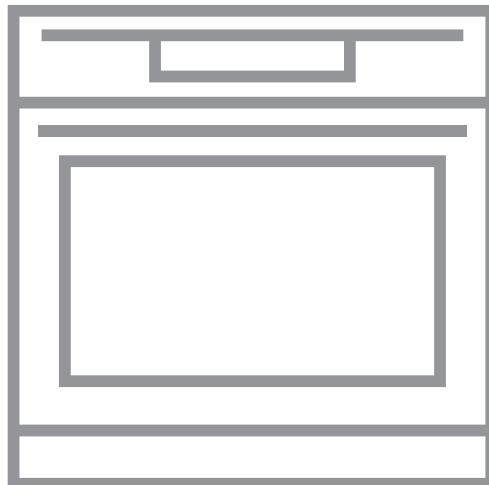


► BPE548370M

ET	Kasutusjuhend Ahi
LV	Lietošanas instrukcija Cepeškrāsns
LT	Naudojimo instrukcija Orkaitė
PT	Manual de instruções Forno
ES	Manual de instrucciones Horno

USER MANUAL



AEG

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Täname, et valisite selle AEG toote. Töötasime selle välja, et saaksite palju aastaid nautida laitmatuid tulemusi, ning lisasime elu lihtsustavaid uuenduslikke funktsioone, mida te tavalistele seadmete juures ei pruugi leida. Leidke mõni minut aega ning lugege, kuidas seadmega parimaid tulemusi saavutada.

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



nõuandeid, brošüüre, törkeotsingu, remondi- ja hooldusteeavet:
www.aeg.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registeraeg.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil
www.aeg.com/shop



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



KLIENTITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, osanumber (PNC), seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

Üldine teave ja vihjad

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	4	3. TOOTE KIRJELDUS.....	9
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	4	3.1 Üldine ülevaade.....	10
1.2 Üldine ohutus.....	4	3.2 Lisatarvikud.....	10
2. OHUTUSJUHISED.....	5	4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE....	11
2.1 Paigaldamine.....	5	4.1 Sisselükatavad nupud.....	11
2.2 Elektrühendus.....	6	4.2 Juhtpaneel.....	11
2.3 Kasutamine.....	7	5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	12
2.4 Puhastus ja hooldus.....	8	5.1 Esmane puhastamine.....	13
2.5 Pürolüüspuhastamine.....	8	5.2 Algne eelkuumutamine.....	13
2.6 Sisevalgustus.....	9	5.3 Juhtmevaba ühendus	13
2.7 Hooldus.....	9	5.4 Tarkvaralitsentsid.....	14
2.8 Kõrvaldamine.....	9		

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	14
6.1	
Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid..	14
6.2 Küpsetusrežiimid.....	15
6.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördöhuga.....	16
6.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine.....	16
6.5 Juhendatud küpsetamine retseptidega.....	17
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	22
7.1 Kella funktsioonid.....	22
7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.....	22
8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD.....	23
8.1 Tarvikute sisestamine.....	24
8.2 Toidusensor.....	24
9. LISAFUNKTSIOONID.....	26
9.1 Lukk.....	26
9.2 Automaatne väljalülitus.....	26
9.3 Jahutusventilaator.....	27
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	27
10.1 Niiske küpsetus pöördöhuga.....	27
10.2 Niiske küpsetus pöördöhuga - soovitatavad tarvikud.....	27
10.3 Küpsetustabelid testimisasutustele.....	28
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	30
11.1 Juhised puhastamiseks.....	30
11.2 Kuidas eemaldada: restitoed	31
11.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine.....	31
11.4 Puhastamise meeldetuletus.....	32
11.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uk s.....	32
11.6 Kuidas asendada: lamp.....	34
12. VEAOTSING.....	34
12.1 Mida teha, kui.....	34
12.2 Hooldusteave.....	36
13. ENERGIATÖHUSUS.....	36
13.1 Tooteteave ja toote infoleht*.....	36
13.2 Energia kokkuhoid.....	37
14. MENÜÜ STRUKTUUR.....	37
14.1 Menüü.....	37



1. ▲ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmost eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega mobiilseadmega, milles on My AEG Kitchen.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmost eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.

- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS! Elektrilöögi ärahoitmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tömmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgselina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärvel võib klaas puruneda
- Väljavalgunud liigne vedelik tuleb enne pürolüütilist puhastamist eemaldada. Eemaldage ahjust kõik osad.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanoosid.

OHUTUSJUHISED

- Ärge tömmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.
- Integreeritud seade peab vastama standardi DIN 68930 stabiilsusnõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	578 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosa laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1027 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560 x 20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4 x 25 mm

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögiohut!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.

- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoidluskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tömmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselülideid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, pöletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks (siseruumides) kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktivierige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge oma Wi-Fi parooli jagage.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailkihi kahjustamise või värvimuumutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage aluminiiumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värv muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi soojendamiseks.
- Küpsetage alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspanteelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspanteeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjalil kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimissvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Pürolüüspuhastamine



HOIATUS!

Pürolüütile režiimiga kaasnev vigastusoht / tuleohut / keemiliste heitmete (aurud) eraldumine.

- Enne pürolüütile isepehastust- või esimese kasutamise läbiviimist eemaldage ahjuöönsusest:
 - kõik toidujäätmehed, õli ja rasvapritsmed või -jäägid.
 - kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjurestid, külgsiinid jm ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, sõõgiriistad jne.
- Lugege hoolikalt pürolüüspuhastamise kohta käivaid juhiseid.
- Hoidke väikesed pürolüütile puhastamise ajal seadmest eemal Seade läheb väga kuumaks ja kuum öhk väljub eesmistes jahutusavadeist.
- Pürolüütiline puhastus on kõrge temperatuuri juures läbiviidav toiming, mille puhul võivad küpsetusjäädikid ja ahju materjalidest eralduda aurud. Seetõttu on soovitatav teha järgmist:
 - pürolüütile puhastamise ajal ja pärast seda tuulutage ruumi hoolikalt.
 - esmakordsel maksimaalse temperatuuri kasutamisel ja pärast seda tuleb ruumi korralikult tuulutada.
- Erinevalt inimestest võivad mõned linnud ja roomajad pürolüütile puhastuse ajal ahjust eralduvate aurude suhtes väga tundlikud olla.
 - Viige kõik lemmikloomad (eriti linnud) pürolüüspuhastamise ajaks ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise ajal ja pärast seda seadme läheduses eemale hästi tuulutatud kohta.
- Ka väikesed lemmikloomad võivad pürolüütile puhastuse ajal ahjude läheduses tekkivate temperatuurikõikumiste suhtes üsna tundlikud olla.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüütile puhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aure.

- Ülal kirjeldatud aurud, mis pürolüütilistest ahjudest või küpsetusjääkidest eralduvad, ei ole inimestele, sealhulgas väikestele ega haigusi põdevatele inimestele ohtlikud.

2.6 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilögi oht!

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

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine



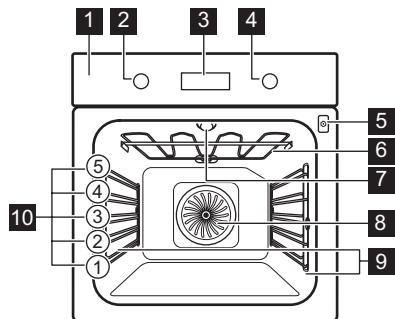
HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Löögake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade

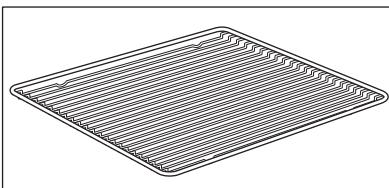


- 1** Juhtpaneel
- 2** Küpsetusrežiimide nupp
- 3** Ekraan
- 4** Juhnupp
- 5** Toidutermomeetri pesa
- 6** Kuumutuselement
- 7** Lamp
- 8** Ventilaator
- 9** Riiilitugi, eemaldatav
- 10** Riiuli asendid

3.2 Lisatarvikud

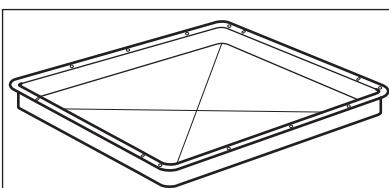
Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



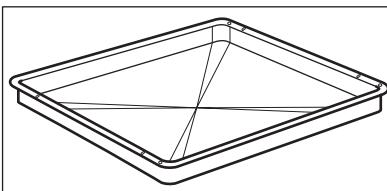
Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



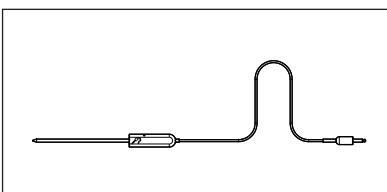
Grill-/küpsetuspann

Küpsetamiseks ja rõstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



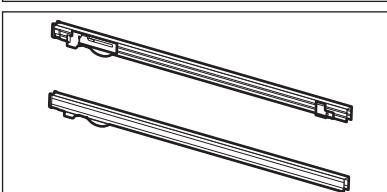
Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatresti hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.



4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

4.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

4.2 Juhtpaneel

Juhtpaneeli sensorväljad					Vajutage	Pöörake nuppu
Taimer	Kiirkuumutus	Sisevalgustus	Toidusensor	OK		
Valige küpsetusrežiim, et ahi sisse lülitada.						
Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.						

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

	Kui küpsetusrežiimide nupp on väljas-asendis, läheb ekraan ooterežiimi.
	Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seadud temperatuuri, kellaega ja teisi saadaolevaid funktsioone.
	Ekraan maksimaalse valitud funktsionide hulgaga.

