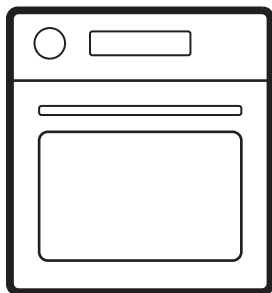


AEG



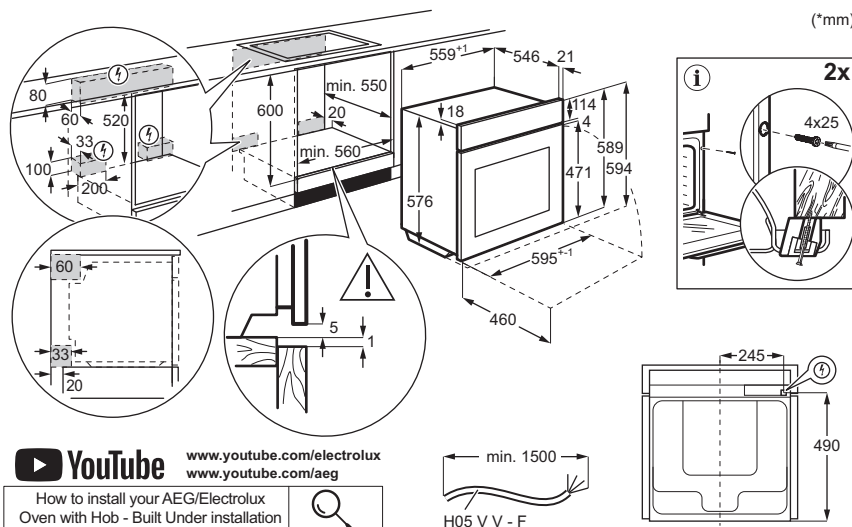
aeg.com/register



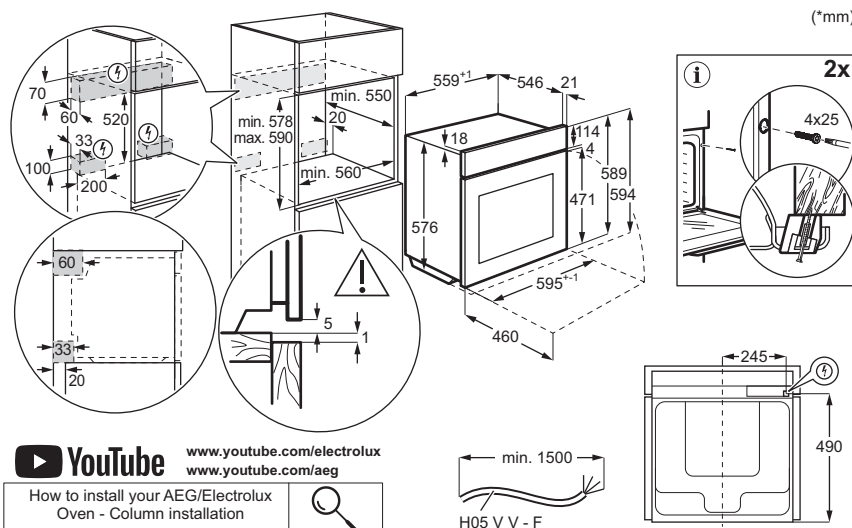
NBS6P53AK
OS6P50WAK
OS6PB51AM
OS6PB52AM

POSTAVLJANJE / PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS

(*mm)



(*mm)



1. SIGURNOSNE INFORMACIJE.....	3	6. SAVJETI I PREPORUKE.....	12
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4	7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	13
3. OPIS PROIZVODA.....	7	8. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	14
4. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	7	9. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	15
5. SVAKODNEVNA UPORABA.....	8	10. BRIGA O OKOLIŠU.....	16

1. ⚠ SIGURNOSNE INFORMACIJE

Prije ugradnje i uporabe uređaja, pažljivo pročitajte priložene upute. Proizvođač nije odgovoran za ozljede ili oštećenje koji su rezultat neispravne ugradnje ili uporabe. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću uporabu.

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati

podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na ispravan način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Držite djecu i kućne ljubimce podalje tijekom uporabe i hlađenja.
- Ako postoji, aktivirajte uređaj za zaštitu djece.
- Djeca ne smiju čistiti ni održavati uređaj bez nadzora.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedini-

cama u zatvorenom prostoru.

- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama pansiona/ prenoćišta, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajnim objektima u kojima takva uporaba ne prelazi prosječnu razinu uporabe u domaćinstvu.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati

grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.

- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučen za ovaj uređaj.
- Da biste uklonili nosače police, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti uređaja.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Postavljanje



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za instalaciju dostupne na našoj web stranici.

- Budite oprezni pri pomicanju uređaja jer je težak. Upotrebljavajte zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje zadovoljava uvjete postavljanja.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montiranja uređaja, provjerite stoji li ravno i otvaraju li se vrata bez ikakvih ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

2.2 Električni priključak

UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Sve električne priključke treba izvesti kvalificirani električar.
- Provjerite jesu li parametri na nazivnoj pločici kompatibilni s nazivnim vrijednostima opskrbe električne mreže.
- Uređaj mora biti uzemljen. Uvijek upotrebljavajte ispravno postavljenu izoliranu utičnicu.
- Nemojte upotrebljavati adaptere s više utikača i produžne kabele.
- Izbjegavajte oštećenje mrežnog utikača i kabela. Ako je potrebna zamjena, mora je izvršiti naš ovlaštení servisni centar.
- Pripazite na to da mrežni kabeli ne dodiruju i da nisu blizu vrata uređaja ili prostora ispod njega, posebice dok radi ili ako su vrata vruća.
- Zaštita od udara za dijelove koji su pod naponom ili su izolirani mora biti sigurno pričvršćena i ne smije se moći ukloniti bez alata.
- Priključite mrežni utikač u utičnicu tek na kraju postavljanja. Osigurajte pristup mrežnom utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, ne priključujte utikač.
- Ne isključujte uređaj povlačenjem za mrežni kabel. Uvijek povucite za mrežni utikač.
- Upotrebljavajte samo ispravne izolacijske uređaje: zaštitnike za vodove, osigurače (osigurači s vijcima uklonjeni iz držača), prekidači gubitka uzemljenja i sklopnici.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji omogućava isključivanje uređaja iz mreže na svim polovima, s razmakom kontakta od najmanje 3 mm.

- Potpuno zatvorite vrata uređaja prije priključivanja utikača u utičnicu.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

2.3 Uporaba

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekline, električnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije uređaja.
- Pazite na to da ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja tijekom rada, jer se mogu osloboditi vrući zrak i zapaljive smjese sastojaka koji sadrže alkohol.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako dođe u kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Iskrene i otvoreni plamen moraju biti podalje od uređaja kada su vrata otvorena.
- Koristite samo odobreno staklo i staklenke za konzerviranje.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode blizu uređaja.

UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje cakline:
 - Ne stavljajte posuđe za pećnicu ili predmete izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - Ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - Ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - Ne ostavljajte vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon pripreme hrane.
 - Budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja pribora.
- Promjena boje emajla ili nehrđajućeg čelika ne utječe na radna svojstva uređaja.
- Koristite duboku tavu za vlažne kolače, jer voćni sokovi mogu uzrokovati trajne mrlje.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza ploče namještaja, nemojte zatvarati ploču tijekom upotrebe ili dok se uređaj potpuno

ne ohladi kako biste spriječili oštećenje toplinom i vlagom.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili su namijenjene signaliziranju informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama).
- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru. Koristite samo originalne rezervne dijelove.

2.4 Održavanje i čišćenje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja isključite uređaj i iskopčajte ga iz električne mreže.
- Pobrinite se da je uređaj hladan kako ne bi došlo do pucanja stakla. Ako su staklene ploče vrata oštećene, obratite se ovlaštenom servisnom centru radi zamjene.
- Budite oprezni prilikom uklanjanja vrata s uređaja - teška su.
- Očistite i osušite uređaj, njegovu unutrašnjost i pribor nakon svake upotrebe kako biste spriječili kondenzaciju pare, koroziju i propadanje površine.
- Pri čišćenju uređaja i pribora koristite krpu od mikrovlakana, toplu vodu i neutralne deterdžente. Ne koristite abrazivne proizvode, spužve, otapala ili metalne predmete s oštrim rubovima.
- Prilikom korištenja spreja za pećnicu slijedite sigurnosne upute na pakiranju.

Pirolitičko čišćenje

- Pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje

- Prije provođenja pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja iz pećnice uklonite:
 - ostatake hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
 - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd., isporučene s uređajem), posebno sve neprianjajuće posude, tave, plitice, pribor itd.
- Držite djecu podalje tijekom pirolitičkog čišćenja jer se uređaj jako zagrijava i iz prednjih otvora izlazi vrući zrak.
- Tijekom pirolitičkog čišćenja oslobađaju se pare od ostataka kuhanja i građevinskih materijala. Osigurajte dobru ventilaciju tijekom i nakon početnog zagrijavanja i pirolitičkog čišćenja.
- Ne prolijevajte i ne koristite vodu za vrata pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja kako ne biste oštetili staklene ploče.
- Pare koja se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / ostaci kuhanja nisu štetni za ljude, uključujući djecu ili osobe s određenim zdravstvenim stanjima.
- Kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i početnog zagrijavanja. Mali kućni ljubimci (osobito ptice i gmazovi) mogu biti vrlo osjetljivi na promjene temperature i ispuštene pare.
- Neprianjajuće površine na loncima, tavama, pladnjevima i priboru mogu se oštetiti pirolitičkim čišćenjem na visokim temperaturama i može se ispuštati mala količina štetnih para.

2.5 Zbrinjavanje

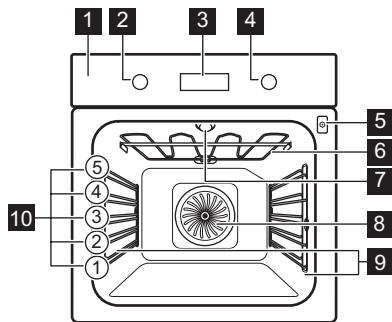
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Isključite uređaj s glavnog napajanja, zatim prerežite i zbrinite električni kabel.

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslon
- 4 Upravljački okretni gumb
- 5 Utičnica za senzor za hranu
- 6 Grijaći element
- 7 Žarulja
- 8 Ventilator
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Položaji polica

3.2 Upravljačka ploča

	Pritisnite za postavljanje funkcija tajmera.
	Pritisnite za postavljanje: Brzo zagrijavanje.
	Pritisnite za uključivanje i isključivanje svjetla.
	Pritisnite da postavite temperaturu jезgre hrane sa: senzorom za hranu.

