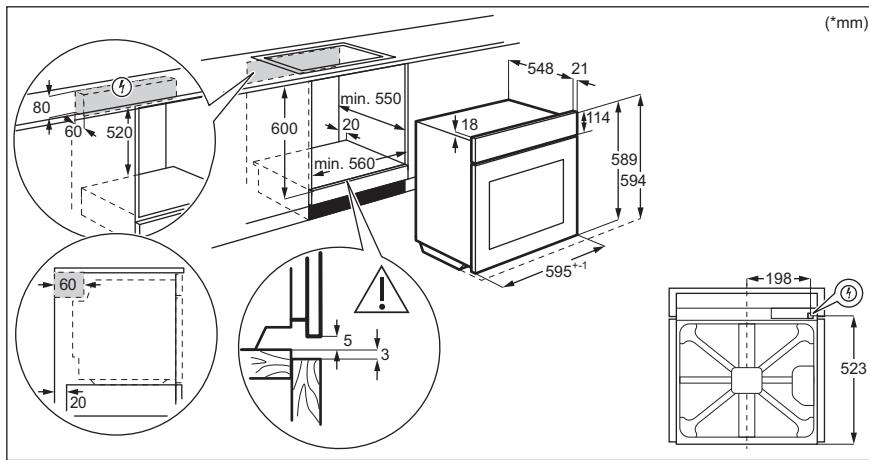
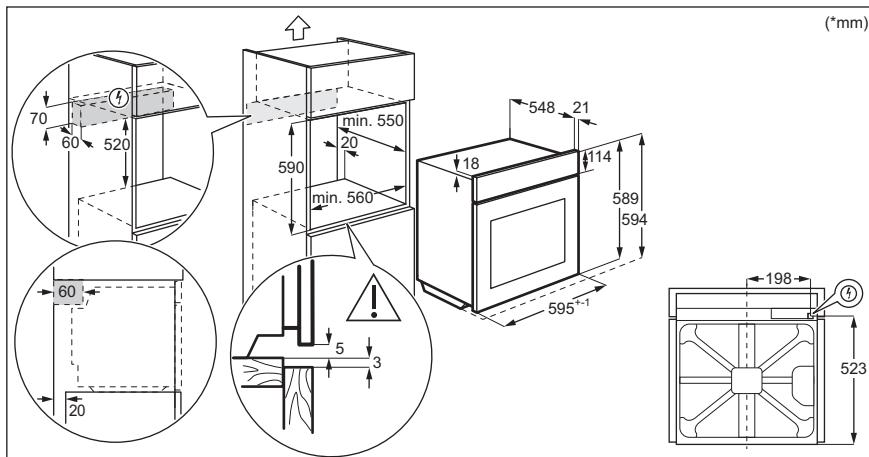


BPS351161M

| | | |
|-----------|---|----|
| ET | Kasutusjuhend Ahi | 3 |
| LV | Lietošanas instrukcija Cepēškrāsns | 19 |
| LT | Naudojimo instrukcija Orkaitė | 36 |

PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS



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



Jätkusuutlikkuse huvides vähendame paberkandjal materjalide osakaalu ja pakume kasutusjuhendeid veebis. Oma kasutusjuhendi leiate aadressilt aeg.com/manuals



Nõuandeid, brošüüre, törkeotsingu, teavet teeninduse ja parandusvõimalustega kohta leiate aadressilt aeg.com/support



Täiendavate retseptide, näpunäidete ja törkeotsingu juhendi saamiseks laadige alla rakendus **My AEG Kitchen**.



1. OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta kehavigastuste ega varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldus- või kasutusnõuete eiramisest. Hoidke kasutusjuhendit kindlas ja kättesaadavas kohas, et saaksite seda vajadusel vaadata.

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmost eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Lapsi tuleb jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmost eemal, kui see töötab või jahtub. Juurdepääsetavad osad kuumenevad seadme kasutamisel.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustointinguid läbi viia.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- 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 kasutuskoormusi.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunöude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Küpsetage alati suletud ahjuuksega.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riiulitoe esiotics ja seejärel tagumine ots külgselina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras (kui on asjakohane).
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärvel võib see puruneda.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidusensorit (sisetemperatuuri andurit) (kui see on asjakohane).
- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage seadmest kõik tarvikud ja väljavalgunud liigne vedelik.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine ja elektriühendus

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ja ühendada ainult kvalifitseeritud elektrik.

Järgige seadmega kaasnevaid paigaldusjuhiseid.

Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.

Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.

Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest. Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuuks avaneb takistusteta.

Ärge paigaldage või kasutage kahjustatud seadet.

Eemaldage kogu pakend.

Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Ärge tömmake seadet käepidemest. Kasutage töökindaid ja kinniseid jalanoosid.

Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögi oht.

Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriparameetrid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.

Seade peab olema maandatud. Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud löögikindlat pistikupesa.

Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.

Vältige toitepistiku ja -juhtme kahjustamist. Kahjustatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega või elektrikuga.

Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lächedal või seadme all

olevas niis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.

Seadet vooluvõrgust lahetades ärge tömmake toitekaablist. Tömmake alati pistikust.

Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on lõpetatud. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.

Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.

Enne toitejuhtme pistikupessa sisestamist sulgege korralikult seadme uks.

Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.

Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis võimaldab teil seadme köigi pooluste küljest lahti ühendada. Eraldusseadme kontaktiava laius peab olema vähemalt 3 mm.

Kaabli ristlöike pindala peab vastama andmesildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

Kaablitüübidi, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

| Koguvõimsus (W) | Kaabli ristlöige (mm ²) |
|-----------------|-------------------------------------|
| max 1380 | 3 x 0.75 |
| max 2300 | 3 x 1 |
| max 3680 | 3 x 1.5 |

2.2 Kasutamine ja hooldus

HOIATUS!

Vigastuse, elektrilöögi, tulekahju, plahvatuse või seadme kahjustamise oht!

Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.

Ärge jätkage töötavat seadet järelvalveta. Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.

Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.

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 kasutusjärgselt maha jahtunud.

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. Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske.

Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.

Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

Kui panete toitu kuuma õli sisse, võib see pritsida.

Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.

Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.

Ärge oma WiFi parooli jagage (kohaldatavuse korral).

Emailkihi kahjustamise või värvimuutuse ärahooldmiseks:

- 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.

Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.

Emaili või roostevaba terase värv muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.

Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.

Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust. Ärge puhastage katalüütelist emaili (kui see seadmel on) pesuaineega.

Veenduge, et seade on külm. On oht, et klaaspaneelid võivad puruneda. Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, vahetage need kohe välja. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.

Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid.

Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.

Ärge puhastage katalüütelist emaili (kohaldatavuse korral) pesuaineaga.

Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad kodustesse majapidamisseadmete äärmuslike keskkonnatingimust, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

Kasutage ainult ühesuguste tehniliste näitajatega lampe.

Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.

Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruoisi.

2.3 Pürolüüspuhastamine

HOIATUS!

Pürolüütile režiimiga kaasneb vigastusoht / tuleoht / kemikaalide (aurud) eraldumine.

Ärge käivitage pürolüüsi, kui lisaaru nupp on sisse vajutatud (kui asjakohane).

Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojenduse tegemist eemaldage ahju õõnsusest:

- mis tahes toidujäätmehed, öli- või rasvajäägid/-setted.
- kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjurestid, külgseiniid jm ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.

Pürolüüspuhastamine toimub kõrgel temperatuuril ja selle toimingu käigus võivad toiduvalmistamisjääkidest ja kasutatud materjalidest eralduda aurud, mistöttu on kasutajatel soovitatav teha järgmist:

- Tagada hea ventilatsioon pürolüüspuhastamise ajal.
- Tagada hea ventilatsioon enne ja pärast esmakasutust maksimaalsel temperatuuril.

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

Pürolüütilistest ahjudest/toiduvalmistamisjääkidest eralduvad aurud ei

ole inimestele ohtlikud, kaasa arvatud väikestele lastele ega krooniliste haigustega isikutele.

Pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojendamise ajal ja pärast seda hoidke väikseid lemmikloomi seadmest eemal. Linnud ja roomajad võivad olla temperatuuri muutustega eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.

Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüüspuhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aure.

2.4 Kõrvaldamine

⚠ HOIATUS!

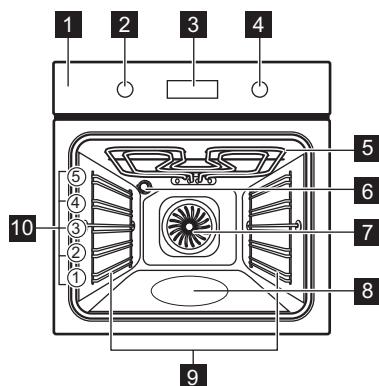
Lämbumis- või vigastusoht!

Eemaldage seade vooluvõrgust. Löigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade



- | | |
|----|------------------------|
| 1 | Juhtpaneel |
| 2 | Küpsetusrežiimide nupp |
| 3 | Ekraan |
| 4 | Juhtnupp |
| 5 | Kuumutuselement |
| 6 | Lamp |
| 7 | Ventilaator |
| 8 | Veessüvend |
| 9 | Riiilitugi, eemaldatav |
| 10 | Riiuli asendid |

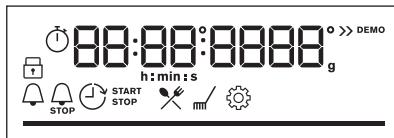
4. JUHTPANEEL

4.1 Juhtpaneeli ülevaade

Valige küpsetusrežiim, et seade sisse lülitada. Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et seade välja lülitada.

| | | | | |
|--------|-------------|---------------|------|------------------|
| | | | | OK |
| Taimer | Kirkummutus | Sisevalgustus | Lukk | Kinnitage seaded |

4.2 Ekraan



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

Ekraani indikaatorid

Põhiindikaatorid



Lukk



Juhendatud küpsetamine



Puhastamine



Seaded



Kirkummutus

Taimeri indikaatorid



Minutilugeja



Löpp



Viivitusaeg



Uptimer

Edenemisriba – temperatuuri või aja jaoks. Kui seade saavutab seadet temperatuuri, on riba täielikult punane.

