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais | 1 - 1.5 kg | 2; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės |
| P40 | Bulvių plokštainis (žalios bulvės) | 1 - 1.5 kg | 1; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite. |
| P41 | Šviežia pica, plona | - | 2; 100 ml; kepimo skardoje su kepimo popieriumi |
| P42 | Šviežia pica, stora | - | 2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi |
| P43 | Pyragas „Quiche“ | - | 2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės |
| P44 | Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona | 0.8 kg | 2; 150 ml; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko. |
| P45 | Viso grūdo / ruginė / juoda duona | 1 kg | 2; 150 ml; kepimo skardoje su kepimo popieriumi / ant vielinės lentynėlės |

6.7 Keičiama: Nustatymai

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į padėtį.
2. Valdymo rankenėle pasirinkite .
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.

Submenui: Nustatymai

| Nustatymai | Reikšmė |
|-----------------|----------|
| 01 Paros laikas | Pakeisti |

| Nustatymai | Reikšmė |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 02 Ekranų ryškumas | 1 - 5 |
| 03 Mygtukų tonai | 1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garsas išjungtas |
| 04 Įspėjamo signalo garsas | 1 - 4 |
| 05 Maisto termometras veiksmas | 1 – signalas ir sustabdymas, 2 – signalas |
| 06 Laikmatis | Įjungti / išjungti |
| 07 Orkaitės apšvietimas | Įjungti / išjungti |
| 08 Greitas įkaitinimas | Įjungti / išjungti |
| 09 „Wi-Fi“ ryšys | Įjungti / išjungti |
| 10 Nuotolinis valdymas | Įjungti / išjungti |

| | Nustatymai | Reikšmė |
|----|-----------------------------|------------------------|
| 11 | Atsijungti nuo tinklo | Taip / ne |
| 12 | Demonstracinis režimas | Aktyvavimo kodas: 2468 |
| 13 | Programinės įrangos versija | Tikrinti |

| | Nustatymai | Reikšmė |
|----|--------------------------|-----------|
| 14 | Atkurti visus nustatymus | Taip / ne |

7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS


7.1 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 užrakintas, kad atsitiktinai neįjungtumėte prietaiso.


Paspauskite  OK, kad įjungtumėte funkciją.



Suveiks garsinis signalas.  – kai užraktas įsijungs, sumirksės 3 kartus.

 OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte funkciją.

7.2 Automatinis išsijungimas

Saugumo sumetimais prietaisas po kurio laiko išsijungia automatiškai, jeigu veikia kaitinimo funkcija ir nėra pakeičiamos nuostatos.

|  (°C) |  (val) |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115 | 12.5 |

|  (°C) |  (val) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maks. | 3 |

Jeigu ketinate naudotis kaitinimo funkcija ilgiau nei laikotarpį, po kurio suveikia automatinis išsijungimas, nustatykite maisto gaminimo trukmę. Žr. skyrių „Laikrodžio funkcijos“.


Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Atidėto paleidimo laikas.

7.3 Ventilatorius


Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsite, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 Laikmačio funkcijų aprašymas

 **Laikmatis**

Laikmačiui nustatyti. Laikui pasibaigus išgirsite signalą. Ši funkcija niekaip neveikia prietaiso veikimo ir gali būti nustatyta bet kada.

 **STOP**

Kepimo laikas

Maisto ruošimo laikui nustatyti. Pasibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.



Atidėto paleidimo laikas

Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.



Laikmatis

Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min. Ši funkcija niekaip neveikia prietaiso veikimo ir gali būti nustatyta bet kada.

8.2 Nuostata: Laikmatis

1. Paspauskite .

Ekrane matysite: 0:00 ir .

2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Laikmatis.
3. Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradeda atgalinį skaičiavimą.

8.3 Nuostata: Kepimo laikas

1. Valdymo rankenėlėmis pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Palaikykite nuspaudę , kol ekrane pamatysite: 0:00 ir .
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Kepimo laikas.
4. Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradės atgalinį skaičiavimą.
5. Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

8.4 Nuostata: Atidėto paleidimo laikas

1. Valdymo rankenėlėmis pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Palaikykite nuspaudę , kol ekrane pamatysite: ir START .

3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pradžios laiką.

4. Paspauskite OK.

Ekrane matysite: --:-- STOP .

5. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pabaigos laiką.

6. Paspauskite OK.

Laikmatis pradeda atgalinį skaičiavimą nustatytu paleidimo laiku.

7. Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

8.5 Nuostata: Laikmatis

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte / Laikmatis. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“, skirsnį „Meniu“: Nustatymai.
3. Paspauskite OK.
4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte laikmatį.
5. Paspauskite OK.

8.6 Nustatymas: Paros laikas

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte / Paros laikas. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“; meniu: Nuostatos.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte laikrodį.
4. Paspauskite OK.

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

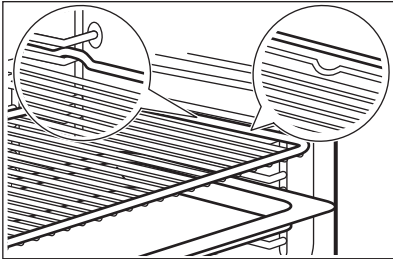
9.1 Priedų naudojimas



Priklausomai nuo modelio, priedų funkcijos gali skirtis. Daugiau informacijos apie priedus rasite skyriuje „Gaminio aprašymas“.

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

Įstatykite priedą (vielinę lentynėlę / padėklą) tarp lentynos atramos kreipiamųjų strypų. Pasiūpinkite, kad lentynėlė pasiektų orkaitės galą.



Jei jūsų skarda yra nuolydis, jis turi būti orkaitės gale.

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

Jeį naudojate padėklą su skylėmis, padėkite padėklą / keptuvę po juo, kad surinktumėte lašančius skysčius.

9.2 Maisto termometras

Matuoja temperatūrai maisto viduje.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

- °C – temperatūra prietaiso viduje. Turi būti bent 25 °C aukštesnė už patiekalo vidinę temperatūrą.

-  – maisto vidaus temperatūra.

Rekomendacijos:

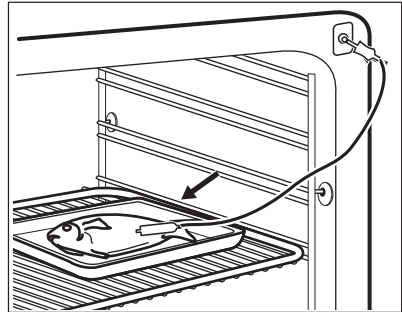
- Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.
- Nenaudokite skystiems patiekalams.
- Maisto ruošimo metu maisto termometro jutiklis turi būti visas įsmeigtas į patiekalą.

Maisto ruošimas naudojantis: Maisto termometras

⚠ ĮSPĖJIMAS!

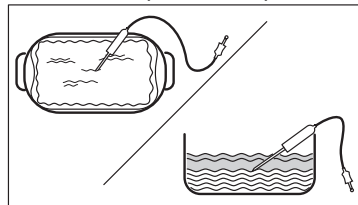
Pavojus nusideginti – maisto termometras ir lentynėlių atramos įkaista. Nelieskite maisto termometro rankenėlės plikomis rankomis. Visuomet mūvėkite orkaitę skirtas pirštines.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
3. Įsmeikite maisto termometrą į patiekalą: **Mėsą, paukštieną ar žuvis** Įsmeikite visą maisto termometro kištuką į stambiausią mėsos arba žuvies gabalą.




Užkepėlės

Maisto termometro galą kiškite tiksliai į užkepėlės vidurį. Gaminimo metu maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Maisto termometrą padėkite taip, kad silikoninė jo rankenėlė atsiremtų į kepimo indo briauną. Maisto termometro galas neturi liesti kepimo indo apačios.



4. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą, esantį prietaiso viduje. Žr. skyrių „Gaminio aprašymas“.
- Ekrane matysite dabartinę maisto termometro temperatūrą.

5.  – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujama kepimo temperatūrą.
6. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
7. Paspauskite **OK**.
8. Maistui įkaitus iki nustatytos temperatūros pasigirs signalas. Patikrinkite, ar maistas

9. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą.

10. NAUDINGI PATARIMAI

10.1 Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.




Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei galbūt esate įpratę. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkreitiems patiekalams.




Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Patarimus, kaip taupyti energiją, rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“.

Lentelėse naudojami simboliai:

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | Maisto tipas |
|  | Kaitinimo funkcija |
|  | Temperatūra |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|  | Priedai |
|  | Lentynos padėtis |
|  | Maisto gaminimo trukmė (min) |




10.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai




Naudokite tamsius ir šviesos neatspindinčius indus bei padėklus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesūs ir šviesą atspindintys indai.