OK Pritisnite za potvrdu odabira.

Indikatori zaslona

	Uređaj je zaključan.
	Podizbornik: Pomoć pri kuhanju.
	Podizbornik: Čišćenje.
	Podizbornik: Postavke
	Brzo zagrijavanje je uključen.
	Senzor za hranu je uključen.
	Zvučni alarm je uključen.
	Vrijeme kuhanja je uključen.
	Vrijeme odgode početka je uključen.
	Tajmer prema gore je uključen.
	Traka napretka - vizualno pokazuje kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu ili kada vrijeme pripreme za-vršava.

Uključivanje uređaja:

1. Pritisnite tipke. Gumbi izlaze (samo odabrani modeli).
2. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije.
3. Okrenite regulator za podešavanje postavki.

Kako biste isključili uređaj: okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj 0.

4. PRIJE PRVE UPOTREBE

4.1 Postavljanje vremena

Nakon prve veze s mrežom, pričekajte dok se na zaslonu ne : "00:00" ili "12:00" (ovisno o modelu).

1. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena.

2. Pritisnite OK.

4.2 Početno predgrijavanje i čišćenje

1. Prethodno zagrijte prazan uređaj kako biste uklonili sve mirise. Prozračite prostoriju.

- Izvadite sav pribor iz pećnice i nosače polica.
- Postavite svaku funkciju na maksimalnu temperaturu i pustite uređaj da radi određeno vrijeme: 1 h, 15 min, 15 min. Pogledajte Svakodnevna uporaba.

- Isključite uređaj i pustite ga da se ohladi.
- Očistite krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom. Vratite dodatke i nosače polica.

5. SVAKODNEVNA UPORABA

5.1 Funkcije pećnice

	Vrući zrak: Ravnomjerno pečenje, mekoća, sušenje
	Tradicionalno pečenje: Tradicionalno pečenje
	Zamrznuta hrana: Pomfrit, kroketi od krumpira, proletne rolice
	Funkcija za pizzu / AirFry: Pečenje pizze / Prženje hrane s manje ulja i bez papira za pečenje.
	Donji grijač: Pečenje kolača
	Odmrzavanje: Odmrzavanje
	Vlažno pečenje: Pečenje
	Roštilj: Tostiranje, roštiljanje
	Turbo roštilj: Pečenje mesa, tamnjenje

Žarulja se može automatski isključiti na temperaturi ispod 80 °C tijekom nekih funkcija pećnice.

5.2 Postavka: Funkcije pećnice

- Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
- Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.

» Brzo zagrijavanje - pritisnite i držite kako biste skratili vrijeme zagrijavanja. Dostupno je za neke funkcije pećnice. Ventilator se može automatski uključiti.

5.3 Tajmer

- Okrenite regulatore kako biste odabrali funkcije pećnice i postavite temperaturu ako je potrebno.
- Pritisnite dok se na zaslonu ne prikaže željena funkcija tajmera:

Zvučni alarm: Postavljanje odbrojanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal.

Vrijeme kuhanja: Postavljanje odbrojanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i / ili završetka kuhanja.

Vrijeme odgode početka: Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.

- Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena.
- Pritisnite OK.
- Kada vrijeme istekne, pritisnite OK i po potrebi okrenite gumb u isključeni položaj.

5.4 Unos: Izbornik

Otvorite Izbornik za pristup pomoći pri kuhanju i postavkama.

- Okrenite regulator za funkcije pećnice na .

Na zaslonu se prikazuje , , .

- Okrenite kontrolni regulator i odaberite ikonu za ulazak u podizbornik. Pritisnite OK.

5.5 Postavka: Pomoć pri kuhanju

Pomoć pri kuhanju podizbornik se sastoji od programa koji su namijenjeni za namjenska jela. Programi započinju s odgovarajućom postavkom. Tijekom kuhanja možete podesiti vrijeme i temperaturu.

- Okrenite regulator za funkcije pećnice na .
- Okrenite kontrolni regulator za odabir . Pritisnite OK.
- Okrenite kontrolni regulator za odabir jela (P1 - P...). Pritisnite OK.
- Stavite hranu u uređaj. Pritisnite OK.

5. Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.

Podizbornik: Pomoć pri kuhanju

Legenda	
	Senzor za hranu mora biti spojen kako bi se funkcija mogla koristiti. Pogledajte Senzor za hranu.
	Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.
	Razina police. Pogledajte Opis proizvođača.

Na zaslonu se prikazuje **P** i broj jela koje možete provjeriti u tablici.

P1	Goveđe pečenje, slabo pečeno	  2; pladanj za pečenje
P2	Goveđe pečenje, srednje pečeno	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm debelo Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P3	Goveđe pečenje, dobro pečeno	
P4	Odrezak, srednje pečeno , 180 - 220 g po komadu; 3 cm debelo	   3; posuda za pečenje na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P5	Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, debeli but) 1,5 - 2 kg	  2; posuda za pečenje na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.
P6	Goveđe pečenje, slabo pečeno ¹⁾	  2; pladanj za pečenje
P7	Goveđe pečenje, srednje pečeno ¹⁾	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm debelo Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P8	Goveđe pečenje, dobro pečeno ¹⁾	

P9	Goveđi file, slabo pečeno ¹⁾	  2; pladanj za pečenje
P10	Goveđi file, srednje pečeno ¹⁾	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelo Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P11	Goveđi file, pečeno ¹⁾	
P12	Teleće pečenje (npr. plečka)	  2; posuda za pečenje na mreži za pečenje, 0,8 - 1,5 kg; 4 cm debelo Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.
P13	Pečena svinjetina, vrat ili plečka , 1,5 - 2 kg	  2; posuda za pečenje na mreži za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P14	Trgana svinjetina ¹⁾ , 1,5 - 2 kg	  2; pladanj za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P15	Svinjska pečenica , 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelo	  2; posuda za pečenje na mreži za pečenje
P16	Svinjska rebra , 2 - 3 kg; koristiti sirovo, 2 - 3 cm tanko	 3; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P17	Janjeći but s kostima , 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelo	  2; posuda za pečenje na pladnju za pečenje Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P18	Cijelo pile , 1 - 1,5 kg; svježe	  2; posuda za složenac na pladnju za pečenje Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P19	Polovica pileta , 0,5 - 0,8 kg	  3; pladanj za pečenje

P20	Pileća prsa , 180 - 200 g po komadu   2; posuda za složenac na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi.
P21	Pileći batak, svježi   3; pladanj za pečenje Ako ste pileće batake prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.
P22	Patka, cijela , 2 - 3 kg   2; posuda za pečenje na mreži za pečenje Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P23	Guska, cijela , 4 - 5 kg   2; duboka tava Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P24	Mesna štruga , 1 kg   2; mreža za pečenje
P25	Cijela riba, pečena , 0,5 - 1 kg po ribi   2; pladanj za pečenje Ribu napunite maslacem, začinama i začinskim biljem.
P26	Riblji filet   3; posuda za složenac na mreži za pečenje
P27	Torta od sira  2; Ø 28 cm kalup za kore na mreži za pečenje
P28	Torta od jabuka  3; pladanj za pečenje
P29	Tart od jabuka  2; kalup za pitu na mreži za pečenje
P30	Pita od jabuka  1; Ø 22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje
P31	Brownies , 2 kg tijesta  3; duboka tava
P32	Muffini  3; kalup za muffine na mreži za pečenje

P33	Kolač štruga  2; kalup za štrucu na mreži za pečenje
P34	Pečeni krumpiri , 1 kg  2; pladanj za pečenje Koristite cijele krumpire s korom.
P35	Kroketi , 1 kg  3; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje Krumpir rezani na komadiće.
P36	Miješano povrće kao na žaru , 1 - 1,5 kg  3; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje Narežite povrće na komadiće.
P37	Kroketi, smrznuti , 0,5 kg  3; pladanj za pečenje
P38	Pomfrit, smrznuti , 0,75 kg  3; pladanj za pečenje
P39	Meso / povrće lazanje sa suhim listićima tjestenine , 1 - 1,5 kg  2; posuda za složenac na mreži za pečenje
P40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir) 1 - 1,5 kg  1; posuda za složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.
P41	Pizza svjež, tanka   2; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje
P42	Pizza svjež, debela   2; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje
P43	Quiche  2; kalup za pečenje na mreži za pečenje

P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh, 0,8 kg
	  2; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
P45	Kruh od cjelovitih žitarica / raženi / crni kruh, 1 kg
	  2; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje / kalup za štrucu na mreži za pečenje

1) Kuhanje na niskim temperaturama.

5.6 Promjena: Postavke

- Okrenite regulator funkcija pećnice na .
- Okrenite regulator da biste odabrali . Pritisnite **OK**
- Okrenite upravljačku tipku za odabir postavke. Pritisnite **OK**
- Okrenite regulator za podešavanje vrijednosti. Pritisnite **OK**
- Regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno kako biste izašli iz Izbornik.

Podizbornik: Postavke

Postavka	Vrijednost
01 Sat	Promijeni
02 Svjetlina zaslona	1 - 5
03 Tonovi tipki	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Isključi zvuk
04 Glasnoća zujalice	1 - 4
05 Senzor za hranu Radnja	1 - Alarm i zauzimanje, 2 - Alarm
06 Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
07 Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno
08 Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
09 Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno
10 Demo način rada	Aktivacijski kod: 2468

Postavka	Vrijednost
11 Verzija softvera	Provjera
12 Resetiraj sve postavke	Da / Ne

5.7 Blokiranje

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

Kada je uključeno tijekom uporabe, blokira upravljačku ploču osiguravajući da se trenutne postavke kuhanja nastavljaju bez prekida.

Kada je uključeno dok je uređaj ugašen, drži upravljačku ploču blokiranom, sprječavajući nenamjerno uključivanje uređaja.

 **OK** – pritisnite i držite za uključivanje funkcije.

Čuje se zvučni signal.  – treperi 3 puta kada je blokiranje uključeno. Vrata uređaja su zaključana.

 **OK** – pritisnite i držite za isključivanje funkcije.

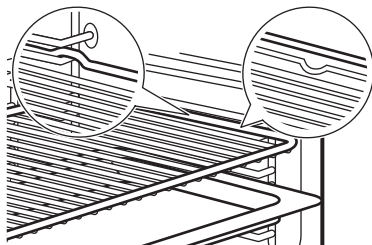
5.8 Dodatna oprema



Dostupna dodatna oprema ovisno o modelu. Skenirajte QR kod kako biste provjerili kako koristiti pribor isporučен s vašim uređajem. Opcijski pribor možete naručiti zasebno. Za više informacija, obratite se lokalnom dobavljaču.

