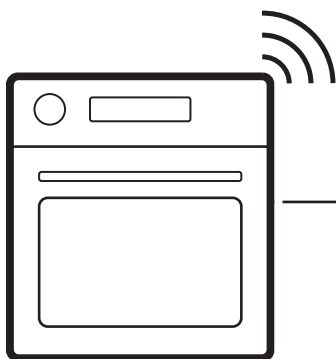


AEG



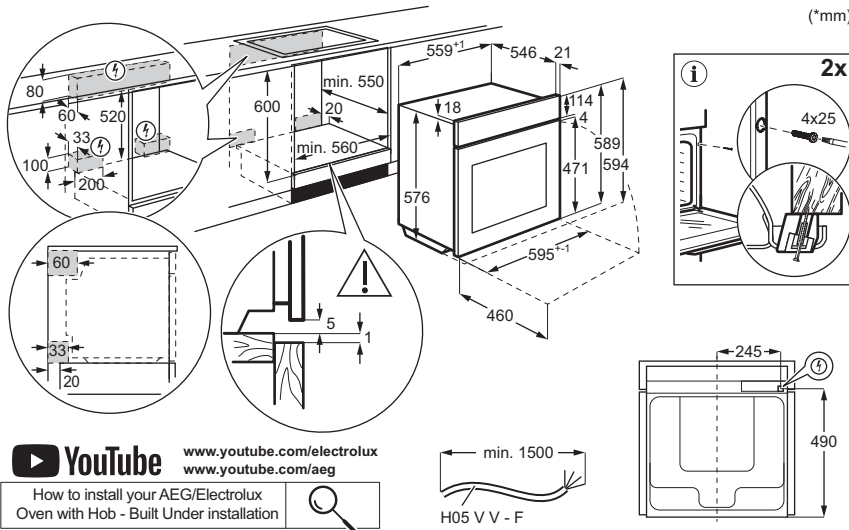
aeg.com/register



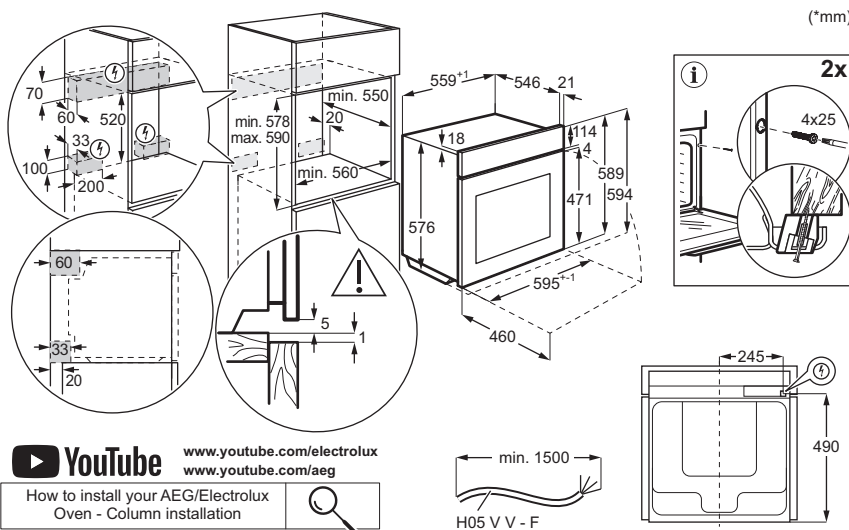
GS6PB51FAB
OS6PB50KAB
OS6PB511AB
OS6PB52WAB
TS6PB521AB
TS6PB531AB

INSTALACE / PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS

(*mm)



(*mm)



ČESKY

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5
3. POPIS VÝROBKU.....	7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	8
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
6. TIPY A RADY.....	13

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	14
8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	15
9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	15
10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	16

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Před instalací a použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte přiložený návod. Výrobce nenes odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Dě-

ti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem a mobilními zařízeními s aplikací.
- Uchovávejte obal mimo dosah dětí a řádně jej zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chlazení držte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti.
- Aktivujte dětskou bezpečnostní pojistku, pokud je k dispozici.
- Děti nesmí provádět čištění ani údržbu spotřebiče bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácímu použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje průměrnou úroveň využití v domácnosti.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdříve jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Před pyrolytickým čištěním vyjměte z vnitřního prostoru spotřebiče veškeré příslušenství a nadměrné usazeniny/úniky.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Installation

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte ani nepoužívejte.
- Postupujte podle pokynů k instalaci, které jsou k dispozici na našich webových stránkách.
- Při přemísťování spotřebiče buďte opatrní, protože je těžký. Používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče se ujistěte, že je vodorovný a dvířka se otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Spotřebič musí být uzemněn. Vždy používejte správně instalovanou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Zabraňte poškození síťové zástrčky a kabelu. Pokud je nutná výměna, musí ji provést naše autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.

- Ochrana proti úrazu elektrickým proudem u živých a izolovaných částí musí být bezpečně upevněna a neměla by být odnímatelná bez náradí.
- Zapojte síťovou zástrčku do zásuvky až na konci instalace. Po instalaci zajistěte přístup k síťové zástrčce.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič tažením za síťový kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí mít odpojovací zařízení, které odpojí spotřebič od sítě na všech pólech, s roztečí kontaktů alespoň 3 mm.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Zajistěte, aby větrací otvory nebyly blokovány.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Buďte opatrní při otevírání dvířek spotřebiče během provozu, protože může být uvolněn horký vzduch a hořlavé směsi z alkoholových ingrediencí.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlače.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Při otevřených dvířkách udržujte jiskry a otevřený oheň v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Ke konzervování používejte pouze schválené sklenice a nádoby.
- V blízkosti spotřebiče nepokládejte hořlavé výrobky.
- Svě heslo k síti Wi-Fi s nikým nesdílejte.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nedávejte nádobí nebo předměty přímo na dno vnitřku trouby.
 - Nedávejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku trouby.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po vaření nenechávejte v přístroji vlhké nádobí a jídlo.
 - Buďte opatrní při odstraňování nebo instalaci příslušenství.
- Změna barvy smaltu nebo nerezové oceli nemá vliv na výkon spotřebiče.
- Pro vlhké doryt použijte hlubokou formu, protože ovocné šťávy mohou způsobit trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Pokud je spotřebič nainstalován za nábytkovou deskou, nezavírejte desku během používání nebo dokud se spotřebič zcela neochladí, aby se předešlo poškození teplem a vlhkostí.
- Pro osvětlení uvnitř spotřebiče a samostatně prodávané náhradní díly pro osvětlení platí: osvětlení je navrženo, aby vydrželo extrémní fyzikální podmínky v domácích spotřebičích, jako jsou teplota, vibrace a vlhkost nebo je určeno k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Není určeno k použití v jiných spotřebičích a není vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými specifikacemi).
- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Ujistěte se, že je spotřebič studený, abyste zabránili rozbití skla. Jsou-li skleněné panely dveří poškozené,

požádejte autorizované servisní středisko o výměnu.

- Při vyjímání dvířek ze spotřebiče buďte opatrní.
- Po každém použití spotřebič, jeho vnitřní prostor a příslušenství očistěte a osušte, aby nedocházelo ke kondenzaci páry, korozi a poškození povrchu.
- Pravidelně kontrolujte výrobek na známky zhoršení, které by mohly učinit výrobek nevhodným pro kontakt s potravinami, jako jsou praskliny, puchýře, odlupování, smršťení, lepivost, koroze nebo jiné viditelné změny v textuře či vzhledu. Dodržujte pokyny pro čištění a údržbu, abyste předešli zhoršení.
- K čištění spotřebiče a příslušenství použijte hadřík z mikrovlákna, teplou vodu a neutrální čisticí prostředky. Nepoužívejte abrazivní prostředky, podložky, rozpouštědla, ostré nebo kovové předměty.
- Při používání spreje do trouby dodržujte bezpečnostní pokyny na obalu.

Pyrolytické čištění

- Přečtěte si všechny pokyny pro pyrolytické čištění.
- Před provedením pyrolytického čištění a úvodním předehříváním odstraňte z vnitřku trouby:
 - jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vytekého/usazeného tuku,
 - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejnic apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Během pyrolytického čištění držte děti v bezpečné vzdálenosti, protože spotřebič se velmi zahřívá a z předních otvorů uniká horký vzduch.
- Pyrolytické čištění uvolňuje výpary z kuchyňských zbytků a stavebních materiálů. Zajistěte dobré větrání během a po počátečním předehřátí a pyrolytickém čištění.
- Během pyrolytického čištění a po něm na dvířka trouby nevylévejte vodu, aby nedošlo k poškození skleněných panelů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro lidi, děti nebo osoby se zdravotními problémy.
- Během pyrolytického čištění a počáteční fáze předehřívání udržujte domácí zvířata v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Malá domácí zvířata (zejména ptáci a plazi) mohou být velmi citlivá na změny teploty a unikající výpary.

- Nepřílnavé povrchy hrnců, pánví, plechů a kuchyňského náčiní mohou být poškozeny pyrolytickým čištěním při vysokých teplotách a mohou uvolňovat malé množství škodlivých výparů.

2.5 Likvidace

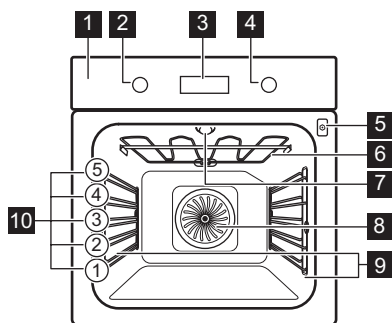
⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od hlavního napájení, poté elektrický kabel odřízněte a zlikvidujte.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečicích funkcí
- 3 Displej
- 4 Ovladač
- 5 Zásuvka pro pečicí sondu
- 6 Topné těleso
- 7 Osvětlení
- 8 Ventilátor
- 9 Vyjímatelná zasouvací mřížka
- 10 Polohy mřížky

3.2 Ovládací panel

- Stisknutím zadáte funkce časovače.
- Stisknutím nastavíte: Rychlé zahřátí.
- Stisknutím zapnete a vypnete osvětlení spotřebiče.

- Stisknutím nastavte teplotu ve středu pokrmu s: Pečicí sonda.

- OK Stisknutím potvrďte výběr.

Ukazatele na displeji

- Spotřebič je uzamčen.
- Podnabídka: Podporované Vaření.
- Podnabídka: Čištění.
- Podnabídka: Nastavení
- Je zapnuto Rychlé zahřátí.
- Je zapnuto Pečicí sonda.
- Je zapnuto Minutka.
- Je zapnuto Čas pečení.
- Je zapnuto Odložený start.
- Je zapnuto Časovač.
- Je zapnuto WiFi.
- Je zapnuto Dálkové ovládání.

Stavová lišta – vizuálně indikuje, kdy spotřebič dosáhne nastavené teploty nebo kdy uplyne doba přípravy.