Auruküpsetuse indikaator



5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

5.1 Esmane puhastamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi seade ja seadke aeg:



Seadke kellaajad. Vajutage nuppu **OK**.

5.2 Algne eelkuumutamine

Enne esmakordset kasutamist eelkuumutage tühja ahju.

1. samm Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.

2. samm Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: Laske ahjul töötada 1h.

3. samm Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: Laske ahjul töötada 15min.

(i) Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et ruum on hästi ventileeritud.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

1. samm Keerake küpsetusfunktsioonide nuppu ja valige küpsetusfunktsioon.

2. samm Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.

!> – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke: Kiirkuumutus. See on saadaval ainult ahju mõne funktsiooniga.

Auruküpsetus

Veenduge, et ahi on jahtunud.

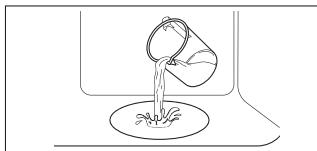
1. samm

2. samm

3. samm

4. samm

Auruküpsetus



Kallake ahjuõnsuse süvendisse kraanivett.



Seadke aurukuu-
mutuse funktsioon.



Seadke tempera-
tuur.

Niiskuse tekitamiseks
eelkuumutage tühja ah-
ju 10 minutit.
Pange toit ahju.

- i** Ahjuõnsuse süvendi maksimaalne maht on 250 ml. Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjuõnsuse süvendisse vett valada.

Kui auruküpsetus lõpeb:

1. samm

Keerake küpsetusrežiimide nupp
väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.

2. samm

Avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur
võib põhjustada nahapöletust.

3. samm

Veenduge, et ahi on jahtunud. Ee-
maldage ahjuõnsuse süvendist
sinna jäetud vesi.

6.2 Küpsetusrežiimid

| Küpsetusrežiim | Kasutamine |
|---|--|
|  | Pöördöhk: Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine |
|  | Ülemine + alumine kuumutus: Traditsiooniline küpsetamine |
|  | SteamBake: Aurutamine |
|  | Pitsa funktsioon: Pitsa küpsetamine |
|  | Alumine kuumutus: Kookide küpsetamine |
|  | Külmutatud toiduained: Friikartulid, kartuliviljulud, kevadrullid |
|  | Niiske küpsetus pöördöhuga: Küpsetamine |
|  | Grill: Röstimine, grillimine |
|  | Turbogrill: Liha küpsetamine, pruunistamine |
|  | Menüü: Menüsse sisenemiseks. |

6.3 Notes on:Niiske küpsetus pöördöhuga

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.

Üldiseid energiasäästunõuandeid leiate jaotise „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda.

6.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine

Iga selles alammenüüs oleva toidu juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Kasutage seda funktsiooni toidu kiireks valmistamiseks väikesätetega. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.

Möningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

• Kaaluautomaatika

1. samm



Sisenegi menüüse.

2. samm



Valige Juhendatud küpsetamine. Vajutage OK.

3. samm



P1 - P...

4. samm



OK

6.5 Juhendatud küpsetamine

Selgitus



Kaaluautomaatika saadaval.



Vee kogus aurufunktsiooni jaoks.



Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.



Riili tasand.

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

1 Rööstiif, väheküps  2

2 Rööstiif, poolküps  2

3 Rööstiif, täisküps  2

4 Steik, poolküps  3

5 Veiseliba rostbiif / hautatud veiseliba  2

6 Rööstiif, väheküps LTC*  2

7 Rööstiif, poolküps LTC*  2

8 Rööstiif, täisküps LTC*  2

9 Filee, väheküps LTC*  2

10 Filee, poolküps LTC*  2

11 Filee, täisküps LTC*  2

12 Vasikaliha  2

13 Röstitud seakael või abatükki  2

14 Rebitud sealiba LTC*  2

15 Karbonaad, värske  2

| | | | |
|----|---|--|--------------|
| 16 | Ribid | | 3 |
| 17 | Tallekints, luudega | | 2 |
| 18 | Terve kana | | 200 ml |
| 19 | Pool kana | | 3 |
| 20 | Kana rinnafilee | | |
| 21 | Kanakintsud, värsked | | 3 |
| 22 | Terve part | | |
| 23 | Terve hani | | |
| 24 | Pikkpoiss | | 2 |
| 25 | Terve kala, grillitud | | 2 |
| 26 | Kalafilee | | |
| 27 | Juustukook | | 2 |
| 28 | Õunakook | | |
| 29 | Õunakorvike | | 2 |
| 30 | Õunapirukas | | |
| 31 | Brownie-koogid | | |
| 32 | Šokolaadimuffinid | | |
| | | | 100 - 150 ml |
| 33 | Pärmitaignast kook | | 2 |
| 34 | Küpsetatud kartulid | | 2 |
| 35 | Viilud | | 3 |
| 36 | Grillitud köögiviljasegu | | 3 |
| 37 | Kroketid, külmutatud | | 3 |
| 38 | Kartulipallikesed, külmutatud | | 3 |
| 39 | Liha/köögivilja lasanje kuivade pastalehtede-ga | | |
| 40 | Kartuligrataän | | 1 |
| 41 | Värske pitsa, õhuke | | |
| | | | 100 ml |
| 42 | Värske pitsa, paks | | |
| 43 | Quiche | | 2 |
| 44 | Baguette/ciabatta/sai | | |
| | | | 150 ml |
| 45 | Täisteraleib/rukkileib/täisteraline must leib leivapannil | | |
| | | | 150 ml |

*LTC – küpsetamine madalal temperatuuril

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kella funktsioonid

| Kella funktsioon | Kasutamine |
|------------------|--|
| Minutilugeja | Kui taimer jõub nulli, kõlab signaal. |
| STOP Küpsetusaeg | Kui taimer jõub nulli, kõlab signaal ja küpsetusrežiim lõpetab töö. |
| Viivitussaeg | Algusaja ja/või küpsetusaaja lõpu edasilükkamiseks. |
| Uptimer | Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Uptimer sisse ja välja lülitamiseks valige: Menüü, Seaded. |

7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

Kuidas seadistada: Kellaaege

1. samm



Kellaaja muutmiseks sisenege menüsse ja valige Sätted, Kellaaege.

2. samm



Seadke kell.

3. samm



Vajutage: OK.

Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. samm



Näidikul kuvatakse:
0:00

Vajutage:

2. samm



Seadke Minutilugeja

3. samm



Vajutage: OK.

Taimer alustab kohe pöördloendust.

Kuidas seadistada: Küpsetusaeg

1. samm



Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.

2. samm



Vajutage korduvalt:



Näidikul kuvatakse:
0:00

STOPP

3. samm



Seadke küpsetusaeg.

4. samm



Vajutage: OK.

Taimer alustab kohe pöördloendust.

Kuidas seadistada: Viivitussaeg

1. samm



Seadke küpsetusrežiim.

2. samm



Vajutage korduvalt:

Ekraanil kuvatakse: kellaaege
 START

3. samm



Seadke algusaeg.

4. samm



Vajutage: OK.

5. samm



Seadke lõppaeg.

6. samm



Vajutage: OK.

Taimer alustab kindlal algusajal pöördloendust.

8. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

8.1 Märkused puhastamise kohta



Puhastusvahendid

Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkiide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



Igapäevane kasutamine

Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.

Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätké toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.



Lisatarvikud

Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahu tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nöudepesumasinastas.

Ärge puhastage mittenakkuba pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

8.2 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüspuhastamine.

HOIATUS!

Eksisteerib pöletusoht.



ETTEVAATUST!

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

Enne Pürolüüspuhastamine:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Eemalda kõik tarvikud.

Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukse- klaasi sooja vee, pehmetoimelise nöudepesuvahendi ja pehme lapiga.

Pürolüüspuhastamine

1. samm

Sisenege menüüsse: Puhastamine .

| Pürolüüspuhastamine | |
|---------------------------|--|
| Funktsoon | Kestus |
| C1 - Kerge puhastamine | 1 h |
| C2 - Tavaline puhastamine | 1 h 30 min |
| C3 - Põhjalik puhastamine | 2 h 30 min |
| 2. samm | OK – vajutage, et valida puhastusprogramm. |
| 3. samm | OK – vajutage, et alustada puhastamist. |
| 4. samm | Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse. |
| (i) | Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud. Kuni ukse avanemiseni kuvatakse ekraanil:  . |

Kui puhastamine löpeb:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni Puhastage ahu sisemust pehme la-piga. Eemaldage jäagid ahu põhjast. see on jahtunud.

8.3 Puhastamise meeldetuletus

Ahi tuletab teile meelete, millal seda tuleb pürolüütilise funktsiooniga puhastada:

 vilgub ekraanil 5 sekundit pärast iga toiduvalmista-misseansi. Meeldetuletuse välja lülitamiseks sisenege Menüü ja valige Seaded, Puhastamise meeldetuletus.

9. VEAOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

| Seade ei lülitu sisse või ei kuumene | |
|--|--|
| Probleem | Kontrollige, kas: |
| Ei saa seadet 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. | Seadme uks on suletud. |
| Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene. | Kaitse ei ole vallandunud. |
| Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene. | Lukk on väljas. |

| Komponendid | |
|--------------------------|--|
| Probleem | Kontrollige, kas: |
| Lamp on välja lülitatud. | Niiske küpsetus pöördõhuga – on sisse lülitatud. |
| Lamp ei tööta. | Lamp on läbi põlenud. |

| Veakoodid | |
|------------------------------|--|
| Ekraanil kuvatakse... | Kontrollige, kas: |
| Err C3 | Seadme uks on suletud või ukselukk ei ole katki. |
| Err F102 | Seadme uks on suletud. |
| Err F102 | Ukselukk ei ole katki. |
| 0:00 | Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaaege. |

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

| Puhastamine | |
|---|--|
| Probleem | Kontrollige, kas: |
| Vesi valgub ahjuõnsuse süvendist välja. | Ahjuõnsuse süvendis on liiga palju vett. |

9.2 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. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

| Soovitame kirjutada andmed siia: | |
|---|-------|
| Mudel (MOD.) | |
| Tootenumber (PNC) | |
| Seerianumber (S.N.) | |

10. ENERGIATÕHUSUS

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

| | |
|------------------------|----------------------|
| Tarnija nimi | AEG |
| Mudeli tunnus | BPS351161M 949499672 |
| Energiatõhususe indeks | 81.2 |
| Energiatõhususe klass | A+ |

| | |
|---|-------------------|
| Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim | 0.93kWh/tsükkel |
| Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim | 0.69kWh/tsükkel |
| Kambrite arv | 1 |
| Soojusallikas | Elekter |
| Helitugevus | 72l |
| Ahuju tüüp | Integreeritud ahi |
| Mass | 32.6kg |

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

10.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säasta energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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.

Energia kokkuhoiui tagamiseks kasutage metallnöusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördöhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiiks pöördöhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Ventilaator ja valgusti jäädvad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil

jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojaishoidmiseks.

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojaishoidmine

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

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Niiske küpsetus pöördöhuga

Funktsioon, mis säastab küpsetamise ajal energiat.

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

11. MENÜÜ STRUKTUUR

11.1 Menüü

| 1. samm | 2. samm | 3. samm | 4. samm | 5. samm |
|---------|---------|---------|---------|---------|
|---------|---------|---------|---------|---------|



– valige, et si-
sestada Menüü.

Valige funktsioon
Menüü struktuurist ja
vajutage **OK**.

Valige säte.

OK – sätte kinnita-
miseks vajutage.

Reguleerige väärust
ja vajutage nuppu
OK.

Keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.

Menüü struktuur

Juhendatud küpsetamine

Puhastamine

Seaded

Seaded

| | | | | | |
|----|---------------------|---|----|--------------------------------|-------------|
| 01 | Kellaaeg | Muuda | 02 | Ekraani heledus | 1 - 5 |
| 03 | Nuputoonid | 1 - Piiks 2 - Klöps 3 - Heli väljas | 04 | Helitugevus | 1 - 4 |
| 05 | Uptimer | Sisse/välja | 06 | Sisevalgustus | Sisse/välja |
| 07 | Kiirkuumutus | Sisse/välja | 08 | Puhastamise meeldetule- tus | Sisse/välja |
| 09 | Demorežiim | Aktiveerimis- kood: 2468 | 10 | Tarkvaraversioon | Kontrollida |
| 11 | Taasta tehaseseeded | Jah/ei | | | |

12. 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

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

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



Atbilstoši mūsu ilgtspējīguma mērķiem mēs samazinām papīra daudzumu un nodrošinām lietošanas instrukcijas tiešsaistē. Atrodiet pilno lietošanas instrukciju vietnē aeg.com/manuals



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju vietnē aeg.com/support



Lai saņemtu vairāk receptes, ieteikumus un traucējummeklēšanas padomus, lejupielādējet lietotni **My AEG Kitchen**.



1. ⚠ DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās 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 pārliecinātos, ka viņi nespēlējas ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU! Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Pieejamās daļas sakarst.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdienu gatavošanai.

- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstāklos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- UZMANĪBU: ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms velciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā (ja attiecināms).
- Ierīces tīrišanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrišanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrišanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- UZMANĪBU! Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdienu sensoru (temperatūras sensoru) (ja tāds ir).
- No ierīces izņemiet piederumus. un noslaukiet izlijušo pārtiku pirms pirolītiskās tīrišanas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana un pieslēgšana elektrotīklam

BRĪDINĀJUMS!

Šo ierīci drīkst uzstādīt un pieslēgt tikai kvalificēta persona.

Ievērojiet ierīces komplektācijā piegādātās uzstādīšanas norādes.

Uzstādīet ierīci drošā un piemērotā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.

Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.

Nodrošiniet piemērotu attālumu starp ierīci un citām ierīcēm un aparātiem. Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.

Neizmantojiet un neuzstādījet bojātu ierīci.

Nonemiet visu ierīces iesaīnojumu.

Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Nepārvietojiet ierīci, velket to aiz roktura. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.

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

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.

Ierīce ir jāsazemē. Vienmēr pieslēdziet ierīci pienācīgi uzstādītais triecienizturīgai kontaktligzdai.

Neizmantojiet vairāku kontaktspaudņu adapterus un pagarinātājus.

Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspaudni un strāvas kabeli. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.

Nelaujiet strāvas kabeliem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces, kā arī atrasties to tuvumā, jo īpaši ierīces darbības laikā vai ja durvis ir sakarsušas.

Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velket aiz strāvas kabeļa. Vienmēr atvienojiet ierīci, velket aiz kontaktdakšas.

Pieslēdziet kontaktspaudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas procesa beigās.

Pārbaudiet, vai pēc ierīces uzstādīšanas var brīvi pieķūt kontaktspaudnī.

Ja kontaktligzdai ir valīgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspaudnī.

Pirms kontaktspaudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā pilnībā aizveriet ierīces durvis.

Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēžus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēžus un savienotājus.

Elektroinstalācijai ir jābūt aprīkotai ar izolācijas ierīci, kura ļauj jums atvienot ierīci no strāvas padeves visos polos. Izolācijas ierīcei ir jābūt aprīkotai ar vismaz 3 mm platu kontakta atveri.

Kabeļa dati ir norādīti Tehnisko datu plāksnītē kopjaudas sadaļā. Tāpat jūs varat aplūkot tabulu:

Uzstādīšanai un nomainai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

| Kopējā jauda (W) | Vada šķērsgrēzums (mm ²) |
|------------------|--------------------------------------|
| maksimāli 1380 | 3 x 0.75 |
| maksimāli 2300 | 3 x 1 |
| maksimāli 3680 | 3 x 1.5 |

2.2 Lietošana un apkope

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt savainojumus, apdegumus, elektrošoku, izraisīt ugunsgrēku, eksploziju vai ierīces bojājumus.

Nemainiet šī produkta specifikāciju.

Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības. Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.

Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.

Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērta mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai grīdu. Neaiztaisiet mēbeļu paneļi, kamēr ierīce pēc lietošanas nav atdzisusi.

Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.

Nelietojet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.

Nepielietojet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm. Ievērojiet piesardzību, noņemot durvis no ierīces. Durvis ir smagas.

Nelietojet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.

Neievietojet iekārtā, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

Ievietojot pārtiku karstā eilā, tā var izšķakstīties.

Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spiritu, var rasties spirita tvaiku un gaisa maisījums.

Nelaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.

Neizpauđiet savu Wi-Fi paroli (ja piemērojams).

Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu atcerieties tālāk norādīto.

- neievietojet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
- nenovietojet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
- nelejiet ūdeni karstā ierīcē.
- neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
- ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.

Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.

Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.

Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.

Pirms apkopes veikšanas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves. Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāda ir) ar mazgāšanas līdzekļiem.

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.

Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus.

Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāda ir) ar mazgāšanas līdzekļiem.

Ja lietojat cepeškrāsns tīrišanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

Attiecībā uz lampu(-ām), kas atrodas šī izstrādājuma iekšpusē, un rezerves daļu lampām, ko pārdod atsevišķi: šīs lampas ir izstrādātas, lai izturētu ārkārtējus fiziskus apstākļus sadzīves tehnikā, piemēram, temperatūru, vibrāciju, mitrumu, vai ir paredzētas informācijas signalizēšanai par ierīces darbības stāvokli. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju lampas.

Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.

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

2.3 Pirolītiskā tīrišana

BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu/aizdegšanās/kīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā. Nevar sākt pirolīzi, ja ir nospiests Papildu tvaika taustiņš (ja attiecināms).

Pirms pirolītiskās tīrišanas un iepriekšējas karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpuses.

- Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlukumus, izlījušo/uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
- Visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piererumus utt.

Pirolītiskā tīrišana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu rašanos no gatavotās pārtikas atliekām un konstrukcijas materiāliem, tāpēc patērētājiem tiek ieteikts tālāk minētais.

- Nodrošināt labu ventilāciju katras Pirolītiskās tīrišanas laikā un pēc tās.
- Nodrošināt labu ventilāciju pirmās lietošanas ar maksimālu temperatūru laikā un pēc tās.

Ja tajā pašā virtuvē skapītī ir iebūvētas vēl kādas ierīces, neizmantojiet tās vienlaicīgi ar pirolītisko tīrišanu. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.

Ar Pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu paliekus izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā bērniem un personām ar slimībām.

Pirolītiskās tīrišanas un sākotnējās iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās neļaujiet ierīcei tuvoties maza izmēra mājdzīvniekiem. Putni un reptili var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.

Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar pirolītiskās tīrišanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās cepeškrāsnīs un tās var būt arī nelielā daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.

2.4 Utilizēšana

BRĪDINĀJUMS!

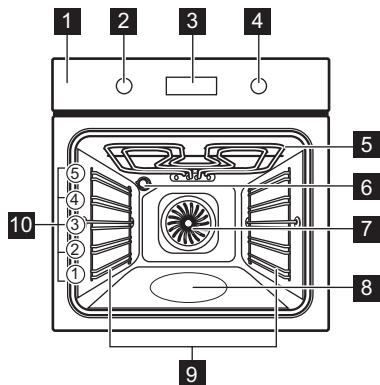
Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

Atvienojiet ierīci no elektropadeves. Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējet to.

Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3 displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Sildelementi
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Tilpnes reljefs
- 9 Plauktu atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeni

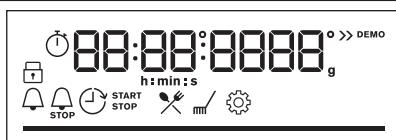
4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Vadības paneļa pārskats

Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu ierīci.
Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru
pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci.

| | | | | |
|---------|----------------|-----------------------|-----------|-------------------------|
| | | | | OK |
| Taimers | Ātrā uzsilšana | Apgaismojums (lam-pa) | Blokēšana | Apstiprināt iestatījumu |

4.2 Displejs



Displejs ar galvenajām funkcijām.

Displeja indikatori

Galvenie indikatori



Blokēšana



Gatavošanas palīgs



Tīrīšana



Iestatījumi



Ātrā uzsilšana

Taimera indikatori



Laika atgādinājums



Beigu laiks



Atliktais starts



Laika skaitīšana

Progresja josla — temperatūrai vai laikam. Kad ierīce sasniedz iestatīto temperatūru, josla visa deg sarkanā krāsā.

Gatavošanas ar tvaiku indikatoru



5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

5.1 Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmreizējās lietošanas iztīriet ierīci un iestatiet laiku:



00:00

Iestatiet laiku. Nospiediet OK.

5.2 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējet tukšu cepeškrāsns pirms pirmās lietošanas.

1. solis Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.

2. solis Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: .
Laujiet cepeškrāsnij darboties 1 st.

3. solis Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: .
Laujiet cepeškrāsnij darboties 15 min.

(i) Iepriekšējas karsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

6.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcijas

1. solis Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu un atlasiet karsēšanas funkciju.

| | |
|-----------------|---|
| 2. solis | Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru. |
| | Nospiediet un turiet nospiestu  , lai ieslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana. Tā ir pieejama dažām cepeškrāsns funkcijām. |

Gatavošana ar tvaiku

| |
|---|
| Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. |
|---|

| 1. solis. | 2. solis | 3. solis | 4. solis |
|---|---|---|---|
|  |  |  | Iepriekšēji uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnī 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums. Ievietojet ēdienu cepeškrāsnī. |

| | | |
|---|--------------------------------------|------------------------|
| Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar krāna ūdeni. | Atlasiet tvaika karšēšanas funkciju. | Iestatiet temperatūru. |
|---|--------------------------------------|------------------------|

| |
|--|
|  Tilpnes cepeškrāsns tilpnes reljefa maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta. |
|--|

Kad gatavošanas ar tvaiku beidzas:

| 1. solis | 2. solis | 3. solis. |
|--|---|--|
| pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsns. | Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus. | Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tilpnes reljefa. |

6.2 Karsēšanas funkcijas

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|---|---|
|  | Karsēšana ar ventilatoru: Vienmērīga cepšana, saudzīgums, kaltēšana |
|  | Augš./Apakškarsēšana: Tradicionāla cepšana |
|  | SteamBake: Tvaicēšana |
|  | Picas funkcija: Picas cepšana |
|  | Apakškarsēšana: Küku cepšana |
|  | Saldēta pārtika: Kartupeļi frī, kartupeļu kroketes, pildītie rullīši |
|  | Ventilatora kars. ar mitrumu: Cepšana |
|  | Grils: Grauzdēšana, grilēšana |

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|---------------------|---|
| | Infratermiskā grilēšana: Gaļas cepšana, apbrūnināšana |
| | Izvēlne: Izvēlnes atvēršana. |

6.3 Piezīmes par: 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.

Cepēškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepēškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu ir iespējams samazināt.

6.4 Kā iestatīt: Gatavošanas palīgs

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta karsēšanas funkcija un temperatūra. Izmantojiet funkciju, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus. Gatavošanas laikā varat arī regulēt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars

1. solis.



2. solis



3. solis



4. solis



Atveriet izvēlni.

Atlasiet Gatavošanas pa-
līgs. Nospiediet **OK**.

Atlasiet ēdienu veidu. No-
spiediet **OK**.

Ievietojiet ēdienu cepē-
škrāsnī. Apstipriniet iestatī-
jumu.

6.5 Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi



pieejams Automātisks svars.



Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbinā-
šanai.



Pirms ēdienu gatavošanas uzsildiet ierīci.

Apzīmējumi



Plaukta ūmenis.

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



1 Liellopu gaļas cepetis, pusjēls 2

- 2** Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts **■ 2**
- 3** Liellopu gaļas cepetis, labi izcepts **■ 2**
- 4** Steiks, vidēji izcepts **■ ■ 3**
- 5** Liellopu gaļas cepetis / sautēts **■ ■ 2**
- 6** Liellopu gaļas cepetis, pusjēls GZT* **■ 2**
- 7** Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts GZT*
■ 2
- 8** Liellopu gaļas cepetis, labi izcepts GZT* **■ 2**
- 9** Fileja, pusjēla GZT* **■ 2**
- 10** Fileja, vidēji izcepta GZT* **■ 2**
- 11** Fileja, pilnībā izcepta GZT* **■ 2**
- 12** Teļa gaļas cepetis **■ ■ 2**
- 13** Cūkas kakla vai pleca cepetis **■ ■ 2**
- 14** Plucināta cūkgāla GZT* **■ 2**
- 15** Muguras fileja, svaiga **■ 2**
- 16** Cūkgāļas ribiņas **■ 3**
- 17** Jēra kāja ar kaulu **■ 2**
- 18** Vista, vesela **■ 200 ml ■ ■ 2**
- 19** Puse vistas **■ 3**
- 20** Vistas krūtiņa **■ ■ 2**
- 21** Vistas stilbiņi, svaigi **■ 3**
- 22** Pīle, vesela **■ ■ 2**
- 23** Zoss, vesela **■ ■ 2**
- 24** Gaļas rulete **■ 2**

- 25** Vesela zivs, grilēta **■ 2**
- 26** Zivs fileja **■ ■ 3**
- 27** Siera kūka **■ 2**
- 28** Ābolkūka **■ ■ 100 līdz 150 ml ■ 2**
- 29** Āboli tarte **■ 2**
- 30** Āboli pīrāgs **■ ■ 100 līdz 150 ml ■ 2**
- 31** Brauniji **■**
- 32** Šokolādes mufini **■ ■ 100 līdz 150 ml
■ 2**
- 33** Kēkss **■ 2**
- 34** Krāsnī cepti kartupeļi **■ 2**
- 35** Daiviņas **■ 3**
- 36** Grilēti jauktie dārzeņi **■ 3**
- 37** Kroketes, saldētas **■ 3**
- 38** Kartupeļi, saldēti **■ 3**
- 39** Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm **■ 2**
- 40** Kartupeļu sacepums **■ 1**
- 41** Svaiga pica, plānā **■ ■ 100 ml ■ 2**
- 42** Svaiga pica, biezā **■ ■ 2**
- 43** Sālais pīrāgs **■ 2**
- 44** Bagete / Ciabatta / Baltmaize **■ 150 ml
■ ■ 2**
- 45** Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē **■ ■ 150 ml ■ 2**

* GZT — gatavošana zemā temperatūrā

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkcijas

| Pulksteņa funkcija | Izmantošana |
|---|--|
|  Laika atgādinājums | Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls. |
|  Gatavošanas laiks | Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija. |
|  Atliktais starts | Ēdienu gatavošanas sākuma un/vai beigu atlīkšana. |
|  Laika skaitīšana | Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšanu, atlasiet: Izvēlnē, lestatījumi kombināciju. |

7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

| Iestatīšana. Diennakts laiks | | |
|---|--|---|
| 1. solis. | 2. solis | 3. solis. |
|  |  |  |
| Lai mainītu diennakts laiku, atveriet izvēlni un atlasiņt opciju Iestatīt diennakts laiku. | | |
| Iestatiet pulkstenī. Nospiediet OK. | | |
| Iestatīšana. Laika atgādinājums | | |
| 1. solis | 2. solis. | 3. solis. |
|  | Dispējā redzams 0:00  |  |
| Nospiediet:  | Iestatiet Laika atgādinājums | Nospiediet OK. |
|  Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti. | | |

Iestatīšana. Gatavošanas laiks

1. solis.



atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.

2. solis.



Nospiediet atkārtoti

Dispļajā redzams
0:00

3. solis.



Iestatiet gatavošanas laiku.

4. solis



Nospiediet **OK**.

Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

Iestatīšana. Atliktais starts

1. solis.



Atlasiet karsēšanas funkciju.

2. solis.



Nospiediet atkārtoti

Dispļā ir redzama jaunā ies-taftā dien-nakts laika vērtība.

3. solis.



Iestatiet sā-kuma laiku.

4. solis



Nospiediet **OK**.

Dispļā re-dzams

5. solis.



Iestatiet bei-gu laiku.

6. solis



Nospiediet **OK**.

Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

8. KOPŠANA UN TĪRŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadālu "Drošība".



Tīrīšanas līdzekļi

Tiriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērktā siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojet tīrīšanas šķidumu.

Traipu tīrīšanai izmantojet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana ikdienā

Tiriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas paliekus uz-kāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kon-densāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu ie-ričē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mi-krošķiedras drānu.



Papildpiederumi

Tiriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikroskiedras drānu, kura iemērķta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Nefiņiet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrišanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

8.2 Funkcijas Pirolītiskā tīrišana izmantošana

Tiriet cepeškrāsnī ar Pirolītiskā tīrišana.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.

UZMANĪBU!

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

Pirms Pirolītiskā tīrišana:

Izslēdziet cepeškrāsnī un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

Nošķirt cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maiigu tīrišanas līdzekli.