Malo udubljenje na vrhu povećava sigurnost i pruža zaštitu od nagnjanja. Obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Umetnite dodatke (mreža za pečenje/pekač) između vodilica nosača police. Provjerite dodiruje li policu stražnju stranu unutrašnjosti pećnice.



Ako vaša plitica ima nagib, postavite je prema stražnjem dijelu pećnice.

Ako na dodacima postoji natpis, provjerite je li okrenut prema vama.

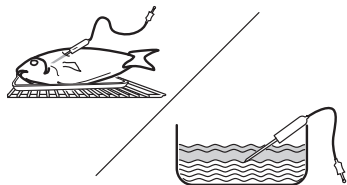
Ako koristite pliticu s otvorima, postavite pekač / pliticu ispod nje za sakupljanje tekućina koje kapaju.

5.9 Senzor za hranu

Mjeri temperaturu unutar hrane.

Potrebno je podesiti dvije temperature:

- °C – temperatura pećnice. Treba biti najmanje 25 °C viša od temperature senzora hrane.
 -  – temperatura senzora hrane.
1. Postavite funkciju pećnice i temperaturu pećnice.
 2. Umetnite vrh senzora za hranu u središte najdebljeg dijela mesa ili ribe. Za složence, vrh senzora za hranu postavite točno u sredinu, stabiliziran u čvrstom sastojku. Pazite na to da vrh ne dodiruje dno posude za pečenje.



3. Utaknite senzor za hranu u utičnicu koja se nalazi unutar uređaja. Pogledajte Opis proizvoda. Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura senzora za hranu.
4. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu. Pritisnite OK.
5. Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Pritisnite bilo koji simbol za zaustavljanje signala. Provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.
6. Isključite uređaj.
7. Izvadite utikač senzora za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz uređaja.

6. SAVJETI I PREPORUKE

6.1 Preporuke za kuhanje

Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe samo kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka. Ako ne možete naći postavke za određeni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

Brojite položaje polica od dna pećnice.

Simboli korišteni u tablicama:

	Vrsta hrane
	Funkcija pećnice
°C	Temperatura
	Položaj police
	Vrijeme pečenja (min)
	Dodatne informacije

6.2 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.

	°C		
Zapečena tjestenina	200 - 220	45 - 55	3
Zapečeni krumpir	180 - 200	70 - 85	3
Musaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Caneloni	180 - 200	70 - 85	3
Puding od kruha	190 - 200	55 - 70	3
Puding od riže	170 - 190	45 - 60	3

	°C		
Torta od jabuka, od miješanog biskvita (okrugli kalup za kolače)	160 - 170	70 - 80	3
Bijeli kruh	190 - 200	55 - 70	3

6.3 Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Mali kolači, 20 po plitici				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 i 4	1)2)
Bezmasni biskvit				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 i 4	3)

	°C			
Pita od jabuka				
	160	55 - 65	2	3)4)
	180	55 - 65	1	3)4)
	160	55 - 65	2 i 4	3)
Shortbread keksići				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 i 4	1)
Tost				
	maks.	1 - 2	5	3)5)

1) Koristite pladanj za pečenje s nagibom okrenutim prema vratima.

2) Prethodno zagrijte prazan uređaj.

3) Koristite Mreža za pečenje.

4) 2 kalupa stavljena dijagonalno (Ø 20 cm). Desni koji se postavlja više sprijeda od lijevog.

5) Prema: IEC 60350-1:2016 i IEC 60350-1:2023.

7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

7.1 Napomene za čišćenje

- Koristite otopinu za čišćenje za metalne površine.
- Ne čuvajte hranu u uređaju duže od 20 minuta.
- Dodatnu opremu ne perite u perilici posuđa.

7.2 Uklanjanje nosača police

1. Provjerite je li uređaj hladan.
2. Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.
3. Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.
4. Vratite nosače polica natrag u početni položaj. Ponovite korake obrnutim redoslijedom.

Ako su teleskopske vodilice isporučene, njihove zatike za držanje moraju biti okrenute prema naprijed.

7.3 Pirolitičko čišćenje

Ovaj program sagorijeva ostatke prljavštine u uređaju. Koristite ga kad god je vašem uređaju potrebno temeljito čišćenje.

Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne upotrebljavajte ih istodobno s ovom funkcijom. To može uzrokovati oštećenje pećnice.

1. Uvjerite se da je uređaj hladan.
2. Izvadite svu dodatnu opremu i uklonjive nosače polica.
3. Očistite unutrašnjost pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.
4. Okrenite regulator funkcija pećnice na  za unos Izbornik.
5. Okrenite upravljački gumb za odabir  i pritisnite OK

Program čišćenja	Trajanje
C1 - Lagano čišćenje	1 h
C2 - Normalno čišćenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čišćenje	3 h

6. Okrenite kontrolni regulator za odabir programa čišćenja i pritisnite OK.

7. Pritisnite OK za početak čišćenja.

Kad čišćenje započne, vrata uređaja su zaključana i lampica je isključena. Ne pokrećite funkciju ako niste potpuno zatvorili vrata pećnice. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje .

8. Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.

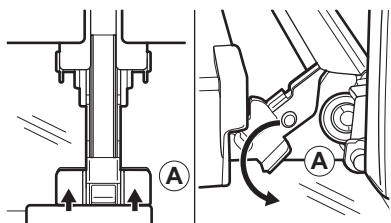
9. Pričekajte dok se uređaj ne ohladi i vrata otključaju. Unutrašnjost pećnice očistite mekanom krpom i vodom.

7.4 Podsjetnik Za Čišćenje

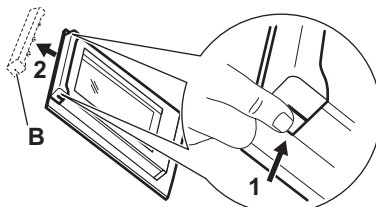
Kada nakon pečenja na zaslonu treperi , čime vas uređaj podsjeća da ga čistite pirolitičkim čišćenjem. Podsjetnik možete isključiti u podizborniku: Postavke. Pogledajte Svakodnevna uporaba, Promjena: Postavke.

7.5 Uklanjanje i postavljanje vrata

1. Provjerite je li uređaj hladan.
2. Potpuno otvorite vrata.
3. Pritisnite stezne poluge **A** na dvjema šarkama vrata.



4. Djelomično zatvorite vrata dok se ne zaustave, a zatim ih podignite sa šarki. Pazite, vrata su teška.
5. Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.
6. Uхватите oblogu vrata **B** na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.



7. Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.
8. Podignite svaku staklenu ploču za gornji rub i uklonite je iz vodilice. Pažljivo rukujte staklom, posebno oko rubova prednje ploče. Staklo se može razbiti.
9. Očistite staklenu ploču vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

Nakon čišćenja gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.

7.6 Zamjena žarulje

Odvojite uređaj od mreže i pričekajte dok se ne ohladi.

Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.

Gornja žarulja

1. Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamjena žarulje.
4. Postavite stakleni poklopac.

8. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru. Pojednosti o servisu nalaze se na ploči s oznakom koja se nalazi na prednjem okviru. Vidljiva je kada otvorite vrata. Nemojte uklanjati nazivnu pločicu.

Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite uređaj. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.

Ne možete uključiti uređaj niti upravljati njime. – Uređaj nije priključen na električno napajanje ili nije ispravno spojen.

Uređaj se ne zagrijava.

- Vrata nisu pravilno zatvorena.
- Blokiranje je uključen.
- Uključeno je automatsko isključivanje.

Svjetiljka ne radi. – Svjetiljka je izgorjela. Zamijenite žarulju.

Žarulja je isključena. – Vlažno pečenje – aktivirano je.

Senzor za hranuNe radi. – Utikač Senzor za hranu nije u potpunosti umetnut u utičnicu.

Na zaslonu se prikazuje "00:00". – Došlo je do nestanka struje. Podesite sat.

Err C2 – Potpuno utaknite Senzor za hranu u utičnicu.

Err C3 – Zatvorite vrata. Isključite i uključite uređaj. Provjerite je li blokada vrata čitava.

Err F102 – Zatvorite vrata. Provjerite je li blokada vrata čitava.

9. ENERGETSKA UČINKOVITOST

9.1 List s podacima o proizvodu i podaci o proizvodu prema (EU) br. 65/2014 i (EU) br. 66/2014

Naziv dobavljača	AEG	
Identifikacija modela	NBS6P53AK 944035018 OS6P50WAK 944035076 OS6PB51AM 944035190 OS6PB52AM 944035077	
Indeks energetske učinkovitosti	81.2	
Klasa energetske učinkovitosti	A+	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	1.09 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Zapremina	71 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	NBS6P53AK	34,0 kg
	OS6P50WAK	33,5 kg
	OS6PB51AM	34,0 kg
	OS6PB52AM	33,0 kg

Uređaj testiran prema: EN IEC 60350-1.

9.2 Zahtjevi u pogledu podataka prema (EU) br. 2023/826

Potrošnja energije u stanju pripravnosti	0,8 W
Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenu način rada pri niskoj snazi	20 min

Uređaj testiran prema: EN 50564.

9.3 Savjeti za uštedu energije

- Za vrijeme kuhanja, držite vrata zatvorena i izbjegavajte ih često otvarati.
- Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.
- Koristite metalno ili tamno, nereflektirajuće posuđe.
- Preskočite zagrijavanje ako nije potrebno.
- Smanjite pauze između pečenja više jela.
- Kada je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju (samo na nekim modelima).
- Koristite preostalu toplinu kako biste hranu održali toplom. Smanjite temperaturu uređaja na minimum 3 - 10 min prije kraja kuhanja.
- Isključite svjetlo tijekom kuhanja osim ako nije potrebno.
- Vlažno pečenje (samo odabrani modeli) - ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Ispitivanja u skladu s: IEC/EN 60350-1. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetskom učinkovitošću. Kad koristite tu funkciju svjetlo se automatski isključuje. Kod nekih modela potrebno je 30 sek.

- Automatsko isključivanje - iz sigurnosnih razloga, ako je funkcija pećnice aktivna i ako nisu promijenjene postavke, uređaj će se automatski isključiti nakon određenog vremena. Ako namjeravate pokrenuti funkciju pećnice u trajanju koje premašuje vrijeme automatskog isključivanja, postavite trajanje pečenja.

- 12,5 h: 30-115 °C
- 8,5 h: 120-195 °C
- 5,5 h: 200-245 °C
- 3 h: 250 - maksimum °C

10. BRIGA O OKOLIŠU

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u odgovarajuće spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja recikliranjem otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Ne odlažite uređa-

je označene simbolom  s kućanskim otpadom. Vratite proizvod u lokalni pogon za reciklažu ili kontaktirajte nadležni ured za otpad i recikliranje.