Ekraani indikaatorid				
Taimeri indikaatorid:				
Wi-Fi indikaator – vilgub, kui ahju saab ühendada WiFi-ga.	Kaugjuhtimine indikaator – ahju saab kaugjuhtida.			
Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.	Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.			

Edenemisriba – temperatuuri või aja jaoks.	
Toidusensor indikaator	

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

	HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.
--	---

5.1 Esmane puhastamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi ahi ja seadke aeg:			
			 0:00 Seadke kellaajad. Vajutage nuppu OK.

5.2 Algne eelkuumutamine

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.	
1. samm	Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.
2. samm	Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: <input type="checkbox"/> Laske ahjul 1 h töötada.
3. samm	Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: <input checked="" type="checkbox"/> Laske ahjul 15 min töötada.
(i) Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhnna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.	

5.3 Juhtmevaba ühendus

Ahju ühendamiseks on vaja:

- Interneti-ühendusega WiFi-vörku.
- WiFi-vörku ühendatud mobiilseadet.

1. sam m	Laadige alla mobiilirakendus My AEG Kitchen ja järgige alltoodud sammude juhiseid.
2. sam m	Pöörake nuppu, et valida: .

Sagedus	2,4 GHz WLAN	5GHz WLAN indikaator
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maksimaalne võimsus	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
WiFi-moodul	NIU5-50	

Bluetoochi sagedus	2400–2483,5 MHz
Protokoll	LE: DSSS
Maksimaalne võimsus	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Järgmiste ELi liikmesriikide suhtes kehtivad direktiivi 2014/53/EL sätted: Austria, Belgia, Bulgaaria, Eesti, Hispaania, Holland, Horvaatia, Iirimaa, Itaalia, Kreeka, Küpros, Leedu, Luxemburg, Läti, Malta, Norra, Poola, Portugal, Prantsusmaa, Roots, Rumeenia, Saksamaa, Slovakkia, Sloveenia, Soome, Šveits, Taani, Tšehhi Vabariik, Türgi, Ungari, Ühendkuningriik.

5.4 Tarkvaralitsentsid

Selle toote tarkvara sisaldb komponente, mis pöhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvaral. AEG täanab avatud tarkvara ja robootikakogukondi panuse eest arendusprojekti.

Juurdepääsu saamiseks selliste tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvarakomponentide lähtekoodile, mille litsentsitingimused rõuavad avaldamist, ning nende täieliku autoriõiguse teabe ja kohaldavate litsentsitingimustega tutvumiseks minge aadressil <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (kaust NIU5).

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

Alustage küpsetamist	
1. samm	2. samm
 	 

Alustage küpsetamist	
Seadke küpsetusrežiim	Seadke temperatuur.

6.2 Küpsetusrežiimid

Tavalised küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Pöördöhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja rõstimiseks.
 Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) kröbestamiseks.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja kröbeda põhja saavutamiseks.
 Alumine kuumutus	Kröbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.
 Niiske küpsetus pöördöhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördöhuga.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva rõstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide rõstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Menüü	Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puastamine, Seaded.

6.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuetega järgimiseks vastavalt määrustele EL 65/2014 ja EL 66/2014. Testid vastavalt standardile EN 60350-1.

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

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

Toiduvalmistamisjuhised leiate jaotisest "Nõuanded ja näpunäited", Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõundeid leiate jaotise „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.

6.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine

Iga selles alammenüüs oleva toidu juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.

Möningate roogade puhul võite valmista- seks kasutada ka järgmisi funktsioone.	Toidu küpsetamiskraad:
<ul style="list-style-type: none">Toidusensor	<ul style="list-style-type: none">VäheküpsKeskmineTäisküps

Juhendatud küpsetamine – kasutage seda toidu kiireks valmistamiseks vaikesätetega:

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
 ≡	 ✗	 1 - 45	 OK

Juhendatud küpsetamine – kasutage seda toidu kiireks valmistamiseks vaikesätetega:

Sisenege menüüsse.	Valige Juhendatud küpsetamine. Vajutage OK.	Valige toit. Vajutage nuppu OK.	Sisestage toit ahju. Kinnitage sätted.
--------------------	---	---------------------------------	--

6.5 Juhendatud küpsetamine retseptidega

Selitus	
	Toidusensor saadaval. Pange Toidusensor toidu kõige paksemasse kohata. Kui toit saavutab seadud Toidusensor temperatuuri, lülitub ahi välja.
	Enne küpsetamist eelkuumutage ahju.
	Riiuli tasand.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.

	Toit	Kaal	Riiuli tasand/tarvik	Kestus
Veiseliha 				
P1	Rostbiif, väheküpss			~ 40 min
P2	Rostbiif, pool-küpss	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 50 min
P3	Rostbiif, täisküpss			~ 60 min
P4	Steik, pool-küpss	180 – 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	3; toidu rõstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 15 min
P5	Veiseliha rostbiif / hau-tatud veiseli-ha (ribiliha, si-setükki, läbi-kasvanud)	1,5 – 2 kg	2; toidu rõstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage see ahju.	~ 120 min

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riiuli tasand/tarvik	Kestus
P6	Rostbiif, väheküps (aeglane küpsetamine)			~ 75 min
P7	Rostbiif, poolküps (aeglane küpsetamine)	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 85 min
P8	Rostbiif, täisküps (aeglane küpsetamine)			~ 130 min
P9	Filee, väheküps LTC* (aeglane küpsetamine)			~ 75 min
P10	Filee, poolküps (aeglane küpsetamine)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 90 min
P11	Filee, täisküps (aeglane küpsetamine)			~ 120 min
Vasikaliha ☺				
P12	Röstitud vasikaliha (nt abatükk)	0,8 – 1,5 kg; 4 cm paksused tükid	2; toidu rõstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vadelikku. Röstpraad, kaetud.	~ 80 min
Sealiha ☺ ☺				
P13	Röstitud seakel või abatükk	1,5 – 2 kg	2; toidu rõstimine traatrestil Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	~ 120 min
P14	Rebitud sealiha LTC	1,5 – 2 kg	2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.	~ 215 min

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riiuli tasand/tarvik	Kestus
P15	Seljatükk, värsk	1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksu- sused viilud	2; toidu rõostamine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 55 min
P16	Searibid	2 – 3 kg; ka- sutage too- reid, 2 – 3 cm paksu- soid searibi- sid	3; ahjupann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	90 min
Lammas				
P17	Tallekoot, luu- dega	1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm paksu- sused tükid	2; toidu rõostamine küpsetusplaadil Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	~ 130 min
Linnuliha				
P18	Kana, terve	1 – 1,5 kg; värsk	2; vormiroog küpsetusplaadil Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.	~ 60 min
P19	Pool kana	0,5 – 0,8 kg	3 ; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 40 min
P20	Kanarind	180 – 200 g tükid	2; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuumal pannil.	~ 25 min
P21	Kanakoivad, värsked	-	3; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.	~ 30 min
P22	Part, terve	2 – 3 kg	2; toidu rõostamine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha rõostimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.	~ 100 min

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riiuli tasand/tarvik	Kestus
P23	Hani, terve	4 – 5 kg	2; ahjupann Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sūgavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.	~ 110 min
Muu				
P24	Pikkpoiss	1 kg	2; traatrest Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 60 min
Kala				
P25	Terve kala, grillitud	0,5 – 1 kg kala kohta	2 ; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.	~ 30 min
P26	Kalafilee	-	3; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.	20 min
Magusad küpsetised/magustoidud				
P27	Juustukook	-	2; Ø 28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil	90 min
P28	Õunakook	-	3; küpsetusplaat	45 min
P29	Õunakook	-	2; koogivorm traatrestil	40 min
P30	Õunapirukas	-	1; Ø 22 cm koogivorm traatrestil	60 min
P31	Šokolaadi-koogikesed	2kg	3; ahjupann	30 min
P32	Šokolaadi-muffinid	-	3; muffiniallus traatrestil	25 min
P33	Pätsikook	-	2; leivapann traatrestil	50 min
Köögiviljatoidud/lisandid				

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riiuli tasand/tarvik	Kestus
P34	Küpsetatud kartulid	1 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 2; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.	50 min
P35	Viilud	1 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürts. Lõigake kartulid tükkideks.	35 min
P36	Grillitud köögiviljasegu	1 – 1,5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürts. Lõigake köögiviljad tükkideks.	30 min
P37	Kroketid, külmutatud	0,5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3; küpsetusplaat	25 min
P38	Kartulipallikesed, külmutatud	0,75 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3; küpsetusplaat	25 min
Gratäänid, leib ja pitsa 				
P39	Lasanje/nuudlivorm	1 – 1,5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 2; vormiroog traatrestil	45 min
P40	Kartuligratääni	1 – 1,5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 1; vormiroog traatrestil	50 min
P41	Värske pitsa, õhuke	-	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat	15 min
P42	Värske pitsa, paks	-	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat	25 min
P43	Quiche	-	<input checked="" type="checkbox"/> 2; küpsetusvorm traatrestil	45 min
P44	Baguette/ciabatta/sai	0,8 kg	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.	30 min

KELLA FUNKTSIOONID

	Toit	Kaal	Riiuli tasand/tarvik	Kestus
P45	Täisteraleib/ rukkleib/täis- teraline must leib leivapan- nil	1 kg	 2; küpsetuspaberiga vooderda- tud küpsetusplaat/ traatrest	60 min

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kella funktsioonid

Kella funktsioon	Kasutamine
	Minutilugeja. Kui timer jõuab lõpule, kõlab signaal.
	Küpsetusaeg. Kui timer jõuab lõpule, kõlab signaal ja küpsetusrežiim lõpetab töö.
	Viivitusaeg. Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
	Uptimer. Maksimumaag on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Uptimer sisse ja välja lülitamiseks valige: Menüü, Seaded.

