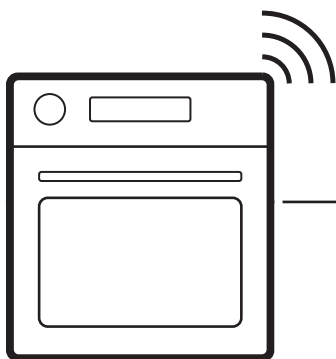


AEG



aeg.com/register



NBP8S731AB
NBP8S731AT
TP8SB731AT

EESTI

1. OHUTUSTEAVE.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	7
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	8

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	12
7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS	14
8. TÕRKEOTSING.....	16
9. ENERGIATÕHUSUS.....	17
10. KESKKONNAASPEKTID.....	18

Jäetakse õigus teha muutusi.

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, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isi-

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

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ja rakendust sisaldavate mobiilseadmetega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed 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 külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormusi.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud teeninduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähivad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riitulite esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasuke puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- 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 toitepistikute ja -kaabli kahjustamist. Kui osa vajab välja vahetamist, peab selle tegema meie volitatud teeninduskeskus.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja pingestatud osad peavad olema kinnitatud kindlalt nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on

lõpetatud. Veenduge, et toitepistikule säilib pärast paigaldamist juurdepääs.

- Kui seinakontakt 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.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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

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 kuumasse seadmesse.
- Ärge jätke pärast küpsetamist niiskeid nõusid ja toitu seadmesse.
- olge lisatarvikute eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvimuutus ei mõjuta seadme jõudlust.
- Mahlaste kookide puhul kasutage sügavat panni, kuna puuviljamahlad võivad jätta püsivaid plekke.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade on paigaldatud mööblipaneeli taha, ärge sulgege paneeli kasutamise ajal ega enne, kui seade on täielikult jahtunud, et vältida kuumuse ja niiskuse tekitatud kahjustusi.
- Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide kohta. Need lambid taluvad koduste majapidamisseadmete äärmuslikke keskkonnatingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage vaid lampe, millel on samad spetsifikatsioonid.
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.4 Puhastamine ja hooldus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldust lülitage seade välja ja eemaldage 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.
- Kontrollige toodet regulaarselt kulumis- ja kahjustusmärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks, nagu praod, mullid, delaminatsioon (kihtide eraldumine), kokkutõmbumine, kleepuvus, korrosioon või muud nähtavad muudatused tekstuuris või välimuses. Järgige toote halvenemise vältimiseks puhastus- ja hooldusjuhiseid.
- 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.

Auruga toiduvalmistamine

- Välja lastud aur võib põhjustada põletusi:
 - Kui funktsioon on aktiveeritud, olge seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda kuumat auru.
 - Pärast aurutamist avage seadme uks ettevaatlikult.

2.5 Kõrvaldamine

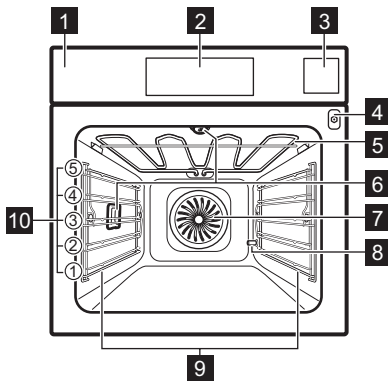
HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

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

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade.



- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Veepaak
- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilaator

- 8 Katlakivieemaldi äravoolutoru
- 9 Riili tugi, eemaldatav
- 10 Riili asendid

3.2 Ekraan

Kuva on täielikult interaktiivne ja keritav. See on jagatud selgelt määratletud sektsioonideks, mis pakuvad juurdepääsu erinevatele toiduvalmistamisfunktsioonidele ja roogadele. See näitab ka praegust tööolekut. Vasakul või paremal navigeerimiseks võite libistada üle ekraani.

① Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.

☐ Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.

♥ Praeguste seadete salvestamine kohas: Lemmikud.

🔒 Seade on lukus.

📶 Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.

📶 Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Juhtmevaba ühendus

Seade võimaldab Wi-Fi-võrgu ja mobiilseadme ühendamist. Selle funktsiooni abil võite saada teateid ning juhtida ja jälgida seadme tööd oma mobiilseadmetest.

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

- Interneti-ühendusega Wi-Fi-võrku.
- Samasse juhtmevabasse võrku ühendatud mobiilseade.

1. Rakenduse allalaadimiseks skannige QR-kood, mis asub kasutusjuhendi tagakanel. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
2. Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
3. Lülitage seade sisse.
4. Menüü avamiseks vajutage < ja nipsake vasakule. Valige: Seaded / Ühendused.
5. Vajutage sisse- ja väljalülitamiseks: Wi-Fi. Seadme Wi-Fi-moodul käivitub 90 s jooksul.

Sagedus	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Maksimaalne võimsus	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokoll	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

① Kui seade on ühendatud rakendusega, võib see saada olulisi tarkvarauuendusi. Need uuendused võivad tuua kaasa uusi ja täiustada olemasolevaid funktsioone ja ikoone, kõrvaldada võimalikke probleeme ning parandada tarkvara üldist jõudlust. Installitud tarkvaraversiooni kontrollimiseks minge seadete kaardile.

4.2 Tarkvaralitsentsid

Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga

tarkvaral. AEG tunnustab avatud tarkvara- ja robotikakogukondade panust arendusprojekti.

Juurdepääsu saamiseks selliste tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvarakomponentide lähtekoodile, mille litsentsitingimused nõuavad avaldamist ning nende täieliku autoriõiguse teabe ja kohaldatavate litsentsitingimuste tutvumiseks külastage: <http://aeg.open-softwarerepository.com> (kaust NIU6).

4.3 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühja seadet enne selle esmakordset kasutamist. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Õhutage ruum korralikult.

1. Eemaldage kõik tarvikud ja restitoided.
2. Avage menüü ja valige küpsetusfunktsioon.
3. Ekraanile kuvatakse hüpiksõnum eelkuumutamise alustamiseks.
4. Kinnitage alustamine ja järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
5. Lülitage seade välja ja laske ahjul jahtuda.
6. Puhastage ahju sisemust mikrokiudlapiga, sooja vee ja õrna pesuvahendiga. Pange tarvikud ja restitoided tagasi.

4.4 Kellaaeg

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage: Seaded / Seadistamine / Kellaaeg.

3. Seadke kellaaeg.

4. Vajutage: OK.

4.5 Vee karedus

Seadme vooluvõrku ühendamisel tuleb seadistada vee kareduse tase. Vee karedustaseme kindlakstegemiseks kasutage testriba või pöörduge vee-ettevõtte poole.

1. Pange testriba umbes 1 s-ks kraanivette. Ärge kasutage voolavat vett.
2. Üleliigse vee eemaldamiseks raputage testpaberit.
3. Pärast 1 min möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil.
4. Valige vee kareduse tase: Seaded / Seadistamine / Vee karedus.

Testriba värvid jätkavad muutumist. Kontrollige vee karedust 1 min jooksul pärast testimist.

Vee kareduse tase	Testriba
1 – pehme	
2 – mõõdukalt kare	
3 – kare	
4 – väga kare	

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Menüü

Menüü avamiseks vajutage < ja nipsake vasakule.

- Toidud
- Funktsioonid
- Lemmikud
- Hooldusprogrammid
- Seaded

5.2 Funktsioonid

Tavaliste küpsetusvajaduste standardseadistused, sealhulgas ülemine ja alumine kuumutus , grillimine , pöördõhuga küpsetamine  jm. Võite oma roogasid valmistada ka

traditsioonilisel viisil. Lisateavet leiate ekraani kirjeldusest või rakendusest.

Funktsioonide loend võib olenevalt tarkvaraversioonist erineda.

1. Avage menüü ja valige: Funktsioonid.
2. Valige küpsetusfunktsioon ja reguleerige seadeid.
3. Alustage küpsetamist ja järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. Toidutermomeetri saab ühendada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise ajal (kui see on olemas). Vt Igapäevane kasutamine, „Toidutermomeeter“.

4. ^ – vajutage seadete reguleerimiseks küpsetamise ajal.

	Ülemine Intensiivne kuumus kiireks pruunistamiseks peal.
	Alumine Pruunistage põhi ühtlaselt. Sobib pitsade või pirukate, aga ka kookide või lahtiste pirukate valmistamiseks. Eelkuumutage ahju ja kasutage madalaimat riulitasandit.
	Kuum õhk Igapäevaseks küpsetamiseks mitmel tasandil. Saate ühtlaselt küpsetatud road, mille maitset pole segunenud. Seadke madalam temperatuur kui Ülemine ja alumine puhul.
	Ülemine ja alumine Igapäevaseks toiduvalmistamiseks ühel tasandil. Sobib kõikidele toitudele, nagu vormiroad ja küpsetised.
	Pöördõhk ja ülemine küttekeha Rõstige suuremaid lihatükke ja kondiga linnuliha õrna tulemuse ja krõbeda pealispinna saamiseks.
	Pöördõhk ja alumine küttekeha Küpsetage tainast ühtlaselt krõbeda kooriku saamiseks. Sobib pitsade, lahtiste pirukate, korvikeste või pirukate jaoks.
	Kuum õhk, ülevalt ja alt See funktsioon sobib ideaalselt valmistoitudele.
	Steamify Sobitab valitud temperatuuriga õige koguse auru.
	ProSteam Auru ja kuumuse kombinatsiooniga tagate õrnad tulemused ja krõbeda pealispinna. Sobib köögiviljade, vormiroogade ja liha jaoks.
	Soojussalvestiga ventilaator Optimeerige kuumuse kasutamist ühel küpsetustasandil.
	Aur Katkematu aur maitstva ja tervisliku toidu valmistamiseks.
	Soojendamine See funktsioon soojendab ülejäägid õrnalt auruga üles.
	Grill Grillige või pruunistage ühtlaselt köögivilju või liha. Sobib hästi ka leiva röstimiseks.
	SousVide Parima maitse ja tekstuuri saavutamiseks valmistage vaakumpakendis toitu täpsel temperatuuril.

	Taina kergitamine Optimaalne temperatuur kiireks kerkimiseks.
	Värskendamine Annab ühepäevasele leivale või küpsetisele tagasi värsket lõhna ja sisemise pehmuse.
	Sulatamine Tasane sulatus enne toidu valmistamist.
	Hautamine Valmistage õrnad ja mahlased hautised, hautades kõiki koostisaineid koos.
	Praad Küpsetage liha, linnuliha või köögiviljad välist krõbedaks ja seest pehmeks.
	Leib Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kauri värvi ja läikivat koorikut.
	Toiduvalmistamine madalal temperatuuril Aeglane toiduvalmistamine pikendab valmis- tusaega, kuid saate parema tulemuse. Enne liha ahju panemist niisutage seda.
	Säilitamine Valmistage madalal temperatuuril konserveeritud mahlaseid puu- ja köögivilju. Asetage kuumakindlad konservipurgid veega täidetud küpsetusplaadile.
	Nõude soojendamine. Taldrikute soojendamiseks enne toidu serveerimist.
	Soojashoidmine Toitude soojas hoidmine enne serveerimist. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsemist jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained.
	Kuivatage Kuivatage puuvilju, ürte ja köögivilju ühtlaselt madalal temperatuuril. Kuivatustulemuse parandamiseks avage uks aeg-ajalt kuivatamise ajal.
	AirFry Plus Kombineerib aurutamise ja kuumaõhufritüürimise krõbedate, mahlaste ja tervislikumate roogade saamiseks.

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

5.3 Auruga küpsetamise funktsioonid

Need funktsioonid võimaldavad kasutada kuumust ja auru, et hoida toidud krõbedad ja mahlased. Kasutage neid aurutamiseks, moorimiseks, õrna krõbeduse saavutamiseks, küpsetamiseks ja röstimiseks.

Aurufunktsioonide abil toidu valmistamiseks on kaks võimalust: temperatuuri seadmine või auru taseme seadmine.

 **Steamify** /  **Aur** – määrake temperatuur. Auru taset reguleeritakse automaatselt.

 **ProSteam** – määrake auru tase. Kuvatakse sobiv temperatuur.

 **AirFry Plus** – aurutaseme määramine. Kuvatakse sobiv temperatuur.

1. Avage menüü ja valige: Funktsioonid.
2. Seadistage auruga küpsetamise funktsioon. Ekraanil kuvatakse saadaolevad seaded.
3. Valige temperatuur ja auru tase, kui see on olemas.
4. Vajutage START ja järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
5. Veepaagi avamiseks ja väljavõtmiseks vajutage paagi katet.
6. Täitke veepaak kuni maksimumtasemeni külma veega (ligikaudu 950 ml). Ärge kasutage muid vedelikke. Kasutage veepaagil olevat skaalat.
7. Vajadusel pühkige veepaagi välispinda pehme lapiga. Lükake veesahtel oma algele kohale.

Aur tekib ligikaudu 2 min pärast. Kui seade saavutab seatud temperatuuri, kõlab signaal.

8. Kui veepaagis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke veepaak.
9. Tühjendage veepaak.
10. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Jääkevesi võib ahju sisemuses kondenseeruda.
11. Lülitage seade välja.
12. Kui ahi on jahtunud, kuivatage ahju sisemust pehme lapiga.

5.4 Toidud

Juhendatud küpsetamine soovib erinevate roogade seadistusi, sealhulgas samm-sammut juhiseid, temperatuuri ja küpsetusaega. Saate toiduvalmistamise ajal seadeid muuta ja valida endale meelepärase küpsetusviisi, sealhulgas toiduanduri kasutamise. Iga valiku olemasolu oleneb valitud roast.