Zapnutí spotřebiče:

1. Stiskněte ovladače. Knoflíky se vysunou (pouze u vybraných modelů).
2. Otočením ovladače pečicích funkcí zvolte funkci.

3. Otočením ovladače upravte nastavení.

Vypnutí spotřebiče: otočte ovladač pečicích funkcí do polohy vypnuto 0.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

4.1 Nastavení času

Po prvním připojení k síťovému napájení vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí:

"00:00" nebo "12:00" (v závislosti na modelu).

1. Otočením ovladače nastavte čas.
2. Stiskněte OK.

4.2 První přehřívání a čištění

1. Přehřejte prázdný spotřebič, abyste odstranili případné pachy. Místnost vyvětrejte.
2. Vyjměte všechno příslušenství a drážky na rošty.
3. Nastavte každou funkci na maximální teplotu a nechte spotřebič pracovat po stanovenou dobu: 1 h, 15 min, 15 min. Viz Denní používání.
4. Vypněte spotřebič a nechte jej vychladnout.
5. Očistěte hadříkem z mikrovlákna, teplou vodou a jemným čisticím prostředkem. Vraťte zpět příslušenství a drážky na rošty.

4.3 Bezdrátové připojení

K připojení spotřebiče potřebujete:

- Bezdrátová síť s připojením k internetu.
 - Mobilní zařízení připojené ke stejné bezdrátové síti.
1. Chcete-li stáhnout aplikaci, naskenujte QR kód na zadní straně obálky návodu k obsluze. Aplikaci můžete také stáhnout přímo z obchodu s aplikacemi.
 2. Podle pokynů připojte aplikaci.
 3. Otočením ovladače pečicích funkcí vyberte symbol .

4. Otočením ovladače zvolte symbol / WiFi. Zapněte nebo vypněte. Viz část Výměna v kapitole „Denní používání“: Nastavení.

WiFi je ve výchozím nastavení zapnuto. Viz kapitola „Energetická účinnost“, tipy pro úsporu energie.

Z bezpečnostních důvodů se dálkové ovládání automaticky vypne po 24 h. V případě potřeby připojování zopakujte.

Frekvence	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maximální výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modul Wi-Fi	NIUS-50

4.4 Softwarové licence

Software v tomto produktu obsahuje komponenty, které jsou založeny na bezplatném softwaru s otevřeným zdrojovým kódem. AEG oceňuje příspěvky komunit otevřeného softwaru a robotiky k vývojovému projektu.

Chcete-li získat přístup ke zdrojovému kódu těchto bezplatných softwarových součástí a softwarových součástí z otevřeného zdroje, jejichž licenční podmínky vyžadují publikování, a prohlédnout si veškeré informace o autorském právu a příslušné licenční podmínky, navštivte: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (složka NIUS).

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

5.1 Pečicí funkce

	Pravý horký vzduch: Rovnoměrné pečení, křehkost, sušení
	Horní/spodní ohřev: Tradiční pečení
	Mražené potraviny: Hranolky, americké brambory, jarní závitky
	Pizza / AirFry: Příprava pizzy / Smažení jídla s menším množstvím oleje a bez pečicího papíru.
	Spodní ohřev: Pečení koláčů
	Rozmrazování: Rozmrazování
	Vlhký horkovzduch: Pečení moučných jídel
	Gril: Opékání chleba, grilování
	Turbo gril: Pečení masa, zatažení

Během některých funkcí trouby se může osvětlit při teplotě nižší než 80°C automaticky vypnout.

5.2 Nastavení: Pečicí funkce

1. Pečicí funkci zvolíte otočením ovladače pečicích funkcí.
2. Nastavte teplotu otočením ovladače.

» Rychlé zahřátí – stisknutím a podržením zkrátíte dobu pečení. Tato funkce je dostupná u některých pečicích funkcí. Ventilátor se může automaticky zapnout.

5.3 Časovač

1. Otočením ovladačů zvolte pečicí funkci a v případě potřeby nastavte teplotu.
2. Stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce časovače:

 **Minutka:** Nastavte odpočítávání. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál.

 **Čas pečení:** Nastavte odpočítávání. Když časovač skončí, zazní signál a vaření se zastaví.

 **Odložený start:** K odložení startu nebo konce přípravy jídla.

3. Otočením ovladače nastavte čas.

4. Stiskněte tlačítko OK.

5. Po uplynutí času stiskněte OK a v případě potřeby otočte ovladač do polohy vypnuto.

5.4 Zadání: Nabídka

Otevřením nabídky získáte přístup k pokrmům a nastavením funkce Podporované vaření.

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na .

Na displeji se zobrazuje , , , .

2. Otočením ovladače a zvolením ikony otevřete podnabídku. Stiskněte tlačítko OK.

5.5 Nastavení: Podporované Vaření



Podporované Vaření podnabídka se skládá z programů určených pro speciální pokrmy. Programy se spustí s vhodným nastavením. Čas a teplotu můžete upravit během vaření.

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na .
2. Otočením ovladače zvolte . Stiskněte OK.
3. Otočením ovladače zvolte pokrm (P1 – P...). Stiskněte OK.
4. Vložte potraviny do spotřebiče. Stiskněte OK.
5. Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

Podnabídka: Podporované Vaření

Legenda



Aby bylo možné funkci používat, musí být připojena pečicí sonda. Viz Pečicí sonda.



Před započetím pečení spotřebič přehřejte.



Poloha roštu. Viz Popis výrobku.

Na displeji se zobrazí **P** a číslo pokrmu, které můžete zkontrolovat v tabulce.

P1	Hovězí pečeně, nepropečená	  . 2; plech na pečení
P2	Hovězí pečeně, středně propečená	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cmsilné Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P3	Hovězí pečeně, dobře propečená	
P4	Steak, středně propečený, 180–220 g na kus; tloušťka 3 cm	   3; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P5	Hovězí pečeně / dušená (prvotřídní žebírka, silný bok) 1,5 – 2 kg	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče.
P6	Hovězí pečeně, nepropečená ¹⁾	  . 2; plech na pečení
P7	Hovězí pečeně, středně propečená ¹⁾	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cmsilné Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P8	Hovězí pečeně, dobře propečená ¹⁾	
P9	Hovězí fileť, nepropečený ¹⁾	  . 2; plech na pečení
P10	Hovězí fileť, středně propečený ¹⁾	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cmsilné Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P11	Hovězí fileť, propečený ¹⁾	
P12	Telecí pečeně (např. plecko)	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu, 0,8–1,5 kg; tloušťka 4 cm Přidejte tekutinu. Pečte zakryté.
P13	Pečeně z vepřové krkvice nebo plecka, 1,5–2 kg	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu V polovině doby pečení maso obraťte.
P14	Vepřové maso trhané ¹⁾, 1,5–2 kg	  2; plech na pečení V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.

P15	Vepřová panenka, 1–1,5 kg; tloušťka 5–6 cm	  . 2; pečení na tvarovaném roštu
P16	Vepřová žebírka, 2–3 kg; použijte syrová, tenká 2–3 cm	 3; hluboká pánev Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.
P17	Jehněčí kýta s kostmi, 1,5–2kg; tloušťka 7–9 cm	  . 2; pečicí mísa na plechu na pečení Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.
P18	Celé kuře, 1–1,5kg; čerstvé	  2; pekáč na dušené jídlo na plechu na pečení V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P19	Polovina kuřete, 0,5–0,8 kg	  . 3; plech na pečení
P20	Kuřecí prsa, 180–200 g na kus	  2; pekáč na dušené jídlo na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.
P21	Kuřecí stehna, čerstvá	  . 3; plech na pečení Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.
P22	Kachna, celá, 2–3kg	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Vložte maso do pečicí nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.
P23	Husa, celá, 4–5 kg	  2; hluboká pánev Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.
P24	Sekaná, 1 kg	  2; tvarovaný rošt
P25	Celá ryba, grilovaná, 0,5–1 kg na rybu	  . 2; plech na pečení Rybu naplňte máslem, kořením a bylinkami.
P26	Rybí filé	  3; pekáč na dušené jídlo na drátěné polici
P27	Tvarohový koláč	 2; Ø 28 cm forma na pečení na tvarovaném roštu

P28	Jablečný koláč  3; plech na pečení
P29	Jablečný dort  2; forma na koláč na tvarovaném roštu
P30	Jablečný koláč  1; Ø 22cm forma na koláč na tvarovaném roštu
P31	Brownies, 2 kg těsta  3; hluboká pánev
P32	Muffiny  3; plech na pečení muffinů na tvarovaném roštu
P33	Mazanec  2; pekáč na mazanec na tvarovaném roštu
P34	Pečené brambory, 1 kg  2; plech na pečení Použijte celé brambory ve slupce.
P35	Americké brambory, 1 kg  3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Brambory nakrájejte na kousky.
P36	Grilovaná zeleninová směs, 1–1,5 kg  3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Zeleninu nakrájejte na kousky.
P37	Krokety, zmrazené, 0,5 kg  3; plech na pečení
P38	Hranolky, zmrazené, 0,75 kg  3; plech na pečení
P39	Masové / zeleninové lasagne se suchými těstovinovými plátky, 1–1,5 kg  2; pekáč na dušené jídlo na tvarovaném roštu
P40	Zapečené brambory (syrové brambory) 1–1,5 kg  1; pekáč na dušené jídlo na tvarovaném roštu Po polovině doby přípravy jídlo otočte.
P41	Čerstvá pizza, tenká  2; plech na pečení vyložený pečicím papírem
P42	Čerstvá pizza, silná  2; plech na pečení vyložený pečicím papírem

P43	Slaný koláč  2; forma na pečení na tvarovaném roštu
P44	Bageta / ciabatta / bílý chléb, 0,8 kg  2; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.
P45	Celozrnný / žitný / tmavý chléb, 1 kg  2; plech na pečení vyložený pečicím papírem / pekáč na mazanec na tvarovaném roštu

¹⁾ Nízkoteplotní pečeni.

5.6 Změna: Nastavení

- Otočením ovladače pečicích funkcí vyberte .
- Otočením ovladače vyberte . Stiskněte symbol OK.
- Otočením ovladače zvolte nastavení. Stiskněte symbol OK.
- Otočením ovladače upravte hodnotu. Stiskněte symbol OK.
- Otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto ukončete Nabídka.

Podnabídka: Nastavení

	Nastavení	Hodnota
01	Denní čas	Změnit
02	Displej jas	1 - 5
03	Tóny tlačítek	1 - Pípnutí, 2 - Kliknutí, 3 - Zvuk vypnutí
04	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
05	Pečicí sonda Krok	1 - Alarm a zastavení, 2 - Alarm
06	Časovač	Zap/Vyp
07	Osvětlení	Zap/Vyp
08	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
09	Připomínka čištění	Zap/Vyp
10	WiFi	Zap/Vyp
11	Automatický chod na dálku	Zap/Vyp
12	Zapomenout síť	Ano/Ne

	Nastavení	Hodnota
13	Režim demo	Aktivační kód: 2468
14	Verze software	Kontrola
15	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

5.7 Zámek

Tato funkce zabraňuje náhodné změně funkce spotřebiče.