Pirolītiskā tīrišana

1. solis

Ieejiet izvēlnē: Tīrišana .

Iespēja

Darb. laiks

C1 - Viegla tīrišana

1 h

C2 - Vidēji intensīva tīrišana

1 h 30 min

C3 - Padzilināta tīrišana

2 h 30 min

2. solis.

OK — nospiediet, lai atlasītu tīrišanas programmu.

3. solis

Nospiediet OK, lai uzsāktu tīrišanu.

4. solis

Pēc tīrišanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.

Kad sākas tīrišanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas, un lampa ir izslēgta. Līdz durvju bloķēšanai displejā tiek rādīts: .

Kad tīrišana beidzas:

Izslēdziet cepeškrāsnī un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Iztīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

Nošķirt atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

8.3 Tīrišanas atgādinājums

Cepeškrāsns atgādina jums, kad jāveic pirolītiskā tīrišana.

mirgo displejā 5 sekundes pēc katras gatavošanas reizes.

Lai izslēgtu atgādinājumu, ievadiet Izvēlne un atlasiet Iestatījumi, Tīrišanas atgādinājums.

9. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst

| Problēma | Pārbaudiet, vai: |
|--|---|
| Jūs nevarat aktivizēt vai darbināt ierīci. | Ierīce ir pareizi pieslēgta strāvas padevei. |
| Ierīce neuzsilst. | Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija. |
| Ierīce neuzsilst. | Ierīces durvis ir aizvērtas. |
| Ierīce neuzsilst. | Izdedzis drošinātājs. |
| Ierīce neuzsilst. | Bloķēšana ir atslēgta. |

Detaļas

| Problēma | Pārbaudiet, vai: |
|---------------------------|---|
| Apgaismojums ir izslēgts. | Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu. |
| Nestrādā lampiņa. | Spuldze ir izdegusi. |

Klūdu kodi

| Displejā redzams... | Pārbaudiet, vai: |
|---------------------|---|
| Err C3 | Ierīces durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts. |
| Err F102 | Ierīces durvis ir aizvērtas. |
| Err F102 | Durvju bloķētājs nav bojāts. |
| 00:00 | Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku. |

Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts klūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti iešlēdziet ierīci. Ja klūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

| Tīrīšana | |
|---|---|
| Problēma | Pārbaudiet, vai: |
| No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens. | Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens. |

9.2 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 iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

| | |
|------------------------|-------|
| Modelis (MOD) | |
| Izstrādājuma Nr. (PNC) | |
| Sērijas numurs (S.N.) | |

10. ENERGOEFEKTIVITĀTE

10.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa atbilstoši ES Ekodizaina un energijas markējuma noteikumiem

| | |
|--|------------------------|
| Piegādātāja nosaukums | AEG |
| Modeļa identifikācija | BPS351161M 949499672 |
| Energoefektivitātes indekss | 81.2 |
| Energoefektivitātes klase | A+ |
| Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā | 0.93kWh/ciklā |
| Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā | 0.69kWh/ciklā |
| Kameru skaits | 1 |
| Siltuma avots | Elektrība |
| Skaļums | 72l |
| Cepeškrāsns veids | lebūvējama cepeškrāsns |
| Svars | 32.6kg |

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 1. daļa: Pītis, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrānis un grili — veikspējas mērīšanas metodes.

10.2 Elektroenerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas lauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienu.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži.

Raugieties, lai duryju bļīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

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 cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

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.

11. IZVĒLNES STRUKTŪRA

11.1 Izvēlne

| 1. solis | 2. solis | 3. solis | 4. solis | 5. solis |
|----------|----------|----------|----------|----------|
| | | | | |

— atlasiel, lai ievadītu Izvēlnē.

Izvēlieties iespēju no Izvēlne klāsta un nospiедiet OK.

Atlasiet iestatījumu.

Nospiediet OK, lai apstiprinātu iestatījumu.

Pielāgojet vērtību un nospiедiet OK.

Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

Izvēlne struktūra

Gatavošanas palīgs

Tīrišana

Iestatījumi

| Iestatījumi | | | | | |
|-------------|----------------------------|---|----|------------------------|-----------------|
| 01 | Diennakts laiks | Mainīt | 02 | Displeja spilgtums | 1 - 5 |
| 03 | Taustiņu skana | 1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta | 04 | Skanas signāla skaļums | 1 - 4 |
| 05 | Laika skaitīšana | Ieslēgt/Izslēgt | 06 | Apgaismojums (lampa) | Ieslēgt/Izslēgt |
| 07 | Ātrā uzsilšana | Ieslēgt/Izslēgt | 08 | Tiršanas atgādinājums | Ieslēgt/Izslēgt |
| 09 | Demonstrācijas režīms | Aktivizācijas kods: 2468 | 10 | Programmatūras versija | Pārbaude |
| 11 | Nodzēst visus iestatījumus | Jā / Nē | | | |

12. 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 atvykė į AEG pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.



Siekdami tausoti, mes mažiname popieriaus naudojimą ir visas naudojimo instrukcijas pateikiame internete. Raskite visą naudojimo instrukciją adresu aeg.com/manuals



Gaukite naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo ir remonto informacijos adresu aeg.com/support



Daugiau receptų, patarimų, nurodymų dėl trikčių ir kitos informacijos rasite **My AEG Kitchen** programėlėje.



1. SAUGOS INFORMACIJA

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

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį gaminį gali naudoti tik prižiūrimi arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudoti gaminį, jei supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavoju. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DÉMESIO! Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Pasiekiamos dalys įkaista.
- Vaikai be priežiūros negali atlkti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jų reikia suaktyvinti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.

- Tai būtinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto būtinio naudojimo.
- DĒMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Maistą visuomet ruoškite su uždarytomis orkaitės durelėmis.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centriui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.
- Norėdami išimti lentynelių atramas, pirmiausia patraukite lentynėlės atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynėles priešinga eilės tvarka (jei taikytina).
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- DĒMESIO! Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą (jeigu taikytina).
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš prietaiso visus priedus ir išvalykite didesnius išsipylyusio maisto likučius.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas ir elektros prijungimas

ISPĖJIMAS!

Prietaisą įrengti ir prijungti gali tik kvalifikuotas specialistas.

Vadovaukitės su prietaisu pateikta įrengimo instrukcija.

Įrengite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.

Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.

Būtinai paisykite minimalių atstumų iki kitų prietaisų ar kitų objektų. Prieš montuodami prietaisą patirkrinkite, ar orkaitės durelės laisvai atsidaro.

Nemontuokite ir nenaudokite pažeisto prietaiso.

Pašalinkite visus pakavimo elementus.

Prietaisui perkelti tinkamai pasiruoškite, nes prietaisas sunkus. Netraukite prietaiso paémę už rankenos. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avékite uždara avalynę.

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

ISPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgi.

Įsitikinkite, kad techninių duomenų lentelėje nurodyti parametrai atitinka vardinius maitinimo tinklo parametrus.

Prietaisą būtina įžeminti. Visada naudokite taisyklingai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą.

Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.

Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko arba elektros kabelio. Jeigu reikia pakeisti pažeistą elektros kabelį, kreipkites į igaliotąjį aptarnavimo centrą arba elektriką.

Pasirūpinkite, kad elektros kabeliai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.

Norédami išjungti prietaisą, netraukite paémę už elektros kabelio. Visuomet traukite paémę už kabelio kištuko.

Elektros kištuką prie tinklo lizdo prijunkite tik visiškai pabaigę įrengimo procesą. Įrengę prietaisą įsitikinkite, kad elektros kabelio kištuką būtų lengva pasiekti.

Jeigu elektros lizdas nestabilus, nejunkite elektros kištuko.

Prieš bandydami įkišti elektros kabelio kištuką į elektros tinklo lizdą, iki galio uždarykite prietaiso dureles.

Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo įtampos atjungiamuosius įtaisus ir kontaktus.

Sumontuokite izoliacinių įrenginių, leidžianti atjungti prietaisą nuo visų elektros maitinimo tinklo polių. Mažiausias izoliacino įrenginio kontakto tarpelio plotis – 3 mm.

Kabelio skerspjūvis turi atitinkti bendrajį prietaiso vardinėje lentelėje nurodytą galia. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

Tinkami montuoti ar keisti kabeliai Europoje:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (190), H05 BB-F

| Bendroji galia (W) | Laido skerspjūvis (mm ²) |
|--------------------|--------------------------------------|
| iki 1380 | 3 x 0.75 |
| iki 2300 | 3 x 1 |
| iki 3680 | 3 x 1.5 |

2.2 Naudojimas ir priežiūra

ISPĖJIMAS!

Sužeidimo, nudegimų, elektros smūgio, gaisro, sprogimų arba prietaiso sugadinimo pavojus.

Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.

Nepalikite i Jungto prietaiso be priežiūros. Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.

Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.

Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštés (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Karštis ir drėgmė gali kaupitis už uždarytos baldo plokštés ir pakenkti prietaisui, baldui ar grindims. Neuzdarykite baldo plokštés, kol prietaisas po naudojimo neatvėso.

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. Išmontuodami prietaiso dureles būkite labai atsargūs. Durelės sunkios.

Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.

Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.

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.

Nesidalyskite savo „Wi-Fi“ slaptažodžiu (jei taikomas).

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 priekius.

Drėgnieji pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.

Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.

Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.

Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir atjunkite ją nuo maitinimo tinklo. Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) plovikliais.

Patikrinkite, ar atvésusios prietaiso durelės. Stiklinės plokštės gali suskilti. Pažeistas stiklinės durelių plokštės nedelsiant paveiskite naujomis. Kreipkitės į įgaliotajį aptarnavimo centrą

Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius.