1. Sisestage menüü ja valige .
2. Valige toidu tüüp ja roog ning järgige ekraanil kuvatud samme.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

5.5 Eelkuumutamise lisavalikud

Seade sisaldab optimaalsete küpsetustulemuste tagamiseks mitmeid eelkuumutamise ja ülessoojendamise lisavalikuid.

- **Hääletu** – seadme eelkuumutamise tavapärane viis. See on vaikimisi seatud ja saadaval kõigi küpsetusfunktsioonide jaoks. Eelistust saab muuta mõnele teisele eelkuumutamise tüübile.
- **Nutikas** – aitab optimeerida energiakasutust ahju kuumenemise ajal, kui kasutada võrdluseks Kiire.
- **Kiire** – lühendab kuumenemisaega. Saadaval ainult mõne funktsiooni puhul.

5.6 Taimer

1. Valige küpsetusfunktsioon ja seadke temperatuur.
2. Vajutage: Taimer.
3. Määrake kestus. Eelistatud tegevuse lõpu saate valida, vajutades ühte sümbolistest.
4. Vajutage: OK kinnitamiseks ja põhiekraanile naasmiseks.

Tegevuse lõpp.



Helisignaal – pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.



Heli ja lõpetamise aeg. – pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostab signaal ja küpsetamine peatub.



Ainult hüipikaken. – kui aeg saab täis, ilmub ekraanile teade.

Taimerit saab kasutada iseseisvalt, isegi kui ahi ei tööta.

Mõned kella funktsioonid ei pruugi olla teatud küpsetamisfunktsioonidega saadaval.

Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu +5 min.

Viitkäivitus

Teil on võimalik küpsetamise algus- ja/või lõpuaega edasi lükata.

1. Valige küpsetusfunktsioon ja reguleerige seadeid.
2. Vajutage **...**.
3. Vajutage: Viitkäivitus.
4. Kerige soovitud algusaja määramiseks ja vajutage: OK.

5. Selle sammu vahelejätmiseks võite nüüd määrata soovitud Lõpp või vajutada OK.
6. Vajutage: OK põhikuvale naasmiseks.

Taimeri sätete muutmine

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

1. Vajutage $\wedge$ / Taimer.
2. Määrake uus taimeri väärtus. Vajutage: OK.

5.7 Lemmikud

See funktsioon on saadaval ainult valitud mudelitel.

Võite salvestada kuni 20 lemmikseadistust, näiteks kuumutusfunktsiooni ja toidu.

Seadistuse salvestamiseks valige eelistatud suvand ja vajutage .

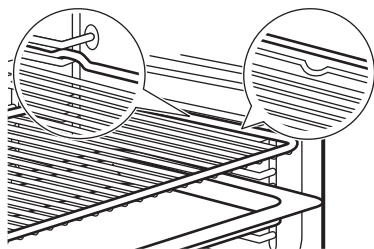
5.8 Lisatarvikud



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.

Sisestage tarvik (traatraam/kandik) riuli toe juhikute vahele. Veenduge, et rest puudutaks ahju sisemuse tagakülge. Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja pakub kaitset kaldumise eest. Resti ümber olev ääris hoiab ära köögitarvete libisemise riulilt.



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

Kui teie traatrestil on aste, asetage see ahju sisemuse esiosa poole.

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

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

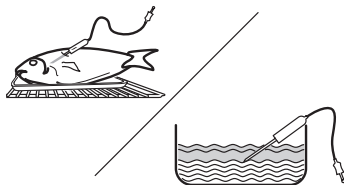
5.9 Toidutermomeeter

See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- $^{\circ}\text{C}$ – ahju temperatuur. See peaks olema vähemalt 25°C kõrgem kui toidutermomeetri temperatuur.
-  – toidutermomeetri temperatuur.

1. Valige menüüst küpsetusfunktsioon: Funktsioonid või mõni roog menüüst: Toidud.
2. Seadistage vajaduse korral ahju temperatuur ja küpsetusaeg.
3. Kinnitage seaded ja alustage toiduvalmistamist.
4. 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.



5. Pange ettevalmistatud toit ahju.
6. Sisestage toidutermomeetri anduri pistik seadme külgselinal olevasse pistikupessa. Vt jaotist Toote kirjeldus.

Ekraan näitab sümbolit ja praegust toidutermomeetri temperatuuri.

7. $\wedge$ – vajutage seadete kohandamiseks.
8. Valige kaart Toidutermomeeter, et seadistada anduri tuumtemperatuur või seadistada eelistatud valik:
 - Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.
 - Heli ja lõpetamise aeg. – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja küpsetamine peatub.

9. Kinnitage seaded.

10. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Kontrollige kas toit on

valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

11. STOP – vajutage, et küpsetusfunktsioon välja lülitada.
12. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

5.10 SousVide

Selle programmi näol on tegemist küpsetus-tehnikaga, mille puhul vaakumpakendis olev toit asetatakse küllastunud auru keskkonda, kus seda hoitakse konstantsel temperatuuril. Vedelat tüüpi toitude, näiteks magustoitude ja kastmete mugavamaks valmistamiseks saab neid valmistada ka suletud purkides.

Toidu valmistamiseks vajate sous vide-küpsetamiseks sobivaid kotte ja vaakumpakendeid.

1. Valmistage koostisained vaakumis suletud anumas ja asetage see restile.
2. Sisenege menüüsse ja valige: Funktsioonid.
3. Vajutage  SousVide.

4. Ekraanil kuvatakse saadaolevad seaded. Määrake temperatuur ja küpsetusaeg.
5. Alustage toiduvalmistamist ja järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
6. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Ahju sisemusse ja vaakumpakenditesse võib kondenseeruda jääkvesi.
7. Kui seade on jahtunud, eemaldage ahju sisemusest käsnaga ahju põhja kogunenud vesi. Kuivatage ahju sisemus pehme lapiga.

Eksisteerib põletusohu. Olge seadmest toitu välja võttes ettevaatlik.

5.11 Lapselukk

See funktsioon takistab seadme juhuslikku käitamist. Seda saab aktiveerida igal ajal.

1. Avage menüü.
2. Valige: Seaded / Eelistused / Lapselukk.

Lapselukk on sisse lülitatud. Seadme kasutamise võimaldamiseks vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

6.1 Soovitused söögi valmistamiseks

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

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusfunktsioon
°C	Temperatuur
	Kaal (kg)
	Riuli asend
	Küpsetusaeg (min)
	Lisateave

6.2 Soojussalvestiga ventilaator

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi. Kasutage küpsetusplaati või pritsmepanni.

	°C		
Magusad rullid, 16 tk	180	2	25 - 35
Rullbiskviit	180	2	15 - 25
Terve kala, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Küpsised, 16 tk	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tk	160	2	25 - 35
Muffinid, 12 tk	180	2	20 - 30
Soolased kondiitritooted, 20 tk	180	2	20 - 30
Muretainaküpsised, 20 tk	140	2	15 - 25
Koogikesed, 8 tk	180	2	15 - 25

6.3 Teave katseasutustele

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

Kasutage funktsiooni: ProSteam, tase: Tugev aurutus.

		°C		
---	---	----	---	---

Brokoli

0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
max	3	100	10 - 11	2) 3) 4)

Herned, külmutatud

2 x 1,5	2 ja 4	100	-	5) 3) 6)
---------	--------	-----	---	----------

- 1) Kasutage perforatsioon 2/3 Gastronorm aurukomplekti.
- 2) Eelkuumutage seadet kuni määratud temperatuurini, kasutades seadistust: Eelkuumus / Hääletu. Ärge kasutage: Eelkuumus / Kiire ja Nutikas.
- 3) Asetage küpsetusplaat esimesele riulitasandile niimoodi, et see jääb kaldu ahju tagakülje suunas.
- 4) Kasutage perforatsioon konteinerit vastavalt standardile IEC 60350-1.
- 5) Kasutage perforatsioon 2 x 2/3 Gastronorm aurukomplekti.
- 6) Küpsetage, kuni temperatuur kõige külmemas kohas jõuab tasemeni 85 °C.

Täiendavad aururetseptid

		°C		
---	---	----	---	---

Kombineeritud aurutamise (2 portsjonit)

 1)	1 ja 4	100	40 2)	3) 4) 5)
--	--------	-----	-------	----------

Karamellipuding (6 portsjonit)

 6)	2	90	35 - 45	7)
--	---	----	---------	----

Munahüüve

 1)	2	85	35 - 45	8)
--	---	----	---------	----

Sai

	2	180	40 - 50	9)
---	---	-----	---------	----

 10)

Kana

		°C		
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) Määrake tase: Tugev aurutus.
- 2) 40 min kartulite jaoks; 8 - 10 min lõhe jaoks; 10 - 12 min brokoli jaoks
- 3) Kartulite ja brokoli jaoks kasutage 1/2 Gastronormi aurutuspanni (perforeeritud) ja lõhe jaoks 1/2 Gastronormi aurutuspanni (perforeerimata).
- 4) Asetage lõhe 2. tasemele, kartulid ja brokoli 4. tasemele.
- 5) Asetage koostisained teineteise järel õigel ajahetkel ahju nii, et kõik toiduained saaks valmis samal ajal. Saate valmistada kaks portsjonit korraga.
- 6) Määrake tase: Kõrge niiskus.
- 7) Ümmargused portselannõud traatrestil.
- 8) Kasutage perforatsioon 1/2 Gastronormi aurukomplekti.
- 9) Kasutage ahju tagakülje suunas kaldu olevat küpsetusplaati.
- 10) Määrake tase: Madal niiskus. Kasutage funktsiooni ProSteam ainult siis, kui funktsioon Leib pole saadaval.
- 11) Määrake tase: Madal niiskus.
- 12) Kasutage Traatrest.
- 13) Asetage esimesele tasandile küpsetusplaat rasva kogumiseks.

6.4 Teave katseasutustele

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

	°C			
---	----	---	---	--

Väikesed koogid, 20 tk plaadil

	160	25 - 35	3	1)2)
--	-----	---------	---	------

	160	25 - 35	3	1)2)
---	-----	---------	---	------

	150	30 - 40	2 ja 4	1)2)3)
---	-----	---------	--------	--------

Rasvatu keeks

	160	40 - 55	2	2)4)
---	-----	---------	---	------

	180	25 - 35	1	2)4)
---	-----	---------	---	------

	160	45 - 55	1 ja 3	2)5)
---	-----	---------	--------	------

Õunakook

	160	70 - 90	3	4)6)
---	-----	---------	---	------

	°C			
	180	80 - 100	3	4)6)

Röstleib/-sai

- 1) Asetage küpsetusplaat kaldega ukse poole.
- 2) Eelkuumutage seadet kuni määratud temperatuuri saavutamiseni seadistusega: Eelkuumutus / Hääletu. Ärge kasutage: Eelkuumutus / Kiire ja Nutikas.
- 3) Kasutage universaalpanni neljandal ahjutasandil.
- 4) Kasutage Traatrest.
- 5) Kasutage allpool nimetatud traatrestit ja küpsetusplaati. Asetage küpsetusplaat kaldega ukse suunas.
- 6) 2 küpsetusvormi on asetatud diagonaalselt (Ø 20 cm). Parempoolne tuleb paigutada vasakpoolsest rohkem ettepoole.

Lisaretseptid

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

- 1) Asetage küpsetusplaat kaldega ukse poole.
- 2) Kasutage küpsetuspaberit.
- 3) Eelkuumutage seadet kuni määratud temperatuuri saavutamiseni seadistusega: Eelkuumutus / Hääletu. Ärge kasutage: Eelkuumutus / Kiire ja Nutikas.

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

7.1 Märkused puhastamise kohta

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

7.2 Restitugede

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Tõmmake restitoid ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.
3. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgselja küljest lahti.
4. Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.
5. Pange riulitoid tagasi algasendisse. Korrake samme vastupidises järjekorras.

Paigaldatud teleskoopsiinide kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

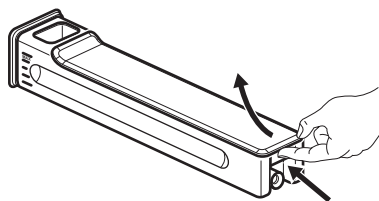
7.3 Hooldusprogrammid

Puhastamine auruga	See programm puhastab seadme, kui see on veidi määrdunud. Aur pehmen-dab rasva või jääke, muutes puhastamise lihtsamaks.
Katlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamine katlakivist.

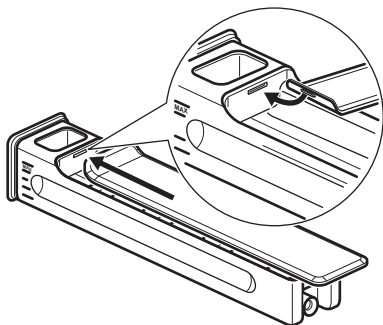
Kuivatus	Toiming ahju sisemuse kuivatamiseks kondensveest, mis koguneb ahju pärast aurufunktsioone.
Loputus	Auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast mitut aurufunktsiooni kasutamist.

7.4 Veepaagi puhastamine

1. Vajutage õrnalt veepaagi esikaant.
2. Vajutage veepaaki, et see seadmest eemaldada.
3. Eemaldage veepaagi kaas. Tõstke kate vastavalt taga asuvalale eendile.



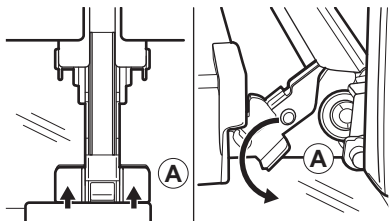
4. Peske veepaagi osad nõudepesuvahendiga puhtaks. Ärge kasutage abrasiivset švammiga ega pange veepaaki nõudepesuvahendisse.
5. Pange veepaak uuesti kokku.
6. Paigaldage kaas. Esmalt sisestage eesmine kinnitusklamber ja seejärel lükake see vastu paagi korpus.