1. OHUTUSTEAVE.....	17
2. OHUTUSJUHISED.....	19
3. TOOTE KIRJELDUS.....	21
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	21
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	22

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	26
7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS	27
8. TÕRKEOTSING.....	28
9. ENERGIATÖHUSUS.....	28
10. KESKKONNAASPEKTID.....	29

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuete kohaselt.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähivad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ja lemmikloomad kasutamise ja jahtumise ajal eemal.
- Aktiveerige laste kaitseseade, kui see on olemas.
- Lastel ei ole lubatud seadet iseseisvalt puhastada või hooldada.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalis-

tetubades, hommikusöögi-
ga külalistetubades, talu-
majapidamistes ja muudes
sarnastes majutusruumi-
des, kui selline kasutamine
ei ületa (keskmist) koduma-
japidamise kasutuskooemu-
si.

- Ärge kasutage seadet en-
ne, kui see on köögimöö-
blisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid
ühendage seade vooluvõr-
gust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjusta-
tud, laske see elektriõhutu-
se tagamiseks välja vaheta-
da tootja, selle volitatud
teeninduskeskuse või vas-
tavat kvalifikatsiooni omava
isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tek-
kimise vältimiseks veendu-
ge, et seade on enne lambi
vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS! Seade ja selle
juurde kuuluvad osad lähe-
vad kasutamise ajal kuu-
maks. Tuleb olla ettevaatlik,
et vältida kütteelementide
või pinna puudutamist
seadme sisemuses.

- Tarvikute või ahjunõude ee-
maldamiseks või sisestami-
seks kasutage alati ahjukin-
daid.
- Kasutage ainult selle sead-
me jaoks soovitatud toidu-
termomeetrit (sisetemperaa-
tuuri andurit).
- Ahjuriuli tugede eemalda-
miseks tõmmake esmalt
riiulitoe esiots ja seejärel ta-
gumine ots külgseina kül-
jest lahti. Asetage ahjuresti
toed tagasi vastupidises
järjekorras.
- Ärge kasutage seadme pu-
hastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse
puhastamiseks abrasiivpu-
hastusvahendid või teravad
metallkaabitsad, sest need
võivad klaasi pinda kriimus-
tada, mille tagajärjel võib
see puruneda.
- Enne pürolüüspuhastamist
eemaldage seadme sise-
musest kõik tarvikud ja üle-
liigsed setted/väljalagunenud
vedelik.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Olge seadme liigutamisel ettevaatlik, kuna see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid ja kinniseid jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on loodis ja uks avaneb ilma takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

2.2 Elektrihüendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriparameetrid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Seade peab olema maandatud. Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud põrutuskindlat pistikupesa.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistikku ja -kaabli kahjustamist. Kui osa vajab välja vahetamist, peab selle tegema meie volitatud teeninduskeskus.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksle lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja pingestatud osad peavad olema kinnitatud kindlalt nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on

lõpetatud. Veenduge, et toitepistikule säilib pärast paigaldamist juurdepääs.

- Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis lahutab seadme toitevõrgu kõigist poolustest ja mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikupessa sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:

- Ärge asetage ahjunõusid ega esemeid otse ahjuõõnsuse põhja.
- Ärge asetage alumiiniumfooliumi otse ahju põhja.
- ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
- Ärge jätke pärast küpsetamist niiskeid nõusid ja toitu seadmesse.
- olge lisatarvikute eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvimuutus ei mõjuta seadme jõudlust.
- Mahlaste kookide puhul kasutage sügavat panni, kuna puuviljamahlad võivad jätta püsivaid plekke.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade on paigaldatud mööblipaneeli taha, ärge sulgege paneeli kasutamise ajal ega enne, kui seade on täielikult jahtunud, et vältida kuumuse ja niiskuse tekitatud kahjustusi.
- Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide kohta. Need lambid taluvad koduste majapidamisseadmete äärmuslikke keskkonnatingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage vaid lampe, millel on samad spetsifikatsioonid.
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.
- Seadme ja tarvikute puhastamiseks kasutage mikrokiudlappi, sooja vett ja neutraalseid pesuvahendeid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, padjakesi, lahusteid, teravate servadega või metallist esemeid.
- Ahjupuhastussprei kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

Pürolüüspuhastamine

- Lugege pürolüüspuhastuse kohta kõiki juhiseid
- Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojenduse tegemist eemaldage ahju õõnsusest:
 - mis tahes toidujäätmed, õli- või rasvajäägid/-setted.
 - kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresid, külgsiinid jm seadme juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Hoidke pürolüüspuhastuse ajal lapsed seadmest eemal, kuna seade läheb väga kuumaks ja selle esiosadest tuleb kuuma õhku.
- Pürolüüspuhastusel vabaneb toidujääkidest ja ehitusmaterjalidest aurasid. Tagage hea ventilatsioon esmase eelsoojendamise ja pürolüüspuhastuse ajal ja pärast seda.
- Ärge pritsige ega juhtige ahjuuksele vett pürolüüspuhastamise ajal ja pärast seda, et vältida klaaspaneelide kahjustamist.
- Pürolüütilistest ahjudest/ toiduvalmistamisjääkidest eralduvad aarud ei ole inimestele ohtlikud, sealhulgas lastele ega kroonilisi haigusi põdevatele isikutele.
- Pürolüüspuhastuse ja esmase eelkuumutuse ajal ja pärast seda hoidke väikesed lemmikloomad seadmest eemal. Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.
- Pottide, pannide, kandikute ja köögiriistade mittenakkuvad pinnad võivad kõrge temperatuuril pürolüüspuhastuse tõttu kahjustuda ja eraldada madalal tasemel kahjulikke aure.

2.5 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

2.4 Puhastamine ja hooldus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

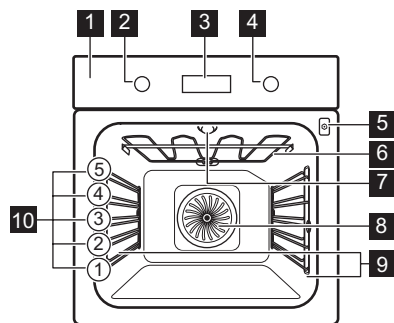
- Enne hooldustööd eemaldage seade vooluvõrgust.
- Klaasi purunemise vältimiseks veenduge, et seade oleks külm. Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, võtke nende asendamiseks ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik, kuna see on raske.
- Puhastage ja kuivatage seade, selle sisemus ja tarvikud pärast iga kasutuskorda, et vältida auru kondenseerumist, korrosiooni ja pinna halvenemist.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.

- Lahutage seade vooluvõrgust, seejärel lõigake elektrikaabel läbi ja kõrvaldage see.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade



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

3.2 Juhtpaneel

	Taimeri funktsioonide seadmiseks vajutage nuppu.
	Vajutage, et määrata: kiirkuumutus.
	Vajutage seadme lambi sisse- ja väljalülitamiseks.
	Toidu sisetemperatuuri määramiseks vajutage:

OK Valiku kinnitamiseks vajutage.

Ekraani indikaatorid

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

Seadme sisselülitamiseks:

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

Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas-asendisse 0.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Kellaaja seadmine

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

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

4.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

1. Lõhna eemaldamiseks eelsoojendage tühja seadet. Öhutage ruum korralikult.
2. Eemaldage kõik tarvikud ja restitoided.
3. Seadistage kõik funktsioonid maksimaalsele temperatuurile ja laske

seadmel ettenähtud aja jooksul töötada:

1 h, 15 min, 15 min. Vt jaotist Igapäevane kasutamine.

4. Lülitage seade välja ja laske ahjul jahtuda.
5. Puhastage mikrokiustlapi, sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Pange tarvikud ja restitoided tagasi.

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Küpsetusrežiimid



Pöördõhk: Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine



Ülemine + alumine kuumutus: Traditsiooniline küpsetamine



Külmutatud toiduained: Friikartulid, kartuliviilud, kevadrullid



Pitsa funktsioon / AirFry: Pitsa küpsetamine / Praadimine vähema õliga või ilma küpsetuspaberita.



Alumine kuumutus: Kookide küpsetamine



Sulatamine: Sulatamine



Niiske küpsetus pöördõhuga: Küpsetamine



Grill: Röstimine, grillimine



Turbogrill: Liha küpsetamine, pruunistamine

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

5.2 Seaded: Küpsetusrežiimid

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

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

5.3 Taimer

1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja temperatuuri seadistamiseks keerake nuppe, kui tekib vajadus.

2. Vajutage kuni ekraanil kuvatakse soovitud taimeri funktsioon:



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



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



Viitkäävitus: Algasaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.

3. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.

4. Vajutage OK.

5. Kui aeg lõpeb, vajutage OK ja keerake nupud asendisse Väljas, kui vaja.

5.4 Sisenemine: Menüü

Juhendatud küpsetamiseks ja seadete avamiseks avage menüü.

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .

Ekraanil kuvatakse , , .

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

5.5 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.

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

Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Funktsiooni kasutamiseks peab toidusensor olema ühendatud. Vt jaotist Toidusensor.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riili tasand. Vt jaotist Toote kirjeldus.
Ekraanil kuvatakse P ja toidu number , mida saate tabelist kontrollida.	
P1	Rostbiif, väheküps   2; Küpsetusplaat
P2	Rostbiif, poolküps 1-1,5 kg; 4-5 cm paks Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P3	Rostbiif, täisküps
P4	Steik, keskmiselt , 180-220 g tüki kohta; 3 cm paks    3; röstimisnõu on sees traatrest Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P5	Veisepraad / hautatud (ribiliha, läbi kasvanud) 1,5-2 kg   2; röstimisnõu on traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
P6	Rostbiif, väheküps ¹⁾   2; küpsetusplaat
P7	Rostbiif, poolküps ¹⁾ 1,-1,5 kg; 4-5 cm paks Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P8	Rostbiif, täisküps ¹⁾
P9	Veisefilee, väheküps ¹⁾   2; küpsetusplaat
P10	Veisefilee, poolküps ¹⁾ 0,5-1,5 kg; 5-6 cm paks Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P11	Veisefilee, täisküps ¹⁾

Röstitud vasikaliha (nt abatükk)	
P12	  2; röstimisnõu on traatrestil , 0,8-1,5 kg; 4 cm paks Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.
Röstitud seakael või abatükk , 1,5-2 kg	
P13	  2; röstimisnõu on traatrestil Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
Rebitud sealih ¹⁾ , 1,5-2 kg	
P14	  2; küpsetusplaat Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
Sea seljafilee , 1-1,5 kg; 5-6 cm paks	
P15	  2; röstimisnõu on traatrestil
Sealiha ribid , 2-3 kg; kasutada tooreid, 2-3 cm õhuke	
P16	 3; sügav pann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
Lambakoot kontidega , 1,5-2 kg; 7-9 cm paks	
P17	  2; röstimisnõu on küpsetusplaadil Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
Terve kana , 1-1,5 kg; värske	
P18	  2; haudepott on küpsetusplaadil Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
Pool kana , 0,5- 0,8 kg	
P19	  3; Küpsetusplaat
Kana rinnafilee , 180- 200 g tüki kohta	
P20	   2; haudepott on traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil.
Kanakoivad, värsked	
P21	  3; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.
Terve part , 2-3 kg	
P22	  2; Röstimisnõu on traatrestil Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.