V případě aktivace během provozu spotřebiče uzamkne ovládací panel a zajistí, že aktuální nastavení vaření zůstane zachováno bez přerušení.

V případě aktivace při vypnutém spotřebiči se ovládací panel uzamkne, čímž se zabrání nechtěnému zapnutí spotřebiče.

 OK – stisknutím a podržením funkci zapnete:

Zazní zvukový signál.  - při zapnutí zámku 3× zabliká. Dvířka spotřebiče jsou zamknutá.

 OK – stisknutím a podržením funkci vypnete.

5.8 Příslušenství

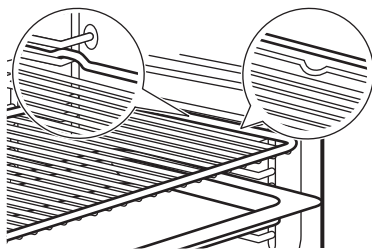


Dostupné příslušenství v závislosti na modelu. Naskenujte QR kód a zkontrolujte, jak používat příslušenství dodané s vaším spotřebičem. Volitelné příslušenství si můžete objednat samostatně.

Ohledně dalších informací se obraťte na svého místního dodavatele.

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost a chrání proti překlopení. Okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

Vložte příslušenství (tvarovaný rošt / plech na pečení) mezi vodící lišty drážky roštu. Ujistěte se, že se rošt dotýká zadní strany vnitřku trouby.



Pokud má váš plech sklon, umístěte jej směrem k zadní části vnitřku trouby.

Pokud je na příslušenství nápis, ujistěte se, že je otočeno směrem k vám.

Pokud používáte plech s otvory, umístěte pod něj plech na pečení / pánev na odkapávající tekutiny.

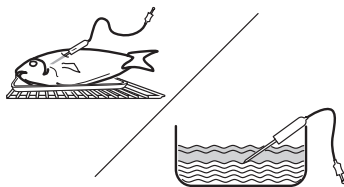
5.9 Pečicí sonda

Měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:

- °C – teplota trouby. Měla by být nejméně o 25°C vyšší než teplota pečicí sondy.
-  – teplota pečicí sondy.

1. Nastavte funkci ohřevu a teplotu trouby.
2. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. U dušených/zapékaných jídel umístěte špičku pečicí sondy přesně do středu, stabilně do pevné ingredience. Ujistěte se, že se špička nedotýká dna nádoby na pečení.



3. Zapojte pečicí sondu do zásuvky umístěné uvnitř spotřebiče. Viz Popis výrobku. Displej zobrazuje aktuální teplotu pečicí sondy.
4. Nastavte teplotu otočením ovladače. Stiskněte OK.
5. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu. Zkontrolujte, zda je pokrm hotový. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.
6. Vypněte spotřebič.

7. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

6. TIPY A RADY

6.1 Doporučení k pečení

Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu a kvalitě a množství použitých přísad. Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Symbole použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Pečicí funkce
°C	Teplota
	Poloha roštu
	Čas pečení (min)
	Doplňkové informace

6.2 Vlhký horkovzduch

Nejlépších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

	°C		
Zapečené těstoviny	200–220	45–55	3
Zapečené brambory	180–200	70–85	3
Moussaka	170–190	70–95	3
Lasagne	180–200	75–90	3
Zapečené cannelloni	180–200	70–85	3
Chlebový pudink	190–200	55 – 70	3
Rýžový pudink	170–190	45–60	3
Jablečný koláč z piškotového těsta (kulatá dortová forma na pečení)	160–170	70–80	3
Bílý chléb	190–200	55 – 70	3

6.3 Informace pro zkušební

Testy podle EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Malé koláče, 20 kousků na plech				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 a 4	1)2)
Piškotový koláč bez tuku				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 a 4	3)
Jablečný koláč				
	160	55 - 65	2	3)4)
	180	55 - 65	1	3)4)
	160	55 - 65	2 a 4	3)
Sušenky z křeh. těsta				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 a 4	1)
Topinky				
	max.	1 - 2	5	3)5)

1) Umístěte plech na pečení se sklonem ke dvířkům.

2) Předehřejte prázdný spotřebič.

3) Použijte Tvarovaný rošt.

4) 2 formy na pečení umístěné diagonálně (Ø 20 cm). Pravá musí být umístěna více vpředu než levá.

5) Podle: IEC 60350-1:2016 a IEC 60350-1:2023.

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

7.1 Poznámky k čištění

- Použijte čisticí roztok na kovové povrchy.
- Neskladujte potraviny ve spotřebiči déle než 20 minut.
- Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.

7.2 Vyjmutí drážek na rošty

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.
3. Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.
4. Drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy. Opakujte postup v opačném pořadí.

Jsou-li dodány teleskopické výsuvy, musí jejich čepy směřovat dopředu.

7.3 Pyrolytická čistící

Tento program spálí zbytky nečistot ve spotřebiči. Používejte vždy, když váš spotřebič potřebuje důkladně vyčistit.

Jsou-li ve stejné skřini instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně s touto funkcí. Trouba by se mohla poškodit.

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Vyjměte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
3. Vnitřek trouby a vnitřní sklo dvířek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
4. Otočením ovladače pečicích funkcí vyberte  a zadejte Nabídka.
5. Otočením ovladače vyberte  a stiskněte OK.

Čisticí program	Délka
C1 - Lehké čištění	1 h
C2 - Normální čištění	1 h 30 min
C3 - Důkladné čištění	3 h

6. Otočením ovladače zvolte čisticí program a stiskněte tlačítko OK.
7. Stiskněte tlačítko OK pro zahájení čištění.

Když se spustí čištění, dvířka spotřebiče se zablokují a osvětlení je vypnuté. Pokud jste dvířka trouby zcela nezavřeli, nespouštějte tuto funkci. Až do odemčení dvířek je na displeji zobrazen .

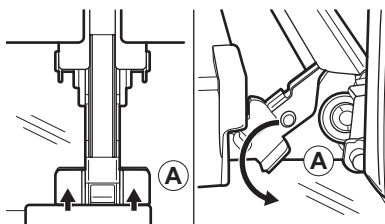
8. Po čištění otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.
9. Počkejte, až spotřebič vychladne a dvířka se odemknou. Vnitřek trouby očistěte vodou a měkkým hadříkem.

7.4 Připomínka čištění

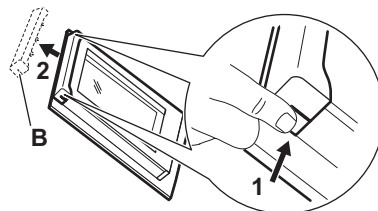
Když po vaření na displeji bliká , spotřebič vám připomene, abyste jej vyčistili pyrolytickým čištěním. Připomínku můžete vypnout v podnabídce: Nastavení. Viz Denní používání, Změna: Nastavení.

7.5 Vyjmutí a instalace dvířek

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Zcela otevřete dvířka.
3. Stiskněte upínací páčky **A** na obou dveřních závěsech.



4. Částečně zavřete dvířka, dokud se nezastaví, a poté je nadzdvihněte z pantů. Dávejte pozor, dvířka jsou těžká.
5. Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.
6. Uchopte okrajovou lištu **B** na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



7. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
8. Zvedněte každý skleněný panel za horní okraj a vyjměte jej z drážky. Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.
9. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemýjte v myčce nádobí.

Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko. Podrobnosti obsluhy jsou uvedeny na typovém štítku umístěném na předním rámu. Je vidět, když otevřete dvířka. Neodstraňujte typový štítek.

Pokud se na displeji spotřebiče zobrazuje chybový kód, který není obsažen v této tabulce, restartujte spotřebič vypnutím a opětovným zapnutím domovní pojistky. Pokud se chybový kód zobrazí znovu, kontaktujte autorizované servisní středisko.

Spotřebič nelze zapnout ani používat – spotřebič není připojená k elektrické síti nebo je připojena nesprávně.

Spotřebič se neohřívá.

- Dvířka nejsou správně zavřena.
- Je zapnuto Zámek.

7.6 Výměna žárovky

Odpojte spotřebič od sítě a počkejte, až vychladne.

K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.

Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Proveďte výměnu žárovky.
4. Nasaďte skleněný kryt.

- Automatické vypnutí je aktivováno.

Osvětlení nefunguje. - Žárovka je spálená. Vyměňte žárovku.

Osvětlení je vypnuté. – Vlhký horkovzduch – je aktivováno.

Pečící sonda nefunguje. - Zástrčka Pečící sonda není zcela zasunutá do zásuvky.

Na displeji se zobrazí "00:00". - Došlo k výpadku napájení. Nastavte denní čas.

Err C2 - Plně zastrčte Pečící sonda do zásuvky.

Err C3 - Zavřete dvířka.. Spotřebič vypněte a zapněte. Zkontrolujte, zda zámek dveří není rozbítý.

Err F102 - Zavřete dvířka.. Zkontrolujte, zda zámek dveří není rozbítý.

9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

9.1 List s informacemi o výrobku podle (EU) č. 65/2014 a č. 66/2014

Jméno dodavatele	AEG
Označení modelu	GS6PB51FAB 944035210 OS6PB50KAB 944035141 OS6PB511AB 944035187 OS6PB52WAB 944035012 TS6PB521AB 944035140 TS6PB531AB 944035125
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	1.09 kWh/cyklus

Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Objem	71 l
Typ trouby	Vestavná trouba

Hmotnost	GS6PB51FAB	34,0 kg
	OS6PB50KAB	33,5 kg
	OS6PB511AB	34,0 kg
	OS6PB52WAB	33,5 kg
	TS6PB521AB	33,5 kg
	TS6PB531AB	34,0 kg

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN IEC 60350-1.

9.2 Požadavky na informace podle nařízení (EU) č. 2023/826

Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0,8 W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení k síti	2,0 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	20 min

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN 50564, EN 63474.

Pokyny k aktivaci a deaktivaci připojení k bezdrátové síti naleznete v Před prvním použitím.

9.3 Tipy pro úsporu energie

- Během vaření udržujte dvířka zavřená a vyhněte se jejich častému otevírání
- Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.
- Používejte kovové nebo tmavé, nereflexní nádoby).

- Pokud to není nutné, přehřívání přeskočte.
- Minimalizujte přestávky mezi pečením více pokrmů.
- Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem (pouze vybrané modely).
- Použijte zbytkové teplo, abyste udrželi jídlo teplé. Před koncem vaření snižte teplotu spotřebiče na minimum 3 - 10 min.
- V případě potřeby vypněte při pečení osvětlení. .
- Vlhký horkovzduch (pouze vybrané modely) Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúčinněji. Když používáte tuto funkci, osvětlení se vypne automaticky. U některých modelů to trvá 30 sek.
- Pokud je to možné, vypněte Wi-Fi, abyste ušetřili energii. Viz Před prvním použitím.
- Automatické vypnutí - Pokud je zapnutá pečicí funkce a neproběhne změna žádných nastavení, spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne. Pokud chcete pečicí funkci spustit na dobu delší, než je doba automatického vypnutí, nastavte dobu vaření.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 – maximální °C

10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotřebičů.