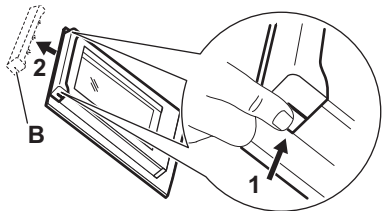
7. Sisestage veepaak.
8. Lükake veepaaki seadme poole, kuni see lukustub.
9. Sulgege õrnalt veepaagi esikaas.

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 ukselistu **B** kummaltki küljelt ja vajutage sissepoole, et vabastada klamberkinnitus.



7. Eemaldamiseks tõmmake ukselistu 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 korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses.

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

7.6 Lambi vahetamine

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

Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

Ülemine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp.
4. Kinnitage metallrõngas klaaskattele ja kinnitage see.

Küljelamp

1. Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riulitugi.
2. Kasutage katte eemaldamiseks ristpeakruvikeerajat nr 20.
3. Puhastage klaaskate.
4. Asendage lambipirn uuega.
5. Paigaldage metallraam ja tihend tagasi oma kohale. Pingutage kruvid.
6. Paigaldage vasakpoolne riulitugi.

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 seadme taaskäivitamiseks maja kaitse välja ja sisse. 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.

- Kell ei ole seatud.
- Nuppude lukustus on sisse lülitatud.
- Automaatne väljalülitus on aktiveeritud.
- Lapselukk on sisse lülitatud.
- Demorežiim on aktiveeritud – deaktiveerimise kood: 2468.

Lamp ei tööta. – Lamp on läbi põlenud. Asendage lambipirn uuega.

Lamp on välja lülitatud. – Soojussalvestiga ventilaator on aktiveeritud.

Seade ei hoia veepaaki pärast selle sise-stamist. – Te ei surunud veepaagi korpusst täielikult. Lükake veepaak lõpuni seadmesse.

Veepaagist tuleb vett välja. – Veepaagi kaas pole õigesti oma kohale asetatud.

Veepaaki on raske puhastada. – Veenduge, et kaas on enne puhastamise alustamist eemaldatud.

Pärast katlakivi eemaldamist ei ole salve sees vett. – Veepaaki ei olnud täidetud maksimaalse tasemeni. Kontrollige, kas veepaagi korpusel oli katlakivieemaldajat/vett.

Pärast katlakivi eemaldamist on õõnsuse põhjas must vesi. – Salve asukoht on vale. Eemaldage seadme põhjast sinna jäänud vesi ja katlakivieemaldi. Järgmine kord pange plaat esimesele riulitasandile.

Pärast puhastamist on küpsetusruumi põhjas liiga palju vett. – Panite seadmesse enne puhastamise alustamist liiga palju pesuvahendit. Järgmine kord pihustage küpsetusruumi seintele ühtlaselt õhuke kiht puhastusvahendit.

Puhastustulemus ei ole rahuldav. – Alustage puhastamist, kui seade oli liiga kuum. Oodake kuni seade maha jahtub. Korrake toimingut.

① Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingut.

Probleem traadita võrgu signaaliga. – Kontrollige, kas teie mobiilseade on ühendatud traadita võrku. Kontrollige juhtmevaba võrku ja ruuterit. Taaskäivitage ruuter.

Paigaldatud on uus ruuter või on ruuteri seadistusi muudetud. – Konfigureerige seade ja mobiilseade uuesti.

Traadita võrgu signaal on nõrk. – Liigutage ruuter seadmele võimalikult lähedale.

Wi-Fi signaal on tõkestatud seadme lähedal asuva teise mikrolaineahju tõttu. – Lülitage mikrolaineahi välja. Vältige mikrolaineahju ja seadme kaugjuhtimispldi samaaegset kasutamist. Mikrolained häirivad Wi-Fi signaali.

F102 – uks ei ole täielikult suletud või ukse-lukk on katki. Sulgege uks. Lülitage seade sisse ja välja.

F111 – Toidutermomeeter ei ole korralikult pistikupessa sisestatud. Sisestage Toidutermomeeter korralikult pessa.

F240, F439 – ekraani puutealad ei tööta nõuetekohaselt. Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.

F601 – probleem Wi-Fi signaaliga. Kontrollige võrguühendust. Vt jaotist Enne esimest kasutamist, Juhtmevaba ühendus.

F604 – esimene Wi-Fi ühendus ebaõnnestus. Lülitage seade välja ja proovige siis uuesti. Vt jaotist Enne esimest kasutamist, Juhtmevaba ühendus.

F908 – seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga. Lülitage seade sisse ja välja.

F131 – auruaanduri temperatuur on liiga kõrge. ¹⁾ Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Lülitage seade uuesti sisse.

F144 – Veepaak andur ei suuda veetaset mõõta. ¹⁾ Tühjendage Veepaak ja täitke see uuesti.

F508 – Veepaak ei tööta nõuetekohaselt. Kui mõni nendest tõrketeadetest kuvatakse

¹⁾ Kui ilmneb mõni nendest tõrgetest, jätkavad ülejäänud seadmfunktsioonid oma tavapärast toimimist.

ekraanil korduvalt, tähendab see, et rikkis alamsüsteem võib olla välja lülitatud. ¹⁾ Lülitage seade sisse ja välja.

F602, F603 - Wi-Fi ei ole kättesaadav. ¹⁾ Lülitage seade sisse ja välja.

9. ENERGIATÖHUSUS

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

Tarnija nimi	AEG	
Mudeli tunnus	NBP8S731AB 944035242 NBP8S731AT 944035063 TP8SB731AT 944035143	
Energiatõhususe indeks	61.9	
Energiatõhususe klass	A++	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.99 kWh/tsükl	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.52 kWh/tsükl	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	70 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	NBP8S731AB	38.5 kg
	NBP8S731AT	37.5 kg
	TP8SB731AT	38.5 kg

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.

9.2 Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0,8 W
Võimsustarve võrgu-ooterežiimis	2,0 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energia-tarbega režiimini jõudmiseks	20 min

Seadet on testitud vastavalt: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Optimeerimisnõuanded

- 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 pöördhuga küpsetusfunktsioone (ainult valitud mudelid).
- Kasutage toidu soojas hoidmiseks jääksoojust. Vähendage seadme temperatuuri enne keetmise lõppu miinimumini 3–10 min.
- Kui lamp pole küpsetamise ajal vajalik, lülitage see välja.
- Soojussalvestiga ventilaator (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. Küpsetamise ajal tuleb ahjuuks sulgeda, et funktsioon ei katkeks ja ahi töötaks optimaalsetes tingimustes. Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt välja. Mõne mudeli puhul kulub selleks 30 s.
- Võimaluse korral lülitage Wi-Fi välja. Vt jaotist Enne esimest kasutamist.
- Automaatne väljalülitamine – kui küpsetusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja. Et küpsetusfunktsiooni kauem kasutada, 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

¹⁾ Kui ilmneb mõni nendest tõrgetest, jätkavad ülejäänud seadmfunktsioonid oma tavapärast toimimist.

10. KESKKONNAASPEKTID

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

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

LATVIEŠU

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	18
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	20
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	22
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	22
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	23

6. IETEIKUMI UN PADOMI.....	27
7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	29
8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	31
9. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	32
10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	33

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbil-

dīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.

Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci un mobila-
jām ierīcēm ar lietotni.
- Sargiet no bērniem iepako-
jumu un utilizējiet to pareizi.
- BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un
tās piekļūstamās detaļas
lietošanas laikā sakarst.
Lietošanas un atdzišanas
laikā neļaujiet ierīces tuvu-

mā 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 mājdomniecībā.
- 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 cimdu, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiēt 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.
- Uzstādiēt 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.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Ierīce ir jāsazemē. Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu elektrotīkla kontaktligzdu.
- Neizmantojiet vairāku kontaktspraudņu adapterus un pagarinātājus.
- Nebojājiet strāvas kabeli un spraudni. Ja kabelis vai spraudnis jānomaina, tas jādara mūsu pilnvarotajā servisa centrā.
- Nelaižiet 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.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nepārveidojiet šo ierīci.
- Pārliecinieties, 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 dzirksteļu un atklātas liesmas.
- Konservēšanai izmantojiet tikai apstiprinātus stikla traukus un burkas.
- Nelietojiet uzliesmojošus produktus ierīces tuvumā.
- Neizpaužiet savu Wi-Fi paroli citām personām.

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.
 - nelejiet 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 nenotīrāmus 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 mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai spuldzes ar tādām pašām specifikācijām).
- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Pirms apkopes izslēdziet ierīciun atvienojiet to no strāvas.
- Pārļiecinieties, 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.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīcei nav nolietojamās pazīmju, kas to varētu padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku, piemēram, plaisu, pūslīšu, materiālu atslānošanās, saraušanās, lipīguma, korozijas vai citu redzamu izmaiņu tekstūrā vai izskatā. Lai novērstu bojājumus, ievērojiet tīrīšanas un kopšanas norādījumus.
- 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.

Gatavošana ar tvaiku

- Izplūstošais tvaiks var radīt apdegumus:
 - Atverot ierīces durvis, kad ir aktivizēta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. No ierīces var izplūst tvaiks.
 - Pēc gatavošanas ar tvaiku ierīces durvis veriet vaļā uzmanīgi.

2.5 Utilizācija

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

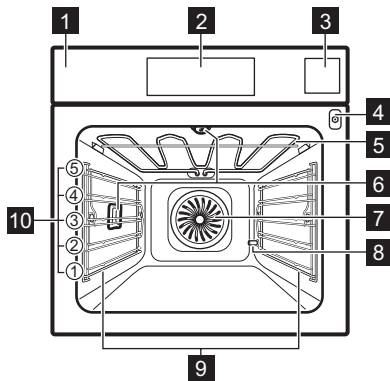
2.4 Apkope un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

3. PRODUKTA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Ūdens tvertne
- 4 Termozondes kontaktligzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators

- 8 Atkaļķošanas izvadcaurule
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

3.2 Displejs

Displejs ir pilnībā interaktīvs un ritināms. Tas ir sadalīts skaidri pārskatāmās daļās, kurās var piekļūt dažādām gatavošanas funkcijām un ēdienu veidiem. Tajā redzams arī attiecīgais darbības statuss. Varat pārvilkt pāri ekrānam, lai pārvietotos pa kreisi vai pa labi.



Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci.



Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.



Lai saglabātu pašreizējos iestatījumus sadaļā Biezāk lietotie.



Ierīce ir bloķēta.



Wi-Fi savienojums ir ieslēgts.



Tālvadība ir ieslēgta.

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,

4.1 Bezvadu savienojums

Ierīce iespējo Wi-Fi tīkla savienojumu un savienošanu ar mobilo ierīci. Jūs varat saņemt paziņojumus, uzraudzīt un pārvaldīt savu ierīci no mobilās ierīces.

Lai savienotu ierīci, jums nepieciešams turpmāk minētais.

- Bezvadu tīkls ar interneta savienojumu.
 - Tam pašam bezvadu tīklam pieslēgta mobila ierīce.
1. Lai lejupielādētu lietotni, skenējiet QR kodu, kas atrodams uz lietotāja rokasgrāmatas aizmugurējā vāka. Jūs varat arī lejupielādēt lietotni tieši no lietotņu veikala.
 2. Izpildiet norādījumus par darba uzsākšanu ar lietotni.
 3. Ieslēdziet ierīci.

4. Spiediet un pavelciet pa kreisi, lai atvērtu izvēlni. Atlasiet Iestatījumi / Savienojums.

5. Nospiediet, lai ieslēgtu vai izslēgtu: Wi-Fi. Ierīces bezvadu modulis ieslēgsies pēc 90 s.

Frekvence	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Maksimālā jauda	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokols	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

❗ Kad ierīce ir savienota ar lietotni, tā var saņemt svarīgus programmatūras atjauninājumus. Šie atjauninājumi var ieviest jaunas funkcijas, uzlabot esošās funkcijas un ikonas, novērst iespējamās problēmas un uzlabot vispārējo programmatūras veiktspēju. Instalētās programmatūras versiju skatiet iestatījumu kartē.

4.2 Programmatūras licences

Šī produkta programmatūra satur komponentus, kuru pamatā ir bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūra. AEG atzīst atvērtās programmatūras un robotikas kopienu ieguldījumus attīstības projektā.

Lai piekļūtu šo bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūras komponentu pirmkodam, kuru licences nosacījumi paredz publicēšanu, kā arī lai skatītu pilnu informāciju par autortiesībām un piemērojamajiem licences noteikumiem, apmeklējiet: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mape NIU6).

4.3 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes iepriekš uzkaršējiet tukšu ierīci. Ierīce var izdalīt nepatīkamu aromātu un dūmus. Vēdiniet telpu.

1. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un plauktu balstus.
2. Atveriet izvēlni un atlasiet gatavošanas funkciju.
3. Displejā parādās uzsildīšanas ziņojums, kas aicina sākt iepriekšējās uzsildīšanas procesu.
4. Apstipriniet, lai sāktu, un izpildiet displejā redzamās norādes.
5. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
6. Iztīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu

mazgāšanas līdzekli. Ievietojiet atpakaļ piederumus un plauktu balstus.

4.4 Diennakts laiks

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Spiediet Iestatījumi / Uzstādīšana / Diennakts laiks.
3. Iestatiet laiku.
4. Spiediet OK.

4.5 Ūdens cietība

Pieslēdzot ierīci elektrotīklam, jums ir jāiestata ūdens cietības pakāpe. Izmantojiet testa strēmeli vai sazinieties ar savu ūdensapgādes uzņēmumu, lai pārbaudītu ūdens cietības pakāpi.