P23	Terve hani, 4-5 kg  2; sügav pann
	Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.
P24	Pikkpoiss, 1 kg  2; traatrestil
P25	Terve kala, grillitud, 0,5-1 kg kala kohta
	 2; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.
P26	Kalafilee  3; hautuspott on traatrestil
P27	Juustukook  2; Ø 28 cm lahtikäiv koogivorm on traatrestil
P28	Õunatort  3; küpsetusplaat
P29	Õunakook  2; pirukavorm on traatrestil
P30	Õunapirukas  1; Ø 22 cm pirukavorm on traatrestil
P31	Šokolaadikoogikesed, 2 kg tainast  3; sügav pann
P32	Muffinid  3; muffini küpsetusplaat on traatrestil
P33	Pärmitainast kook  2; leivavorm on traatrestil
P34	Küpsetatud kartulid, 1 kg  2; küpsetusplaat Kasutage terveid koorega kartuleid.
P35	Viilud, 1 kg  3; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Lõigake kartulid tükkideks.
P36	Grillitud köögiviljasegu, 1-1,5 kg  3; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Lõigake köögiviljad tükkideks.
P37	Kroketid, külmutatud, 0,5 kg  3; küpsetusplaat

P38	Kartulipallikesed, külmutatud, 0,75 kg  3; küpsetusplaat
P39	Liha-/köögiviljalasanje kuivadest pastaletedest, 1-1,5 kg  2; hautuspott on traatrestil
P40	Kartuligratään (toored kartulid) 1-1,5 kg  1; hautuspott on traatrestil Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
P41	Värske pitsa, õhukesel põhjal  2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
P42	Värske pitsa, paksul põhjal  2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
P43	Quiche  2; küpsetusvorm on traatrestil
P44	Bagett/ciabatta/sai, 0,8 kg  2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
P45	Täisteraleib / rukkileib / must leib, 1 kg  2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga / leivavorm on traatrestil

1) Madalal temperatuuril küpsetamine.

5.6 Muutmine: Seaded

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

Alammenüü: Seaded

Seadistus	Väärtus
01 Kellaaeg	Muuda
02 Ekraani heledus	1 - 5
03 Nuputoonid	1 - Piiks, 2 - Klakk, 3 - Heli on väljas
04 Helitugevus	1 - 4
05 Toidusensor Toiming	1 - Alarm ja stopp, 2 - Alarm
06 Uptimer	Sees / Väljas
07 Sisevalgustus	Sees / Väljas
08 Kiirkuumutus	Sees / Väljas
09 Puhastamise meeldetuletus	Sees / Väljas
10 Demorežiim	Aktiveerimis-kood: 2468
11 Tarkvaraversioon	Kontrollida
12 Taasta tehaseseaded	Jah/ei

5.7 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni kogemata muutmise.

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

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

 OK – vajutage ja hoidke, et funktsioon sisse lülitada.

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

 OK – vajutage ja hoidke, et funktsioon välja lülitada.

5.8 Lisatarvikud

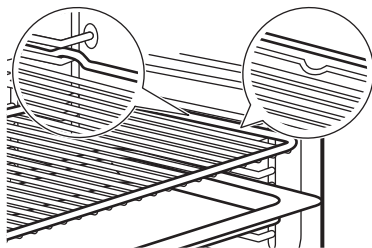


Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks

pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

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

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



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

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

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

5.9 Toidusensor

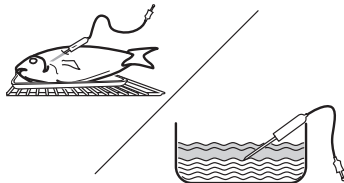
See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

-  – ahju temperatuur. See peaks olema vähemalt 25°C kõrgem kui toidutermomeetri temperatuur.

-  – toidutermomeetri temperatuur.

1. Valige kuumutusfunktsioon ja ahju temperatuur.
2. Suruge toidutermomeetri ots liha või kala keskele, võimalusel kõige paksemasse ossa. Vormiroogade puhul asetage toidutermomeetri ots täpselt keskele, tahke koostisosa sisse stabiliseerituna. Veenduge, et ots ei puudutaks küpsetusnõu põhja.



3. Ühendage toidutermomeetri pistik seadme sees asuvasse pistikupesasse. Vt jaotist Toote kirjeldus. Ekraan näitab toidutermomeetri praegust temperatuuri.

4. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu. Vajutage OK.

5. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Vajutage mõnda sümbolit, et signaal välja lülitada.
- Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

6. Lülitage seade välja.

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

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

6.1 Soovitused söögivalmistamiseks

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

Ahjustasendeid loetakse altpoolt üles.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
°C	Temperatuur
	Riuli asend
	Küpsetusaeg (min)
	Lisateave

6.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

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

6.3 Teave katseasutustele

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

	°C			
Väikesed koogid, 20 tk plaadil				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 ja 4	1)2)
Rasvatu keeks				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 ja 4	3)
Õunapirukas				
	160	55 - 65	2	3)4)
	180	55 - 65	1	3)4)
	160	55 - 65	2 ja 4	3)
Muretaigen				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 ja 4	1)
Röstleib/-sai				
	max	1 - 2	5	3)5)

1) Asetage küpsetusplaat kaldega ukse poole.
2) Eelkuumutage tühi ahi.
3) Kasutage Traatrest.
4) 2 küpsetusvormi on asetatud diagonaalselt (Ø 20 cm). Parempoolne tuleb paigutada vasakpoolsest rohkem ettepoole.
5) Vastavalt: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

7.1 Märkused puhastamise kohta

- Kasutage metallpindadele mõeldud puhastuslahust.
- Ärge hoidke toitu seadmes kauem kui 20 minutit.
- Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

7.2 Restitugede

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

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

7.3 Pürolüüspuhastamine

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

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

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad riulitoed.
3. Puhastage ahju sisemust ja siseukse klaasi sooja vee, pehme lapi ja pehmetoimelise pesuainega.
4. Keerake küttefunktsioonide nupp asendisse  sisenemiseks Menüü.
5. Keerake juhtnuppu, et valida  ja vajutage OK

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

6. Keerake juhtnuppu, et valida puhastusprogramm ja vajutage OK.

7. Puhastamise alustamiseks vajutage OK.

Kui puhastamine algab, on seadme uks lukustatud ja tuli on kustunud. Ärge käivitage, kui ahju uks ei ole täielikult suletud. Kuni ukse avanemiseni kuvatakse ekraanil .

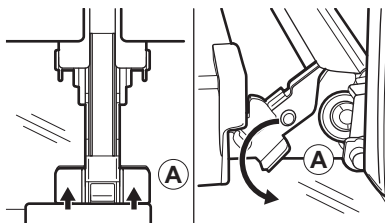
8. Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.
9. Oodake, kuni seade jahtub ja uks avaneb. Puhastage ahju sisemust pehme lapi ja veega.

7.4 Puhastamise meeldetuletus

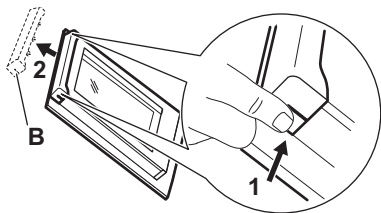
Kui ekraanil vilgub pärast küpsetamist , tuletab seade meelde, et peaksite seda pürolüüspuhastamise abil puhastama. Saate meeldetuletus välja lülitada alammenüüs: Seaded. Vt jaotist Igapäevane kasutamine, muutmise: Seaded.

7.5 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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



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



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

Pärast puhastamist korra eeltoodud samme vastupidises järjekorras.

7.6 Lambi vahetamine

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

Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

Ülemine lamp

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

8. TÕRKEOTSING

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

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

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

Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.

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

- Automaatne väljalülitus on aktiveeritud.

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

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

Toidusensor ei tööta. – Toidusensoripistik pole pistikupeessa täielikult sisestatud.

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

Err C2 – Sisestage Toidusensor korralikult pesse.

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

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

9. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi	AEG
Mudeli tunnus	NBS6P53AK 944035018 OS6P50WAK 944035076 OS6PB51AM 944035190 OS6PB52AM 944035077
Energia tõhususe indeks	81.2

Energia tõhususe klass	A+
Energia tarve standardse koormusega, tavarežiim	1.09 kWh/tsükkel
Energia tarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	71 l

Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	NBS6P53AK	34.0 kg
	OS6P50WAK	33.5 kg
	OS6PB51AM	34.0 kg
	OS6PB52AM	33.0 kg

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.

9.2 Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826

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

Seadet on testitud vastavalt: EN 50564.

9.3 Energiasäästu näpunäited

- Hoidke uks küpsetamise ajal suletuna ja ärge avage seda sageli.
- Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.
- Kasutage metallist või tumedaid, mittepeegeldavaid kööginõusid.
- Jäta eelsoojendamine vahele, kui see pole vajalik.
- Minimeerige pause mitme roa küpsetamise vahel.

- Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusfunktsioone.
- Kasutage toidu sooja hoidmiseks jääksoojust. Vähendage seadme temperatuuri enne keetmise lõppu miinimumini 3–10 min.
- Kui lamp pole küpsetamise ajal vajalik, lülitage see välja.
- Niiske küpsetus pöördõhuga (ainult valitud mudelid) - Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Katsed kooskõlas: IEC/EN 60350-1. Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt välja. Mõne mudeli puhul kulub selleks 30 s.
- Automaatne väljalülitamine - kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja. Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg.
 - 12,5 h: 30–115 °C
 - 8,5 h: 120–195 °C
 - 5,5 h: 200–245 °C
 - 3 h: 250–maksimum °C

10. KESKKONNAASPEKTID

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

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

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	30
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	31
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	34
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	34
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	35

6. IETEIKUMI UN PADOMI.....	39
7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	40
8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	41
9. ENERGOFEKTIVITĀTE.....	42
10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	43

1. ⚠ DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

tāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

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

1.2 Vispārējā drošība

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

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

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

- Vienmēr izmantojiet 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.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

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

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

2.2 Pieslēgums elektrotīklam

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

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

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

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

2.4 Apkope un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

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

Pirolītiskā tīrīšana

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

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

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

2.5 Utilizācija

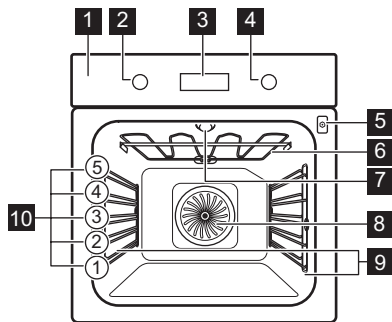
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

3. PRODUKTA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



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

3.2 Vadības panelis

	Nospiediet, lai iestatītu taimera funkcijas.
	Nospiediet, lai iestatītu funkciju "Ātrā uzsildšana".
	Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīces apgaismojumu.
	Nospiediet, lai iestatītu ēdiena iekšējo temperatūru, izmantojot termozondi.