Spotřebiče označené symbolem  nelikvidujte s domovním odpadem. Spotřebič odezdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

EESTI

1. OHUTUSTEAVE.....	17
2. OHUTUSJUHISED.....	18
3. TOOTE KIRJELDUS.....	21
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	21
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	22

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	26
7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS.....	27
8. TÕRKEOTSING.....	28
9. ENERGIATÕHUSUS.....	29
10. KESKKONNAASPEKTID.....	30

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, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ja ra-

kendust 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 kasutuskooormust.

- 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 toidu-termomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasuke puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüüspuhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljalavalgunud vedelik.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

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

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

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriparameetrid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Seade peab olema maandatud. Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud pörutuskindlat 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.
- Enne toitejuhtme pistikupessa sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke selle seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töö ajal 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 kuuma seadmesse.
 - Ärge jätke pärast küpsetamist niiskeid nõusid ja toitu seadmesse.
 - olge lisatarvikute eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvimuutus ei mõjuta seadme jõudlust.
- Mahlaste kookide puhul kasutage sügavat panni, kuna puuviljamahlad võivad jätta püsivaid plekke.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade on paigaldatud mööblipaneeli taha, ärge sulgege paneeli kasutamise ajal ega enne, kui seade on täielikult jahtunud, et vältida kuumuse ja niiskuse tekitatud kahjustusi.

- Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide kohta. Need lambid taluvad koduste majapidamisseadmete äärmuslikke keskkonnatingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage vaid lampe, millel on samad spetsifikatsioonid.
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.4 Puhastamine ja hooldus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne 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.
- Sisestage 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.

Pürolüüspuhastamine

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

2.5 Kõrvaldamine

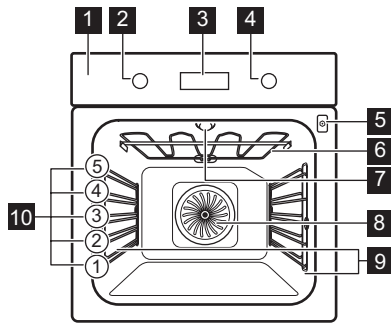
HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

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

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade



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

3.2 Juhtpaneel

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

Ekraani indikaatorid

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

Seadme sisselülitamiseks:

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

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

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Kellaaja seadmine

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

1. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.

2. Vajutage nuppu OK.

4.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

1. Lõhna eemaldamiseks eelsoojendage tühja seadet. Õhutage ruum korralikult.
2. Eemaldage kõik tarvikud ja restitood.
3. Seadistage kõik funktsioonid maksimaalsele temperatuurile ja laske seadmel ettenähtud aja jooksul töötada:
 1 h,  15 min,  15 min. Vt jaotist Igapäevane kasutamine.
4. Lülitage seade välja ja laske ahjul jahtuda.
5. Puhastage mikrokiustlapi, sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Pange tarvikud ja restitood tagasi.

4.3 Juhtmevaba ühendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

- Interneti-ühendusega WiFi-võrku.
 - Samasse juhtmevabasse võrku ühendatud mobiilseade.
1. Rakenduse allalaadimiseks skannige QR-kood, mis asub kasutusjuhendi tagakaaanel. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
 2. Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
 3. Keerake kuumutusfunktsioonide nuppu, et valida .
 4. Keerake juhtnuppu, et valida  / Wi-Fi. Lülitage see sisse või välja. Vt peatükki „Igapäevane kasutamine“, vahetamine: Seaded.

Wi-Fi on vaikimisi sisse lülitatud. Energia-säästu nõuandeid vt peatükist „Energiaõhusus“.

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

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

4.4 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 litsentsitingimustega tutvumiseks külastage: <http://aeg.open-source-repository.com> (kaust NIUS).

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Küpsetusrežiimid

	Pöördõhk: Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine
	Ülemine + alumine kuumutus: Traditsiooniline küpsetamine
	Külmutatud toiduained: Friikartulid, kartulivii- lud, kevadrullid
	Pitsa funktsioon / AirFry: Pitsa küpsetamine / Praadimine vähema õliga või ilma küpsetuspaberita.
	Alumine kuumutus: Kookide küpsetamine
	Sulatamine: Sulatamine
	Niiske küpsetus pöördõhuga: Küpsetamine



Grill: Röstimine, grillimine



Turbogrill: Liha küpsetamine, pruunistamine

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

5.2 Seaded: Küpsetusrežiimid

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

 Kiirkuumus – vajutage ja hoidke kuumutusaja lühendamiseks. See on saadaval mõne küpsetusrežiimi jaoks. Ventilator võib automaatselt sisse lülituda.

5.3 Taimer

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

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

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

 **Viitkäivitus:** Algasaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.

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

5.4 Sisenemine: Menüü

Juhendatud küpsetamiseks ja seadete avamiseks avage menüü.

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .

Ekraanil kuvatakse , , .

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

5.5 Seaded: Juhendatud küpsetamine

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

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

Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

Selgitus



Funktsiooni kasutamiseks peab toidusensor olema ühendatud. Vt jaotist Toidusensor.



Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.



Riikli tasand. Vt jaotist Toote kirjeldus.

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

P1	Rostbiif, vähe- küps	  2; Küpsetusplaat 1-1,5 kg; 4-5 cm paks Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P2	Rostbiif, pool- küps	
P3	Rostbiif, täis- küps	
	Steik, keskmiselt , 180-220 g tüki kohta; 3 cm paks	
P4	  3; röstimisnõu on sees traatrest Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.	
	Veisepraad / hautatud (ribiliha, lümbikasvanud) 1,5-2 kg	
P5	  2; röstimisnõu on traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.	
P6	Rostbiif, vähe- küps ¹⁾	  2; küpsetusplaat 1,-1,5 kg; 4-5 cm paks Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P7	Rostbiif, pool- küps ¹⁾	
P8	Rostbiif, täis- küps ¹⁾	
P9	Veisefilee, vä- heküps ¹⁾	  2; küpsetusplaat 0,5-1,5 kg; 5-6 cm paks Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P10	Veisefilee, pool- küps ¹⁾	
P11	Veisefilee, täis- küps ¹⁾	
	Röstitud vasikaliha (nt abatükk)	
P12	  2; röstimisnõu on traatrestil , 0,8-1,5 kg; 4 cm paks Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.	
P13	  2; röstimisnõu on traatrestil Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	

	Rebitud sealiha ¹⁾ , 1,5-2 kg
P14	  2; küpsetusplaat Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P15	Sea seljafilee , 1-1,5 kg; 5-6 cm paks   2; röstimisnõu on traatrestil
P16	Sealiha ribid , 2-3 kg; kasutada tooreid, 2-3 cm õhuke  3; sügav pann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P17	Lambakoot kontidega , 1,5-2 kg; 7-9 cm paks   2; röstimisnõu on küpsetusplaadil Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P18	Terve kana , 1-1,5 kg; värske   2; haudepott on küpsetusplaadil Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P19	Pool kana , 0,5- 0,8 kg   3; Küpsetusplaat
P20	Kana rinnafilee , 180- 200 g tüki kohta   2; haudepott on traatrestil Praadige liha paar minutit kuimal pannil.
P21	Kanakoivad, värsked   3; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.
P22	Terve part , 2-3 kg   2; Röstimisnõu on traatrestil Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
P23	Terve hani , 4-5 kg   2; sügav pann Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.
P24	Pikkpoiss , 1 kg   2; traatrest
P25	Terve kala, grillitud , 0,5-1 kg kala kohta   2; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.
P26	Kalafilee   3; hautuspott on traatrestil

P27	Juustukook  2; Ø 28 cm lahtikäiv koogivorm on traatrestil
P28	Õunator  3; küpsetusplaat
P29	Õunakook  2; pirukavorm on traatrestil
P30	Õunapirukas  1; Ø 22 cm pirukavorm on traatrestil
P31	Šokolaadikoogikesed , 2 kg tainast  3; sügav pann
P32	Muffinid  3; muffini küpsetusplaat on traatrestil
P33	Pärmitainast kook  2; leivavorm on traatrestil
P34	Küpsetatud kartulid , 1 kg  2; küpsetusplaat Kasutage terveid koorega kartuleid.
P35	Viilud , 1 kg  3; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Lõigake kartulid tükkideks.
P36	Grillitud köögiviljasegu , 1-1,5 kg  3; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Lõigake köögiviljad tükkideks.
P37	Kroketid, külmutatud , 0,5 kg  3; küpsetusplaat
P38	Kartulipallikesed, külmutatud , 0,75 kg  3; küpsetusplaat
P39	Liha-/köögiviljalasanje kuivadest pastalehtedest , 1-1,5 kg  2; hautuspott on traatrestil
P40	Kartuligratään (toored kartulid) 1-1,5 kg  1; hautuspott on traatrestil Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
P41	Värske pitsa, õhukesel põhjal   2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
P42	Värske pitsa, paksul põhjal   2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga

P43	Quiche ☐ 2; küpsetusvorm on traatrestil
P44	Bagett/ciabatta/sai , 0,8 kg ☐ 2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
P45	Täisteraleib / rukkileib / must leib , 1 kg ☐ 2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga / leivavorm on traatrestil

¹⁾ Madalal temperatuuril küpsetamine.

5.6 Muutmine: Seaded

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

Alammenüü: Seaded

	Seadistus	Väärtus
01	Kellaaeg	Muuda
02	Ekraani heledus	1 - 5
03	Nuputoonid	1 - Piiks, 2 - Klikk, 3 - Heli on väljas
04	Helitugevus	1 - 4
05	Toidusensor Toiming	1 - Alarm ja stopp, 2 - Alarm
06	Uptimer	Sees / Väljas
07	Sisevalgustus	Sees / Väljas
08	Kiirkuumutus	Sees / Väljas
09	Puhastamise meeldetuletus	Sees / Väljas
10	Wi-Fi	Sees / Väljas
11	Automaatne kaugtöötamine	Sees / Väljas
12	Tühista võrk	Jah/ei
13	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468

	Seadistus	Väärtus
14	Tarkvaraversioon	Kontrollida
15	Taasta tehaseseaded	Jah/ei

5.7 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni kogemata muutmise.

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

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

 OK – vajutage ja hoidke, et funktsioon sisse lülitada.

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

 OK – vajutage ja hoidke, et funktsioon välja lülitada.

5.8 Lisatarvikud

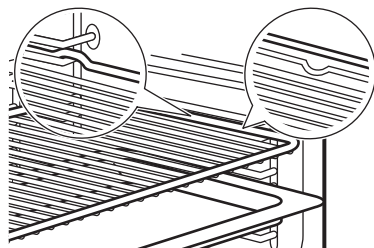


Olenevalt mudelist on saada-val lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks

pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

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

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



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

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

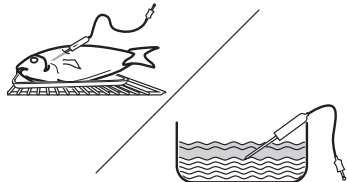
Kui kasutate küpsetusplaati, mille all on augud, asetage selle alla küpsetusplaat/pann tilkuvate vedelike kogumiseks.