1. Ievietojiet testa strēmeli krāna ūdenī uz aptuveni 1 s. Nelietojiet tekošu ūdeni.
2. Sakratiet testēšanas papīru, lai atbrīvotos no jebkāda liekā ūdens.
3. Pēc 1 min nosakiet ūdens cietības pakāpi, izmantojot tālāk sniegto tabulu.
4. Iestatiet ūdens cietības pakāpi: Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.

Testa strēmeles krāsas turpina mainīties. Pārbaudiet ūdens cietību 1 min pēc testēšanas.

Ūdens cietības pakāpe	Testa strēmele
1 – mīksts	
2 – vidēji ciets	
3 – ciets	
4 – ļoti ciets	

5. IKDIENAS LIETOŠANA

5.1 Izvēlne

Spiediet < un pavelciet pa kreisi, lai atvērtu izvēlni.

- Ēdieni
- Funkcijas
- Biežāk lietotie
- Apkopes programmas
- Iestatījumi

5.2 Funkcijas

Standarta gatavošanas funkcijas parastai cepšanai, tai skaitā karsēšana no augšas un apakšas , grilēšana , gatavošana ar ventilatoru  un citas. Ēdienu varat gatavot tradicionālā veidā. Plašāku informāciju skatiet displeja aprakstā vai lietotnē.

Funkciju saraksts var atšķirties atkarībā no programmatūras versijas.

1. Atveriet izvēlni un atlasiet Funkcijas.
2. Atlasiet gatavošanas funkciju un pielāgojiet iestatījumus.
3. Sāciet gatavot un sekojiet displejā redzamajām norādēm. Termozondi (ja pieejama) varat pievienot jebkurā brīdī pirms gatavošanas vai tās laikā. Skatiet Ikdienas lietošana, "Termozonde".
4. ^ – spiediet, lai pielāgotu iestatījumus gatavošanas laikā.

 **Augša**
Intensīvs karstums ātrai apbrūnīšanai augšpusē.

 **Apakškarsēšana**
Vienmērīgi apbrūnīniet ēdiena apakšu. Ieteicams picai vai pīrāgam, kā arī, lai pabeigtu gatavot kūku vai sāļo pīrāgu. Uzsildiet cepeškrāsnī un izmantojiet zemāko plaukta līmeni.

 **Karsts gaiss**
Ikdienas gatavošanai vairākos līmeņos. Vienmērīgi pagatavojiet ēdienus, nesajaucoties to garšām. Iestatiet temperatūru, kas ir zemāka nekā Augša un apakša.

 **Augša un apakša**
Gatavošanai ikdienā vienā līmenī. Piemērota visiem ēdieniem, piemēram, sautējumiem vai sacepumiem.

 **Karstais gaiss un augškarsēšana**
Cepiet lielākus gaļas gabalus un putnu gaļu sulīgai iekšp., kraukšķ. ār.

 **Karstais gaiss un apakškarsēšana**
Vienmērīgi cepiet mīklu, iegūstot kraukšķīgu garoziņu. Piemērota picām, sāļajiem pīrāgiem, tartēm vai kūkām.

 **Karstais gaiss, augša un apakša**
Šī funkcija ir ideāli piemērota gatavo ēdienu uzsildīšanai.

 **Tvaicēšana**
Nepieciešams tvaika daudzums ar izvēlētu temperatūru.

 **ProSteam**
Iegūstiet mīkstu iekšpusi un kraukšķīgu garoziņu visiem ēdieniem, izmantojot tvaika un karstuma kombināciju. Piemērota dārzeņiem, sautējumiem un gaļai.

 **Zema enerģijas patēriņa režīms**
Optimizējiet siltuma lietošanu vienā cepšanas līmenī.

 **Tvaiks**
Nepārtraukts tvaiks veselīgai un piesātinātai maltītei.

 **Uzsildīšana**
Funkcija saudzīgi uzkaršē atlikušo ēdienu ar tvaiku.

 **Grils**
Vienmērīgi grilējiet vai apbrūnīniet dārzeņus vai gaļu. Piemērota arī maizes apbrūnīšanai.

 **SousVide ceļvedis**
Gatavojiet vakuumā iepakotu pārtiku precīzi kontrolētā temperatūrā labākai garšai un tekstūrai.

 **Mīklas raudzēšana**
Optimizēta temperatūra straujai mīklas uzbriešanai.

 **Atsvaidzināt**
Atgūstiet svaigo aromātu un mīkstu iekšpusi iepriekšējās dienas maizei vai citiem konditorejas izstrādājumiem.

 **Atkausēšana**
Maiga atkausēšana tālākai gatavošanai.

 **Sautēt**
Iegūstiet mīkstu gaļu un sulīgus sautējumus, visas sastāvdaļas sautējot kopā.

 **Cepetis**
Iegūstiet kraukšķīgu ārpusi un mīkstu iekšpusi dažāda veida gaļai vai dārzeņiem.

 **Maizes cepšana**
Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar svaigumu, krāsu un garozas spīdumu kā profesionāla konditora izpildījumā.

 **Lēnā gatavošana**
Lēnā gat. palielina gatavošanas laiku, bet nodrošina labākus rezultātus. Pirms gaļas ievietošanas cepeškrāsnī, apcepiet to.

 **Konservēšana**
Konservējiet sulīgus augļus un dārzeņus zemā temperatūrā. Uzlieciet karstumizturīgās konservēšanas burkas uz cepamās paplātes, kas piepildīta ar ūdeni.

 **Trauku uzsildīšana**
Uzsildiet traukus pirms maltītes pasniegšanas.

 **Siltuma uzturēšana**
Saglabā traukus siltus servēšanai. Lūdzu, ņemiet vērā, ka daži ēdieni var turpināt cepties un izžūt, ja paliek siltumā. Nepieciešamības gadījumā nosedziet ēdienus.

Izzāvēt



Vienmērīgi žāvējiet augļus, zaļumus un dārzeņus zemā temperatūrā. Laiku pa laikam atveriet durvis žāvēšanas laikā, lai uzlabotu žāvēšanas rezultātu.

AirFry Plus



Tvaiks un cepšana ar gaisu kraukšķīgai, sulīgai, veselīgai maltītei.

Dažu gatavošanas funkciju lietošanas laikā, kad temperatūra ir zemāka par 80 °C, apgai-smojums var automātiski izslēgties.

5.3 Gatavošanas ar tvaiku funkcijas

Šīs funkcijas ļauj izmantot karstumu un tvaiku, lai uzturētu ēdienu kraukšķīgu un sulīgu. Izmantojiet tvaiku tvaicēšanai, sautēšanai, maigai grauzdēšanai un cepšanai.

Ir divi veidi, kā pagatavot ēdienu, izmantojot tvaika funkcijas: iestatīt temperatūru vai iestatīt tvaika līmeni.



Tvaicēšana /  **Tvaiks** – iestatiet temperatūru. Tvaika līmenis tiks pielāgots automātiski.



ProSteam – iestatiet tvaika daudzumu. Tiks parādīta piemērota temperatūra.



AirFry Plus – iestatiet tvaika daudzumu. Tiks parādīta piemērota temperatūra.

1. Atveriet izvēlni un atlasiet Funkcijas.
2. Iestatiet gatavošanas ar tvaiku funkciju. Displejā redzami pieejamie iestatījumi.
3. Iestatiet temperatūru un tvaika līmeni, ja pieejams.
4. Spiediet START un izpildiet displejā redzamos norādījumus.
5. Nospiediet ūdens tvertnes pārsegu, lai atvērtu un noņemtu to.
6. Uzpildiet ūdens tvertni ar aukstu krāna ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei (aptuveni 950 ml). Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Skatiet skalu uz ūdens tvertnes.
7. Nepieciešamības gadījumā noslaukiet ūdens tvertnes ārpusi ar mikstu drānu. Ievietojiet ūdens tvertni tās sākotnējā pozīcijā.

Pēc aptuveni 2 min parādās tvaiks. Kad ierīce sasniegusi iestatīto temperatūru, atskan signāls.

8. Ja ūdens tvertnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Atkārtoti uzpildiet ūdens tvertni.

9. Iztukšojiet ūdens tvertni.

10. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Atlikušais ūdens var kondensēties cepeškrāsns iekšpusē.

11. Izslēdziet ierīci.

12. Kad ierīce ir atdzisusi, izslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar mikstu drānu.

5.4 Ēdieni

Gatavošanas palīgs piedāvā iestatījumus dažādiem ēdieniem, arī “soli pa solim” instrukcijas, temperatūru un gatavošanas laiku. Gatavošanas laikā varat mainīt iestatījumus un izvēlēties vēlamo gatavošanas metodi, arī izmantojot termozondi. Opciju pieejamība ir atkarīga no izvēlēta ēdiena.

1. Atveriet izvēlni un atlasiet .

2. Izvēlieties pārtikas produkta veidu un ēdienu un sekojiet ekrānā redzamajiem soļiem.

Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc vajadzības.

5.5 Iepriekšējas uzkarsēšanas iespējas

Ierīcē ir pieejamas vairākas uzsildīšanas un iepriekšējas uzkarsēšanas iespējas, lai nodrošinātu optimālus gatavošanas rezultātus.

- Nav – tradicionāls ierīces iepriekšējas uzkarsēšanas veids. Tas ir iestatīts kā noklusējums un ir pieejams visām gatavošanas funkcijām. Šo iestatījumu var nomainīt uz citu iepriekšējas uzkarsēšanas veidu.
- Viedais – palīdz optimizēt enerģijas patēriņu cepeškrāsns uzkarsēšanas laikā, salīdzinot ar Ātrā.
- Ātrā – saīsina uzsildīšanas laiku. Šī iespēja ir pieejama tikai dažām funkcijām.

5.6 Taimeris

1. Izvēlieties gatavošanas funkciju un iestatiet temperatūru.
2. Spiediet Taimeris.
3. Iestatiet darbības laiku. Jūs varat izvēlēties vēlamu beigu darbību, nospiežot vienu no simboliem.
4. Spiediet OK, lai apstiprinātu un atgrieztos galvenajā ekrānā.

Darbības beigas



Skaņas signāls – laika atskaites iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls.



Skaņas sign. un pārtraukt gatavot – laika atskaites iestatīšana. Kad taimeris iestatītais laiks beidzas, atskan signāls un gatavošana apstājas.



Tikai uznirstošais ziņojums – kad laiks beidzas, displejā parādās ziņojums.

Taimeris var izmantot neatkarīgi, pat ja cepeškrāsns nedarbojas.

Dažas pulksteņa funkcijas var nebūt pieejamas kopā ar noteiktām gatavošanas funkcijām.

Nospiediet +5 min, lai pagarinātu gatavošanas laiku.

Atliktais starts

Varat atlikt gatavošanas sākuma un/vai beigu laiku.

1. Izvēlieties gatavošanas funkciju un pielāgojiet iestatījumus.
2. Spiediet ***.
3. Spiediet Atliktais starts.
4. Ritiniet, lai iestatītu vēlamo sākuma laiku, un spiediet OK.
5. Tagad varat iestatīt vēlamo Beigu laiks vai nospiegt OK, lai izlaistu šo darbību.
6. Spiediet OK, lai atgrieztos galvenajā ekrānā.

Taimera iestatījumu mainīšana

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

1. Spiediet ^ / Taimeris.
2. Iestatiet jaunu taimera vērtību. Spiediet OK.

5.7 Biežāk lietotie

Šī funkcija ir pieejama tikai atsevišķiem modeļiem.

Varat saglabāt līdz 20 iecienītākajiem iestatījumiem, piemēram, gatavošanas funkciju un ēdienu.

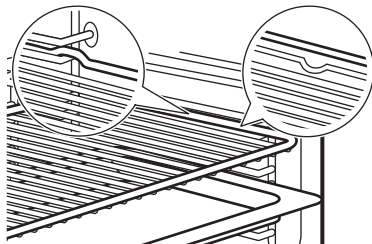
Lai saglabātu iestatījumu, atlasiet vēlamo iespēju un nospiediet .

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.

Ievietojiet piederumu (stieplu režģi/paplāti) starp plauktu balsta vadotnēm. Pārliecinieties, vai plaukts pieskaras cepeškrāsns iekšpuses aizmugurei. Neliels padziļinājums augšpusē palielina drošību un nodrošina aizsardzību pret apgāšanos. Plaukta apmale neļauj ēdiena gatavošanas traukiem no tā noslīdēt.



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

Ja restotajam plauktam ir izvirzījums, novietojiet to virzienā uz cepeškrāsns iekšpuses priekšpusi.

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

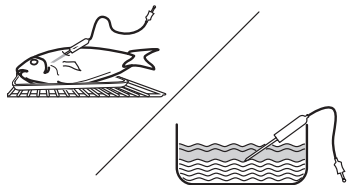
Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

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

1. Izvēlieties gatavošanas funkciju no izvēlnes Funkcijas vai ēdienu no izvēlnes Ēdieni.
2. Iestatiet cepeškrāsns temperatūru un gatavošanas laiku, ja nepieciešams.

3. Apstipriniet iestatījumus un sāciet gatavot.
4. Ievietojiet termozondes galu gaļas vai zivs biežākās vietas vidū. Sacepumos ievietojiet termozondes galu tieši vidū, to nostiprinot kādā cietā sacepuma sastāvdaļā. Pārliecinieties, ka gals nepieskaras cepšanas trauka apakšai.



5. Ievietojiet sagatavoto ēdienu cepeškrāsnī.
6. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.

Displejā redzams simbols un termozondes pašreizējā temperatūra.