Nenaudokite šveičiamujų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) plovikliais.

Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykite ant pakuočių pateiktų saugumo nurodymų.

Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias buitinės prietaisų sąlygas, pavyzdžiui, aukštą temperatūrą, vibraciją, drėgmę ir yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos netinka kitoms paskirtims ir patalpoms apšvesti.

Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.

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

2.3 Pirolizinis valymas

ISPĖJIMAS!

Sužalojimo / gaisro / cheminių emisijų (dūmų) rizika naudojant pirolizės režimą. Jeigu paspaustas „Plus Steam“ mygtukas, pirolizės nepradékite (jei taikytina).

Prieš pirolizinių valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išsimkite:

- maisto likučius, išsiplūsus aliejų, riebalus ir pan.
- Bet kokius išimamus daiktus (iskaitant lentynas ir bégelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepridegančius puodus, keptuvės, skardas, indus ir pan.

Pirolizinis valymas – tai valymo procedūra įkaitinant orkaitę iki aukštos temperatūros, kurios metu gali išsisiskirti sudegusių maisto likučių ir kitų medžiagų garai, todėl naudotojams rekomenduojame:

- kiekvienos pirolizinio valymo procedūros metu ir jai pasibaigus gerai išvédinti patalpą.
- Pirmą kartą įkaitinant orkaitę iki aukščiausios temperatūros pasirūpinti, kad patalpa būtų gerai išvėdinta.

Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų vienu metu su

piroliziniu valymu. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.

Orkaites / maisto likučius valant piroliziniu būdu išsisirkiantys garai nėra kenksmingi žmonėms, išskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turinčius asmenis.

Pirolizinio valymo metu ir įkaitinę prietaisą pasirūpinkite, kad maži namų augintiniai negalėtų pasiekti prietaiso. Paukščiai ir ropliai gali būti labai jautrūs temperatūrų pasikeitimams ir garams.

Pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti puodų, keptuvių, skardų ir kt. priemonių nepridegančius paviršius ir gali išsisiskirti nedidelis kiekis kenksmingų garų.

2.4 Šalinimas

ISPĖJIMAS!

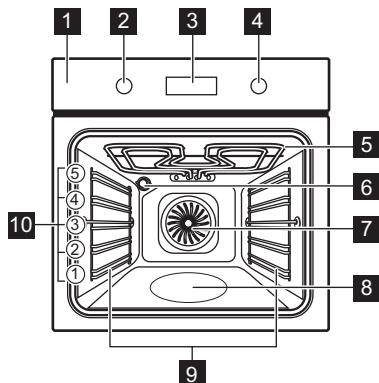
Pavojus susižeisti arba uždusti.

Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo. Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

Išimkite duru užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventiliatorius
- 8 Iduba vandeniu
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Lentynos vietas

4. VALDYMO SKYDELIS

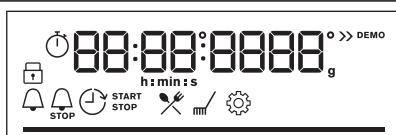
4.1 Valdymo skydelio apžvalga

Norédami įjungti prietaisą pasirinkite kaitinimo funkciją. Pasukite kaitinimo funkcijų

rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.

| | | | | |
|-----------|---------------------|----------------------|----------|-----------------------|
| | | | | OK |
| Laikmatis | Greitas įkaitinimas | Orkaitės apšvietimas | Užraktas | Patvirtinti nuostatai |

4.2 Rodinys



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

Valdymo skydelio indikatoriai

Baziniai indikatoriai

| | | | | |
|----------|----------------|---------|------------|---------------------|
| | | | | |
| Užraktas | Kepimo vadovas | Valymas | Nustatymai | Greitas įkaitinimas |

Laikmačio indikatoriai



Progreso juosta – temperatūrai arba laikui. Prie-
taisui pasiekus nustatyta temperatūrą, visa juosta
tampa raudona.

Kepimo garuose indikatorius



5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

5.1 Pirminis valymas

Prieš naudodami pirmą kartą, išvalykite tuščią prietaisą ir nustatykite laiką:



00:00

Nustatykite laiką. Paspauskite OK.

5.2 Pirminis pašildymas

Prieš pirmajį naudojimą įkaitinkite tuščią
orkaitę.

1-as veiks-mas Išimkite iš orkaitės visus piedus ir išimamas lentynų atramas.

2-as veiks-mas Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:
Palikite orkaitę veikti 1 val.

3-ias veiksmas Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:
Palikite orkaitę veikti 15 min.

(i) Išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali sklisti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

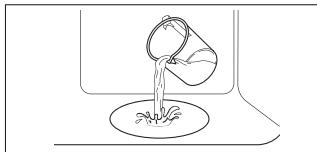
1-as veiks-mas Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.

| | |
|---|--|
| 2-as veiks-mas | Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą. |
| Paspauskite  , kad įjungtumėte funkciją: Greitas įkaitinimas. Veikia su kai kuriomis orkaitės funkcijomis. | |

Maisto gaminimas garuose

Patirkinkite, ar orkaitė atvésusi.

| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas | 4-as veiksmas. |
|---------------|---------------|----------------|----------------|
|---------------|---------------|----------------|----------------|



Įš anksto pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min, kad padidėtų drėgmė. Išdejite maistą į orkaitę.

Prispalykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo.

Pasirinkite kaitini-mo garais funkciją.

Nustatykite tem-peratūrą.

- (i)** Maksimali įdubos talpa – 250 ml. Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.

Pasibaigus maisto gaminimo garuose programai:

| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-as veiksmas |
|---------------|---------------|---------------|
|---------------|---------------|---------------|

pasukite kaitinimo funkcijų rankenė-lę į išjungimo padėtį, kad išjungtu-mė orkaitę.

Atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržu-si drėgmė gali sukelti nudegimąs.

Patirkinkite, ar orkaitė atvésusi. Pašalinkite likusį vandenį iš orkai-tės vidaus įdubos.

6.2 Kaitinimo funkcijos

| Kaitinimo funkcija | Paskirtis |
|---|--|
|  | Karšto oro srautas – Tolygus kepimas, minkštumas, džiovinimas |
|  | Apatinis + viršutinis kaitinimas – Tradicinis kepimas |
|  | SteamBake – Gaminimas garuose |
|  | Picos programa – Picos kepimas |
|  | Apatinis kaitinimas – Pyragų kepimas |
|  | Šaldytas maistas – Gruzdintos bulvytės, keptos bulvytės, bandelės su įda-ru |
|  | Drėgnas konvek. kepimas – Kepimas |
|  | Grilis – Skrudinimas, kepimas ant grotelių |

| Kaitinimo funkcija | Paskirtis |
|--------------------|--|
| | Terminis kepintuvas – Mėsos kepimas, skrudinimas |
| | Meniu – įeiti į meniu. |

6.3 Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitinkamą ekologiniams reikalavimams (kaip tai numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti vadovaujantis IEC/EN 60350-1.

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

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šią funkciją temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galia gali būti mažesnė.

6.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama kaitinimo funkcija ir temperatūra. Funkciją naudokite greitai patiekalamams paruošti taikant numatytuosius nustatymus. Be to, gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- Pagal svorį

| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas | 4-as veiksmas. |
|------------------|---|--|---|
| | | | |
| Atverkite meniu. | Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK. | Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK. | I orkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą. |

6.5 Kepimo vadovas

Paaškinimas



Pagal svorį galima.



Vandens kiekis garų funkcijai.



Prieš pradédami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.



Lentynėlės lygis.

- 1 Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas 2
- 2 Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas 2
- 3 Jautienos kepsnys, gerai iškeptas 2
- 4 Kepsnys, vidutiniškai iškeptas 3
- 5 Jautienos kepsnys / troškintas 2

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

| | | | |
|----|---|--|---|
| 6 | Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas, LTC* □ 2 | 27 | Varškės pyragas □ 2 |
| 7 | Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas, LTC* □ 2 | 28 | Biskvitinis obuolių pyragas 100– 150 ml □ 2 |
| 8 | Jautienos kepsnys, gerai iškeptas, LTC* □ 2 | 29 | Obuolių tartaletė □ 2 |
| 9 | Filė, lengvai iškepta, LTC* □ 2 | 30 | Obuolių pyragas 100–150 ml □ 2 |
| 10 | Filė, vidutiniškai iškepta, LTC* □ 2 | 31 | Šokoladiniai sausainėliai □ |
| 11 | Filė, gerai iškepta, LTC* □ 2 | 32 | Šokoladiniai keksiukai 100–150 ml □ 2 |
| 12 | Veršienos kepsnys □ 2 | 33 | Biskvitinis pyragas □ 2 |
| 13 | Kiaulienos sprandinės kepsnys □ 2 | 34 | Keptos bulvės □ 2 |
| 14 | Plėšta kiauliena, LTC* □ 2 | 35 | Kepti bulvių ketvirčiai □ 3 |
| 15 | Nugarinė, šviežia □ 2 | 36 | Ant grotelių kepamos įvairios daržovės □ 3 |
| 16 | Šonkauliukai □ 3 | 37 | Šaldyti kroketai □ 3 |
| 17 | Érienos koja su kaulu □ 2 | 38 | Šaldytos bulvytės □ 3 |
| 18 | Visas viščiukas 200 ml □ 2 | 39 | Mėsos / daržovių lazanija su sausais maka- ronų lakštais □ 2 |
| 19 | Pusė viščiuko □ 3 | 40 | Bulvių plokštainis □ 1 |
| 20 | Vištienos krūtinėlė □ 2 | 41 | Pica, šviežia, plona 100 ml □ 2 |
| 21 | Vištienos šlaunelės, šviežios □ 3 | 42 | Šviežia pica, stora □ 2 |
| 22 | Antis, visa □ 2 | 43 | Kišas □ 2 |
| 23 | Žąsis, visa □ 2 | 44 | Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona 150 ml □ 2 |
| 24 | Mėsos vyniotinis □ 2 | 45 | Viso grūdo / juoda duona su priedais 150 ml □ 2 |
| 25 | Visa žuvis, kepama ant grotelių □ 2 | LTC* – kepimas žemoje temperatūroje (lėtas kepimas) | |
| 26 | Žuvies filė □ 3 | | |