OK Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasī.

Displeja indikatori

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

Lai ieslēgtu ierīci:

1. Nospiediet pārslēgu pogas. Pogas izbīdās uz āru (tikai atsevišķiem modeļiem).
 2. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
 3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu iestatījumus.
- Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā "izslēgts" 0.

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,

4.1 Laika iestatīšana

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

1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu laiku.

2. Nospiediet OK.

4.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

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

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

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

5. IKDIENAS LIETOŠANA

5.1 Karsēšanas funkcijas

- Karsēšana ar ventilatoru:** Vienmērīga cepšana, saudzīgums, kaltēšana
- Augš./Apakškarsēšana:** Tradicionāla cepšana
- Saldēta pārtika:** Fritēti kartupeļi, kartupeļu kroketes, pildītie rullīši
- Picas funkcija / AirFry:** Picas cepšana / Ēdiena cepšana ar mazāku daudzumu eļļas un bez cepamā papīra.
- Apakškarsēšana:** Kūku cepšana
- Atkausēšana:** Atkausēšana
- Ventilatora kars. ar mitrumu:** Cepšana
- Grils:** Grauzdēšana, grilēšana
- Infratermiskā grilēšana:** Gaļas cepšana, apbrūnāšana

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

5.2 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

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

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

5.3 Taimeris

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

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

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

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

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

5.4 Iekļūšana: Izvēlne

Atveriet Izvēlni, lai piekļūtu gatavošanas palīga ēdieniem un iestatījumiem.

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .

Displejā redzams .

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

5.5 Iestatījums: Gatavošanas palīgs



Gatavošanas palīgs apakšizvēlnē 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 palīgs

Apzīmējumi	
	Temperatūras sensoram jābūt savienotam, lai būtu iespējams izmantot šo funkciju. Skatiet sadaļu Termozonde.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.
	Plaukta līmenis. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.

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

P1	Rostbifs, pusjēls	  2; cepamā plāte
P2	Rostbifs, vidēji izcepts	1–1,5 kg; 4–5 cm biežumā
P3	Rostbifs, labi izcepts	Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P4	Steiks, vidēji izcepts, 180–220 g gab.; 3 cm biežumā	   3; cepamtrauks uz restotā plaukta
		Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P5	Cepta/sautēta liellopa gaļa (augstākā labuma ribas, biezs sāna gabals), 1,5–2 kg	  2; cepamtrauks uz restotā plaukta
		Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet iekārtā.
P6	Rostbifs, pusjēls ¹⁾	  2; cepamā plāte
P7	Rostbifs, vidēji izcepts ¹⁾	1–1,5 kg; 4–5 cm biežumā
P8	Rostbifs, labi izcepts ¹⁾	Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.

P9	Liellopa fileja, pusjēla ¹⁾	  2; cepamā plāte
P10	Liellopa fileja, vidēji izcepta ¹⁾	0,5–1,5 kg; 5–6 cm biežumā
P11	Liellopa fileja, pilnībā izcepta ¹⁾	Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P12	Tela gaļas cepetis (piemēram, plecs)	  2; cepamtrauks uz restotā plaukta , 0,8–1,5 kg; 4 cm biežumā
		Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.
P13	Cūkas kakla vai lāpstiņas cepetis, 1,5–2 kg	  2; cepamtrauks uz restotā plaukta
		Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P14	Plucināta cūkgaļa ¹⁾, 1,5–2 kg	  2; cepamā plāte
		Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P15	Cūkas muguras gabals, 1–1,5 kg; 5–6 cm biežumā	  2; cepamtrauks uz restotā plaukta
P16	Cūkas ribas, 2–3 kg; jēlas, 2–3 cm biežumā	 3; dziļā panna
		Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P17	Jēra kāja ar kaulu, 1,5–2 kg; 7–9 cm biežumā	  2; cepamtrauks uz cepmās plātes
		Pielejiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P18	Vesela vista, 1–1,5 kg; svaiga	  2; sacepuma trauks uz cepmās plātes
		Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P19	Puse vistas, 0,5–0,8 kg	  3; cepamā plāte

P20	  2; sacepuma trauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā.
P21	Vistu kājas, svaigas   3; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
P22	Vesela pīle, 2–3 kg   2; cepamtrauks uz restotā plaukta Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pili otrādi.
P23	Vesela zoss, 4–5 kg   2; dziļā panna Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
P24	Viltotais zaķis, 1 kg   2; restotais plaukts
P25	Vesela zivs, grilēta, 0,5–1 kg katra   2; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu, garšvielām un garšaugiem.
P26	Zivs fileja   3; sacepuma trauks uz restotā plaukta
P27	Siera kūka  2; Ø 28 cm savelkamā forma uz restotā plaukta
P28	Ābolkūka  3; cepamā paplāte
P29	Ābolu tarte  2; pīrāga forma uz restotā plaukta
P30	Ābolu pīrāgs  1; Ø 22 cm pīrāga forma uz restotā plaukta
P31	Brauniji, 2 kg mīklas  3; dziļā panna
P32	Kēksiņi  3; kēksiņu panna uz restotā plaukta
P33	Kēkss  2; maizes forma uz restotā plaukta

P34	Krāsni cepti kartupeļi, 1 kg  2; cepamā paplāte Izmantojiet veselus kartupeļus ar mizu.
P35	Daiviņas, 1 kg  3; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
P36	Grilēti dažādi dārzeņi, 1–1,5 kg  3; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
P37	Kroketes, saldētas, 0,5 kg  3; cepamā paplāte
P38	Kartupeļu salmiņi, saldēti, 0,75 kg  3; cepamā paplāte
P39	Gaļas/dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm, 1–1,5 kg  2; sacepuma trauks uz restotā plaukta
P40	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi), 1–1,5 kg  1; sacepuma trauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
P41	Pica, svaiga, plāna   2; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru
P42	Pica, svaiga, bieza   2; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru
P43	Sāļais pīrāgs  2; cepamforma uz restotā plaukta
P44	Bagete/čabata/baltmaize, 0,8 kg   2; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
P45	Pilngraudu/rudzu/rupjā maize, 1 kg   2; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru / maizes forma uz restotā plaukta

1) Gatavošana zemā temperatūrā.

5.6 Mainīšana: iestatījumi

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu uz .

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

Apakšizvēlne: iestatījumi

Iestatījums	Vērtība
01 Diennakts laiks	Mainīt
02 Displeja spilgtums	1 - 5
03 Taustiņu skaņa	1 – pīkstiens, 2 – klikšķis, 3 – skaņa izslēgta
04 Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05 Termozonde darbība	1 – brīdinājums un apturēšana, 2 – brīdinājums
06 Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
07 Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt
08 Ātrā uzsildšana	Ieslēgt/Izslēgt
09 Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēgt/Izslēgt
10 Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
11 Programmatūras versija	Pārbaude
12 Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

5.7 Bloķēšana

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces funkcijas pārslēgšanu.

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

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

OK – nospiediet un turiet, lai ieslēgtu funkciju.

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

OK – nospiediet un turiet, lai izslēgtu funkciju.

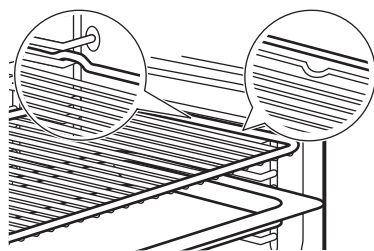
5.8 Papildpiederumi



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

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

Ievietojiet piederumu (restoto plauktu / paplāti) starp plauktu atbalsta vadotnes stieniem. Pārliecinieties, ka plaukts pieskaras cepeškrāsns iekšpuses aizmugurei.



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

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

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

5.9 Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

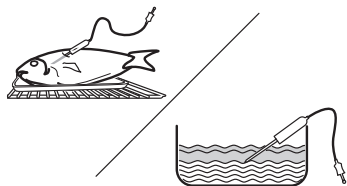
Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- °C – cepeškrāsns temperatūra. Tai jābūt vismaz 25°C augstākai par termozondes temperatūru.
- – termozondes temperatūra.

1. Iestatiet karsēšanas funkciju un cepeškrāsns temperatūru.

2. Ievietojiet termozondes galu galas vai zivs biežākās vietas vidū. Sacepumos

ievietojiet termozondes galu tieši vidū, to nostiprinot kādā cietā sacepuma sastāvdaļā. Pārliecinieties, ka gals nepieskaras cepšanas trauka apakšai.



- ievietojiet termozondes spraudni kontaktligzdā, kas atrodas ierīces

iekšpusē. Skatiet sadaļu Produkta apraksts. Displejā tiek rādīta termozondes pašreizējā temperatūra.

- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru. Spiediet OK.
- Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu skaņas signālu. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.
- Izslēdziet ierīci.
- Atvienojiet termozondi no kontaktligzdas un izņemiet no ierīces ēdienu.

6. IETEIKUMI UN PADOMI

6.1 Gatavošanas ieteikumi

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

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Tabulās izmantotie simboli:

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

6.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

	°C		
Makaronu sacepums	200–220	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

	°C		
Maizes pudiņš	190–200	55–70	3
Rīsu pudiņš	170–190	45–60	3
Ābolu kūka ar biskvītķūkas mīklas maisījumu (apaļā kūkas veidne)	160–170	70–80	3
Baltmaize	190–200	55–70	3

6.3 Informācija testēšanas iestādēm

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

	°C			
Kūciņas, 20 paplātē				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 un 4	1)2)
Biskvītķūka bez taukvielām				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 un 4	3)
Ābolu pīrāgs				
	160	55 - 65	2	3)4)
	180	55 - 65	1	3)4)

	°C			
	160	55 - 65	2 un 4	3)
Smiļšu mīklas cepumi				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 un 4	1)
Karstmaize				

	°C			
	maks.	1 - 2	5	3)5)
1) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm. 2) Iepriekš uzkaršējiet tukšu ierīci. 3) Izmantojiet Restots plaukts. 4) 2 veidnes novietotas diagonāli (Ø 20 cm). Labējā jānovieto vairāk priekšpusē, salīdzinot ar kreiso. 5) Saskaņā ar: IEC 60350-1:2016 un IEC 60350-1:2023.				