7. ^ – spiediet, lai pielāgotu iestatījumus.
8. Izvēlieties Termozonde karti, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru, vai iestatiet vēlamo iespēju:
 - Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.
 - Skaņas sign. un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un gatavošanas process tiek pārtraukts.
9. Apstipriniet iestatījumus.
10. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.
11. STOP – spiediet, lai izslēgtu gatavošanas funkciju.
12. Izņemiet termozondi no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.

5.10 SousVide ceļvedis

Šī programma ir gatavošanas metode, kad pārtika vakuumā noslēgtā traukā tiek ievietota piesātinātā tvaika atmosfērā, kas tiek uzturēta pastāvīgā temperatūrā. Lai ērti pagatavotu šķidrus ēdienus, piemēram, desertus un mērces, tos var gatavot arī hermētiski noslēgtās burkā.

Ēdiena pagatavošanai būs nepieciešami Sous-Vide gatavošanai piemēroti maisiņi un vakuuma iepakojšanas ierīce.

1. Sagatavojiet sastāvdaļas vakuumā noslēgtā traukā un novietojiet uz restotā plaukta.
2. Atveriet izvēlni un atlasiet: Funkcijas.
3. Spiediet SousVide ceļvedis.
4. Displejā redzami pieejamie iestatījumi. Iestatiet temperatūru un gatavošanas laiku.
5. Sāciet gatavot un izpildiet displejā redzamās norādes.
6. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Atlikušais ūdens var kondensēties cepeškrāsns iekšpusē un vakuumā noslēgtos traukos.
7. Kad ierīce ir atdzisusi, izņemiet ūdeni no cepeškrāsns iekšpusē apakšas ar sūkli. Nosusiniet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu.

Pastāv apdedzināšanās risks. Ievērojiet piesardzību, izņemot ēdienu no ierīces.

5.11 Bērnu drošības funkcija

Šī funkcija nepieļauj nejaušu ierīces darbināšanu. To var aktivizēt jebkurā laikā.

1. Ieejiet izvēlnē.
2. Izvēlieties: Iestatījumi / Izvēles / Bērnu drošības funkcija.

Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija. Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā.

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
	Gatavošanas funkcija
°C	Temperatūra
	Svars (kg)
	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)
	Papildinformācija

6.2 Zema enerģijas patēriņa režīms

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.
Izmantojiet cepamo paplāti vai dziļo pannu.

	°C		
Smalkmaizītes, 16 gab.	180	2	25 - 35
Rulete	180	2	15 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Cepumi, 16 gab.	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gab.	160	2	25 - 35
Kēksiņi, 12 gab.	180	2	20 - 30
Sālā mīkla, 20 gab.	180	2	20 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gab.	140	2	15 - 25
Tartletes, 8 gab.	180	2	15 - 25

6.3 Informācija testēšanas iestādēm

Testi saskaņā ar EN 60350-1, IEC 60350-1.
Izmantojiet funkciju ProSteam un līmeni Tikai tvaicēšana.

		°C		
Brokoļi				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
maks.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Zirņi, saldēti				

		°C		
2 x 1,5	2 un 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) Izmantojiet 2/3 Gastronorm tvaicēšanas komplektu ar perforāciju.
- 2) Uzkaršējiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra, izmantojot iestatījumu: lepr. karsēšana /Nav. Nelietojiet lepr. karsēšana / Ātrā unViedais.
- 3) Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī ar slīpumu cepeškrāsns iekšpuses aizmugures virzienā.
- 4) Izmantojiet perforētu trauku saskaņā ar IEC 60350-1.
- 5) Izmantojiet 2 x 2/3 Gastronorm tvaicēšanas komplektu ar perforāciju.
- 6) Gatavojiet, līdz temperatūra aukstākajā vietā sasniedz 85 °C.

Papildu tvaicēšanas receptes

		°C		
Kombinēta ēdiena tvaicēšana (2 porcijas)				
 1)	1 un 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Karameļu pudiņš (6 porcijas)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Olu vaniļas mērce				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Baltmaize				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				

		°C		
Vista				

 11)	2	200	60 - 70	12) 13)
---	---	-----	---------	---------

- 1) Iestatiet līmeni Tikai tvaicēšana.
- 2) 40 min kartupeļiem, 8 - 10 min lasim, 10 - 12 min brokoļiem.
- 3) Kartupeļiem un brokoļiem izmantojiet 1/2 Gastronorm tvaicēšanas pannu (perforētu), bet lasim – 1/2 Gastronorm tvaicēšanas pannu (neperforētu).
- 4) Novietojiet lasi 2. līmenī, kartupeļus un brokoļus – 4. līmenī.
- 5) Ielieciet sastāvdaļas cepeškrāsnī vienu pēc otras atbilstošajā brīdī, lai visas sastāvdaļas tiktu pagatavotas vienlaikus. Jūs varat vienlaikus gatavot divas porcijas.
- 6) Iestatiet līmeni Augsts mitrums.
- 7) Apaļi porcelāna trauki uz restotā plaukta.
- 8) Izmantojiet 1/2 Gastronorm tvaicēšanas komplektu bez perforācijas.
- 9) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret cepeškrāsns iekšpusi aizmuguri.
- 10) Iestatiet līmeni Zems mitrums. Izmantojiet funkciju ProSteam tikai tad, ja funkcija Maizes cepšana nav pieejama.
- 11) Iestatiet līmeni Zems mitrums.
- 12) Izmantojiet Restots plaukts.
- 13) Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī, lai savāktu pīlosos taukus.

6.4 Informācija testēšanas iestādēm

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

	°C			
---	----	---	---	---

Kūciņas, 20 vienā paplātē

	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 un 4	1)2)3)

	°C			
---	----	---	---	--

Biskvītkūka bez taukvielēm

	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 un 3	2)5)

Ābolu pīrāgs

	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)

Karstmaize

- 1) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
- 2) Uzkaršējiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra, izmantojot iestatījumu lepr. karsēšana / Nav. Nelietojiet: lepr. karsēšana / Ātrā un Viedais.
- 3) Izmantojiet universālo pannu ceturtajā plaukta līmenī.
- 4) Izmantojiet Restots plaukts.
- 5) Izmantojiet restoto plauktu un cepamo paplāti zem tā. Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
- 6) 2 veidnes novietotas diagonāli (Ø 20 cm). Labējā jānovieto vairāk priekšpusē, salīdzinot ar kreiso.

Papildu receptes

		°C		
---	---	----	---	--

Bezē

	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

- 1) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
- 2) Izmantojiet cepamo papīru.
- 3) Uzkaršējiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra, izmantojot iestatījumu lepr. karsēšana / Nav. Nelietojiet: lepr. karsēšana / Ātrā un Viedais.

7. APKOPE UN TĪRĪŠANA

7.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Noturīgiem traipiem izmantojiet īpašu cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.
- Kalķakmens atlikumu noņemšanai izmantojiet ražotāja ieteikto šķīdru kalķakmens noņemšanas līdzekli.

- Neglabājiet pārtikas produktus ierīcē ilgāk par 20 minūtēm.
- Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

7.2 Plauktu balstu

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Uzmanīgi velciet plauktu balstus uz augšu un ārā no priekšējā fiksatora.

3. Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas.
4. Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.
5. Ievietojiet plauktu balstus atpakaļ sākotnējā stāvoklī. Atkārtojiet darbības apgrieztā secībā.

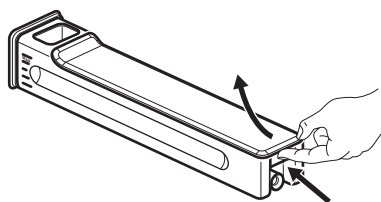
Ja komplektā iekļautas teleskopiskās vadotnes, to stiprinājuma tapām jābūt vērstām uz priekšu.

7.3 Apkopes programmas

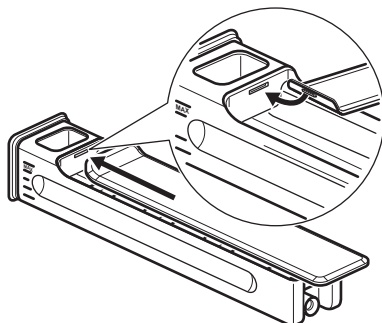
Tvaika tīrīšana	Šī programma iztīra ierīci, kad tā ir nedaudz nefīra. Tvaiks mīkstina taukus vai nosēdumus, atvieglojot tīrīšanu.
Atkalķošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes.
Žāvēšana	Process tvertnes žāvēšanai, lai likvidētu kondensātu, kas rodas pēc tvaika funkciju lietošanas.
Skalošana	Process tvaika ģenerators kontūra skalošanai un tīrīšanai pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

7.4 Ūdens tvertnes tīrīšana

1. Viegli piespiediet ūdens tvertnes priekšējo vāku.
2. Piespiediet ūdens tvertni, lai to izņemtu no ierīces.
3. Noņemiet ūdens tvertnes vāku. Paceliet vāku, pielāgojoties aizmugures izcilnim.



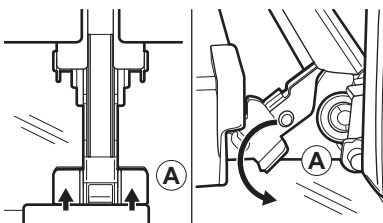
4. Izmazgājiet ūdens tvertnes detaļas ar ūdeni un ziepēm. Neizmantojiet abrazīvus sūkļus un nemazgājiet ūdens tvertni trauku mazgājamā mašīnā.
5. Salieciet atpakaļ ūdens tvertni.
6. Uzlieciet vāku. Vispirms ievietojiet priekšpusi un tad spiediet to pret tvertni.



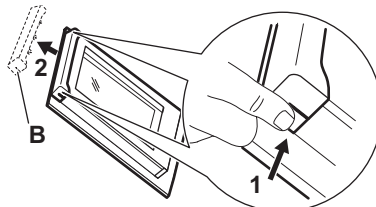
7. Ievietojiet ūdens tvertni.
8. Bīdiet ūdens tvertni ierīces virzienā, līdz tā nofiksējas.
9. Uzmanīgi aizveriet ūdens tvertnes priekšējo vāku.

7.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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



4. Aizveriet durvis daļēji, līdz tās apstājas, pēc tam izceliet tās no eņģēm. Uzmanieties – durvis ir smagas.
5. Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar 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. Noīriet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

Pēc tīršanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.

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

7.6 Spuldzes maiņa

Atvienojiet ierīci no 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. Noņemiet metāla gredzenu un noīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet lampu.
4. Nostipriniet metāla gredzenu uz stikla apvalka un uzstādiet to.

Sānu lampa

1. Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
2. Lai noņemtu apvalku, izmantojiet Torx 20 skrūvgriezi.
3. Noīriet stikla pārsegu.
4. Nomainiet spuldzi.
5. Uzstādiet metāla korpusu un blīvi. Pievelciet skrūves.
6. Uzstādiet kreiso plaukta balstu.

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 kļūdas kods, kas tālāk nav norādīts, izslēdziet un atkārtoti ieslēdziet mājojla elektrosistēmas drošinātāju un pārstartējiet 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.

- Pulkstenis nav iestatīts.
- Ir aktivizēts Funkciju bloķēšana.
- Aktivizēta automātiskā izslēgšanās.
- Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija.
- Ieslēgts demonstrācijas režīms – deaktivizēšanas kods: 2468.

Spuldze nedeg. – Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi.

Spuldze ir izslēgta. Ir ieslēgta funkcija Zema enerģijas patēriņa režīms.

Pēc ūdens tvertnes ievietošanas ierīcē tā nenofiksējas vietā. – Jūs neiebidījāt ūdens tvertnes korpusu līdz galam. Pilnībā ievietojiet ūdens tvertni ierīcē.

No ūdens tvertnes tek ūdens. – Nepareizi uzlikts ūdens tvertnes vāks.

Ūdens tvertni ir grūti iztīrīt. – Pirms tīršanas pārliecinieties, vai ir noņemts vāks.

Pēc atkalķošanas paplātē nav ūdens. – Ūdens tvertne nebija piepildīta līdz maksimālajam līmenim. Pārliecinieties, ka ūdens tvertnē ir atkalķošanas līdzeklis/ūdens.

Pēc atkalķošanas cepeškrāsns iekšpuses apakšā ir netīrs ūdens. – Paplāte atrodas nepareizā plaukta līmenī. Saslaukiet ierīces apakšā esošo ūdens atlikumu un atkalķošanas līdzekli. Nākamreiz novietojiet paplāti pirmā plaukta līmenī.

Pēc tīršanas iekšpuses apakšā ir pārāk daudz ūdens. – Pirms tīršanas sākšanas ierīcē ievietojāt pārāk daudz mazgāšanas līdzekļa. Nākamreiz uzklājiet mazgāšanas līdzekli plānā kārtā uz tīlpen sienām.

Tīršanas rezultāts nav apmierinošs. – Jūs sākat tīršanu, kad ierīce bija pārāk karsta. Pagaidiet, kamēr ierīce atdziest. Atkārtojiet tīršanu.

① Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīršanu. Atkārtojiet tīršanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

Problēmas ar bezvadu tīkla signālu. – Pārbaudiet, vai jūsu mobilā ierīce ir savienota ar bezvadu tīklu. Pārbaudiet savu bezvadu tīklu un maršrutētāju. Restartējiet maršrutētāju.

Uzstādīts jauns maršrutētājs vai mainīta maršrutētāja konfigurācija. – Vēlreiz konfigurējiet ierīci un mobilo ierīci.

Bezvadu tīkla signāls ir vājš. – Pārvietojiet maršrutētāju pēc iespējas tuvāk ierīcei.

Bezvadu signālu traucē ierīces tuvumā novietota mikroviļņu krāsns. – Izslēdziet mikroviļņu krāsni. Izvairieties vienlaikus izmantot mikroviļņu krāsni un ierīces tālvadību. Mikroviļņi traucē Wi-Fi signālu.