5.9 Toidusensor

See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- °C – ahju temperatuur. See peaks olema vähemalt 25°C kõrgem kui toidutermomeetri temperatuur.
 -  – toidutermomeetri temperatuur.
1. Valige kuumutusfunktsioon ja ahju temperatuur.
 2. Suruge toidutermomeetri ots liha või kala keskele, võimalusel kõige paksemasse ossa. Vormiroogade puhul asetage toidutermomeetri ots täpselt keskele, tahke koostisosa sisse stabiliseerituna. Veenduge, et ots ei puudutaks küpsetusnõu põhja.



3. Ühendage toidutermomeetri pistik seadme sees asuvasse pistikupessa. Vt jaotist Toote kirjeldus. Ekraan näitab toidutermomeetri praegust temperatuuri.
4. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu. Vajutage OK.
5. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Vajutage mõnda sümbolit, et signaal välja lülitada. Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.
6. Lülitage seade välja.
7. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

6.1 Soovitused söögi valmistamiseks

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

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Tabelites kasutatud sümbolid:

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



Lisateave

6.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

	°C		
Pastavorm	200–220	45–55	3
Kartuligratään	180–200	70–85	3
Moussaka	170–190	70 - 95	3
Lasanje	180–200	75–90	3
Cannelloni	180–200	70–85	3
Saiavorm	190–200	55–70	3
Riisipuding	170–190	45–60	3

	°C		
Õunakook biskviitainast (ümmargune koo-givorm)	160–170	70–80	3
Sai	190–200	55–70	3

6.3 Teave katseasutustele

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

	°C			
Väikesed koogid, 20 tk plaadil				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 ja 4	1)2)
Rasvatu keeks				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 ja 4	3)

	°C			
Õunapirukas				
	160	55 - 65	2	3)4)
	180	55 - 65	1	3)4)
	160	55 - 65	2 ja 4	3)
Muretaigen				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 ja 4	1)
Röstleib/-sai				
	max	1 - 2	5	3)5)

1) Asetage küpsetusplaat kaldega ukse poole.

2) Eelkuumutage tühi ahi.

3) Kasutage Traatrest.

4) 2 küpsetusvormi on asetatud diagonaalselt (Ø 20 cm). Parempoolne tuleb paigutada vasakpoolsest rohkem ettepoole.

5) Vastavalt: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

7.1 Märkused puhastamise kohta

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

7.2 Restitugede

- Veenduge, et seade on külm.
- Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgliseina küljest lahti.
- Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgliseina küljest lahti ja eemaldage.
- Pange riulitoed tagasi algasendisse. Korrake samme vastupidises järjekorras.

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

7.3 Pürolüüspuhastamine

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

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

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

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

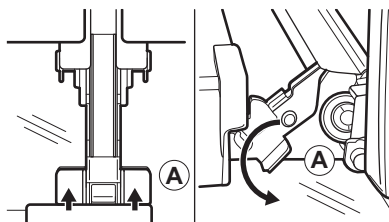
- Keerake juhtnuppu, et valida puhastusprogramm ja vajutage OK.
- Puhastamise alustamiseks vajutage OK.
Kui puhastamine algab, on seadme uks lukustatud ja tuli on kustunud. Ärge käivitage, kui ahju uks ei ole täielikult suletud. Kuni ukse avanemiseni kuvatakse ekraanil .
- Pärast puhastamist keerake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

7.4 Puhastamise meeldetuletus

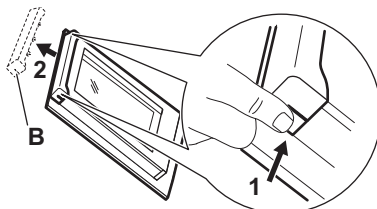
Kui ekraanil vilgub pärast küpsetamist , tuleb seade meelde, et peaksite seda pürolüüspuhastamise abil puhastama. Saate meeldetuletus välja lülitada alammenüüs: Seaded. Vt jaotist Igapäevane kasutamine, muutmine: Seaded.

7.5 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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



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



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

Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjekorras.

7.6 Lambi vahetamine

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

Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

Ülemine lamp

- Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
- Puhastage klaaskatte.
- Asendage lamp.
- Paigaldage klaaskatte.

8. TÕRKEOTSING

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

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

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

Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.

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

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

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

Toidusensor ei tööta. – Toidusensorpistik pole pistikupessa täielikult sisestatud.

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

Err C2 – Sisestage Toidusensor korralikult pessa.

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

Err F102 – Sulgege uks. Kontrollige, kas ukسلukk on terve.

9. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi	AEG	
Mudeli tunnus	GS6PB51FAB 944035210 OS6PB50KAB 944035141 OS6PB511AB 944035187 OS6PB52WAB 944035012 TS6PB521AB 944035140 TS6PB531AB 944035125	
Energiatõhususe indeks	81.2	
Energiatõhususe klass	A+	
Energia tarve standardse koor-musega, tavarežiim	1.09 kWh/tsükl	
Energia tarve standardse koor-musega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükl	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	71 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	GS6PB51FAB	34,0 kg
	OS6PB50KAB	33,5 kg
	OS6PB511AB	34,0 kg
	OS6PB52WAB	33,5 kg
	TS6PB521AB	33,5 kg
	TS6PB531AB	34,0 kg

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.

9.2 Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0,8 W
Võimsustarve võrgu-ooterežiimis	2,0 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel au-tomaatselt 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 Energiasäästu näpunäited

- Hoidke uks küpsetamise ajal suletuna ja ärge avage seda sageli.
- Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.
- Kasutage metallist või tumedaid, mittepeegeldavaid kööginõusid.
- Jäta eelsoojendamine vahele, kui see pole vajalik.
- Minimeerige pause mitme roa küpsetamise vahel.
- Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusfunktsioone.
- Kasutage toidu soojas hoidmiseks jääksoojust. Vähendage seadme temperatuuri enne keetmise lõppu miinimumini 3–10 min.
- Kui lamp pole küpsetamise ajal vajalik, lülitage see välja.
- Niiske küpsetus pöördõhuga (ainult valitud mudelid) - Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Katsed kooskõlas: IEC/EN 60350-1. Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava

funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt välja. Mõne mudeli puhul kulub selleks 30 s.

- Võimaluse korral lülitage energia säästmiseks Wi-Fi välja. Vt jaotist Enne esimest kasutamist.
- Automaatne väljalülitamine - kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid

ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja. Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg.

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

10. KESKKONNAASPEKTID

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

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

LATVIEŠU

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	30
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	32
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	34
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	35
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	36

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

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

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

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

1.2 Vispārējā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojā, viesnīcu numuros, naktsmītnēs, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kur tā netiek lietota intensīvāk kā parastā mājāsaimniecībā.

- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam līdzīgi kvalificētam speciālistam, lai izvairītos no elektrības trieciena riska.
- BRĪDINĀJUMS! Pirms spuldzes nomaiņas pārļiecinieties, 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 cim-dus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrā-

pēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

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

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uztādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

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

2.2 Pieslēgums elektrotīklam

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektroapgādes pieslēgums jāveic sertificētam elektriķim.
- 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.

- Neļaujiet elektrotīkla kabeliem pieskarties ierīces durvīm vai vietai zem ierīces, it īpaši tad, kad tā darbojas vai kad durvis ir karstas.
- Spriegumvadošo un izolēto detaļu triecienaisardzības 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 valīgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeli. Vienmēr turiet strāvas kontaktdakšu.
- Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdzus un savienotājus.
- Elektroinstalācijā jābūt uzstādītai izolācijas ierīcei, kas atslēdz ierīci no elektrotīkla visos polos; kontaktu atvēruma platumam jābūt vismaz 3 mm.
- Pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā pilnībā aizveriet ierīces durvis.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šīs ierīces specifikāciju.
- 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 neatstāji ierīcē mitrus traukus un ēdienu.
 - Papildpiederumus izņemiet un uzstādi 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 māsasaimniecības telpu apgaismojumam.

- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai spuldzes ar tādām pašām specifikācijām).
- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.4 Apkope un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas.
- Pārliecinieties, ka ierīce ir atdzisusi, lai izvairītos no stikla saplīšanas. Ja durvju stikla paneļi 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 atslāņošanās, 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.

Pirolītiskā tīrīšana

- Izlasiet visus norādījumus par pirolītisko tīrīšanu
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusēs:
 - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, eļļu/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
 - visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas

komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.

- Nodrošiniet, ka pirolītiskās tīrīšanas laikā ierīces tuvumā neatrodas bērni, jo ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskās tīrīšanas laikā no ēdienu atliekām un detaļām var rasties dūmi. Gan sākotnējās uzkarsēšanas, gan pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās nodrošiniet labu ventilāciju.
- Neizšļakstiet vai neizlejiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīrīšanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Izgarojumi, kas no cepeškrāsns / no ēdiena atliekām rodas pirolītiskās tīrīšanas laikā, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.

- Pirolītiskās tīrīšanas un sākotnējās uzkarsēšanas laikā un pēc tam neļaujiet pie ierīces uzturēties mājdzīvniekiem. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.
- Pirolītiskā tīrīšana augstā temperatūrā var kaitēt katlu, pannu, paplāšu un virtuves piederumu nepiedegošajām virsmām, un tās laikā var izdalīties nedaudz kaitīgu izgarojumu.

2.5 Utilizācija

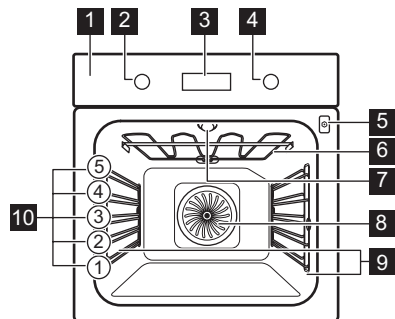
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

3. PRODUKTA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



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

3.2 Vadības panelis

	Nospiediet, lai iestatītu taimera funkcijas.
	Nospiediet, lai iestatītu funkciju "Ātrā uzsildīšana".
	Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīces apgaismojumu.
	Nospiediet, lai iestatītu ēdiena iekšējo temperatūru, izmantojot termozondi.
OK	Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasī.

Displeja indikatori

	Ierīce ir bloķēta.
	Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs.
	Apakšizvēlne: Tīrīšana.
	Apakšizvēlne: Iestatījumi
	Ir aktivizēts Ātrā uzsildīšana.
	Ir aktivizēts Termozonde.
	Ir aktivizēts Laika atgādinājums.

	Ir aktivizēts Gatavošanas laiks.
	Ir aktivizēts Atliktā starta laiks.
	Ir aktivizēts Laika skaitīšana.
	Ir aktivizēts Wi-Fi.
	Ir aktivizēts Tālvadība.
	Progresu josla: vizuāli norāda, kad ierīcē sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.