7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

Kuidas seadistada: Kellaeg		
1. samm	2. samm	3. samm
		
Kellaaja muutmiseks sisenege menüüsse ja valige Sätted, Kellaeg.	Seadke kell.	Vajutage: OK.

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

Kuidas seadistada: Minutilugeja			
1. samm	Näidikul kuvatakse: 0:00 	2. samm	3. samm
Vajutage:		SeadkeMinutilugeja	Vajutage: OK.
Taimer alustab kohe pöördloendust.			

Kuidas seadistada: Küpsetusaeg				
1. samm	2. samm	Näidikul kuvatakse: 0:00 	3. samm	4. samm
Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.	Vajutage korduvalt:		Seadke küpsetusaeg.	Vajutage: OK.
Taimer alustab kohe pöördloendust.				

Kuidas seadistada: Viivitusaeg							
1. samm	2. samm	Ekraanil kuvatakse: kella-aeg START	3. samm	4. samm	Näidikul kuvatakse: ---: STOPP	5. samm	6. samm
Seadke küpsetusrežiim.	Vajutage korduvalt:		Seadke algus-aeg.	Vajutage: OK.		Seadke lõppaeg.	Vajutage: OK.
Taimer alustab kindlal algusajal pöördloendust.							

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

8.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Need sälgud aitavad ära hoida ka kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

<p>Traatrest: Lükake rest restitoe juhtsoonetele .</p>	
<p>Küpsetusplaat /Sügav pann: Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahel.</p>	
<p>Traatrest, Küpsetusplaat /Sügav pann: Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.</p>	

8.2 Toidusensor

Toidusensor- mõõdab toidu sisetemperatuuri.

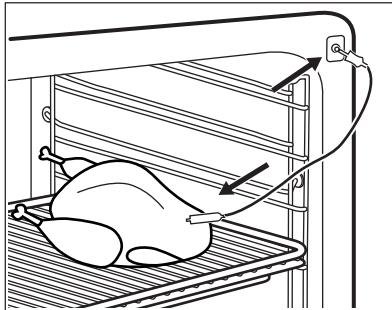
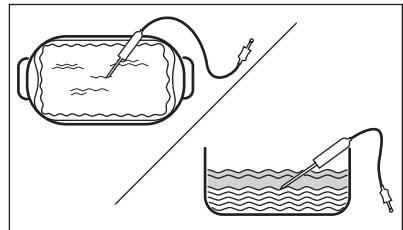
Saadaval on kaks temperatuurisätet:	
°C Ahju temperatuur.	Toidu sisetemperatuur.

Parimateks küpsetustulemusteks:		
Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.	– mitte kasutada vedelate toitude puhul.	– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.

Kuidas kasutada: Toidusensor

1. sam m	Lülitage ahi sisse.
2. sam m	Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
3. sam m	Sisestamine: Toidusensor.

Liha, linnuliha ja kala	Vormiroog
Suruge Toidusensor ots liha või kala keskossa, kõige paksemasse kohta. Jälgige, et Toidusensor oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.	Sisestage Toidusensor ots täpselt vormirooa keskossa. Toidusensor peaks üpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusnõu äärist Toidusensorsilikoonist käepideme kinnitamiseks. Toidusensor ots ei tohiks puudutada küpsetusnõu põhja.

	
---	---

LISAFUNKTSIOONID

4. sam m	Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.
5. sam m	 – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
6. sam m	OK – vajutage kinnitamiseks. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.
7. sam m	Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja töstke toit ahjust välja.  HOIATUS! Pöletusoht: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.

9. LISAFUNKTSIOONID

9.1 Lukk

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.		
Lülitage see sisse, kui ahi töötab – seatud küpsetamine jätkub, juhtpaneel on lukustatud. Lülitage see sisse, kui ahi on väljas – ahju ei saa sisse lülitada, juhtpaneel on lukustatud.		
 	OK – funktsiooni sisse lülitmiseks vajutage ja hoidke. Kostab signaal.	OK – funktsiooni välja lülitmiseks vajutage ja hoidke.
 3 x  – vilgub, kui lukustus on sisse lülitatud.		

9.2 Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub ahi mõne aja pärast välja, kui küpsetusrežiim töötab ja te ühegi sätet ei muuda.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (h)
200 - 245	5.5
250 – maksimum	3

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

9.3 Jahutusventilaator

Ahu töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Ahu välja lülitades võib jahutusventilaator jätkata tööd seni, kuni ahi on maha jahtunud.

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

10.1 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.
Kasutage kolmandat riilutasandit.

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

10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitatavad tarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga nõusid. Need tömbavad kuumust paremini sisse kui heledad ja peegelduvad pinnad.

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

Pitsapann	Küpsetusnõu	Portsjoninõu	Pirukavorm

10.3 Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsetamine vormides				
Rasvatu keeks	Pöördöhk	140 - 150 ($^{\circ}\text{C}$)	35 - 50 (min)	2
Rasvatu keeks	Ülemine + alumine kuumutus	160	35 - 50	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördöhk	160	60 - 90	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	180	70 - 90	1



KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsised



Kasutage kolmandat tasandit.

Liivaküpsised / Taignaribad	Pöördöhk	140	25 - 40
Liivaküpsised / Taignaribad, tühja ahju eelkuumutamine	Ülemine + alumine kuumutus	160	20 - 30
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördöhk	150	20 - 35
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Ülemine + alumine kuumutus	170	20 - 30



KÜPSETAMINE MITMEL TASANDIL. Küpsised

Liivaküpsised / Taignaribad	Pöördöhk	140	25 - 45	1 / 4
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördöhk	150	23 - 40	1 / 4
Rasvatu keeks	Pöördöhk	160	35 - 50	1 / 4

PUHASTUS JA HOOLDUS



GRILLIMINE



Eelsoojendage tühta ahju 5 minutit.



Grill maksimaalse temperatuuriseadega.

Röstleib/-sai	Grill	1 - 3	5
Biifsteek, pöörake poole valmistusaja möödudes	Grill	24 - 30	4

11. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käitlevaid peatükke.

11.1 Juhised puhastamiseks

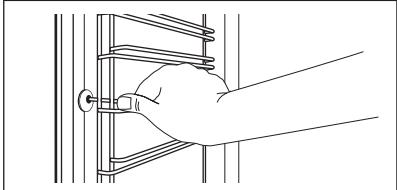
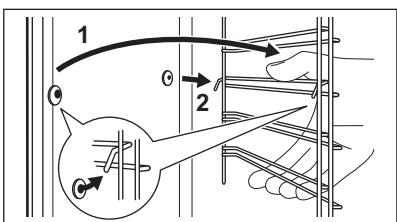
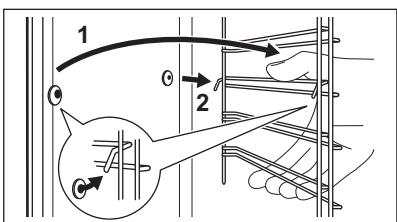
 Puhastusvahendid	Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
	Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
	Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

 Igapäevane kasutamine	Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
	Ärge jätkae toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisemust pehme lapiga.

 Tarvikud	<p>Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.</p> <p>Ärge puhastage mittenakkova pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.</p>
--	---

11.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

1. samm Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	
2. samm Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgseina küljest lahti.	
3. samm Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgseina küljest lahti ja eemaldage tugi.	
4. samm Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiiniide tökked peavad olema suunatud ettepoole.	

11.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüspuhastamine.



HOIATUS!

Eksisteerib põletusoht.



ETTEVAATUST!

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

Enne Pürolüüspuhastamine:		
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.	Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklasti sooja vee, pehmetömilise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.

PUHASTUS JA HOOLDUS

Pürolüüspuhastamine	
1. samm	Sisenege menüüsse: Puhastamine 
Funktsioon	Kestus
C1 - Kerge puhastamine	1 h
C2 - Tavaline puhastamine	1 h 30 min
C3 - Põhjalik puhastamine	3 h
2. samm	OK – vajutage, et valida puhastusprogramm.
3. samm	OK – vajutage, et alustada puhastamist.
4. samm	Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.
<p> Puhastamise ajal ahju tuli ei põle.</p> <p>Kui ahi on jöudnud seatud temperatuurini, uks lukustub. Kuni ukse avanemiseni kuvatakse ekraanil: .</p>	

Kui puhastamine lõpeb:		
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Puhastage ahju sisemust pehme lapiga.	Eemaldage jäagid ahju põhjast.

11.4 Puhastamise meeldetuletus

Ahi tuletab teile meelde, millal seda tuleb pürolüütilise funktsiooniga puhastada:	
 vilgub ekraanil 5 sekundit pärast iga toiduvalmistamisseanssi.	Meeldetuletuse välja lülitamiseks sisenege Menüü ja valige Seaded, Puhastamise meeldetuletus.

11.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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



HOIATUS!
Uks on raske.



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

1. sam m	Sulgege uks korralikult.	
2. sam m	Tööstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovald (A), mis paiknevad kahel uksehingel.	
3. sam m	Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tömmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülg allpool, pehmeme ja tasasele pinnale.	
4. sam m	Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliisti (B) kummaltki küljelt sisepoolle, et klamberkinnitus vabastada.	
5. sam m	Eemaldamiseks tömmake ukseliisti ettepoole.	
6. sam m	Hoidke ukse klaaspaneelle ülaservast ühekaupa kinni ja tömmake need, suunaga üles, juhikust välja.	
7. sam m	Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.	
8. sam m	Pärast puastamist korake eeltoodud samme vastupidises järjestuses.	
9. sam m	Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks.	