F102 — durvis nav pilnībā aizvērtas vai durvju bloķētājs ir bojāts. Aizveriet durvis. Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

F111 — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā. Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā.

F240, F439 — skārienlauki displejā nedarbojas pareizi. Notīriet displeja virsmu. Pārlicinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.

F601 — problēma ar Wi-Fi signālu. Pārbaidiet tīkla savienojumu. Skatīt sadaļu Pirms pirmās lietošanas, Bezvadu savienojums.

F604 — pirmais savienojums ar Wi-Fi neizdevās. Izslēdziet un ieslēdziet ierīci un mēģiniet vēlreiz. Skatīt sadaļu Pirms pirmās lietošanas, Bezvadu savienojums.

F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli. Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

F131 — tvaika ierīces sensora temperatūra ir pārāk augsta. ¹⁾ Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Atkārtoti ieslēdziet ierīci.

F144 — sensors Ūdens tvertne nevar izmērīt ūdens līmeni. ¹⁾ Iztukšojiet Ūdens tvertne un piepildiet to.

F508 — Ūdens tvertne nedarbojas pareizi. Ja kāds no šīm kļūdās ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. ¹⁾ Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

F602, F603 — Wi-Fi nav pieejams. ¹⁾ Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

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	NBP8S731AB 944035242 NBP8S731AT 944035063 TP8SB731AT 944035143
Energoefektivitātes indekss	61,9
Energoefektivitātes klase	A++
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0,99 kWh/ciklā
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,52 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	70 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns

Svars	NBP8S731AB	38.5 kg
	NBP8S731AT	37.5 kg
	TP8SB731AT	38.5 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
Jaudas patēriņš tīkla gaidstāves režīmā	2,0 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Optimizācijas padomi

- Gatavošanas laikā turiet durvis aizvērtas un bieži tās neviriniet.

¹⁾ Ja rodas kāda no šīm kļūdām, pārējās ierīces funkcijas turpinās darboties kā parasti.

- Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nufiksēta savā pozīcijā.
- Izmantojiet metāla vai tumšu, neatstarojošu ēdiena gatavošanas trauku.
- Izlaidiet iepriekšēju uzkarsēšanu, ja tā nav vajadzīga.
- Saīsiniet laiku starp vairāku ēdienu cepšanu.
- Ja iespējams, izmantojiet gatavošanas funkcijas ar ventilatoru (tikai atsevišķiem modeļiem).
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdiena siltu. 3–10 min pirms gatavošanas beigām samaziniet ierīces temperatūru līdz minimālajai.
- Gatavošanas laikā izslēdziet ierīces apgaismojumu, ja tas nav vajadzīgs.
- Zema enerģijas patēriņa režīms (tikai atsevišķiem modeļiem) – šī funkcija tika izmantota, lai nodrošinātu atbilstību energoefektivitātes klases un ekodizaina

- prasības (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Testi saskaņā ar: IEC/EN 60350-1. Gatavošanas laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos optimālās apstākļos. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas automātiski. Dažos modeļos tas notiek pēc 30 s.
- Ja iespējams, izslēdziet Wi-Fi. Skatiet sadaļu Pirms pirmās lietošanas.
 - Automātiska izslēgšanās – drošības nolūkos, kad gatavošanas funkcija ir ieslēgta un nekādi iestatījumi netiek mainīti, ierīce pēc noteikta laika automātiski izslēgsies. Lai gatavošanas funkciju izmantotu ilgāk, iestatiet gatavošanas laiku.
 - 12,5 st: 30–115 °C
 - 8,5 st: 120–195 °C
 - 5,5 st: 200–245 °C
 - 3 st: 250 – maks. °C

10. AR VIDĪ SAISTĪTI APSVĒRUMI

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

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

LIETUVIŲ

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	33
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	35
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	37
4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	37
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	39

6. NAUDINGI PATARIMAI.....	43
7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	44
8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	46
9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	47
10. APLINKOS APSAUGA.....	48

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš ierīdāmi ir naudodami šj prietaisā, atidžiai perskaitykite pateiktā instrukcijā. Gaminiojas neatsako už sužalojimus ar nuostolius, patirtus dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukci-

jā 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, jautiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitinais prietaisais ar juos valdančia programėle mobiliuosiuose įrenginiuose.
- 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, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas nevirsija 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 elementų ar prietaiso ertmės paviršių.

- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maišto (kepimo) termometrą.
- Norėdami išvengti prietaiso perkaitimo, neįrenkite jo už dekoratyvinių durelių.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių

sielių 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.

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Montavimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.
- Būkite atsargūs perkeldami prietaisą, nes jis sunkus. Mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą, įsitikinkite, kad jis stovi lygiai ir kad durelės lengvai atsidaro.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros darbus turi vykdyti atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Įsitikinkite, kad techninių duomenų 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.
- Įtampos turinčių ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgio turi būti tvirtai pritvirtinta ir negali būti nuimama be įrankių.
- Įkiškite maitinimo laido kištuką į lizdą tik kai montavimas baigtas. Po montavimo užtikrinkite prieigą prie maitinimo laido kištuko.
- Jeigu elektros lizdas nestabilus, neįjunkite 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 įtampos atjungiamuosius įtaisus ir kontaktus.

- Elektros instaliacija turi turėti izoliacijos įrenginį, kuris atjungia prietaisą nuo elektros tinklo visuose poliuose, o kontaktų atidarymo plotis turi būti ne mažesnis kaip 3 mm.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojaus.

- Nemodifikuokite šio prietaiso.
- Įsitikinkite, kad ventiliacijos sistemos angos nėra užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo išjunkite prietaisą.
- 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.
- Nesidalykite savo „Wi-Fi“ slaptažodžiu.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar daiktų tiesiai ant orkaitės dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno.
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Baigę gaminti nepalikite prietaise drėgnų indų ir maisto.
 - Būkite atsargūs nuimdami arba montuodami priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno spalvos pasikeitimas neturi įtakos prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams naudokite gilų kepimo indą, nes vaisių sultys gali palikti ilgalaikių dėmių.
- Maistą visuomet gaminkite uždare 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 priežiūrą, išjunkite ir atjunkite prietaisą 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.
- Reguliariai tikrinkite gaminį, ar nėra nusidėvėjimo požymių, dėl kurių gaminyje gali tapti netinkamas liestis su maistu, tokių kaip įtrūkimai, pūsles, medžiagos sluoksnių atsiskyrimas, susitraukimas, lipnumas, korozija ar kiti matomi tekstūros ar išvaizdos pokyčiai. Laikykites valymo ir priežiūros instrukcijų, kad išvengtumėte pernelyg ankstyvo nusidėvėjimo.
- Naudokite mikropluošto šluostę, šiltą vandenį ir neutralius ploviklius prietaisui ir priedams valyti. Nenaudokite abrazyvinių produktų, kempinių, tirpiklių, aštrių ar metalinių daiktų.
- Naudodami orkaitės purškiklį, laikykitės pakuotėje pateiktą saugos instrukcijų.

Maisto ruošimas garuose

- Garai gali nudeginti:
 - Veikiant šiai funkcijai orkaitės dureles atidarykite labai atsargiai. Gali išsiveržti garai.
 - Baigę gaminti garuose, atsargiai atidarykite prietaiso dureles.

2.5 Šalinimas

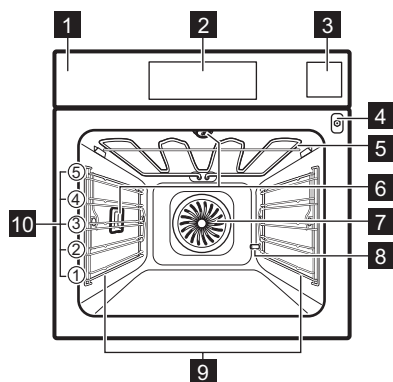
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Vandens indas
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventilatorius

- 8 Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9 Išimama lentynos atrama
- 10 Vietos lentynoje

3.2 Ekranas

Ekranas yra visiškai interaktyvus ir slenkas. Jis yra padalintas į aiškiai apibrėžtas dalis, kuriose suteikiama prieiga prie įvairių gaminimo funkcijų ir patiekalų. Jis taip pat rodo dabartinę veikimo būseną. Norėdami naršyti kairėn arba dešinėn, galite perbraukti ekraną.

- ① Palaukite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
- 🔌 Parinktis įjungti ir išjungti.
- ❤ Įrašyti dabartinius nustatymus Mėgstamiausios.
- 🔒 Prietaisas yra užrakintas.
- 📶 WiFi ryšys įjungtas.
- 🏠 Nuotolinis valdymas yra įjungtas.

4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

4.1 Belaidis ryšys

Prietaisas leidžia prijungti „Wi-Fi“ tinklą ir mobilųjį įrenginį. Tokiu būdu į mobilųjį įrenginį galite gauti pranešimus, jame stebėti prietaiso veikimą ir jį valdyti.

Prietaisui prijungti jums reikės:

- Internetinio belaidžio ryšio.

- Mobilaus prietaiso, prijungto prie to paties belaidžio tinklo.

1. Norėdami atsisiųsti programėlę, nuskaitykite QR kodą ant naudotojo vadovo galinio viršelio. Taip pat programėlę galite atsisiųsti iš programėlių parduotuvės.
2. Vadovaukitės programėlės nurodymais.

3. Įjunkite prietaisą.
4. Paspauskite  ir braukite į kairę, kad patektumėte į meniu. Pažymėkite Nustatymai / Prisijungimas.
5. Paspauskite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte WiFi.

Prietaiso belaidis modulis įsijungia per 90 sek.

Dažnis	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	„Bluetooth“: 2400 - 2483.5 MHz
Maksimali galia	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokolas	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

① Kai prietaisas yra prijungtas prie programėlės, gali būti atliekami svarbūs programinės įrangos atnaujinimai. Atlikus šiuos atnaujinimus gali būti įdiegtos naujos funkcijos, patobulintos esamos funkcijos ir piktogramos, sprendžiamos galimos problemos ir pagerėti bendras programinės įrangos našumas. Norėdami patikrinti įdiegtos programinės įrangos versiją, eikite į nustatymų kortelę.

4.2 Programinės įrangos licencijos

Šio produkto programinėje įrangoje yra komponentų, kurie yra pagrįsti nemokama ir atvirojo kodo programine įranga. AEG pripažįsta atvirosios programinės įrangos ir robotikos bendruomenių indėlį į plėtros projektą.

Norėdami pasiekti šių nemokamų ir atvirojo kodo programinės įrangos komponentų, kurių licencijos sąlygose reikalaujama skelbti, išieitinį kodą ir pamatyti visą jų autorių teisių informaciją bei taikomas licencijos sąlygas, apsilankykite <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (aplankas NIU6).

4.3 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

Prieš naudodami pirmą kartą įkaitinkite tuščią prietaisą. Prietaisas gali skleisti nemalonų kvapą ir dūmus. Gerai išvėdinkite patalpą.

1. Išimkite visus priedus ir lentynų atramas.
2. Eikite į meniu ir pasirinkite gaminių funkciją.

3. Ekране rodomas išskylantysis pranešimas, kad pradėtumėte įkaitinimo procesą.
4. Patvirtinkite, kad pradėtumėte, ir vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais.
5. Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti.
6. Išvalykite orkaitės vidų mikropluošto šluoste, šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu. Atgal įstatykite lentynų atramas ir sudėkite priedus.

4.4 Paros laikas

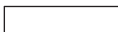
1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite Nustatymai / Nustatymai / Paros laikas.
3. Nustatykite laiką.
4. Paspauskite OK.

4.5 Vandens kietumas

Prijungę prietaisą prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį. Naudokite lapelį vandens kietumui patikrinti arba kreipkitės į vandens tiekėją.

1. Įmerkite testavimo lapelį į vandenį ir palaikykite maždaug 1 sek. Nenaudokite tekančio vandens.
2. Nukratykite vandenį nuo testavimo lapelio.
3. Po 1 min patikrinkite vandens kietumą toliau pateiktoje lentelėje.
4. Nustatykite vandens kietumo lygį: Nustatymai / Vandens kietumas.

Testavimo lapelių spalvos pradės toliau keistis. Per 1 min po testo patikrinkite vandens kietumą dar kartą.

Vandens kietumo lygis	Tikrinimo lapelis
1 – minkštas	 
2 – vidutiniškai kietas	 
3 – kietas	 
4 – labai kietas	 

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Meniu

Paspauskite  ir braukite į kairę, kad patektumėte į meniu.

- Patiekalai
- Funkcijos
- Mėgstamiausios
- Priežiūros programos
- Nustatymai

5.2 Funkcijos

Standartinės gaminimo funkcijos esant įprastiems kepimo poreikiams, įskaitant viršutinį ir apatinį kaitinimą , kepimą ant grotelių , gaminimą veikiant ventiliatoriui  ir kt. Galite paruošti patiekalus tradiciniu būdu. Daugiau informacijos žr. ekrano aprašyme arba programėlėje.

Funkcijų sąrašas gali skirtis priklausomai nuo programinės įrangos versijos.

1. Eikite į meniu ir pažymėkite Funkcijas.
2. Pažymėkite gaminimo funkciją ir pakoreguokite nustatymus.
3. Pradėkite gaminti ir vykdykite ekrane pateikiamus nurodymus. Maisto termometrą galite įjungti bet kuriuo metu prieš gamindami arba gaminimo metu (jei yra). Žr. Kasdienis naudojimas, „Maisto termometras“.
4.  – paspauskite, kad galėtumėte reguliuoti nustatymus gamindami maistą.



Viršus

Intensyvus karštis greitam skrudinimui viršuje.