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijos

| Laikrodžio funkcija | Paskirtis |
|--|---|
|  Laikmatis | Laikui pasibaigus išgirsite signalą. |
|  Kepimo laikas | Laikmačiu nustatytam laikui pasibaigus išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs. |
|  Atidėtas paleidimas | Nustatyti išjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką. |
|  Laikmatis | Daugiausiai 23 val. 59 min Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Jei norite išjungti ir išjungti Laikmatis, pasirinkite: Meniu, Nustatymai. |

7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos

| Kaip nustatyti: Paros laikas | | |
|--|---|---|
| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-as veiksmas |
|  |  |  |
| Jei norite pakeisti paros laiką, atsidarykite meniu ir pasirinkite: „Nustatymai”, „Paros laikas”. | Nustatykite laikrodį. | Paspauskite OK. |
| Kaip nustatyti: Laikmatis | | |
| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-as veiksmas |
|  Valdymo skydelyje matysite: 0:00  |  |  |
| Paspauskite:  . | Nustatykite Laikmatis | Paspauskite OK. |
|  Laikmatis iškart paleistas atskaitai. | | |

Kaip nustatyti: Kepimo laikas

1-as veiksmas



Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.

2-as veiksmas



Spauskite pakartotinai:



Valdymo skydelyje matysite:

0:00
STOP

3-as veiksmas



Nustatykite maisto gaminimo laiką.

4-as veiksmas.



Paspauskite OK.

Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas

1-as veiksmas 2-as veiksmas



Valdymo skydelyje matysite naujai nustatyta paros laiką

PRA-DÉTI

Pasirinkite kaitinimo funkciją.

Spauskite pa-kartotinai:



3-as veiksmas 4-as veiksmas.



Nustatykite paleidimo laiką.

Paspauskite OK.

Valdymo skydelyje matysite:

SU-STABDYTI

5-as veiksmas. 6-as veiksmas



Nustatykite pabaigos laiką.

Paspauski-te OK.

Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatyti paleidimo laiku.

8. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Pastabos dėl valymo



Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.

Valymo priemo-nės

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Kasdienis naudo-jimas

Drėgmė gali kondensuoti prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokštelių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mik-



Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudojė ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų įdaplovėje plauti negalima.

Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

Priedai

8.2 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizinius valymas funkcija.

ISPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.

DĒMESIO

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

Prieš Pirolizinius valymas:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvés.

Išimkite visus priedus .

Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkštą šluoste ir šiltu švelniu ploniu skiestu vandeniu.

Pirolizinius valymas

1-as veiksmas

Atidarykite meniu: Valymas .

Parinktis

Trukmė

C1 - Lengvas valymas

1 h

C2 - Iprastas valymas

1 h 30 min

C3 - Intensyvus valymas

2 h 30 min

2-as veiksmas

OK – paspauskite valymo programai pasirinkti.

3-ias veiksmas

OK – paspauskite valymui pradėti.

4-as veiksmas.

Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenelę į išjungimo padėtį.

- Prasidėjus valymo programai orkaitės durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Iki durelės atsirakins, ekrane matysite: .

Valymo programai pasibaigus:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvés.

Išvalykite vidines sieneles švelnia šluoste.

Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

8.3 Priminimas apie valymą

Orkaitė primena, kada reikia valyti orkaitę, naudojant pirolizinį valymą.

mirksi valdymo skydelyje 5 sek. po kiekvieno kepi- Jei norite išjungti priminimą, atverkite Meniu ir pasirinki-
mo. te Nustatymai, Priminimas apie valymą.

9. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotajį aptarnavimo centrą.

Prietaisas neįsijungia arba nekaista

| Sutrikimas | Patikrinkite, ar... |
|--|--|
| Prietaiso nepavyksta įjungti arba valdyti. | Prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo. |
| Prietaisas neįkaista. | Išjungta automatinio išsijungimo funkcija. |
| Prietaisas neįkaista. | Prietaiso durelės uždarytos. |
| Prietaisas neįkaista. | Perdegé saugiklis. |
| Prietaisas neįkaista. | Užraktas išjungtas. |

Komponentai

| Triktis | Patikrinkite, ar... |
|-------------------|-----------------------------------|
| Lemputė išjungta. | Drėgna konvek. kepimas – įjungta. |
| Lemputė neveikia. | Perdegé lemputė. |

Klaidų kodai

| Ekrane rodomas... | Patikrinkite, ar... |
|-------------------|---|
| Err C3 | Prietaiso durelės uždarytos ir nesulaužytas durelių užraktas. |
| Err F102 | Prietaiso durelės uždarytos. |
| Err F102 | Durelių užraktas nesugadintas. |
| 00:00 | Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką. |

Jeigu valdymo skydelyje rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite namų saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotajį aptarnavimo centrą.

Valymas

Triktis

Iš vidinės įdubos išteka vanduo.

Patikrinkite, ar...

Vidinėje įduboje per daug vandens.

9.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiemis problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotajį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centriui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rémo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

Prekės numeris (PNC)

Serijos numeris (S.N.)

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

10.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklinimo reglamentų nuostatomis

| | |
|--|----------------------|
| Tiekėjo pavadinimas | AEG |
| Modelio identifikatorius | BPS351161M 949499672 |
| Energijos efektyvumo rodyklė | 81.2 |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė | A+ |
| Suvartojoamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą | 0.93kWh/ciklas |
| Suvartojoamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą | 0.69kWh/ciklas |
| Angų skaičius | 1 |
| Šilumos šaltinis | Elektra |
| Signalo garsumas | 72l |
| Orkaitės tipas | Integruotoji orkaitė |
| Masė | 32.6kg |

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Iprastos ir garinės orkaitės ir grialiai. - Eksplotacinių charakteristikų matavimo metodai.

10.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupoti energiją kasdien ruošiant maistą.

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

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Liekamasis karštis

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungssite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

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 tēsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusijį karštį kitiemis patiekalamams pašildyti.

Patielialų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusijį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorių arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Ijunkite jį tik tuomet, kai to reikés.

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.

11. MENIU STRUKTŪRA

11.1 Meniu

| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas | 4-as veiksmas | 5-as veiksmas. |
|---------------|---------------|----------------|---------------|----------------|
| | | | | |

— pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.

Pasirinkite parinktį iš Meniu ir paspauskite OK.

Pasirinkite nustatymą.

Norėdami patvirtinti nustatymą, paspauskite OK.

Pasirinkite reikšmę ir paspauskite OK.

Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį ir išeikite iš Meniu.