7. APKOPE UN TĪRĪŠANA

7.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Neglabājiet pārtikas produktus ierīcē ilgāk par 20 minūtēm.
- Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

7.2 Plauktu balstu

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

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

7.3 Pirolītiskā tīrīšana

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

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

- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.
- Izņemiet visus papildpiederumus un izņemamos plauktu balstus.
- Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšpusi un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
- Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu uz lai nonāktu Izvēlnē.

- Pagrieziet vadības pogu, lai atlasītu un nospiediet OK.

Tīrīšanas programma	Darb. laiks
C1 - Viegla tīrīšana	1 h
C2 - Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min
C3 - Padziļināta tīrīšana	3 h

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

- Nospiediet OK, lai sāktu tīrīšanu.

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

- Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.
- Uzgaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi un durvis tiek atbloķētas. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu un ūdeni.

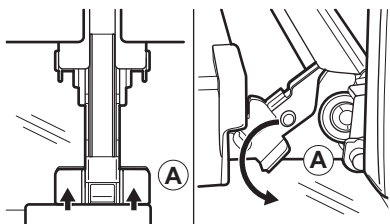
7.4 Tīrīšanas atgādinājums

Kad displejā mirgo pēc gatavošanas sesijas, ierīce atgādina, ka nepieciešama pirolītiskā tīrīšana. Jūs varat atgādinājumu izslēgt apakšizvēlnē: Iestatījumi. Skatiet Ikdienu lie-tošana, Mainot: Iestatījumi.

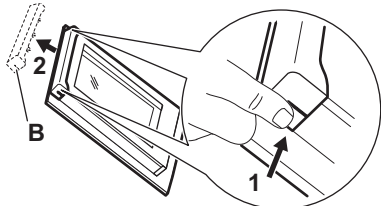
7.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.

2. Atveriet durvis līdz galam.
3. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras **A**.



4. Aizveriet durvis daļēji, līdz tās apstājas, pēc tam izceliet tās no eņģēm. Uzmanieties – durvis ir smagas.
5. Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu.
6. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **B** no abām pusēm un bīdiet to uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



7. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
8. Paceliet katru stikla paneli aiz augšmalas un izņemiet to no vadotnes. Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.
9. Notīriet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.

7.6 Spuldzes maiņa

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

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

Augšējā lampa

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

8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Informācija par servisu ir norādīta tehnisko datu plāksnītē, kas atrodas rāmja priekšpusē. Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenoņemiet tehnisko datu plāksnīti.

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

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

Ierīce neuzsilst.

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

Spuldze nedeg. – Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi.

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

Termozonde nedarbojas. – Kontaktdakša Termozonde nav ievietota kontaktligzdā līdz galam.

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

Err C2 – Pilnībā iespraudiet Termozonde kontaktligzdā.

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

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

9. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Piegādātāja nosaukums	AEG	
Modeļa identifikācija	NBS6P53AK	944035018
	OS6P50WAK	944035076
	OS6PB51AM	944035190
	OS6PB52AM	944035077
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Energoefektivitātes klase	A+	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1.09 kWh/ciklā	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	71 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	NBS6P53AK	34,0 kg
	OS6P50WAK	33,5 kg
	OS6PB51AM	34,0 kg
	OS6PB52AM	33,0 kg

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

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

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0,8 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN 50564.

9.3 Ieteikumi elektroenerģijas taupīšanai

- Gatavošanas laikā turiet durvis aizvērtas un bieži tās neviriniet.
- Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāji, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.
- Izmantojiet metāla vai tumšu, neatstarojošu ēdiena gatavošanas trauku.
- Izlaidiet iepriekšēju uzkaršēšanu, ja tā nav vajadzīga.
- Saīsiniet laiku starp vairāku ēdienu cepšanu.
- Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas (tikai atsevišķiem modeļiem).
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu. 3–10 min pirms gatavošanas beigām samaziniet ierīces temperatūru līdz minimālajai.
- Gatavošanas laikā izslēdziet ierīces apgaismojumu, ja tas nav vajadzīgs.
- Ventilatora kars. ar mitrumu (tikai atsevišķiem modeļiem) – šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Testi saskaņā ar: IEC/EN 60350-1. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas automātiski. Dažos modeļos tas notiek pēc 30 s.
- Automātiska izslēgšanās – drošības nolūkos, kad karsēšanas funkcija ir ieslēgta un nekādi iestatījumi netiek mainīti, ierīce pēc noteikta laika automātiski izslēgsies. Ja plānojat izmantot karsēšanas funkciju ilgāk par ierīces automātisku izslēgšanās laiku, iestatiet gatavošanas laiku.
 - 12,5 st: 30–115 °C
 - 8,5 st: 120–195 °C
 - 5,5 st: 200–245 °C
 - 3 st: 250 – maks. °C

10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI

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

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

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	44	6. NAUDINGI PATARIMAI.....	53
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	45	7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	54
3. GAMINIO APRĄŠYMAS.....	48	8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	56
4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	48	9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	56
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	49	10. APLINKOS APSAUGA.....	57

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

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

1.2 Bendroji sauga

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

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

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

mentų ar prietaiso ertmės paviršių.

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

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Montavimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

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

- Būkite atsargūs perkeldami prietaisą, nes jis sunkus. 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, įsitikinkite, kad jis stovi lygiai ir kad durelės lengvai atsidaro.

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

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

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

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogdimo pavojus.

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

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

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

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

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

2.4 Valymas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

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

Pirolizinis valymas

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

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

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

2.5 Šalinimas

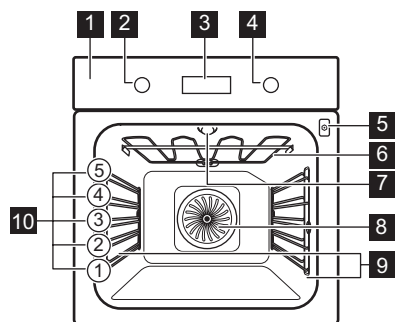
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Maisto termometro lizdas
- 6 Šildymo elementas
- 7 Lemputė
- 8 Ventilatorius
- 9 Išimama lentynos atrama
- 10 Vietos lentynoje

3.2 Valdymo skydelis

	Paspauskite, kad nustatytumėte laikmačio funkcijas.
	Paspauskite, kad nustatytumėte greitojo įkaitinimo funkciją.
	Paspauskite, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaiso lemputę.
	Norėdami nustatyti maisto vidaus temperatūrą, paspauskite: Maisto termometras.

OK Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Ekranu indikatoriai

	Prietaisas yra užrakintas.
	Submenu: Kepimo vadovas.
	Submenu: Valymas.
	Submenu: Nustatymai
	Greitas įkaitinimas – įjungta.
	Maisto termometras – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.
	Kepimo laikas – įjungta.
	Atidėto paleidimo laikas – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.
	Progreso juosta rodo, kada prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą arba kada baigiasi maisto gaminimo trukmė.

Kad įjungtumėte prietaisą:

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

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

4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

4.1 Laiko nustatymas

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

1. Pasukite reguliatorių, kad nustatytumėte laiką.

2. Paspauskite OK.

4.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

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

15 min, 15 min. Žr. Kasdienis naudojimas.

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

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Kaitinimo funkcijos

	Karšto oro srautas: Tolygus kepimas, minkštumas, džiovinimas
	Apatinis + viršutinis kaitinimas: Tradicinis kepimas
	Šaldytas maistas: Gruzdintos bulvytės, keptos bulvytės, azijietiški sūtinukai
	Picos programa / AirFry: Picos kepinimas / Maisto kepimas naudojant mažiau aliejaus ir nenaudojant kepimo popieriaus.
	Apatinis kaitinimas: Pyragų kepimas
	Atitirpinimas: Atitirpinimas
	Drėgnas konvek. kepimas: Kepimas
	Grilis: Skrudinimas, kepimas grilyje
	Turbo grilis: Mėsos kepinimas, skrudinimas

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

5.2 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

- Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
 - Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
- » Greitas įkaitinimas – paspauskite ir palaukykite, kad sutrumpintumėte kaitinimo laiką. Galima su kai kuriomis kaitinimo funkcijoms. Ventilatorius gali įsijungti automatiškai.

5.3 Laikmatis

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

Laikmatis: Nustatykite atgalinį skaičiavimą. Laikui pasibaigus išgirsite signalą.

Kepimo laikas: Nustatykite atgalinį skaičiavimą. Kai laikmatis baigiasi, pasigirsta signalas ir gaminimas sustoja.

Atidėto paleidimo laikas: Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.

- Pasukite reguliatorių, kad nustatytumėte laiką.
- Paspauskite OK.
- Kai laikas pasibaigia, paspauskite OK ir, jei reikia, pasukite rankenėles į padėtį „Išjungta“.

5.4 Įvedimas: Meniu

Atverkite meniu, kad galėtumėte pasirinkti kepimo vadovą ar nustatymus.

- Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į padėtį.

Ekrane matysite , , .

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

5.5 Nuostata: Kepimo vadovas

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

- Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į padėtį.
- Valdymo rankenėle pasirinkite . Paspauskite OK.
- 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.

Submenui: Kepimo vadovas

Paaiškinimas	
	Kad galėtumėte naudotis šia funkcija, turite prijungti maisto termometrą. Žr. Maisto termometras.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis. Žr. Gaminio aprašymą.

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

P1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas	  2; kepimo skarda 1–1,5 kg; 4–5 cm storio Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	
P3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas	
P4	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas, 180–220 g vienas gabalas; 3 cm storio	  3; kepimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P5	Jautienos kepsnys / troškinta jautiena (antrektas, storasis paslėpsnis) 1,5–2 kg	  2; kepimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įpilkite skysčio. Įdėkite į prietaisą.

P6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas ¹⁾	  2; kepimo skarda 1–1,5 kg; 4–5 cm storio Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas ¹⁾	
P8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas ¹⁾	
P9	Jautienos filė, lengvai iškepta ¹⁾	  2; kepimo skarda 0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P10	Jautienos filė, vidutiniškai iškepta ¹⁾	
P11	Jautienos filė, gerai iškepta ¹⁾	
P12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	  2; kepimo indas ant grotelių , 0,8–1,5 kg; 4 cm storio Įpilkite skysčio. Uždengtas kepsnys.
P13	Kiaulienos sprandinės arba mentės kepsnys, 1,5–2 kg	  2; kepimo indas ant grotelių Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P14	Plėšyta kiauliena ¹⁾, 1,5–2 kg	  2; kepimo skarda Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.
P15	Kiaulienos mentė, 1–1,5 kg; 5–6 cm storio	  2; kepimo indas ant grotelių
P16	Kiaulienos šonkauliukai, 2–3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio	 3; gilus kepimo indas Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P17	Ėriuko koja su kaulais, 1,5–2 kg; 7–9 cm storio	  2; kepimo indas ant kepimo skardos Įpilkite skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.