- **Picos skarda** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm
- **Kepimo indas** – tamsus, neatspindintis, skersmuo 26 cm
- **Kepimo indeliai** – keramikiniai, skersmuo 8 cm, aukštis 5 cm
- **Kepimo forma** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm

10.3 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.






|  | °C |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Makaronų plokštainis | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Bulvių plokštainis | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Musaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lazanija | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Įdaryti makaronai kaneloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Duonos pudingas | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

|  | °C |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ryžių pudingas | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Biskvitinės tešlos obuolių pyragas (apvali kepi- mo forma) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Balta duona | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

10.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Patikros pagal: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Kepimas viename lygyje






|  |  |  | °C |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Biskvitinis pyragas be riebalų | Karšto oro srau- tas | Grotelės | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Biskvitinis pyragas be riebalų | Apatinis + viršuti- nis kaitinimas | Grotelės | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Obuolių pyragas 1) | Karšto oro srau- tas | Grotelės | 160 | 55 - 65 | 2 |
| Obuolių pyragas 1) | Apatinis + viršuti- nis kaitinimas | Grotelės | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Trapios tešlos kepiniai | Karšto oro srau- tas | Kepimo skarda | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Trapios tešlos kepiniai | Apatinis + viršuti- nis kaitinimas | Kepimo skarda | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle 2) | Karšto oro srau- tas | Kepimo skarda | 150 | 20 - 30 | 3 |
| Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle 2) | Apatinis + viršuti- nis kaitinimas | Kepimo skarda | 170 | 20 - 30 | 3 |
| Skrebutis 3) | Grilis | Grotelės | maks. | 1 - 2 | 5 |

1) 2 įstrižai sudėtos kepimo formos (Ø 20 cm). Dešinioji turi būti priekyje kairiosios.

2) Įkaitinkite prietaisą.

3) Kaitinkite tuščią prietaisą 5 min.

Kepimas keliuose lygiuose

|  |  |  | °C |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Trapios tešlos kepiniai | Karšto oro srau- tas | Kepimo skarda | 140 | 25 - 45 | 2 ir 4 |
| Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle 1) | Karšto oro srau- tas | Kepimo skarda | 150 | 25 - 35 | 2 ir 4 |
| Biskvitinis pyragas be riebalų | Karšto oro srau- tas | Grotelės | 160 | 45 - 55 | 2 ir 4 |



Obuolių pyragas



Karšto oro srautas



Grotelės



160



55 - 65



2 ir 4

1) Įkaitinkite prietaisą.

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu. Ploviklio nenaudokite kataliziniams paviršiams.

Kasdienis naudojimas

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaiso vidų. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
- Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo nusausinkite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

Priedai

- Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Neplaukite priedų indaplovėje.
- Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

11.2 Apatinės įdubos valymas

Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.



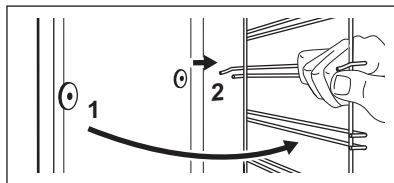
Naudojant funkciją SteamBake, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklų.

1. Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto arba citrinos rūgšties. Naudokite ne stipresnį nei 6 % rūgštingumo actą be priedų.
2. Palaukite 30 min, kol actas ištirpdytų likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.
3. Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

11.3 Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.
3. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite.



4. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

11.4 Katalizinis valymas Katalizinio ventiliatoriaus dangtelis



Vidus padengtas katalitiniu paviršiumi. Katalitinės sienelės sugeria riebalus.

Ventiliatoriaus dangtis yra padengtas kataliziniu emaliu. Prietaisui veikiant jis sugeria ant sienelių susikaupusius riebalus. Jei norite naudotis šia išvalymo funkcija, reguliariai įkaitinkite tuščią prietaisą.

Dėmės ant katalizinių paviršių ar spalvos pakitimai valymo kokybei poveikio neturi.

Katalizinis emalis nusivalo savaime – šluoste valyti jo nereikia.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite visus priedus iš orkaitės.
3. Orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą valykite tik šiltu vandeniu, minkšta šluoste ir švelniu plovikliu.

4. Pasirinkite Meniu  / Valymas .

5. Spustelėkite OK tris kartus.

Trukmė: 1 val

Valymui pasibaigus išgirsite signalą.

Prietaisas išsijungia.

6. Prietaisui atvėsus išvalykite orkaitės dugną drėgna minkšta šluoste.

11.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.