VEAOTSING

11.6 Kuidas asendada: lamp



HOIATUS!

Elektrilõõgi oht!

Lamp võib olla kuum.

Enne lambi vahetamist:

1. samm	2. samm	3. samm
Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.	Eemaldage ahi vooluvõrgust.	Pange ahuju põhjale riie.

Ülemine lamp

1. samm	Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.	
2. samm	Puhastage klaaskate.	
3. samm	Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.	
4. samm	Paigaldage klaaskate.	

12. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

	Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene
Probleem	Kontrollige, kas:
Ahuju ei saa käivitada või kasutada.	Ahi ei ole õigesti elektrivõrku ühendatud.

	Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene
Ahi ei kuumene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Ahi ei kuumene.	Ahjuuks on lukustatud.
Ahi ei kuumene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Ahi ei kuumene.	Lapselukk on välja lülitatud.

	Komponendid
Probleem	Kontrollige, kas:
Lamp on välja lülitatud.	Niiske küpsetus pöördöhuga – on sisse lülitatud.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.
Toidusensor ei tööta.	Toidusensoristik on täielikult pesasse lükatud.

	Weakoodid
Ekraanil kuvatakse...	Kontrollige, kas:
Err C2	Olete Toidusensor pistiku pesast eemaldanud.
Err C3	Ahjuuks on suletud või ukselukk ei ole katki.
Err F102	Ahjuuks on lukustatud.
Err F102	Ukselukk ei ole katki.
0:00	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaaeg.
Kui ekraanil kuvatakse weakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et ahi taaskäivitada. Kui weakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.	

12.2 Hooldusteave

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

Teeninduskeskuse andmed leiata andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:	
Mudel (MOD.)
Tootenumber (PNC)
Seerianumber (S.N.)

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteteave ja toote infoleht*

Tarnija nimi	AEG
Mudeli tunnus	BPE548370M 944188505
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	1.09 kWh/tsüklis
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.69 kWh/tsüklis
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	71 l
Ahu tüüp	Sisseehitatud ahi
Mass	35.0 kg

* Euroopa Liidu puhul vastavalt EL-i määrustele 65/2014 ja 66/2014.

Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B.

Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid. – Toimivuse mõõtmeetodid.

13.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevalnesel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et ahjuuks on ahju töötamise ajal suletud. Ärge küpsetamise ajal ahjuust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnöusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördöhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiiks pöördöhuga küpsetusrežiime.

Jääkkumus

Ventilaator ja valgusti jäädvad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jäääkkumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3 –10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahju sees oleva jäääkkumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jäääkkumust.

Toidu soojashoidmine

Jääkkumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Ekraanile ilmub jäääkkumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Niiske küpsetus pöördöhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

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

14. MENÜÜ STRUKTUUR

14.1 Menüü



– valige, et sisestada Menüü.

Menüü struktuur

Juhendatud küpsetamine	Puhastamine	Seaded
------------------------	-------------	--------

MENÜÜ STRUKTUUR

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
	 OK	 O1 - O15	 OK	
Valige Menüü, Seaded.	Kinnitage sätted.	Valige säte.	Kinnitage sätted.	Reguleerige väärtust ja vajuta nuppu OK.

Seaded					
O1	Kellaaeg	Muuda	O2	Ekraani heledus	1 - 5
O3	Nuputoonid	1 - Piiks 2 - Klöps 3 - Heli väljas	O4	Helitugevus	1 - 4
O5	Toidusensor Toiming	1 - Alarm ja stopp 2 - Alarm	O6	Uptimer	Sees/Väljas
O7	Sisevalgustus	Sees/Väljas	O8	Kiirkuumutus	Sees/Väljas
O9	Puhastamise meeldetuletus	Sees/Väljas	O10	Wi-Fi	Sees/Väljas
O11	Automaatne kaugtöötamine	Sees/Väljas	O12	Tühista võrk	Jah/ei
O13	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468	O14	Tarkvaraversioon	Kontrollida
O15	Taasta tehaseseedad	Jah/ei			

15. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG izstrādājumu! Esam to radījuši, lai nodrošinātu nevainojamu izpildi daudzu gadu garumā, izmantojot inovatīvas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi — iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes tam, lai izlasītu šo materiālu un gūtu labākus rezultātus.

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

www.aeg.com/support



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registeraeg.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

www.aeg.com/shop



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



KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

Uzmanību / drošības informācija

Vispārīga informācija un ieteikumi

Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	41	2.7 Servisa izvēlne.....	46
1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....	41	2.8 Likvidēšana.....	46
1.2 Vispārīgā drošība.....	41	3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	46
2. DROŠĪBAS NORĀDIJUMI.....	42	3.1 Vispārējs pārskats.....	46
2.1 Uzstādīšana.....	42	3.2 Papildpiederumi.....	47
2.2 Pieslēgums elektrotīklam.....	43	4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....	47
2.3 Lietošana.....	44	4.1 Iegremdējamie regulatori.....	47
2.4 Aprūpe un tīrišana.....	45	4.2 Vadības panelis.....	48
2.5 Pirolītiskā tīrišana.....	45		
2.6 Iekšējais apgaismojums.....	45		

SATURS

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES... 49	
5.1 Sākotnējā tīrišana.....	49
5.2 Sākotnējā uzkarsēšana.....	49
5.3 Bezvadu savienojums 	50
5.4 Programmatūras licences.....	51
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... 51	
6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	51
6.2 Karsēšanas funkcijas.....	51
6.3 Ieslēgtas piezīmes: Ventilatora kars. ar mitrumu.....	53
6.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana.....	53
6.5 Gatavošanas palīgs ar receptēm.....	53
7. PULKSTENA FUNKCIJAS..... 59	
7.1 Pulksteņa funkcijas.....	59
7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana.....	60
8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI..... 61	
8.1 Piederumu ievietošana.....	61
8.2 Termozonde.....	62
9. PAPILDFUNKCIJAS..... 63	
9.1 Bloķēšana.....	64
9.2 Automātiskā izslēgšanās.....	64
9.3 Dzesēšanas ventilators.....	64
10. PADOMI UN IETEIKUMI..... 64	
10.1 Ventilatora kars. ar mitrumu.....	64
10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piedierumi.....	65
10.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm.....	65
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... 67	
11.1 Piezīmes par tīrišanu.....	68
11.2 Kā izņemt: Plauktu balsti	68
11.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrišana izmantošana.....	69
11.4 Tīrišanas atgādinājums.....	70
11.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis.....	70
11.6 Kā nomainīt: Lampa.....	71
12. PROBLĒMRISINĀŠANA..... 72	
12.1 Kā rīkoties, ja.....	72
12.2 Apkopes dati.....	73
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... 74	
13.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa*.....	74
13.2 Elektroenerģijas taupīšana.....	75
14. IZVĒLNES STRUKTŪRA..... 75	
14.1 Izvēlne.....	75



My AEG Kitchen app

Available on the App Store GET IT ON Google Play

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci un komplektācijā iekļautajām mobilajām ierīcēm My AEG Kitchen.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU! Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Ierīces pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības triecienu riska, to jānomaina ražotājam,

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.

- BRĪDINĀJUMS! Pirms lampas mainīšanas pārliecīnieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādīt plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas ir jānotīra liekie izlijušie produkti. Izņemiet no cepeškrāsns visas daļas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādīt un nelietojet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādīt ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecīnieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.
- Iebūvētajau ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	578 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dzīlums	550 (550) mm
Ierīces priekšpuses augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpuses platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dzīlums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dzīlums	546 mm
Ierīces dzīlums ar atvērtām durvīm	1027 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560 x 20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4 x 25 mm

2.2 Pieslēgums elektrotīklam



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrotības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Dalas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu nonemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādišanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādišanas kontaktspraudnim var brīvi pieķūt.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Ja kontaktligzda ir valīga, neievietojiet tajā kontaktspaudni.
- Nekad neatslēdzieš ierīci no tīkla, velcot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspaudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzi, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzi un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas lauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspaudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktakāšu.

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājas apstāklos (iekštelpās).
- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdzieš ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spiritu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neizpauđiet savu Wi-Fi paroli citām personām.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nelejiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprikojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dzīlo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdienu gatavošanai. Ierīci aizliegts izmantot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtās mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var ieplīst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Nonemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neutrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūklus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētu aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Pirolītiskā tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu/aizdegšanās/ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirms pirolītiskās pašattīrīšanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpuses jāizņem:
 - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noplūdes / nogulas.
 - visi izņemamie priekšmeti (tostarp, plaukti, sānu vadotnes u. tml.daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedeigošie katli, pannas, paplātes, piederumi, utt.
- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana.
Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīrīšana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdienu atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
 - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rāpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīrīšanas procesa laikā.
 - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīrīšanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīrīšanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplāšu, piederumu utt., nepiedeigošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdaļītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā bērniem un personām ar slimībām.

2.6 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks sanemt elektrošoku.

IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

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

2.7 Servisa izvēlne

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

2.8 Likvidēšana



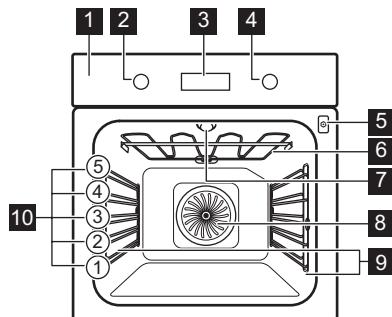
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties ierīcē un tur sevi ieslēgt.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



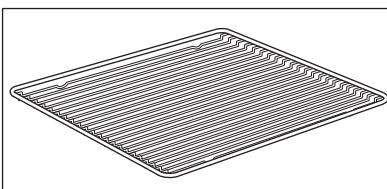
- Vadības panelis
- Karsēšanas funkciju pārslēgs
- Displejs
- Vadības regulators
- Termozondes kontaktligzda
- Sildelements
- Lampa
- Ventilators
- Plaukta atbalsts, izņemams
- Plauktu līmeņi

CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

3.2 Papildpiederumi

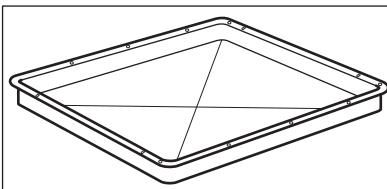
Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



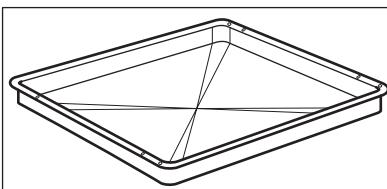
Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



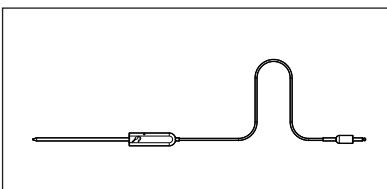
Grila/ceparamā panna

Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktnis tauku savākšanai.



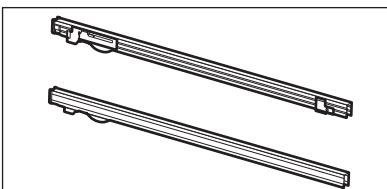
Termozonde

Temperatūra mērišanai ēdienu iekšpusē.



Teleskopiskās vadotnes

Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.



4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

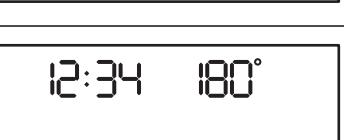
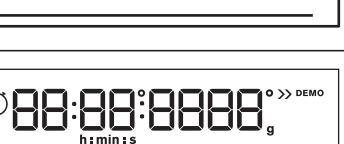
4.1 Iegremdējamie regulatori

Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvirzās uz āru.

CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

4.2 Vadības panelis

Vadības paneļa sensora taustiņi					Piespiediet	Pagrieziet regulatoru
 Timers	 Ātrā uzsilšana	 Ap-gai-smo-jums (lam-pa)	 Termozonde	OK		

	<p>Kad karsēšanas funkcijas pārslēgtas pozīcijā Izslēgts, displejs darbojas gaidstāves režīmā.</p>
	<p>Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatīto temperatūru, diennakts laiku un citas pieejamās ie-spējas.</p>
	<p>Displejs ar maksimālo iestatīto funkciju skaitu.</p>

Displeja indikatori				
Blokēšana	Gatavošanas pa-līgs	Tīršana	Iestatījumi	Ātrā uzsilšana
Taimera in-dikatori:				

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Wi-Fi indikators — mirgo, kad cepeškrāsnij var izveidot Wi-Fi savienojumu.	Tālvadība indikators — cepeškrāsnij ir pieejama tālvadība.
 Wi-Fi savienojums ir ieslēgts.	 Tālvadība ir ieslēgta.
Progresas josla — temperatūrai vai laikam.	—
Termozonde indikators	

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmreizējās lietošanas iztīriet cepeškrāsnī un iestatiet laiku:



00:00

Iestatiet laiku. Nospiediet OK.

5.2 Sākotnējā uzkarsēšana



Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnī pirms pirmās lietošanas.

1. solis	Iznemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
2. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: <input type="checkbox"/> . Laujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.
3. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: <input checked="" type="checkbox"/> . Laujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



lePRIEKŠ uzkarsējet tukšu cepeškrāsns pirms pirmās lietošanas.

- ① lePRIEKŠ uzkarsējas uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.

5.3 Bezvadu savienojums

Cepeškrāsns savienojuma izveidošanai nepieciešams tālāk minētais.

- Bezvadu tīkls ar interneta savienojumu.
- Bezvadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.

1. solis	Lejupielādējet mobilo lietotni My AEG Kitchen un izpildiet norādījumus turpmākajiem soļiem.
2. solis	Pagrieziet pārslēgu, lai atlasītu:  .

Frekvence	2.4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 – 2483,5 MHz	5150 – 5350 MHz 5470 – 5725 MHz
Protokols	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maksimālā jauda	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi modulis	NIU5-50	

Tehnoloģijas Bluetooth frekvence	2400 – 2483,5 MHz
Protokols	LE: DSSS
Maksimālā jauda	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

ES dalībvalstis, uz kurām attiecas Direktīva nr. 2014/53/ES: Apvienotā Karaliste, Austrija, Belāija, Bulgārija, Čehijas Republika, Dānija, Francija, Grieķija, Horvātija, Igaunija, Itālija, Irija, Kipra, Latvija, Lietuva, Luksemburga, Malta, Nīderlande, Norvēģija, Polija, Portugāle, Rumānija, Slovākija, Slovēnija, Somija, Spānija, Šveice, Turcija, Ungārija, Vācija, Zviedrija.

5.4 Programmatūras licences

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

Lai pieklūtu pirmkodam, kura pamatā ir šie bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūras komponenti, kuru licences nosacījumos ir noteikts publicēšanas pienākums, kā arī lai aplūkotu pilnu to autortiesību informāciju un piemērojamos licences nosacījumus, lūdzu apmeklējet vietni <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mape NIU5).

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

Sāciet gatavot ēdienu	
1. solis	2. solis.
	 $^{\circ}\text{C}$
Iestatiet karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru.

6.2 Karsēšanas funkcijas

Standarta karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Karsēšana ar ventilatoru	Ēdienu vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par $20\text{--}40\ ^{\circ}\text{C}$ zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

Karsēšanas funk-cija	Lietošana
	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daivīgas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.
	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
	Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tieks izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodalā "Ikdienas lietošana" sniegtais piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.
	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauzdēšanai.
	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
	Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Tīrišana, Iestatījumi.

6.3 Ieslēgtas piezīmes: Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām saskaņā ar standartu ES 65/2014 un ES 66/2014. Pārbaudes saskaņā ar standartu EN 60350-1.

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiku pārtraukta un cepeškrāsns darboties ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadalā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadalā "Elektroenerģijas taupīšana".

6.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana

Katram ēdienu šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Gatavošanas laikā jūs varat regulēt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:	Ēdiena sagatavotības pakāpe:
<ul style="list-style-type: none"> Termozonde 	<ul style="list-style-type: none"> Pusjēls Vidējs Labi izcepts

Gatavošanas palīgs — izmantojiet to, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:			
1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet OK.	Atlasiet ēdienu veidu. Nospiediet OK.	Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Apstipri- niet iestatījumu.

6.5 Gatavošanas palīgs ar receptēm

Apzīmējumi	
	pieejams Termozonde. Ievietojiet Termozonde ēdiena biezākajā daļā. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas, kad ir sasniegta iestatītā Termozonde temperatūra.
	Pirms ēdienu gatavošanas uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni.

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

Apzīmējumi	
	Plaukta līmenis.

Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.

	Ēdienu veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
Lielopu gaļa 				
P1	Lielopu gaļas cepetis, pus-jēls			~ 40 min
P2	Lielopu gaļas cepetis, vidēji izcepts	1–1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali	2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā panā. Levietojiet to cepeškrāsnī.	~ 50 min
P3	Lielopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts			~ 60 min
P4	Steiks, vidēji izcepts	180–220 g šķēles; 3 cm biezas	3; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā panā. Levietojiet to cepeškrāsnī.	~ 15 min
P5	Cepeta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1,5–2 kg	2; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā panā. Pievienojiet šķidrumu. Levietojiet to cepeškrāsnī.	~ 120 min

	Ēdienu veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P6	Liellopu gaļas cepetis, pus-jēls (lēnā gatavošana)			~ 75 min
P7	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)	1–1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali	2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 85 min
P8	Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)			~ 130 min
P9	Fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)		2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 75 min
P10	Fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm biezi gabali	2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 90 min
P11	Fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)			~ 120 min
Teļa gaļa ☺				
P12	Teļa gaļas ce-petis (piemēram, plecs)	0,8–1,5 kg; 4 cm biezi gabali	2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet apkātu.	~ 80 min
Cūkgaļa ☺				
P13	Cūkas kakla vai pleca ce-petis	1,5–2 kg	2; cepamais trauks uz restota plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	~ 120 min

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdienu veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P14	Plucināta cūk-gaļa GZT	1,5–2 kg	2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	~ 215 min
P15	Mugura, svai-ga	1–1,5 kg; 5–6 cm biezi gabali	2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 55 min
P16	Cūkgalas ribiņas	2–3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgalas ribiņas	3; cepamā panna Pievienojiet šķidrumu, lai apkātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	90 min
Jēra gaļa				
P17	Jēra kāja ar kaulu	1,5–2 kg; 7–9 cm biezi gabali	2; cepamais trauks uz restota plaukta Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	~ 130 min
Putnu gaļa				
P18	Vesela vista	1–1,5 kg; svaiga	2; sautējamais trauks uz cepamās paplātes Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	~ 60 min
P19	Vista, puse	0,5–0,8 kg	3 ; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 40 min
P20	Vistas krūtiņa	katram galbam 180–200 g	2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā panā.	~ 25 min