P18	Visas viščiukas , 1–1,5 kg; šviežias	
	  2; troškimo indas ant kepimo skardos Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vieno-dai paskrustų.	
P19	Pusė viščiuko , 0,5–0,8 kg	  3; kepimo skarda
P20	Vištienos krūtinėlė , 180–200 g vienas gabalas	
	  2; troškimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.	
P21	Vištienos šlaunelės, šviežios	
	  3; kepimo skarda Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.	
P22	Antis, visa , 2–3 kg	
	  2; kepimo indas ant grotelių Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.	
P23	Žąsis, visa , 4–5 kg	
	  2; gilus kepimo indas Įdėkite mėsą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.	
P24	Mėsos vyniotinis , 1 kg	  2; grotelės
P25	Visa žuvis, kepta ant grotelių , 0,5–1 kg viena žuvis	
	  2; kepimo skarda Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite prieskoniais bei žolelėmis.	
P26	Žuvies filė	  3; troškimo indas ant grotelių
P27	Varškės pyragas	 2; Ø 28 cm kepimo forma su nuimamais šonais ant grotelių
P28	Obuolių pyragas	 3; kepimo skarda
P29	Obuolių tartaletė	 2; pyrago kepimo forma ant grotelių

P30	Obuolių pyragas	
	 1; Ø 22 cm pyrago kepimo forma ant grotelių	
P31	Šokoladiniai pyragaičiai , 2 kg tešlos	 3; gilus kepimo indas
P32	Keksiukai	
	 3; keksiukų kepimo skarda ant grotelių	
P33	Keksas	 2; duonkepė ant grotelių
P34	Keptos bulvės , 1 kg	
	 2; kepimo skarda Naudokite nepjaustytas bulves su odele.	
P35	Skiltelėmis pjaustytos keptos bulvės , 1 kg	
	 3; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi Supjaustykite bulves skiltelėmis.	
P36	Ant grotelių kepamos įvairios daržovės , 1–1,5 kg	
	 3; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi Supjaustykite daržoves.	
P37	Kroketai, šaldyti , 0,5 kg	 3; kepimo skarda
P38	Gruzdintos bulvytės, šaldytos , 0,75 kg	
	 3; kepimo skarda	
P39	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais , 1–1,5 kg	 2; troškimo indas ant grotelių
P40	Bulvių plokštainis (žalių bulvių) 1–1,5 kg	
	 1; troškimo indas ant grotelių Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.	
P41	Šviežia pica, plona	 2; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi
P42	Šviežia pica, stora	 2; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi
P43	Kišas	 2; kepimo forma ant grotelių

Prancūziškas batonas / čiabata / balta duona, 0,8 kg	
P44	 2; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
Viso grūdo / ruginė / juoda duona, 1 kg	
P45	 2; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi / duonkepė ant grotelių

¹⁾ Kepimas žemoje temperatūroje.

5.6 Keičiama: Nustatymai

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

Submenui: Nustatymai

Nustatymai	Reikšmė
01 Paros laikas	Pakeisti
02 Ekrano ryškumas	1 - 5
03 Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3– garso išjungimas
04 Įspėjamo signalo garsas	1 - 4
05 Maisto termometras veiksmas	1 – įspėjamasis signalas ir sušaldymas, 2 – įspėjamasis signalas
06 Laikmatis	Įjungti / išjungti
07 Orkaitės apšvietimas	Įjungti / išjungti
08 Greitas įkaitinimas	Įjungti / išjungti
09 Priminimas apie valymą	Įjungti / išjungti

Nustatymai	Reikšmė
10 Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
11 Programinės įrangos versija	Tikrinti
12 Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

5.7 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.

 **OK** – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kad įjungtumėte funkciją.

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

 **OK** – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kad išjungtumėte funkciją.

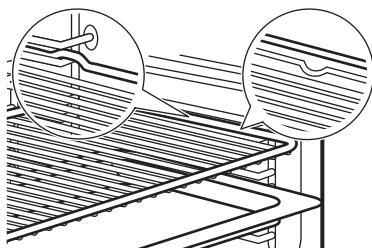
5.8 Priedai



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

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

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



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

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

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

5.9 Maisto termometras

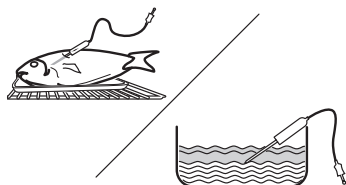
Matuoja temperatūrai maisto viduje.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

- °C – orkaitės temperatūra. Ji turėtų būti bent 25°C būti aukštesnė nei maisto termometro temperatūra.

-  – maisto termometro temperatūra.

1. Nustatykite kaitinimo funkciją ir orkaitės temperatūrą.
2. Maisto termometro galiuką įkiškite į storiausios mėsos arba žuvies dalies vidurį. Troškiniams maisto jutiklio galiuką įdėkite tiksliai į centrą, įkištą į kietą ingredientą. Įsitikinkite, kad galiukas neličia kepimo indo dugno.



3. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą, esantį prietaiso viduje. Žr. Gaminio aprašymas. Ekrane rodomas Ekrane rodoma dabartinė maisto termometro temperatūra.

4. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK.

5. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį simbolį. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

6. Išjunkite prietaisą.

7. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš prietaiso.

6. NAUDINGI PATARIMAI

6.1 Gaminimo rekomendacijos

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

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
°C	Temperatūra
	Lentynos padėtis

 Maisto gaminimo trukmė (min)

 Papildoma informacija

6.2 Drėgnas konvek. kepimas

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

	°C		
Įdaryti makaronai kaneloni	180–200	70–85	3
Duonos pudingas	190–200	55–70	3
Ryžių pudingas	170–190	45–60	3
Biskvitinės tešlos obuolių pyragas (apvali kepimo forma)	160–170	70–80	3
Balta duona	190–200	55–70	3

6.3 Informacija bandymų laboratorijoms

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

	°C			
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 ir 4	1)2)
Biskvitinis pyragas be riebalų				
	160	45 - 60	2	3)2)

	°C			
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 ir 4	3)
Obuolių pyragas				
	160	55 - 65	2	3)4)
	180	55 - 65	1	3)4)
	160	55 - 65	2 ir 4	3)
Trapios tešlos sausainiai				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 ir 4	1)
Skrebutis				
	maks.	1 - 2	5	3)5)

1) Kepimo skardą naudokite taip, kad nuolydis būtų durių pusėje.

2) Įkaitinkite prietaisą.

3) Naudokite Grotelės.

4) 2 įstrižai sudėtos kepimo formos (Ø 20 cm). Dešinioji turi būti priekyje kairiosios.

5) Pagal: IEC 60350-1:2016 ir IEC 60350-1:2023.

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

7.1 Pastabos dėl valymo

- Naudokite metaliniams paviršiams skirtą valymo tirpalą.
- Nelaikykite maisto prietaise ilgiau nei 20 minučių.
- Neplaukite priedų indaplovėje.

7.2 Lentynų atramų

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

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

7.3 Pirolizinis valymas

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

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

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

5. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte m , ir paspauskite OK.

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

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

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

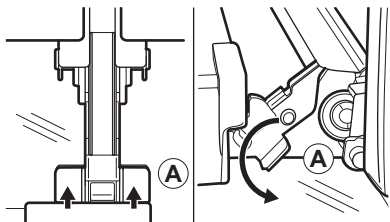
8. Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.
9. Palaukite, kol prietaisas atvės ir durelės atsidarys. Orkaitės vidų valykite suvilgyta švelnia šluoste.

7.4 Priminimas apie valymą

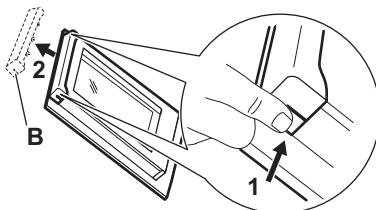
Kai pasibaigus maisto ruošimo ciklui ekrane pastebėsite mirksintį indikatorį m , laikas atlikti pirolinį valymą. Šį priminimą galite išjungti pagalbiniam menui: Nustatymai. Žr. „Kasdienis naudojimas“, „Keitimas“: Nustatymai.

7.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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



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



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

Išvalę pasiruoškite sudėti plokštės atgal ta pačia tvarka.

7.6 Lemputės keitimas

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

Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.

Viršutinė lemputė

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

8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

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

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 įgaliojantį aptarnavimo centrą.

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

Prietaisas neįkaista.

- Nevisiškai uždarytos durelės.
- Užraktas – įjungta.

- Įjungta automatinio išsijungimo funkcija.

Lemputė neveikia. – Lemputė perdegusi. Pakeiskite lempuotę.

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

Maisto termometras neveikia. – Maisto termometras kištukas nėra visiškai įkištas į lizdą.

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

Err C2 – Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.

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

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

9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

Tiekėjo pavadinimas	AEG
Modelio identifikatorius	NBS6P53AK 944035018 OS6P50WAK 944035076 OS6PB51AM 944035190 OS6PB52AM 944035077
Energijos efektyvumo rodiklė	81,2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	71 l

Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	NBS6P53AK	34,0 kg
	OS6P50WAK	33,5 kg
	OS6PB51AM	34,0 kg
	OS6PB52AM	33,0 kg

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-1.

9.2 Informacijos reikalavimai pagal Reglamentą (ES) 2023/826

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

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564.

9.3 Energijos taupymo patarimai

- Gamindami laikykite dureles uždarytas ir venkite jas dažnai atidaryti.
- Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.
- Naudokite metalinius arba tamsius, neatspindinčius indus.

- Jei nereikia, praleiskite išankstinį įkaitinimą.
- Sutrumpinkite pertraukas tarp kelių patiekalų kepimo.
- Kai įmanoma, naudokite gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją (tik tam tikri modeliai).
- Naudokite likutinę kaitrą, kad maistas išliktų šiltas. Prieš baigdami gaminti, sumažinkite prietaiso temperatūrą iki bent 3–10 min.
- Gamindami išjunkite lemputę, nebent tai būtų būtina.
- Drėgnas konvek. kepimas (tik tam tikri modeliai) – ši funkcija buvo naudojama siekiant atitikti energijos vartojimo efektyvumo klasės ir ekologinio projektavimo reikalavimus (pagal EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti

pagal IEC/EN 60350-1. Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai. Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia. Kai kuriuose modeliuose ji išsijungia po 30 sek.

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

10. APLINKOS APSAUGA

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

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



701138358-A-052026