Lai ieslēgtu ierīci:

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

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

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,

4.1 Laika iestatīšana

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

1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu laiku.
2. Nospiediet OK.

4.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

1. Uzsildiet tukšu ierīci, lai likvidētu visus aromātus. Vēdiniet telpu.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un plauktu balstus.
3. Iestatiet katru funkciju uz maksimālo temperatūru un ļaujiet ierīcei darboties noteiktu laiku:  1 st,  15 min,  15 min. Skatiet sadaļu Ikdienas lietošana.
4. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
5. Iztīriet ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli. Ievietojiet atpakaļ piederumus un plauktu balstus.

4.3 Bezvadu savienojums

Lai savienotu ierīci, jums nepieciešams turpmāk minētais.

- Bezvadu tīkls ar interneta savienojumu.
 - Tam pašam bezvadu tīklam pieslēgta mobīlā ierīce.
1. Lai lejupielādētu lietojumprogrammu, 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. Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru, lai atlasītu .
4. Pagrieziet vadības regulatoru, lai atlasītu  / Wi-Fi. Ieslēdziet vai izslēdziet to. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana", Nomaiņa: Iestatījumi.

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

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

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

4.4 Programmatūras licences

Šī produkta programmatūra satur komponentus, kuru pamatā ir bezmaksas un atvērta pirmkoda programmatūra. AEG atzīst atvērtais programmatūras un robotikas kopienas ieguldījumus attīstības projektā.

Lai piekļūtu šo bezmaksas un atvērta pirmkoda programmatūras komponentu pirmkodam, kuru licences nosacījumi paredz publicēšanu, kā arī lai skatītu pilnu informāciju par autortie-

5. IKDIENAS LIETOŠANA

5.1 Karsēšanas funkcijas

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

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

5.2 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

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

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

5.3 Taimeris

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

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



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

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

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

5.4 Iekļūšana: Izvēlne

Atveriet Izvēlni, lai piekļūtu gatavošanas palīga ēdieniem un iestatījumiem.

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .

Displejā redzams , , .

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

5.5 Iestatījums: Gatavošanas palīgs



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

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

Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi	
	Temperatūras sensoram jābūt savienotam, lai būtu iespējams izmantot šo funkciju. Skatiet sadaļu Termozonde.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.
	Plaukta līmenis. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.
Displejā redzams P un skaitlis , kas apzīmē ēdienu, kuru varat pārbaudīt tabulā.	
P1	Rostbifs, pus-jēls 2; cepamā paplāte
P2	Rostbifs, vidēji izcepts 1–1,5 kg; 4–5 cm biežumā Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P3	Rostbifs, labi izcepts Steiks, vidēji izcepts , 180–220 g gab.; 3 cm biežumā
P4	3; cepmatruks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P5	Cepta/sautēta liellopa gaļa (augstākā labuma ribas, biezs sāna gabals), 1,5–2 kg 2; cepmatruks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet iekārtā.
P6	Rostbifs, pus-jēls ¹⁾ 2; cepmā paplāte
P7	Rostbifs, vidēji izcepts ¹⁾ 1–1,5 kg; 4–5 cm biežumā Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P8	Rostbifs, labi izcepts ¹⁾ Liellopa fileja, pusjēla ¹⁾ 2; cepmā paplāte
P10	Liellopa fileja, vidēji izcepta ¹⁾ 0,5–1,5 kg; 5–6 cm biežumā Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P11	Liellopa fileja, pilnībā izcepta ¹⁾ Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)
P12	2; cepmatruks uz restotā plaukta , 0,8–1,5 kg; 4 cm biežumā Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.

P13	Cūkas kakla vai lāpstiņas cepetis , 1,5–2 kg 2; cepmatruks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P14	Plucināta cūkgaļa ¹⁾ , 1,5–2 kg 2; cepmā paplāte Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P15	Cūkas muguras gabals , 1–1,5 kg; 5–6 cm biežumā 2; cepmatruks uz restotā plaukta
P16	Cūkas ribas , 2–3 kg; jēlas, 2–3 cm biežumā 3; dziļā panna Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P17	Jēra kāja ar kaulu , 1,5–2 kg; 7–9 cm biežumā 2; cepmatruks uz cepamās paplātes Pielejiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P18	Vesela vista , 1–1,5 kg; svaiga 2; sacepuma trauks uz cepamās paplātes Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P19	Puse vistas , 0,5–0,8 kg 3; cepmā paplāte
P20	Vistas krūtiņa , 180–200 g gab. 2; sacepuma trauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.
P21	Vistu kājas, svaigas 3; cepmā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
P22	Vesela pīle , 2–3 kg 2; cepmatruks uz restotā plaukta Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
P23	Vesela zoss , 4–5 kg 2; dziļā panna Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
P24	Viltotais zaķis , 1 kg 2; restotais plaukts

P25	  2; cepmā paplāte Pildiet zivi ar sviestu, garšvielām un garšaugiem.
P26	  3; sacepuma trauks uz restotā plaukta
P27	Siera kūka  2;  28 cm savelkamā forma uz restotā plaukta
P28	Ābolkūka  3; cepmā paplāte
P29	Ābolu tarte  2; pīrāga forma uz restotā plaukta
P30	Ābolu pīrāgs  1;  22 cm pīrāga forma uz restota plaukta
P31	Brauniji, 2 kg mīklas  3; dziļā panna
P32	Kēksiņi  3; kēksiņu panna uz restotā plaukta
P33	Kēkss  2; maizes forma uz restotā plaukta
P34	Krāsni cepti kartupeļi, 1 kg  2; cepmā paplāte Izmantojiet veselus kartupeļus ar mizu.
P35	Daiviņas, 1 kg  3; cepmā paplāte , izklāta ar cepamo papīru Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
P36	Grilēti dažādi dārzeņi, 1–1,5 kg  3; cepmā paplāte , izklāta ar cepamo papīru Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
P37	Kroketes, saldētas, 0,5 kg  3; cepmā paplāte
P38	Kartupeļu salmiņi, saldēti, 0,75 kg  3; cepmā paplāte
P39	Gaļas/dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm, 1–1,5 kg  2; sacepuma trauks uz restotā plaukta

P40	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi), 1–1,5 kg  1; sacepuma trauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
P41	Pica, svaiga, plāna   2; cepmā paplāte , izklāta ar cepamo papīru
P42	Pica, svaiga, bieza   2; cepmā paplāte , izklāta ar cepamo papīru
P43	Sālais pīrāgs  2; cepamforma uz restotā plaukta
P44	Bagete/čabata/baltmaize, 0,8 kg   2; cepmā paplāte , izklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
P45	Pilngraudu/rudzu/rupjā maize, 1 kg   2; cepmā paplāte , izklāta ar cepamo papīru / maizes forma uz restotā plaukta

1) Gatavošana zemā temperatūrā.

5.6 Mainīšana: lestatījumi

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

Apakšizvēlne: lestatījumi

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

	Iestatījums	Vērtība
05	Termozonde darbība	1 – brīdinājums un apturēšana, 2 – brīdinājums
06	Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
07	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt
08	Ātrā uzsildšana	Ieslēgt/Izslēgt
09	Tīršanas atgādinājums	Ieslēgt/Izslēgt
10	Wi-Fi	Ieslēgt/Izslēgt
11	Automātiska attālināta ekspluatācija	Ieslēgt/Izslēgt
12	Aizmirst tīklu	Jā / Nē
13	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
14	Programmatūras versija	Pārbaude
15	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

5.7 Bloķēšana

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces funkcijas pārslēgšanu.

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

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

☺ OK – nospiediet un turiet, lai ieslēgtu funkciju.

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

☺ OK – nospiediet un turiet, lai izslēgtu funkciju.

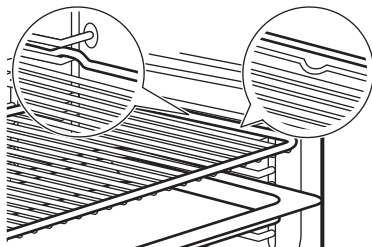
5.8 Papildpiederumi



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

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

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



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

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

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

5.9 Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

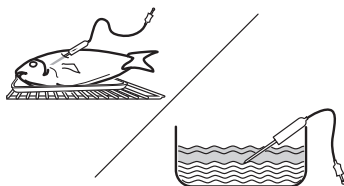
Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

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

- 🐟 – termozondes temperatūra.

1. Iestatiet karsēšanas funkciju un cepeškrāsns temperatūru.

2. Ievietojiet termozondes galu 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.



3. Ievietojiet termozondes spraudni kontaktligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. Skatiet sadaļu Produkta apraksts. Displejā tiek rādīta termozondes pašreizējā temperatūra.

4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru. Spiediet OK.

5. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu skaņas signālu. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

6. Izslēdziet ierīci.
7. Atvienojiet termozondi no kontaktligzdas un izņemiet no ierīces ēdienu.

6. IETEIKUMI UN PADOMI

6.1 Gatavošanas ieteikumi

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

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Tabulās izmantotie simboli:

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

6.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

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

6.3 Informācija testēšanas iestādēm

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

	°C			
Kūciņas, 20 paplātē				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 un 4	1)2)
Biskvītkūka bez taukvielām				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 un 4	3)
Ābolu pīrāgs				
	160	55 - 65	2	3)4)
	180	55 - 65	1	3)4)
	160	55 - 65	2 un 4	3)
Smiļšu mīklas cepumi				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 un 4	1)
Karstmaize				
	maks.	1 - 2	5	3)5)

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

7. APKOPE UN TĪRĪŠANA

7.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

7.2 Plauktu balstu

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

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

7.3 Pirolītiskā tīrīšana

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

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

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

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

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

- Nospiediet OK, lai sāktu tīrīšanu.

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

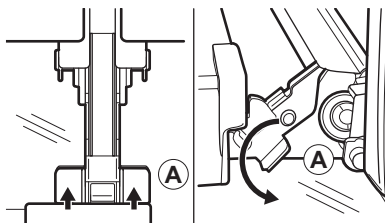
- Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.
- Uzgaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi un durvis tiek atbloķētas. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu un ūdeni.

7.4 Tīrīšanas atgādinājums

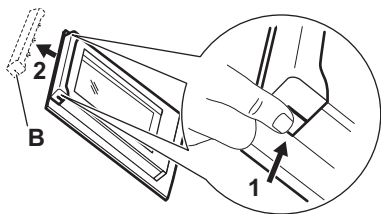
Kad displejā mirgo  pēc gatavošanas sesijas, ierīce atgādina, ka nepieciešama pirolītiskā tīrīšana. Jūs varat atgādinājumu izslēgt apakšizvēlnē: Iestatījumi. Skatiet Ikdienas lietošana, Mainot: Iestatījumi.

7.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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



- Aizveriet durvis daļēji, līdz tās apstājas, pēc tam izceliet tās no eņģēm. Uzmanieties – durvis ir smagas.
- Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu.
- 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 malū tuvumā. Stikls var saplīst.
9. Notīriet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli.