Apačia

Tolygiai paskrudinkite maisto apačią. Tinka picai arba pyragui, taip pat pyragams arba kišams baigti. Įkaitinkite orkaitę ir naudokite žemiausią lentynos lygį.



Karštas oras

Kasdieniam maisto gaminimui keliais lygiais. Mėgaukitės tolygiai iškeptais patiekalais, kurių kvapai ir skoniai gaminant nesusimaišo. Nustatykite žemesnę temperatūrą nei Viršus ir apačia.



Viršus ir apačia

Tolygiam kepimui viename lygyje. Tinka visokiam maistui, pvz., troškiniams arba kepiniams.



Karštas oras ir viršus

Minkštiems ir traškiems didesniems kepsniams ir paukštienai su kaulais.



Karštas oras ir apačia

Tolygiai iškepkite tešlą, kad susidarytų traški plutelė. Tinka picai, kišams, vaisiniams ir kitiems pyragams.



Karštas oras, viršus ir apačia

Ši funkcija idealiai tinka paruoštiems patiekalams.



Steamify

Tikslius garų kiekio derinimas su pasirinkta temperatūra.



ProSteam

Gaminkite minkštus iš vidaus ir traškius išorėje patiekalus, naudodami garų ir karščio derinį. Tinka daržovėms, troškiniams ir mėsai.



Mažos galios režimas

Efektyviai naudokite šilumą kepdami viename lygyje.



Gari

Pastovus garas sveikesniems ir skanesniems patiekalams.



Pašildymas

Ši funkcija tolygiai pašildo maisto likučius garais.



Grilis

Tolygiai grilinkite arba paskrudinkite daržoves ar mėsą. Taip pat tinka skrudinti duoną.



SousVide

Gaminkite vakuume įpakuotą maistą tikslioje temperatūroje, kad skonis ir tekstūra būtų tobuli.



Tešlos kildinimas

Optimali temperatūra tešlai kildinti.



Atšviežinimas

Gražinkite šviežią kvapą ir minkštumą vienos dienos senumo duonai arba kepiniams.



Atitirpinimas

Švelnius atitirpinimas tolesniam maisto ruošimui.



Troškinimas

Gaminkite kvapnius ir sultingus troškinius lėtai virdami visus ingredientus.

	Kepsnys Mėsa, paukštiena arba daržovės taps traškos išorėje ir minkštos viduje.
	Duona Naudokite šią funkciją duonai ir bandelėms kepti, kad pasiektumėte geriausią traškumą, spalvą ir blizgesį.
	Kepimas žemoje temperatūroje Kepimas žemoje temperatūroje trunka ilgiau, tačiau rezultatai bus geresni. Prieš dėdami mėsą į orkaitę, paskrudinkite.
	Konservavimas Konservuokite sultingus vaisius ir daržoves žemoje temperatūroje. Sudėkite karščiui atsparius konservavimo indelius ant vandens pripildytos kepimo skardos.
	Lėkščių pašildymas. Pašildyti lėkštes prieš patiekiant patiekalus.
	Šilumos palaikymas Išlaikykite patiekalus šiltus prieš juos patiekiant. Atminkite, kad palaikant tam tikrų patiekalų šilumą jie ir toliau keps bei ims sausėti. Jei reikia, patiekalus uždenkite.
	Džiovinimas Tolygiai džiovinkite vaisius, vaistažoles ir daržoves žemoje temperatūroje. Džiovinimo metu retkarčiais atidarykite dureles, kad pagerintumėte džiovinimo rezultatus.
	AirFry Plus Ruošimas garuose ir karštame ore – trašku, sultinga ir sveika.

Veikiant kai kurioms gaminimo funkcijoms ir esant žemesnei nei 80 °C temperatūrai, lemputė gali išsijungti automatiškai.

5.3 Maisto gaminimo garuose funkcijos

Šiomis funkcijomis galite naudoti karštį ir garus, kad maistas būtų traškus ir sultingas. Naudokite juos gaminimui garuose, troškinimui, švelniam skrudinimui, kepinių ir kepsnių kepimui.

Gaminį galima ruošti dviem būdais: nustačius temperatūrą arba garų lygį.

 **Steamify** /  **Garai** – nustatykite temperatūrą. Garų lygis bus reguliuojamas automatiškai.

 **ProSteam** – nustatykite garų lygį. Bus rodoma tinkama temperatūra.

 **AirFry Plus** – nustatykite garų lygį. Bus rodoma tinkama temperatūra.

1. Įeikite į meniu ir pasirinkite Funkcijos.

2. Nustatykite gaminimo garuose funkciją. Ekrane rodomos galimos nuostatos.
 3. Nustatykite temperatūrą ir garų lygį, jei galima.
 4. Paspauskite START ir vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais.
 5. Norėdami atidaryti vandens rezervuarą ir jį išimti, paspauskite dangtelį.
 6. Pripildykite vandens talpyklą šalto vandentiekio vandens iki didžiausio leistino lygio (maždaug 950 ml). Kitų skysčių nenaudokite. Žr. vandens talpyklos lygio skalę.
 7. Jeigu reikia, nuvalykite vandens rezervuaro išorę švelnia šluoste. Įstumkite vandens rezervuarą į pradinę jo padėtį.
- Garai pasirodo maždaug po 2 min. Kai prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą, pasigirsta signalas.
8. Kai vanduo baigsis, pasigirs signalas. Pripildykite vandens rezervuarą.
 9. Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos.
 10. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitėje gali susidaryti kondensatas.
 11. Išjunkite prietaisą.
 12. Prietaisui atvėsus nusauskinkite orkaitės vidų minkšta šluoste.

5.4 Patiekalai ✂

Kepimo vadovas siūlo nustatymus skirtingiems patiekalams, įskaitant nuoseklias instrukcijas, temperatūrą ir gaminimo laiką. Galite keisti nustatymus gaminimo metu ir pažymėti pageidaujamą gaminimo būdą, įskaitant maisto termometro naudojimą. Galimybė naudotis kiekviena parinktimi priklauso nuo pasirinkto patiekalo.

1. Įeikite į meniu ir pažymėkite ✂.
2. Pasirinkite maisto tipą ir patiekalą, tada sekite ekrane pateiktus nurodymus.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Prireikus pratęskite maisto gaminimo trukmę.

5.5 Išankstinio įkaitinimo parinktys



Prietaisas turi keletą išankstinio įkaitinimo ir įkaitinimo parinkčių, kad būtų užtikrinti optimalūs gaminimo rezultatai.

- Be garso – įprastas prietaiso išankstinio įkaitinimo būdas. Jis nustatytas kaip

numatytasis ir yra galimas esant visoms gaminimo funkcijoms. Pasirinkimą galima pakeisti į kitą išankstinio įkaitinimo tipą.

- Išmanus – padeda optimizuoti energijos naudojimą orkaitės įkaitinimo metu, palyginti su Greita.
- Greita – sutrumpina įkaitimo laiką. Galimas tik kai kuriomis funkcijomis.

5.6 Laikmatis 🕒

1. Pasirinkite gaminimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2. Paspauskite Laikmatis.
3. Nustatykite trukmę. Galite pasirinkti pageidaujamą pabaigos veiksmą paspausdami vieną iš simbolių.
4. Paspauskite OK, kad patvirtintumėte ir grįžtumėte į pagrindinį ekraną.

Nutraukti veiksmą



Išėj. signalas pasibaigus laikui – nustatyti atgalinį laiko skaičiavimą. Laikui pasibaigus išgirsite signalą.



Išėj. signalas ir kepimo sustabdymas – nustatyti atgalinį laiko skaičiavimą. Kai laikmatis baigiasi, pasigirsta signalas ir gaminimas sustoja.



Tik iššokantis pranešimas – pasibaigus laikui ekrane bus rodomas pranešimas.

Laikmatį galima naudoti atskirai, net kai orkaitė neveikia.

Kai kurios laikrodžio funkcijos gali neveikti su tam tikromis gaminimo funkcijomis.

Paspauskite +5 min, kad pratęstumėte maisto gaminimo laiką.

Atidėtas paleidimas 🕒

Galite atidėti gaminimo pradžią ir (arba) pabaigą.

1. Pasirinkite gaminimo funkciją ir pakoreguokite nustatymus.
2. Paspauskite ***.
3. Paspauskite Atidėtas paleidimas.
4. Slinkite, kad nustatytumėte norimą pradžios laiką, ir paspauskite OK.
5. Dabar galite nustatyti norimą Pabaigos laikas arba paspauskite, OK kad praleistumėte šį veiksmą.
6. Norėdami grįžti į pagrindinį ekraną, paspauskite OK.

Laikmačio nuostatų keitimas

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

1. Paspauskite ^ / Laikmatis.
2. Nustatykite naują laikmačio vertę. Paspauskite OK.

5.7 Mėgstamiausios ♥

Ši funkcija galima tik tam tikriems modeliams.

Galite įrašyti iki 20 parankinių nustatymų, pvz., gaminimo funkciją ir patiekalą.

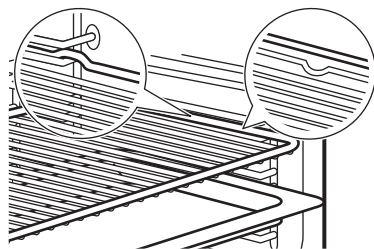
Norėdami įrašyti nustatymą, pažymėkite pageidaujamą parinktį ir paspauskite ♥.

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, susisieki su vietiniu tiekėju.

Įstatykite priedą (kepimo grotelės ir (arba) skardą) tarp grotelių atramos kreipiančiųjų strypų. Įsitikinkite, kad grotelės liečiasi su orkaitės vidaus galine dalimi. Maža įduba viršuje padidina saugumą ir apsaugo nuo pasvirimo. Lentynos kraštas užtikrina, kad gamini- mo indai nenuslys nuo grotelių.



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

Jei vielinė lentynėlė turi nuolydį, jis turi būti atsuktas į orkaitės galą.

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

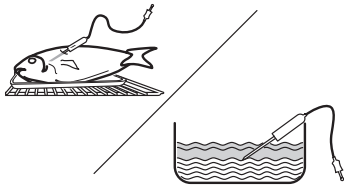
Jei naudojate skardą su skylutėmis, padėkite skardą arba keptuvę po ja, kad surinktumėte lašančius skysčius.

5.9 Maisto termometras

Matuoja temperatūrą 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. Pažymėkite gaminimo funkciją meniu Funkcijos arba patiekalų meniu Patiekalai.
 2. Jeigu reikia, nustatykite orkaitės temperatūrą ir gaminimo trukmę.
 3. Patvirtinkite nustatymus ir pradėkite gaminti.
 4. 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 nelielia kepinimo indo dugno.



5. Paruoštą maistą įdėkite į orkaitę.
6. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą, esantį prietaiso viduje. Žr. Gaminio aprašymas.

Ekrane matysite simbolį ir dabartinę maisto termometro temperatūrą.

7.  – paspauskite, kad galėtumėte reguliuoti nustatymus.
8. Pasirinkite Maisto termometras kortelę, kad nustatytumėte jutiklio kepinimo temperatūrą arba nustatytumėte pageidaujamą parinktį:
 - Įspėjam. signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.
 - Įspėj. signalas ir kepinimo sustabdymas – pasiekus pasirinktą kepinimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir kepinimas baigsis.

9. Patvirtinkite nustatymus.

10. Maistui įkaitus iki nustatytos temperatūros pasigirs signalas. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.
11. STOP – paspauskite, kad išjungtumėte gaminimo funkciją.
12. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą.

5.10 SousVide

Ši programa yra gaminimo būdas, kai maistas vakuuminiame inde dedamas į prisotintą garų atmosferą, laikant pastovioje temperatūroje. Tam, kad būtų patogiau gaminti skystą maistą, pvz., desertus ir padažus, jį galima gaminti sandariuose konservavimo stiklainiuose.

Maistui paruošti reikės Sous-vide technologijai tinkamų maišelių ir vakuuminio pakavimo aparato.

1. Paruoškite ingredientus vakuuminiame inde ir padėkite ant grotelių.
2. Eikite į meniu ir pasirinkite Funkcijos.
3. Paspauskite  SousVide.
4. Ekrane rodomos galimos nuostatos. Nustatykite temperatūrą ir gaminimo trukmę.
5. Pradėkite gaminti ir vykdykite ekrane pateikiamus nurodymus.
6. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje ir vakuuminiuose induose.
7. Kai prietaisas šaltas, kempine sugerkite vandenį iš orkaitės vidaus apačios. Nusausinkite orkaitės vidų minkšta šluoste.

Atsargiai, galite nusideginti. Išimdami maistą iš prietaiso būkite atsargūs.

5.11 Vaikų saugos užraktas

Ši funkcija apsaugo prietaisą nuo atsitiktinio įjungimo. Ją galima įjungti bet kurio metu.

1. Atidarykite meniu.
2. Pasirinkite: Nustatymai / Parinktys / Vaikų saugos užraktas.

Vaikų saugos užraktas – įjungta. Norėdami naudotis prietaisu, įveskite kodo raides abėcėlės tvarka.

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
	Gaminimo funkcija
°C	Temperatūra
	Svoris (kg)
	Lentynos padėtis
	Maisto gaminimo trukmė (min)
	Papildoma informacija

6.2 Mažos galios režimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus. Naudokite kepimo skardą arba riebalų surinkimo indą.

	°C		
Kavos bandelės, 16 vnt.	180	2	25 - 35
Biskvitinis vyniotinis	180	2	15 - 25
Visa žuvis, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Sausainiai, 16 vnt.	180	2	20 - 30
Sausainiai „Macaroons“, 24 vnt.	160	2	25 - 35
Keksiukai, 12 vnt.	180	2	20 - 30
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	180	2	20 - 30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	140	2	15 - 25
Tartelės, 8 vnt.	180	2	15 - 25

6.3 Informacija bandymų laboratorijoms

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

Naudokite funkciją ProSteam, lygis: Virimas garuose.