Meniu struktūra

Kepimo vadovas

Valymas

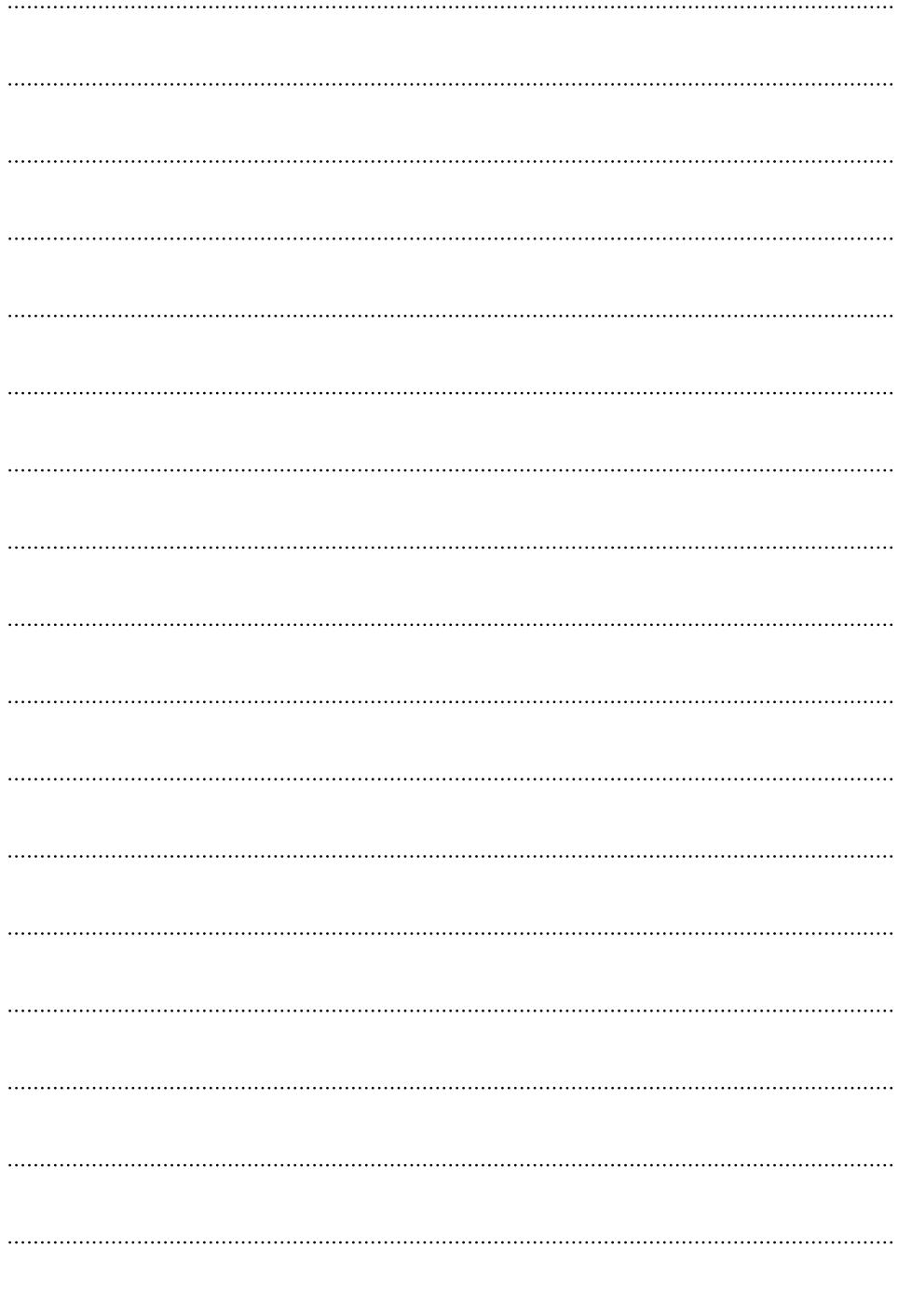
Nustatymai

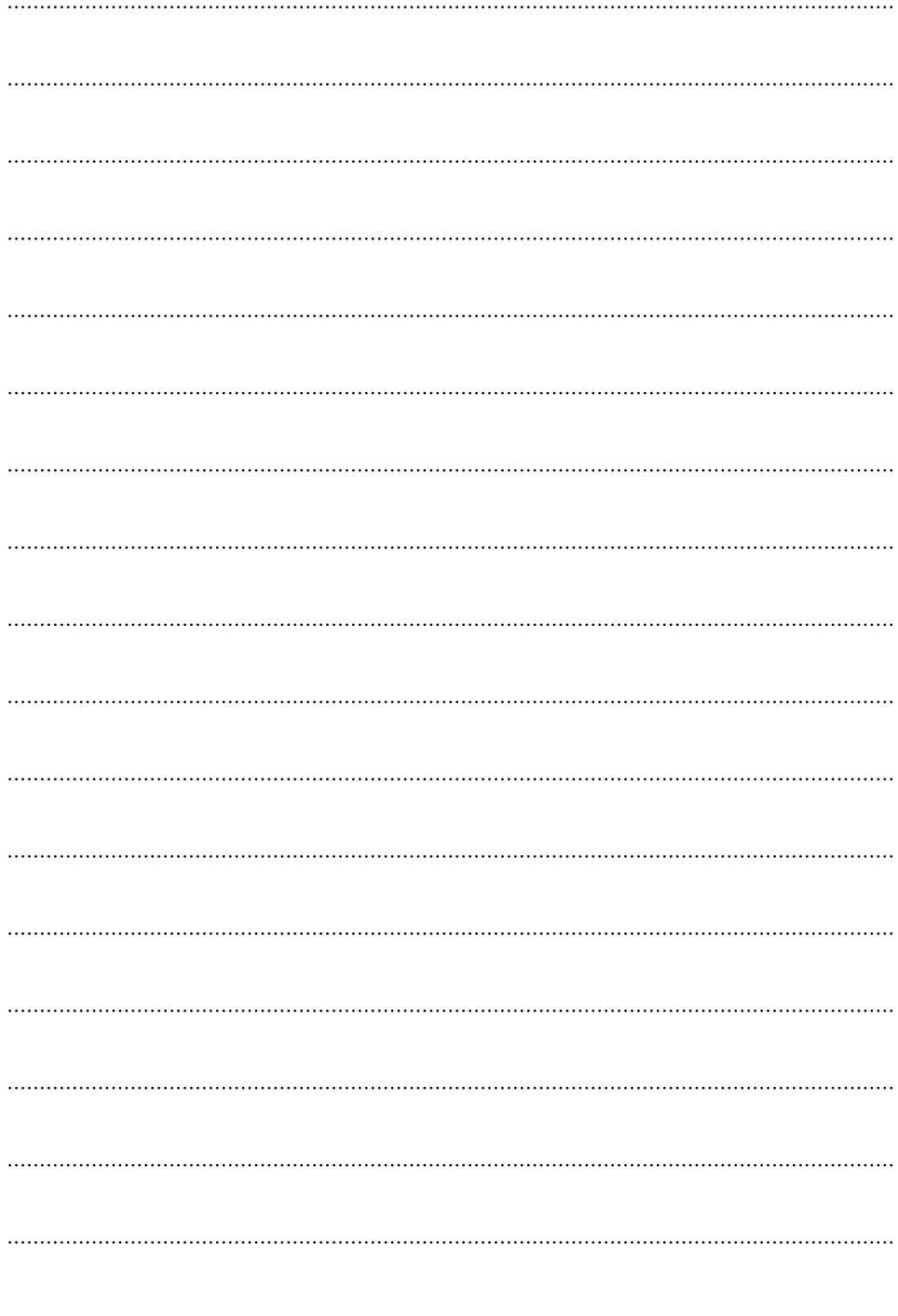
| Nustatymai | | | | | |
|------------|--------------------------|---|----|-----------------------------|--------------------|
| 01 | Paros laikas | Pakeisti | 02 | Ekrano ryškumas | 1 - 5 |
| 03 | Mygtukų tonai | 1 – Pypsėjimas 2 – spragtelėjimas 3 – garsas iš-jungtas | 04 | Ispėjamo signalo garsas | 1 - 4 |
| 05 | Laikmatis | Ijungta / išjungta | 06 | Orkaitės apšvietimas | Ijungta / išjungta |
| 07 | Greitas įkaitinimas | Ijungta / išjungta | 08 | Priminimas apie valymą | Ijungta / išjungta |
| 09 | Demonstracinis režimas | Aktyvavimo kodas: 2468 | 10 | Programinės įrangos versija | Tikrinti |
| 11 | Atkurti visus nustatymus | Taip / ne | | | |

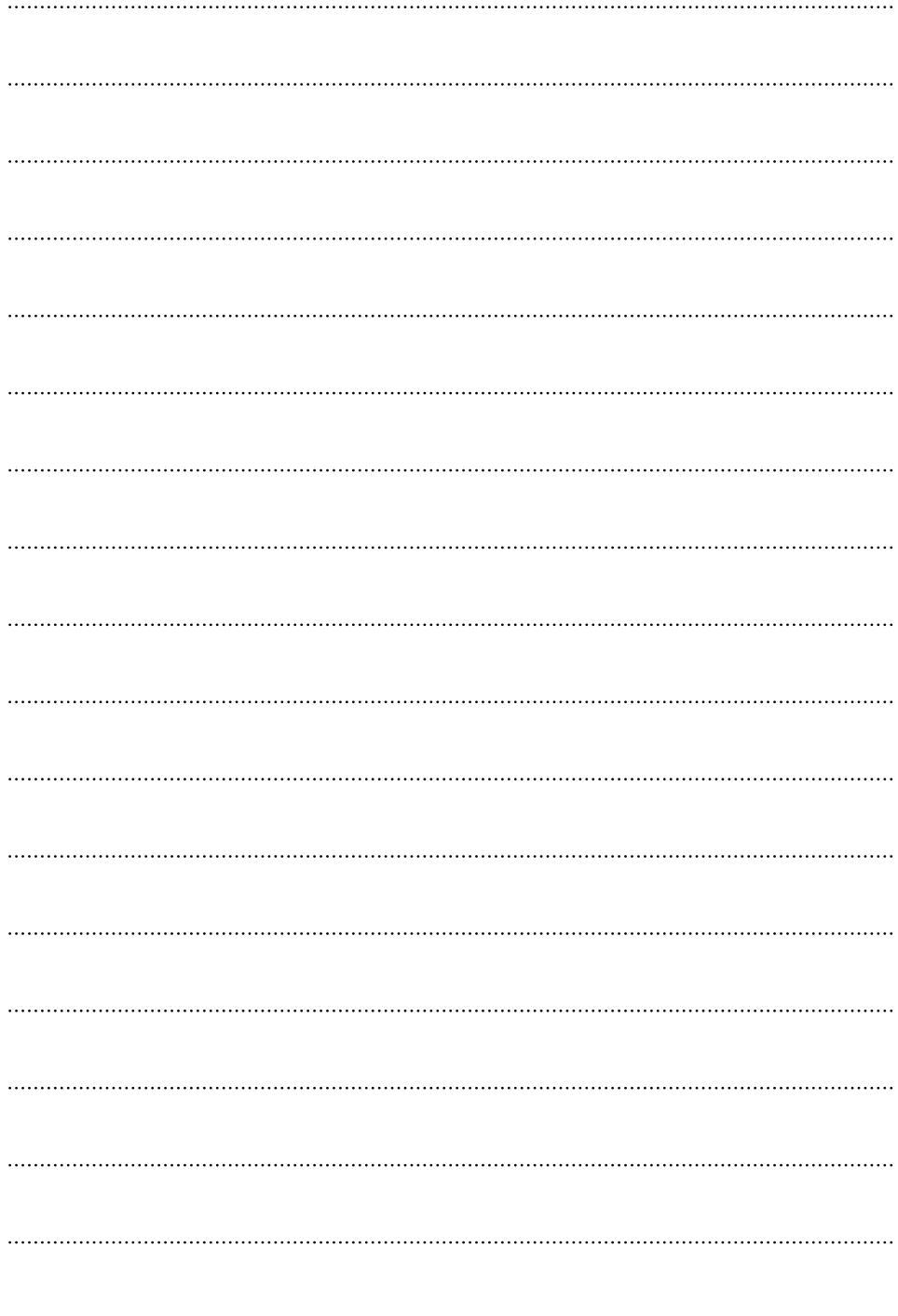
12. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbtį medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padékite 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 vietas atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vienos savivaldybė dėl papildomos informacijos.







aeg.com

867377182-A-192023