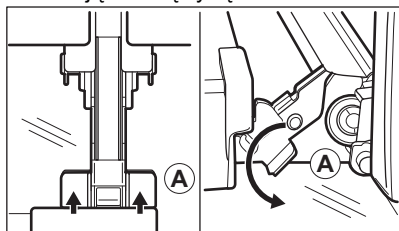
ĮSPĖJIMAS!

Durelės sunkios.

DĖMESIO

Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

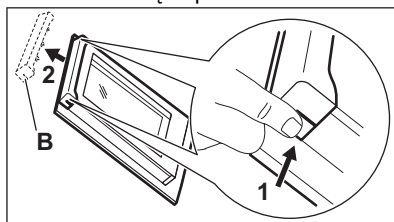
1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Iki galo atidarykite dureles.
3. Iki galo nuspauskite suveržiamąsias dviejų durelių vyrių svirtis **A**.



4. Priverkite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties (maždaug: 70°kampu).
5. Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės.

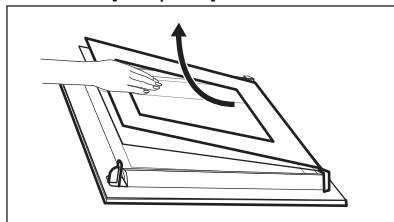
6. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.

7. Laikydami durelių apdailą **B** abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.



8. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.

9. Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.



10. Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu.

Atsargiai nusauskite stiklo plokštes.

Neplaukite stiklo dalių indaplovėje.

Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka. Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles.

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

11.6 Lemputės keitimas

ĮSPĖJIMAS!

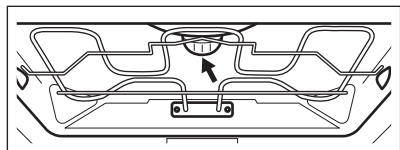
Elektros smūgio pavojus.

Lemputė gali būti karšta.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
3. Padėkite ant orkaitės dugno šluostę.

Viršutinė lemputė

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.



2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

12. GEDIMŲ ŠALINIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

| Triktis | Patikrinkite: |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Prietaiso negalima įjungti arba valdyti. | Prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo. |
| Prietaisas neįkaista. | Išjungta automatinio išsijungimo funkcija. |
| Prietaisas neįkaista. | Perdegę saugiklis. |
| Prietaisas neįkaista. | Užraktas yra išjungta. |
| Lemputė išjungta. | Drėgnas konvek. kepinimas – įjungta. |
| Lemputė neveikia. | Perdegę lemputė. |
| Maisto termometras neveikia. | Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą. |
| Ekrane matysite 00:00. | Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką. |
| Iš vidinės įdubos išteka vanduo. | Vidinėje įduboje per daug vandens. |



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.

12.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Vardinę lentelę rasite ant priekinio prietaiso rėmo. Jį pamatysite atidarę dureles. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.):

Gaminio numeris (PNC):

Serijos numeris (S.N.):

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Informacijos apie gaminį lapas parengtas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------|
| Tiekėjo pavadinimas | AEG | |
| Modelio identifikatorius | BCE558370B 944188824 BCE558370M 944188825 BCK558370M 944188826 | |
| Energijos efektyvumo rodyklė | 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 | BCE558370B | 32.0 kg |
| | BCE558370M | 32.5 kg |
| | BCK558370M | 32.5 kg |

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

13.2 Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| Energijos sąnaudos budėjimo režimu | 0.8 W |
| Energijos sąnaudos tinklo parengties režimu | 2.0 W |
| Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas | 20 min |

Nurodymai, kaip įjungti ir išjungti belaidžio tinklo ryšį, pateikti skyriuje „Prieš naudojimą pirmą kartą“.

13.3 Patarimai, kaip taupyti energiją

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius ir tamsius, šviesos neatspindinčias kepimo formas ir indus, kad sutaupytumėte daugiau energijos.

Prieš gamindami maistą prietaiso nešildykite, nebent būtų aiškiai nurodyta kitaip.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

Liekamasis karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo

pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likutinio prietaiso karščio.

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

Kai išjungsite prietaisą, ekrane matysite nurodytą liekamąjį karštį arba temperatūrą.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir naudokite likutinį karštį, kad palaikytumėte patiekalų šilumą. Ekrane matysite likutinio karščio indikatorių arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

Drėgnas konvek. kepimas


Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.


Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

„Wi-Fi“ ryšys

Jei įmanoma, išjunkite „Wi-Fi“, kad taupytumėte energiją.

14. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