		°C		
Brokoliai				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
maks.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Žirniai, šaldyti				
2 x 1,5	2 ir 4	100	-	5) 3) 6)

1) Naudokite 2/3 „Gastronorm“ gaminimo garuose indų rinkinį su skylutėmis.

2) Įkaitinkite prietaisą, kol bus pasiekta nustatyta temperatūra, naudodami nustatymą Išankst. įkaitinimas / Be garso. Nenaudokite Išankst. įkaitinimas / Greita ir Išmanus.

3) Kepimo skardą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje taip, kad nuožulni jos dalis būtų nukreipta į orkaitės nugarą.

4) Naudokite indą pagal IEC 60350-1.

5) Naudokite 2 x 2/3 Gastronorm gaminimo garuose indų rinkinį (perforuotas).

6) Gaminkite, kol šalčiausioje vietoje temperatūra pasieks 85 °C.

Papildomi gaminimo garuose receptai

		°C		
Garuose gaminamas mišrus patiekalas (2 porcijos)				
1)	1 ir 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Karamelės pudingas (6 porcijos)				
6)	2	90	35 - 45	7)
Plakti kiaušiniai				
1)	2	85	35 - 45	8)
Balta duona				
	2	180	40 - 50	9)
10)				

		°C		
Višiena				
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) Nustatytas lygis: Virimas garuose.
- 2) 40 min bulvėms; 8 - 10 min lašišai; 10 - 12 min brokoliams
- 3) Bulvėms ir brokoliams naudokite 1/2 „Gastronorm“ gaminimo garuose keptuvę (su skylutėmis), o lašišai – 1/2 „Gastronorm“ gaminimo garuose keptuvę (be skylių).
- 4) Lašišą padėkite 2 lygyje, bulves ir brokolius – 4 lygyje.
- 5) Sudėkite ingredientus į orkaitę vieną po kito tinkamu laiku, kad visos sudedamosios dalys iškeptų vienu metu. Vienu metu galite paruošti dvi porcijas.
- 6) Nustatytas lygis: Didelė drėgmė.
- 7) Apskriti porcelianiniai indai ant kepimo grotelių.
- 8) Naudokite 1/2 „Gastronorm“ gaminimo garuose indų rinkinį be skylių.
- 9) Kepimo skardą įdėkite taip, kad nuožulni jos dalis būtų nukreipta į orkaitės nugarėlę.
- 10) Nustatytas lygis: Maža drėgmė. Naudokite ProS-team funkciją tik tuo atveju, jei nėra Duona funkcijos.
- 11) Nustatytas lygis: Maža drėgmė.
- 12) Naudokite Vielinė lentynėlė.
- 13) Padėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje riebalams surinkti.

6.4 Informacija bandymų laboratorijoms

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

	°C			
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 ir 4	1)2)3)
Biskvitinis pyragas be riebalų				

	°C			
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 ir 3	2)5)
Obuolių pyragas				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)

Skrebutis

- 1) Kepimo skardą naudokite taip, kad nuolydis būtų durių pusėje.
- 2) Iš anksto įkaitinkite prietaisą, kol bus pasiekta nustatyta temperatūra, naudodami nustatymą Išankst. įkaitinimas / Be garso. Nenaudokite Išankst. įkaitinimas / Greita ir Išmanus.
- 3) Naudokite universalią keptuvę ketvirtroje lentynos pozicijoje.
- 4) Naudokite Vielinė lentynėlė.
- 5) Naudokite lentynėlę su grotelėmis ir kepimo skardą apačioje. Padėkite skardą taip, kad nuolydis būtų durių link.
- 6) 2 įstrižai sudėtos kepimo formos (Ø 20 cm). Dešinioji turi būti priekyje kairiosios.

Papildomi receptai

		°C		
Morengai				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
1) Kepimo skardą naudokite taip, kad nuolydis būtų durių pusėje. 2) Naudokite kepimo popierių. 3) Iš anksto įkaitinkite prietaisą, kol bus pasiekta nustatyta temperatūra, naudodami nustatymą Išankst. įkaitinimas / Be garso. Nenaudokite Išankst. įkaitinimas / Greita ir Išmanus.				

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

7.1 Pastabos dėl valymo

- Naudokite metaliniams paviršiams skirtą valymo tirpalą.
- Įsisenėjusioms dėmėms valyti naudokite specialų orkaitės valiklį.

- Kalkių nuosėdoms pašalinti naudokite gamintojo rekomenduojamą skystą nuosėdų šalinimo priemonę.
- Nelaikykite maisto prietaise ilgiau nei 20 minučių.
- Neplaukite priedų indaplovėje.

7.2 Lentynų atramų

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Lentynų atramas atsargiai pakelkite į viršų ir ištraukite iš priekinių laikiklių.
3. Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.
4. Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.
5. Sudėkite lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis. Pakartokite veiksmus atvirkštine tvarka.

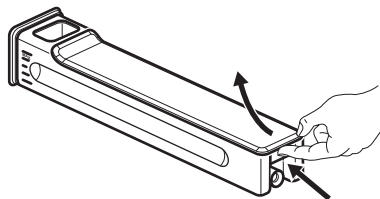
Jei yra ištraukiami bėgeliai, tokiu atveju jų at-
raminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

7.3 Priežiūros programos

Valymas ga- rais	Ši programa išvalys prietaisą, kai jis bus truputį nešvarus. Garas suminkšti- na riebalus arba likučius, todėl jį leng- viau valyti.
Kalkių nuo- sėdų šalini- mas	Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas.
Orkaitės džiovinimas	Viduje po gaminimo garuose likusio kondensato džiovinimo procedūra.
Sistemos praplovimas	Garų generatoriaus sistemos plovimui ir valymui po dažno garų funkcijų nau- dojimo skirta procedūra.

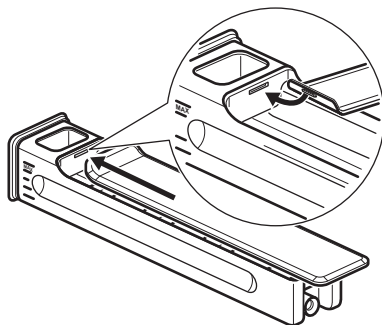
7.4 Vandens rezervuaro valymas

1. Švelniai paspauskite priekinį vandens talpyklos dangtelį.
2. Paspauskite vandens talpyklą, kad išimtumėte ją iš prietaiso.
3. Nuimkite vandens rezervuaro dangtelį. Pakelkite dangtį palei gale esančią iškyšą.



4. Vandens rezervuaro dalis plaukite vandeniu ir muilu. Nenaudokite šveičiamųjų kempinių ir neplaukite vandens rezervuaro indaplovėje.
5. Įstatykite atgal vandens rezervuarą.

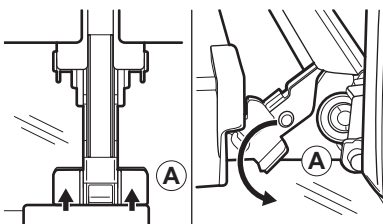
6. Uždėkite dangtelį. Pirmiausia įkiškite priekinį sprautuką, tada paspauskite jį link rezervuaro korpuso.



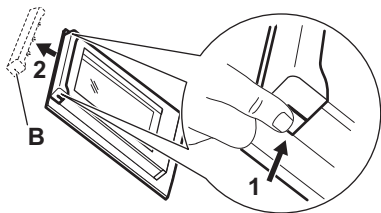
7. Įdėkite vandens rezervuarą.
8. Pastumkite vandens rezervuarą link prietaiso, kad užsifikuotų.
9. Švelniai uždarykite priekinį vandens talpyklos dangtelį.

7.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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



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



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

Išvalę pasiruoškite sudėti plokštės atgal ta pačia tvarka.

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

7.6 Lemputės keitimas

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

Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.

Viršutinė lemputė

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Pakeiskite lemputę.
4. Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.

Šoninė lemputė

1. Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę.
2. Gaubteliui nuimti naudokite „Torx“ 20 atsuktuvą.
3. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
4. Pakeiskite lemputę.
5. Įdėkite lemputes metalinį rėmelį ir tarpinę. Priveržkite varžtus.
6. Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.

8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

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

Jei ekranelyje matote klaidos kodą, kuris nėra nurodytas toliau, išjunkite ir vėl įjunkite namų elektros saugiklį, kad iš naujo paleistumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

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

Prietaisas neįkaista.

- Nenustatytas laikrodis.
- Funkcijų užraktas – įjungta.
- Įjungta automatinio išsijungimo funkcija.
- Vaikų saugos užraktas – įjungta.
- Demonstracinis režimas įjungtas – deaktyvavimo kodas: 2468.

Lemputė neveikia. – Lemputė perdegusi. Pakeiskite lemputę.

Lemputė išjungta. – Mažos galios režimas veikia.

Prietaise vandens bakelis nesilaiko po to, kai jį įdėjote. – Visiškai neprispaudėte vandens bakelio korpuso. Pabandykite vandens rezervuarą įstumti giliau.

Iš vandens bakelio teka vanduo. – Netinkamai sumontavote vandens bakelio dangtelį.

Vandens bakelį sunku išvalyti. – Įsitikinkite, kad prieš pradedant valyti dangtelis yra nuimtas.

Po kalkių nuosėdų šalinimo dėkle nėra vandens. – Vandens bakelis nebuvo pripildytas iki maksimalaus lygio. Patikrinkite, ar vandens rezervuare yra kalkių šalinimo priemonės / vandens.

Po kalkių nuosėdų šalinimo orkaitės vidaus dugne yra nešvaraus vandens. – Skarda yra netinkamoje lentynėlės vietoje. Nuo prietaiso dugno pašalinkite likusį vandenį.

ir kalkių šalinimo priemonę. Kitą kartą skardą įdėkite į pirmos lentynėlės padėtį.

Po valymo orkaitės vidaus dugne yra per daug vandens. – Prieš pradėdami valyti įpylėte per daug ploviklio į prietaisą. Kitą kartą tolygiai paskirstykite ploviklį ant orkaitės vidaus sienelių.

Valymo efektyvumas nėra patenkinamas. – Pradėjote valyti, kai prietaisas buvo per karštas. Palaukite, kol prietaisas atvės. Pakartokite valymo procedūrą.

① Nutrūkus elektros tiekimui valymas visada sustabdomas. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.

Su belaidžio tinklo signalu susijusi problema. – Patikrinkite, ar jūsų mobilusis įrenginys prijungtas prie belaidžio tinklo. Patikrinkite belaidį tinklą ir maršrutizatorių. Iš naujo paleiskite maršrutizatorių.

Įrengtas naujas maršrutizatorius arba pakeista maršrutizatoriaus konfigūracija. – Iš naujo sukonfigūruokite prietaisą ir mobiliąjį įrenginį.

Belaidžio tinklo signalas yra silpnas. – Perkelkite maršrutizatorių kuo arčiau prietaiso.

Šalia prietaiso esanti mikrobangų krosnelė gali trikdyti belaidį ryšį. – Išjunkite mikrobangų krosnelę. Vienu metu nenaudokite mikrobangų krosnelės ir prietaiso nuotolinio valdymo. Mikrobangos trikdo WiFi signalą.

F102 – durelės nėra visiškai uždarytos arba sulaužytas durelių užraktas. Uždarykite dureles. Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą. Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.

F240, F439 – ekrano jutikliniai laukeliai neveikia arba veikia netinkamai. Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitinkinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.

F601 – yra problemų su WiFi signalu. Patikrinkite savo tinklo ryšį. Žr. „Prieš naudojant pirmą kartą“, „Belaidis ryšys“.

F604 – pirmas prisijungimas prie WiFi nepavyko. Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą ir pamėginkite dar kartą. Žr. „Prieš naudojant pirmą kartą“, „Belaidis ryšys“.

F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio. Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

F131 – per aukšta garų jutiklio temperatūra. ¹⁾ Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Vėl įjunkite prietaisą.

F144 – Vandens indas jutiklis negali išmatuoti vandens lygio. ¹⁾ Ištuštinkite Vandens indas ir vėl pripildykite.

F508 – Vandens indas neveikia arba veikia netinkamai. Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. ¹⁾ Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

F602, F603 – WiFi nepasiekiamas. ¹⁾ Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

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	NBP8S731AB 944035242 NBP8S731AT 944035063 TP8SB731AT 944035143
Energijos efektyvumo rodyklė	61,9
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++

Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0,99 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,52 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	70 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė

¹⁾ Įvykus vienai iš šių klaidų, likusios prietaiso funkcijos ir toliau veiks įprastai.

Masė	NBP8S731AB	38.5 kg
	NBP8S731AT	37.5 kg
	TP8SB731AT	38.5 kg

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-1.

9.2 Informacijos reikalavimai pagal Reglamentą (ES) 2023/826

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0,8 W
Energijos sąnaudos tinklo parengties režimu	2,0 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Optimizavimo 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 (tik pasirinktiems modeliams).
- 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.
- Mažos galios režimas (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. Kepant orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų pertraukta ir orkaitė veiktų optimaliomis sąlygomis. Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia. Kai kuriuose modeliuose ji išsijungia po 30 sek.
- Kai įmanoma, išjunkite „Wi-Fi“. Žr. Prieš naudojant pirmą kartą.
- Automatinis išjungimas – saugumo sumetimais, jei gaminimo funkcija yra aktyvi ir nustatymai nekeičiami, prietaisas po tam tikro laiko automatiškai išsijungs. Norėdami, kad gaminimo funkcija veiktų ilgiau, nustatykite gaminimo laiką.
 - 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.