8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

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

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

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

Ierīce neuzsilst.

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

Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.

7.6 Spuldzes maiņa

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

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

Augšējā lampā

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

Spuldze nedeg. – Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi.

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

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

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

Err C2 – Pilnībā iespraudiet Termozonde kontaktligzdā.

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

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

9. ENERGEOFEKTIVITĀTE

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

Piegādātāja nosaukums	AEG
Modeļa identifikācija	GS6PB51FAB 944035210 OS6PB50KAB 944035141 OS6PB511AB 944035187 OS6PB52WAB 944035012 TS6PB521AB 944035140 TS6PB531AB 944035125

Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1.09 kWh/ciklā
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā
Kameru skaits	1

Siltuma avots	Elektrība	
Skajums	71 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	GS6PB51FAB	34,0 kg
	OS6PB50KAB	33,5 kg
	OS6PB511AB	34,0 kg
	OS6PB52WAB	33,5 kg
	TS6PB521AB	33,5 kg
	TS6PB531AB	34,0 kg

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

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

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0,8 W
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 Lieteikumi elektroenerģijas taupīšanai

- Gatavošanas laikā turiet durvis aizvērtas un bieži tās neviriniet.
- Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāji, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.
- Izmantojiet metāla vai tumšu, neatstarojošu ēdiena gatavošanas trauku.

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

10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos 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 mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

LIETUVIŲ

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	44
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	45
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	48
4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	48
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	49

6. NAUDINGI PATARIMAI.....	53
7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	54
8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	56
9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	56
10. APLINKOS APSAUGA.....	57

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

dėtingą 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 neviršija įprasto buitinio.
- Nesinaudokite prietaisu, kol jis nėra visiškai įmontuotas.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitu atveju gali kilti elektros smūgio pavojus.
- ĮSPĖJIMAS: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maišto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklių priekį, o po to galą. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Montavimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.

- 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 drelės 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 drelėlių ar žemiau esančios nišos arba būti arti jų, ypač kai jis veikia arba drelės yra karštos.
- Įtampos turinčių ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgio turi būti tvirtai pritvirtinta ir negali būti nuimama be įrankių.
- Įkiškite maitinimo laido kištuką į lizdą tik kai montavimas baigtas. Po montavimo užtikrinkite prieigą prie maitinimo laido kištuko.
- Jeigu elektros lizdas nestabilus, nejunkite elektros kištuko.
- Neatjunkite prietaiso traukdami už maitinimo kabelio. Visada traukite maitinimo kabelio kištuką.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (sukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo įtampos atjungiamuosius įtaisus ir kontaktus.
- Elektros instaliacija turi turėti izoliacijos įrenginį, kuris atjungia prietaisą nuo elektros tinklo visuose poliuose, o

kontaktų atidarymo plotis turi būti ne mažesnis kaip 3 mm.

- Prieš bandydami įkišti elektros kabelio kištuką į elektros tinklo lizdą, iki galo uždarykite prietaiso dureles.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Nekeiskite prietaiso techninių savybių.
- Įsitikinkite, kad ventiliacijos sistemos angos nėra užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles, kai jis veikia, nes gali išsiskirti karštas oras ir degūs alkoholio ingredientų mišiniai.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba, jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų drelėlių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Kai prietaiso drelės 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 orkaitės 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 gaminys gali tapti netinkamas liestis su maistu, tokių kaip įtrūkimai, pūslės, medžiagos sluoksnių atsiskyrimas, susitraukimas, lipnumas, korozija ar kiti matomi tekstūros ar išvaizdos pokyčiai. Laikykitės valymo ir priežiūros instrukcijų, kad išvengtumėte pernelyg ankstyvo nusidėvėjimo.
- Naudokite mikropluošto šluostę, šiltą vandenį ir neutralius ploviklius prietaisui ir priedams valyti. Nenaudokite abrazyvinių

produktų, kempinėlių, tirpiklių, aštrių ar metalinių daiktų.

- Naudodami orkaitės purškiklį, laikykitės pakuotėje pateiktų saugos instrukcijų.

Pirolizinis valymas

- Perskaitykite visas instrukcijas dėl pirolizinio valymo.
- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
 - maisto likučius, išsipylusį aliejų, riebalus ir pan.
 - bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėgelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.
- Atlikdami pirolizinį valymą laikykite vaikus toliau nuo prietaiso, nes prietaisas tampa labai karštas ir išleidžia karštą orą iš priekinių angų.
- Valant piroliziniu būdu išsiskiria dūmai iš maisto likučių ir konstrukcijos medžiagų. Pirminio įkaitinimo ir pirolizinio valymo metu bei po to užtikrinkite gerą ventiliaciją.
- Pirolizinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Dūmai, išsiskiriantys valant orkaites ir (arba) maisto likučius piroliziniu būdu, žmonėms, įskaitant vaikus, ar sveikatos sutrikimų turinčius asmenis, nėra kenksmingi.
- Piroliziniu būdu valydami ir įkaitindami prietaisą pasirūpinkite, kad augintiniai nesiliestų prie prietaiso. Maži naminiai gyvūnai (ypač paukščiai ir ropliai) gali būti labai jautrūs temperatūrų pokyčiams ir karštiems garams.
- Pirolizinio valymo metu nepridegantys puodų, keptuvių, skardų ir indų paviršiai gali būti pažeisti aukštos temperatūros ir gali išsiskirti mažo lygio kenksmingi dūmai.

2.5 Šalinimas

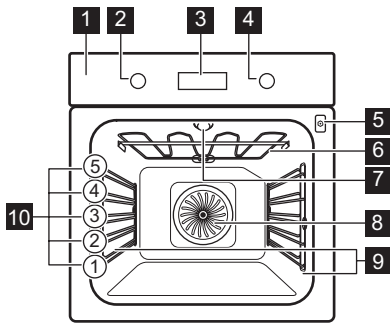
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



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

3.2 Valdymo skydelis

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

Ekranio indikatoriai

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

Kad įjungtumėte prietaisą:

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

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

4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

4.1 Laiko nustatymas

Pirmą kartą prijungę prietaisą prie elektros maitinimo šaltinio palaukite, kol valdymo sky-

delyje pamatysite: **"00:00"** arba **"12:00"** (priklauso nuo modelio).

1. Pasukite reguliatorių, kad nustatytumėte laiką.

2. Paspauskite OK.

4.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

1. Įkaitinkite tuščią prietaisą, kad pašalintumėte visus kvapus. Gerai išvėdinkite patalpą.
2. Išimkite visus priedus ir lentynų atramas.
3. Nustatykite kiekvieną funkciją iki maksimalios temperatūros ir leiskite prietaisui veikti nurodytą laiką: 1 val, 15 min, 15 min. Žr. Kasdienis naudojimas.
4. Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti.
5. Išvalykite vidų šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu sudrėkinta mikropluošto šluoste. Atgal įstatykite lentynų atramas ir sudėkite priedus.

4.3 Belaidis ryšys

Prietaisui prijungti jums reikės:

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

4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad

pasirinktumėte / „Wi-Fi“ ryšys. Įjunkite arba išjunkite jį. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. Pakeitimas: Nuostatos.

„Wi-Fi“ ryšys numatytoji būseną – įjungta. Patarimus, kaip taupyti energiją, rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“.

① Siekiant užtikrinti saugumą, nuotolinis valdymas po 24 val išsijungia automatiškai. Jei reikia, registraciją pakartokite.

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

4.4 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 NIUS).

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Kaitinimo funkcijos

	Karšto oro srautas: Tolygus kepinimas, minkštumas, džiovinimas
	Apatinis + viršutinis kaitinimas: Tradicinis kepinimas
	Šaldytas maistas: Gruzdintos bulvytės, keptos bulvytės, azijietiški sūtinukai
	Picos programa / AirFry: Picos kepinimas / Maisto kepinimas naudojant mažiau aliejaus ir nenaudojant kepimo popieriaus.
	Apatinis kaitinimas: Pyragų kepinimas
	Atitirpinimas: Atitirpinimas

	Drėgnas konvek. kepinimas: Kepimas
	Grilis: Skrudinimas, kepinimas grilyje
	Turbo grilis: Mėsos kepinimas, skrudinimas

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

5.2 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

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

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

5.3 Laikmatis

1. Pasukite rankenėles, kad pasirinktumėte
kaitinimo funkciją ir, jei reikia,
nustatytumėte temperatūrą.

2. Spauskite , kol pasirodys
pageidaujama laikmačio funkcija:

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

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

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

3. Pasukite reguliatorių, kad nustatytumėte
laiką.

4. Paspauskite OK.

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

5.4 Įvedimas: Meniu

Atverkite meniu, kad galėtumėte pasirinkti ke-
pimo vadovą ar nustatymus.

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo
rankenėlę į  padėtį.

Ekrane matysite , , .

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

5.5 Nuostata: Kepimo vadovas

Kepimo vadovas antrinį meniu sudaro kon-
kreiems patiekalams sukurtos programos.
Programos paleidžiamos su atitinkamai pa-
rinktais nustatymais. Gaminimo metu galite
keisti programos laiką ir temperatūrą.

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo
rankenėlę į  padėtį.

2. Valdymo rankenėle pasirinkite .
Paspauskite OK.

3. Valdymo rankenėle pasirinkite patiekalą
(pvz., P1). Paspauskite OK.

4. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite
OK.

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

Submenui: Kepimo vadovas

Paaškinimas	
	Kad galėtumėte naudotis šia funkcija, turite prijungti maisto termometrą. Žr. Maisto termo- metras.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkai- tinkite.
	Lentynėlės lygis. Žr. Gaminio aprašymas.
Ekrane rodomas P ir patiekalo numeris , kurį rasite lentelėje.	
P1	Jautienos keps- nys, lengvai iš- keptas   2; kepimo skarda 1–1,5 kg; 4–5 cm storio
P2	Jautienos keps- nys, vidutiniš- kai iškeptas   2; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pa- kepkite įkaitintoje keptuvė- je. Įdėkite į prietaisą.
P3	Jautienos keps- nys, gerai iš- keptas
Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas, 180–220 g vienas gabalas; 3 cm storio	
P4	   3; kepimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje kep- tuvėje. Įdėkite į prietaisą.
Jautienos kepsnys / troškinta jautiena (ant- rekotas, storasis paslėpsnis) 1,5–2 kg	
P5	  2; kepimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje kep- tuvėje. Įpilkite skysčio. Įdėkite į prietaisą.
P6	Jautienos keps- nys, lengvai iš- keptas ¹⁾   2; kepimo skarda 1–1,5 kg; 4–5 cm storio
P7	Jautienos keps- nys, vidutiniš- kai iškeptas ¹⁾   2; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pa- kepkite įkaitintoje keptuvė- je. Įdėkite į prietaisą.
P8	Jautienos keps- nys, gerai iš- keptas ¹⁾

P9	Jautienos filė, lengvai iškeptą ¹⁾	  2; kepimo skarda
P10	Jautienos filė, vidutiniškai iškepta ¹⁾	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P11	Jautienos filė, gerai iškepta ¹⁾	
P12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	  2; kepimo indas ant grotelių , 0,8–1,5 kg; 4 cm storio Įpilkite skysčio. Uždengtas kepsnys.
P13	Kiaulienos sprandinės arba mentės kepsnys, 1,5–2 kg	  2; kepimo indas ant grotelių Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P14	Plėšyta kiauliena ¹⁾, 1,5–2 kg	  2; kepimo skarda Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.
P15	Kiaulienos mentė, 1–1,5 kg; 5–6 cm storio	  2; kepimo indas ant grotelių
P16	Kiaulienos šonkauliukai, 2–3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio	 3; gilus kepimo indas Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P17	Ėriuko koja su kaulais, 1,5–2 kg; 7–9 cm storio	  2; kepimo indas ant kepimo skardos Įpilkite skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P18	Visas viščiukas, 1–1,5 kg; šviežias	  2; troškinimo indas ant kepimo skardos Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų.
P19	Pusė viščiuko, 0,5–0,8 kg	  3; kepimo skarda
P20	Vištienos krūtinėlė, 180–200 g vienas gabalas	  2; troškinimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.

P21	Vištienos šlaunelės, šviežios	  3; kepimo skarda Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
P22	Antis, visa, 2–3 kg	  2; kepimo indas ant grotelių Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.
P23	Žąsis, visa, 4–5 kg	  2; gilus kepimo indas Įdėkite mėsą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
P24	Mėsos vyniotinis, 1 kg	  2; grotelės
P25	Visa žuvis, kepta ant grotelių, 0,5–1 kg viena žuvis	  2; kepimo skarda Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite prieskoniais bei žolelėmis.
P26	Žuvies filė	 3; troškinimo indas ant grotelių
P27	Varškės pyragas	 2; Ø 28 cm kepimo forma su nuimamais šonais ant grotelių
P28	Obuolių pyragas	 3; kepimo skarda
P29	Obuolių tartaletė	 2; pyrago kepimo forma ant grotelių
P30	Obuolių pyragas	 1; Ø 22 cm pyrago kepimo forma ant grotelių
P31	Šokoladiniai pyragaičiai, 2 kg tešlos	 3; gilus kepimo indas
P32	Keksiukai	 3; keksiukų kepimo skarda ant grotelių
P33	Keksas	 2; duonkepė ant grotelių
P34	Keptos bulvės, 1 kg	 2; kepimo skarda Naudokite nepjaustytas bulves su odele.
P35	Skiltelėmis pjaustytos keptos bulvės, 1 kg	 3; kepimo skarda, išklota kepimo popieriumi Supjaustykite bulves skiltelėmis.

	Ant grotelių kepamos įvairios daržovės, 1–1,5 kg
P36	 3; kepimo skarda, išklota kepimo popieriumi Supjaustykite daržoves.
P37	Kroketai, šaldyti, 0,5 kg  3; kepimo skarda
P38	Gruzdintos bulvytės, šaldytos, 0,75 kg  3; kepimo skarda
P39	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais, 1–1,5 kg  2; troškinimo indas ant grotelių
P40	Bulvių plokštainis (žalių bulvių) 1–1,5 kg  1; troškinimo indas ant grotelių Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.
P41	Šviežia pica, plona   2; kepimo skarda, išklota kepimo popieriumi
P42	Šviežia pica, stora   2; kepimo skarda, išklota kepimo popieriumi
P43	Kišas  2; kepimo forma ant grotelių
P44	Prancūziškas batonas / čiabata / balta duona, 0,8 kg   2; kepimo skarda, išklota kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
P45	Viso grūdo / ruginė / juoda duona, 1 kg   2; kepimo skarda, išklota kepimo popieriumi / duonkepė ant grotelių

1) Kepimas žemoje temperatūroje.

5.6 Keičiama: Nustatymai

1. Pasukite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę ties .
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte . Paspauskite OK.
3. Norėdami pasirinkti nustatymą pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite OK.
4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad sureguliuotumėte reikšmę. Paspauskite OK.

5. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išeitumėte iš Meniu.

Submeniu: Nustatymai

	Nustatymai	Reikšmė
01	Paros laikas	Pakeisti
02	Ekrano ryškumas	1 - 5
03	Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garso išjungimas
04	Išpėjamo signalo garsas	1 - 4
05	Maisto termometras veiksmas	1 – išpėjamasis signalas ir sustabdymas, 2 – išpėjamasis signalas
06	Laikmatis	Ijungti / išjungti
07	Orkaitės apšvietimas	Ijungti / išjungti
08	Greitas įkaitinimas	Ijungti / išjungti
09	Priminimas apie valymą	Ijungti / išjungti
10	„Wi-Fi“ ryšys	Ijungti / išjungti
11	Nuotolinis valdymas	Ijungti / išjungti
12	Atsijungti nuo tinklo	Taip / ne
13	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
14	Programinės įrangos versija	Tikrinti
15	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

5.7 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

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

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

 OK – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kad įjungtumėte funkciją.

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

 OK – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kad išjungtumėte funkciją.

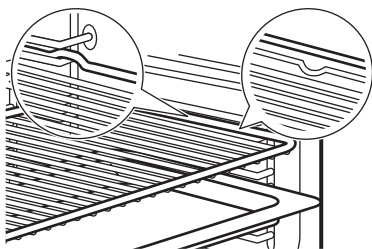
5.8 Priedai



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

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

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



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

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

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

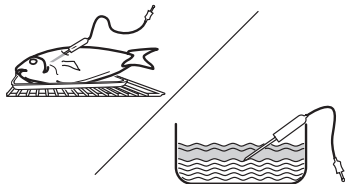
5.9 Maisto termometras

Matuoja temperatūrai maisto viduje.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

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

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



3. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą, esantį prietaiso viduje. Žr. Gaminio aprašymas. Ekrane rodomas Ekrane rodoma dabartinė maisto termometro temperatūra.
4. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK.
5. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį simbolį. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.
6. Išjunkite prietaisą.
7. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš prietaiso.

6. NAUDINGI PATARIMAI

6.1 Gaminimo rekomendacijos

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

Lentynų padėties skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Lentelėse naudojami simboliai:



Maisto tipas



Kaitinimo funkcija



Temperatūra



Lentynos padėtis



Maisto gaminimo trukmė (min)



Papildoma informacija

6.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

	°C		
Makaronų plokštainis	200–220	45–55	3
Bulvių plokštainis	180–200	70–85	3
Musaka	170–190	70–95	3
Lazanija	180–200	75–90	3
Įdaryti makaronai kaneloni	180–200	70–85	3
Duonos pudingas	190–200	55–70	3
Ryžių pudingas	170–190	45–60	3
Biskvitinės tešlos obuolių pyragas (apvali ke-pimo forma)	160–170	70–80	3
Balta duona	190–200	55–70	3

6.3 Informacija bandymų laboratorijoms

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

	°C			
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 ir 4	1)2)

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

- 1) Kepimo skardą naudokite taip, kad nuolydis būtų durielių pusėje.
- 2) Įkaitinkite prietaisą.
- 3) Naudokite Grotelės.
- 4) 2 įstrižai sudėtos kepimo formos (Ø 20 cm). Dešinioji turi būti priekyje kairiosios.
- 5) Pagal: IEC 60350-1:2016 ir IEC 60350-1:2023.

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

7.1 Pastabos dėl valymo

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

7.2 Lentynų atramų

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.
3. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite.

4. Sudėkite lentynų atramas atgal į jų pradinę padėtį. Pakartokite veiksmus atvirkštine tvarka.

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

7.3 Pirolizinis valymas

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

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

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

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

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

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

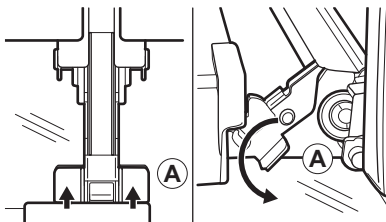
8. Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.
9. Palaukite, kol prietaisas atvės ir durelės atsідarys. Orkaitės vidų valykite suvilgyta švelnia šluoste.

7.4 Priminimas apie valymą

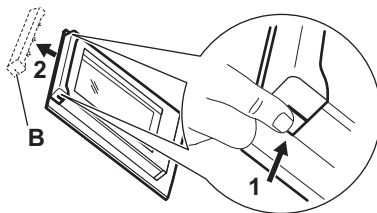
Kai pasibaigus maisto ruošimo ciklui ekrane pastebėsite mirksintį indikatorį $\equiv$, laikas atlikti pirolizinį valymą. Šį priminimą galite išjungti pagalbiniam meniu: Nustatymai. Žr. „Kasdienis naudojimas“, „Keitimas“. Nustatymai.

7.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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



4. Uždarykite dures iš dalies, kol jos sustos, tada nukelkite jas nuo vyrių. Būkite atsargūs, durelės yra sunkios.
5. Paguldykite dures 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.

7.6 Lemputės keitimas

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

Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.

Viršutinė lemputė

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

8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

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

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

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

Prietaisas neįkaista.

- Nevisiškai uždarytos durelės.
- Užraktas – įjungta.

- Įjungta automatinio išsijungimo funkcija.

Lemputė neveikia. – Lemputė perdegusi. Pakeiskite lemputę.

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

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

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

Err C2 – Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.

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

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

9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

Tiekėjo pavadinimas	AEG
Modelio identifikatorius	GS6PB51FAB 944035210 OS6PB50KAB 944035141 OS6PB511AB 944035187 OS6PB52WAB 944035012 TS6PB521AB 944035140 TS6PB531AB 944035125
Energijos efektyvumo rodyklė	81,2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	71 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė

Masė	GS6PB51FAB	34,0 kg
	OS6PB50KAB	33,5 kg
	OS6PB511AB	34,0 kg
	OS6PB52WAB	33,5 kg
	TS6PB521AB	33,5 kg
	TS6PB531AB	34,0 kg

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-1.

9.2 Informacijos reikalavimai pagal Reglamentą (ES) 2023/826

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0,8 W
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 Energijos taupymo patarimai

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

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

- Jei įmanoma, išjunkite „Wi-Fi“, kad taupytumėte energiją. Žr. Prieš naudojant pirmą kartą.
- Automatinis išsijungimas – saugumo sumetimais, jei šildymo funkcija yra aktyvi ir nustatymai nekeičiami, prietaisas po tam tikro laiko automatiškai išsijungs. Jeigu ketinate naudotis kaitinimo funkcija ilgiau nei laikotarpį, po kurio suveikia automatinis išsijungimas, nustatykite maisto gaminimo trukmę.
 - 12,5 val: 30–115 °C
 - 8,5 val: 120–195 °C
 - 5,5 val: 200–245 °C
 - 3 val: ne daugiau kaip 250 °C

10. APLINKOS APSAUGA

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

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

This image shows a full page of white paper with horizontal dashed lines, typical of primary school writing paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