	Ēdiens veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	3; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojet tās ilgāk.	~ 30 min
P22	Pīle, vesela	2–3 kg	2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. levietojojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.	~ 100 min
P23	Zoss, vesela	4–5 kg	2; cepamā panna Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. levietojojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.	~ 110 min
Cits				
P24	Gaļas rulete	1 kg	2; restotais plaukts Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 60 min
Zivis				
P25	Vesela zivs, grilēta	0,5–1 kg katra zivs	2 ; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.	~ 30 min
P26	Zivs fileja	-	3; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	20 min
Saldumi / deserti				
P27	Siera kūka	-	2; Ø 28 cm kūkas veidne uz restotā plaukta	90 min
P28	Ābolu kūka	-	3; cepamā paplāte	45 min
P29	Ābolu tarte	-	2; pīrāgu veidne uz restotā plaukta	40 min

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdienu veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P30	Ābolu pīrāgs	-	<input type="checkbox"/> 1; Ø 22 cm pīrāgu veidne uz restotā plaukta	60 min
P31	Braunijs	2 kg	<input type="checkbox"/> 3; cepamā panna	30 min
P32	Šokolādes mafini	-	<input type="checkbox"/> 3; mafinu veidne uz restotā plaukta	25 min
P33	Kēkss	-	<input type="checkbox"/> 2; kēksa veidne uz restotā plaukta	50 min

Dārzeni / piedevas

P34	Krāsnī cepti kartupeļi	1 kg	<input type="checkbox"/> 2; cepamā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.	50 min
P35	Daiviņas	1 kg	<input type="checkbox"/> 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.	35 min
P36	Grilēti jauktie dārzeni	1–1,5 kg	<input type="checkbox"/> 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzenus gabaliņos.	30 min
P37	Kroketes, sal-dētas	0,5 kg	<input type="checkbox"/> 3; cepamā paplāte	25 min
P38	Kartupeļi, sal-dēti	0,75 kg	<input type="checkbox"/> 3; cepamā paplāte	25 min

Sacepumi, maize un pica

P39	Lazanja / nū-deļu sace-pums	1–1,5 kg	<input type="checkbox"/> 2; sautējuma trauks uz restotā plaukta	45 min
P40	Kartupeļu sa-cepums	1–1,5 kg	<input type="checkbox"/> 1; sautējuma trauks uz restotā plaukta	50 min

PULKSTENA FUNKCIJAS

	Ēdiens veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P41	Svaiga pica, plānā	-	2; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru	15 min
P42	Svaiga pica, biezā	-	2; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru	25 min
P43	Kišs	-	2; cepamā veidne uz restotā plaukta	45 min
P44	Bagete / čabata / baltmaize	0,8 kg	3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.	30 min
P45	Visu veidu graudu / ru-dzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veid- nē	1 kg	2 ; cepamā paplāte pārklāta ar ce-pamo papīru / restotais plaukts	60 min

7. PULKSTENA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Izmantošana
	Laika atgādinājums. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls.
	Gatavošanas laiks. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija.
	Atliktais starts. Ēdiens gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
	Laika skaitīšana. Maksimālais ilgums ir 23 h 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšana, atlasiet: Izvēlne, Iestatījumi kombinācija.

PULKSTENA FUNKCIJAS

7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Iestatīšana. Diennakts laiks		
1. solis.	2. solis	3. solis.
Lai mainītu diennakts laiku, atveriet izvēlni un atlasiet opciju Iestatīt diennakts laiku.	Iestatiet pulksteni.	Nospiediet OK.

Iestatīšana. Laika atgādinājums			
1. solis	2. solis.	3. solis.	
	Dispļajā redzams 0:00 		
Nospiediet:	Iestatiet Laika atgādinājums		Nospiediet OK.
(i) Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.			

Iestatīšana. Gatavošanas laiks				
1. solis.	2. solis.	3. solis.	4. solis	
atlasiem karsēšanas funkciju un temperatūru.	Nospiediet atkārtoti .	Iestatiet gatavošanas laiku.		Nospiediet OK.
(i) Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.				

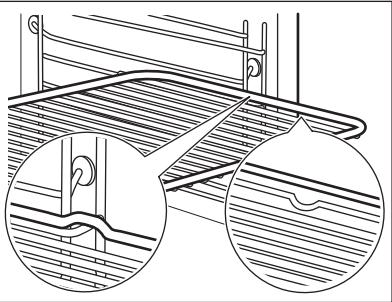
Iestatīšana. Atliktais starts							
1. solis.	2. solis.	Dispļajā ir redzama jaunā iestātītā dien-nakts laika vērtība.  SĀKT	3. solis.	4. solis	Dispļajā redzams ---  PĀR-TRAUKT	5. solis.	6. solis
							
Atlasiet karsēšanas funkciju.	Nospiediet atkārtoti  .		Iestatiet sākuma laiku.	Nospiediet OK.		Iestatiet beigu laiku.	Nospiediet OK.

 Taimeris uzsāk laika atskaiti iestātītajā sākuma laikā.

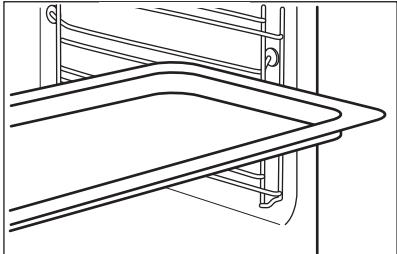
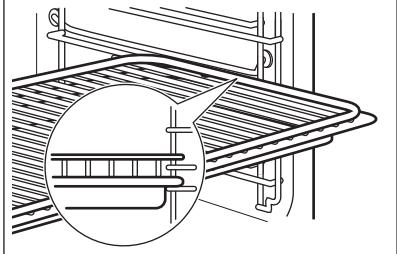
8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

8.1 Piederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes novērš arī trauku sasvēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdienā gatavošanas traukiem slīdēt.

Restots plaukts: lebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmena vadotnes stieņiem.	
---	--

IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

<p>Cepamā Paplāte /Cepamā panna: Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.</p>	
<p>Restots plaukts, Cepamā Paplāte /Cepamā panna: Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta vadotnes stieniem un restotā plaukta uz vadotnes stieniem augstāk.</p>	

8.2 Termozonde

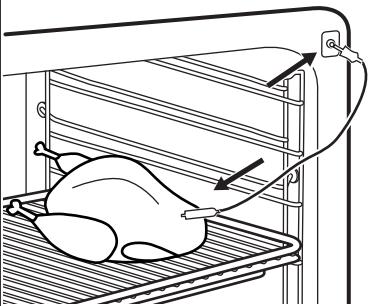
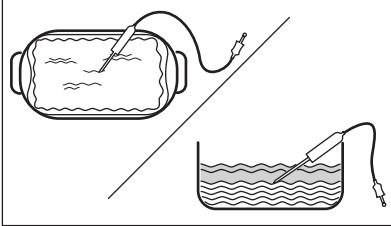
Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:	
$^{\circ}\text{C}$ Cepeškrāsns temperatūra.	Izveidītā ēdiena iekšējo temperatūru.

Labākam gatavošanas rezultātam:		
Ēdiena sastāvdalām jābūt istabas temperatūrā.	Neizmantojet to šķidru ēdienu pagatavošanai.	Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.

Funkcijas Termozonde izmantošana

1. solis	Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:
2. solis	Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. solis	Levietošana. Termozonde.

Gaļa, putnu gaļa un zivis	Sautējums terīnē
Ievietojiet Termozonde galu gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozonde atrastos ēdienā.	Ievietojiet Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdienu sastāvdaļā. Lai nostiprinātu Termozonde silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.
	
4. solis Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Dispējā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.	
5. solis.  - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.	
6. solis Nospiediet OK, lai apstiprinātu izvēli. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.	
7. solis Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.	<p> BRĪDINĀJUMS!</p> <p>Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.</p>

PAPILDUFUNKCIJAS

9. PAPILDUFUNKCIJAS

9.1 Bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas cepeškrāsns funkcijā.

Ieslēdziet to cepeškrāsns darbības laikā — iestatītā gatavošanas programma turpina darboties, vadības panelis ir bloķēts.

Ieslēdziet to laikā, kad cepeškrāsns ir izslēgta — cepeškrānsni nevar ieslēgt, vadības panelis ir bloķēts.



Nospiediet un turiet nospiestu
OK, lai ieslēgtu funkciju.
Atskan signāls.

Nospiediet un turiet nospiestu
OK, lai izslēgtu funkciju.

Mirgo 3 x , kad ir ieslēgta bloķēšana.

9.2 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 — maksimāli	3

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Atlīktais starts.

9.3 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrānsni, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz cepeškrāsns atdziest.

10. PADOMI UN IETEIKUMI

10.1 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

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

10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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

			
Picas panna	Cepšanas trauks	Podiņi	Augļu pīrāga forma
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramikas 8 cm diametrs, 5 cm aug-stums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs

10.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.

PADOMI UN IETEIKUMI



CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepšana formās

Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	140 - 150	35 - 50	2
Biskvītkūka bez taukvielām	Augš./Apakškarsēšana	160	35 - 50	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	160	60 - 90	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	180	70 - 90	1



CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepumi

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.			
Smilšu mīkla / Mīklas loksnes	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 40
Smilšu mīkla / Mīklas loksnes, uzkarējet tukšu cepeškrāsnī	Augš./Apakškarsēšana	160	20 - 30
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarējet tukšu cepeškrāsnī	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarējet tukšu cepeškrāsnī	Augš./Apakškarsēšana	170	20 - 30



CEPŠANA DAUDZOS LĪMENOS Cepumi

		(°C)	(min.)	
Smilšu mīkla / Mīklas loksnes	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	1 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, uz-karsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	23 - 40	1 / 4
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	35 - 50	1 / 4



GRILS



Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.



Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

		(min.)	
Karstmaize	Grils	1 - 3	5
Liellopa steiks, gatavošanas laika vidū apgrieziet	Grils	24 - 30	4

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

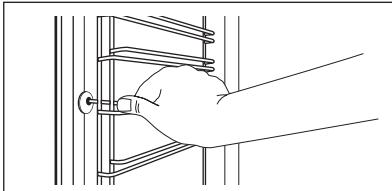
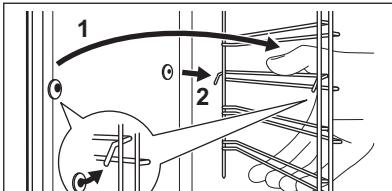
KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

	Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērķta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
	Metāla virsmu tīrīšanai izmantojet tīrīšanas šķīdumu.
Tīrīšanas līdzekļi	Traipu tīrīšanai izmantojet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
	Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas paliekus uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
Lietošana ik-dienā	Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.
	Nošķirt visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Liejotiet mīkstu drānu, kas iemērķta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
Papildpiederumi	Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai aisiem priekšmetiem.

11.2 Kā izņemt: Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrānsni.

1. solis	Izslēdziet cepeškrānsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.	
2. solis	Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sieñas.	
3. solis	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sieñas un izņemiet to.	
4. solis	Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem ierīces priekšpuses virzienā.	

11.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāsni ar Pirolītiskā tīrīšana.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.



UZMANĪBU!

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

Pirms Pirolītiskā tīrīšana:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.	Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
--	--	--

Pirolītiskā tīrīšana

1. solis	Ieejiet izvēlnē: Tīrīšana <input checked="" type="checkbox"/> .	
iespēja	Darb. laiks	
C1 - Vieglā tīrīšana	1 h	
C2 - Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min	
C3 - Padzījināta tīrīšana	3 h	
2. solis.	OK — nospiediet, lai atlasītu tīrīšanas programmu.	
3. solis.	Nospiediet OK, lai uzsāktu tīrīšanu.	
4. solis.	Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.	
<p> Tīrīšanas laikā cepeškrāsns lampa ir izslēgta.</p> <p>Kad cepeškrāsns ir iestatīta noteiktā temperatūrā, durvis bloķējas. Līdz durvju bloķēšanai displejā tiek rādīts: <input checked="" type="checkbox"/>.</p>		

Kad tīrīšana beidzas:		
Izslēdziet cepeškrāsns un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Iztīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.	Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

11.4 Tīrīšanas atgādinājums

Cepeškrāsns atgādina jums, kad jāveic pirolītiskā tīrīšana.	
mirgo displejā 5 sekundes pēc katras gatavošanas reizes.	Lai izslēgtu atgādinājumu, ievadiet Izvēlnē un atlasiet lestatījumi, Tīrīšanas atgādinājums.

11.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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



BRĪDINĀJUMS!

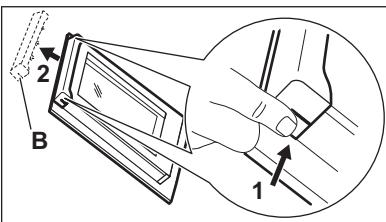
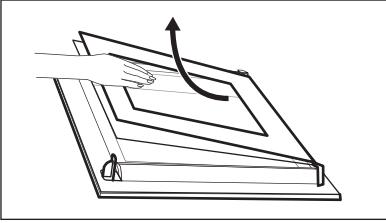
Durvis ir smagas.



UZMANĪBU!

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

1. solis	Atveriet durvis līdz galam.	
2. solis	Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma svieras (A).	
3. solis	Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķi). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cetas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu sa-skartos to ārpuse.	

4. solis	Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērstā virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.	
5. solis	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.	
6. solis	Turiet durvju stikla panelus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otru virzienā uz augšu.	
7. solis	Notīriet stikla panelus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosūsiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla panelus trauku mazgājamajā mašīnā.	
8. solis	Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.	
9. solis	Vispirms uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis.	

11.6 Kā nomainīt: Lampa



BRĪDINĀJUMS!

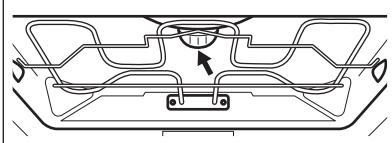
Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

Pirms nomainīt lampu:		
1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsnsi. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsnsi no elektroītīkla.	Ieklājet uz tilpnes grīdas drānu.

PROBLĒMRISINĀŠANA

Augšējā lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.	
2. solis	Notīriet stikla pārsegu.	
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.	
4. solis	Uzlieciet stikla pārsegu.	

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

	Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst
Problēma	Pārbaudiet, vai:
Nevar ieslēgt vai lietot cepeškrānsni.	Cepeškrāns ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Bērnu drošības funkcija ir izslēgta.



Detaļas

Problēma	Pārbaudiet, vai:
-----------------	-------------------------

	Detaļas
Apgaismojums ir izslēgts.	Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligz-dā.

	Kļūdu kodi
Displejā redzams...	Pārbaudiet, vai:
Err C2	Jūs izņemāt Termozonde kontaktspraudni no kontaktligzdas.
Err C3	Cepēškrāsns durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts.
Err F102	Cepēškrāsns durvis ir aizvērtas.
Err F102	Durvju bloķētājs nav bojāts.
00:00	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet cepeškrānsi. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.	

12.2 Apkopes dati

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ieřices tirgotāju vaipilnvarotu servisa centru. Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas cepeškrāsns iekšpusē uz priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Iesakām pierakstīt datus šeit:	
Ieřices modeļa nosaukums (MOD.)
Izstrādājuma numurs (PNC)

ENERGOEFEKTIVITĀTE

Iesakām pierakstīt datus šeit:

Sērijas numurs (S.N.)

.....

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa*

Ražotāja nosaukums	AEG
Modeļa identifikācija	BPE548370M 944188505
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	1.09 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0.69 kWh/ciklā
Tilpņu skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Tilpums	71 l
Cepēškrāsns veids	lebūvējama cepēškrāsns
Masa	35.0 kg

* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.

Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.

Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 - Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdienu gatavošanai. 1. daļa: Plātis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grili. Veikspējas mērišanas metodes.

13.2 Elektroenerģijas taupīšana



Cepēškrāsns ir apriņkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt elektroenerģiju, gatavojot māltītes ikdienā.

Cepēškrāsns darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsnī pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

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

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

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

Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta energijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

14.1 Izvēlne



— atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.

Izvēlne struktūra

Gatavošanas paīgs

Tirīšana

Iestatījumi

1. solis.

2. solis

3. solis

4. solis

5. solis.

IZVĒLNES STRUKTŪRA

	 OK	 01–015	 OK	
Atlasiet Izvēlne, iestatījumi.	Apstipriniet ies-tatījumu.	Atlasiet iestatīju-mu.	Apstipriniet ies-tatījumu.	Pielāgojiet vērtī-bu un nospiediet OK.

iestatījumi					
O1	Diennakts laiks	Mainīt	O2	Displeja spilgtums	1 - 5
O3	Taustiņu skaņa	1 — pīk-stiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta	O4	Skaņas signāla ska-ļums	1 - 4
O5	Termozonde darbība	1 — skaņas signāls un stop 2 — skaņas signāls	O6	Laiķa skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
O7	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/ Izslēgt	O8	Ātrā uzsīšana	Ieslēgt/Izslēgt
O9	Tirīšanas atgādinā-jums	Ieslēgt/ Izslēgt	O10	Wi-Fi	Ieslēgt/Izslēgt
O11	Automātiska attālināta ekspluatācija	Ieslēgt/ Izslēgt	O12	Aizmirst tīklu	Jā / Nē
O13	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468	O14	Programmatūras versija	Pārbaude
O15	Nodzēst visus iestatīju-mus	Jā / Nē			

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu , levietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku

veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktu daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.aeg.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registeraeg.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidévinčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:
www.aeg.com/shop



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



KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotaji aptarnavimo centrą įsitikinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

Ispėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

Bendroji informacija ir patarimai

Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	80	2.5 Pirolizinis valymas.....	85
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	80	2.6 Vidinis apšvietimas.....	85
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	81	2.7 Aptarnavimas.....	85
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	82	2.8 Šalinimas.....	85
2.1 Įrengimas.....	82	3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	86
2.2 Elektros prijungimas	83	3.1 Bendroji apžvalga.....	86
2.3 Naudojimas.....	83	3.2 Priedai.....	86
2.4 Priežiūra ir valymas.....	84		

4. KAIP IJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.....	87	9.3 Aušinimo ventiliatorius.....	105
4.1 Iustumiamos rankenélės.....	87	10. PATARIMAI.....	105
4.2 Valdymo skydelis.....	88	10.1 Drėgnas konvek. kepimas.....	105
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	89	10.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai.....	106
5.1 Pirmenis valymas.....	89	10.3 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms.....	106
5.2 Pirmenis pašildymas.....	89	11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	108
5.3 Belaidis ryšys 	90	11.1 Pastabos dėl valymo.....	108
5.4 Programinės įrangos licencijos.....	91	11.2 Kaip pašalinti: Lentynų atramos	109
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	91	11.3 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas.....	109
6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos..	91	11.4 Priminimas apie valymą.....	110
6.2 Kaitinimo funkcijos.....	91	11.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	110
6.3 Pastabas matysite Drėgnas konvek. kepimas.....	92	11.6 Kaip pakeisti: Lemputė.....	112
6.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas.....	93	12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	112
6.5 Kepimo vadovas su receptais.....	93	12.1 Ką daryti, jeigu.....	112
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	99	12.2 Aptarnavimo duomenys.....	114
7.1 Laikrodžio funkcijos.....	100	13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	114
7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos.....	100	13.1 Informacija apie gaminj ir informacijos apie gaminj lapas*.....	114
8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....	101	13.2 Energijos taupymas.....	115
8.1 Priedų įstatymas.....	101	14. MENIU STRUKTŪRA.....	115
8.2 Maisto termometras.....	102	14.1 Meniu.....	116
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	104		
9.1 Užraktas.....	104		
9.2 Automatinis išsijungimas.....	104		



1. SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavoju. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu ar mobiliaisiais įrenginiais su My AEG Kitchen.

- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DÉMESIO! Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Prietaiso dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atliliki prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.
- IŠPĖJIMAS! Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- IŠPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinius reikmenis arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiu atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Norėdami išimti lentynos atramas, pirmiausia patraukite lentynos atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą reikia išvalyti išsiliejimus. Išimkite visas dalis iš orkaitės.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ISPĖJIMAS!

Ši prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Nejrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkelite prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avékite uždarą alyalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina pažyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelii.
- Prieš montuodami prietaisą patirkrinkite, ar orkaitės dureles galite laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytais stabilumo reikalavimais.

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	578 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm

Gylis su atidarytomis durelėmis	1027 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560 x 20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4 x 25 mm

2.2 Elektros prijungimas



ISPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavoju.

- Visus elektros prijungimus privalo atliliki kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštéléje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugujį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamuų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laidą. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinės, nejunkite kištuko.
- Norédami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laidą. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkiuoju atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instalacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galio uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisą tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas



ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavoju.

- Šis buitinis prietaisas skirtas naudoti tik vidaus sąlygomis.
- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Nesidalykite savo „Wi-Fi“ slaptažodžiu.



ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno;
 - Nedėkite aluminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą;
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodamai arba išimdami prietaiso piedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sulty sulieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Naudokite prietaisą tik pagal paskirtį, pavyzdžiui, nenaudokite prietaiso kambariui šildyti.
- Maistą visuomet ruoškite su uždarytomis orkaitėmis durelėmis.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., dureliu), pasirūpinkite, kad prietaisai veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kaupantis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindimis. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas



ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvésęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotajį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išsimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamujų produktų, šveitimo kempinių, tirpkių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykite ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Pirolizinis valymas



!ISPĖJIMAS!

Sužalojimo / gaisro / cheminių emisijų (dūmų) rizika naudojant pirolizės režimą.

- Prieš vykdami pirolizinio išsivalymo funkciją arba prieš pirmą naudojimą, pašalinkite iš orkaitės:
 - bet kokius maisto likučius, aliejaus ar riebalų išsiliejimus / likučius;
 - išimamus daiktus (įskaitant lentynas, šoninius bēgelius ir pan., pateiktus su gaminiu), ypač nesvylyančius puodus, keptuvės, skardas, indus ir pan.;
- Atidžiai perskaitykite visus pirolizinio valymo nurodymus.
- Neprileiskite vaikų prie prietaiso, kol veikia pirolizinis valymas.
Prietaisas labai įkaista ir karštas oras išeina iš priekinių aušinimo angų.
- Pirolizinis valymas yra aukštos temperatūros procesas, kurio metu iš maisto ruošimo likučių ir konstrukcinių medžiagų gali išsisikirti dūmai, todėl vartotojams primygintinai rekomenduojama:
 - pirolizinio valymo metu ir po jo pasirūpinti geru vėdinimu;
 - pirmą kartą naudojant prietaisą maksimalia temperatūra ir po to užtikrinti gerą vėdinimą.
- Kitaip nei žmonės, kai kurie paukščiai ir ropliai yra nepaprastai jautrūs garams, kylantiems visų pirolizinių orkaičių valymo proceso metu.
 - Patraukite visus naminius gyvūnus (ypač paukščius) toliau nuo prietaiso pirolizinio valymo metu ir po jo bei pirmą kartą paleidę prietaisą veikti didžiausia temperatūra į gerai vėdinamą plotą.
- Maži naminiai gyvūnai gali būti labai jautrūs lokalizuotiemis temperatūros pokyčiams šalia visų pirolizinių orkaičių, kai veikia pirolizinė savaiminio išsivalymo programa.
- Visų piroziliinių orkaičių pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali sugadinti nesvylyančią puodą, keptuvę, skardą, virtuvės indų ir pan. dangą, o taip pat gali būti nedidelio lygio kenksmingų dūmų šaltiniu.
- Dūmai, kylančios iš visų piroziliinių orkaičių / nudeginant maisto gaminimo metu likusius nešvarumus, žmonėms, išskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.

2.6 Vidinis apšvietimas



!ISPĖJIMAS!

Pavojuj gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitinuose prietaisuose, pavyzdžiu, temperatūra, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšvieti.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Aptarnavimas

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

2.8 Šalinimas



!ISPĖJIMAS!

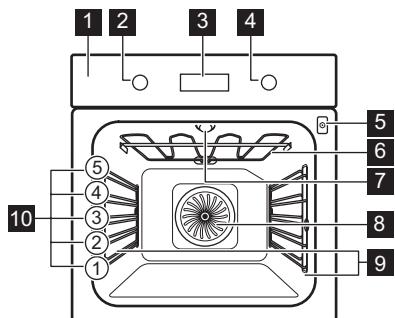
Pavojuj susižeisti arba uždusti.

GAMINIO APRAŠYMAS

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užrakta, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga

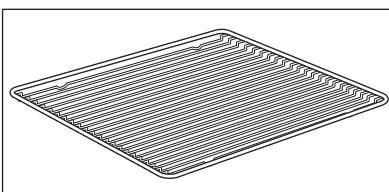


- 1** Valdymo skydelis
- 2** Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3** Valdymo skydelis
- 4** Valdymo rankenėlė
- 5** Maisto termometro lizdas
- 6** Šildymo elementas
- 7** Lemputė
- 8** Ventiliatorius
- 9** Lentynos atrama, išimama
- 10** Vietos lentynoje

3.2 Priedai

Vielinė lentynėlė

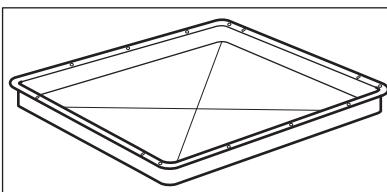
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms,
prikaistuviamams.



KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

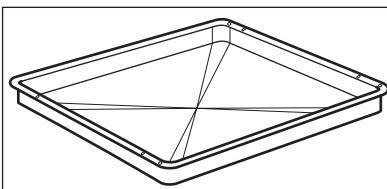
Kepimo padéklas

Pyragams ir sausainiams kepti.



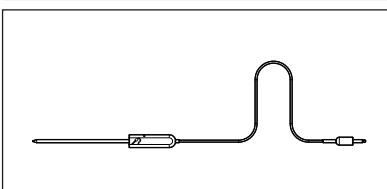
Grilio / kepinimo prikaistuvis

Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



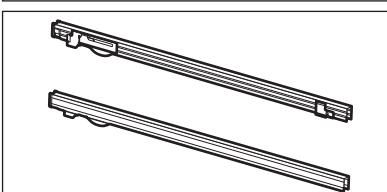
Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



Teleskopiniai bégeliai

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.



4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

4.1 Įstumiamos rankenélės

Norèdami naudoti prietaisa, paspauskite rankenélę. Rankenélė iššoka.

KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

4.2 Valdymo skydelis

Valdymo skydelio jutikliai					Laikykite nuspaudę	Pasukite rankenėlę
Laikmatis	Greitas įkaitinimas	Orkaitės apšvietimas	Maisto termometras	OK		
Norėdami įjungti orkaitę, pasirinkite kaitinimo funkciją.						
Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.						

	Kai pasuksite orkaitės kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, valdymo skydelis išsijungia.
	Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktą temperatūrą, paros laiką ir kitas galimas parinktis.
	Valdymo skydelis su pasirinktu didžiausiu galimu funkcijų skaičiumi.

Valdymo skydelio indikatoriai				
Užraktas	Kepimo vadovas	Valymas	Nustatymai	Greitas įkaitinimas
Laikmačio indikatoriai:				

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

WiFi ryšys indikatorius – mirksi, kai orkaitę galima prijungti prie „Wi-Fi“.	Nuotolinis valdymas indikatorius – orkaitę galima valdyti nuotoliniu būdu.
 WiFi ryšys ryšys išjungtas.	 Nuotolinis valdymas yra išjungta.
Progreso juosta – temperatūrai arba laikui.	—
Maisto termometras indikatorius	

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ISPĖJIMAS!

Zr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis valymas

Prieš naudodami pirmą kartą, išvalykite tuščią orkaitę ir nustatykite laiką:			
			 00:00 Nustatykite laiką. Paspauskite OK.

5.2 Pirminis pašildymas

	Prieš pirmajį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.
1-as veiks-mas	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2-as veiks-mas	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: <input type="checkbox"/> Palikite orkaitę veikti 1 val.

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

**3-ias
veiks-
mas**

Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: .
Palikite orkaitę veikti 15 min.

Iš orkaitės gali sklisti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

5.3 Belaidis ryšys

Jei norite prijungti orkaitę, Jums reikės:

- internetinio belaidžio ryšio;
- mobiliojo prietaiso prijungto prie belaidžio tinklo.

**1-as
veiks-
mas**

Atsisiukskite mobiliają programą My AEG Kitchen ir vadovaukitės nurodymais.

**2-as
veiks-
mas**

Pasukite rankenėlę, kad pasirinktumėte .

Dažnis	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokolas	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maksimali galia	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi modulis	NIU5-50	

„Bluetooth“ dažnis	2400–2483,5 MHz
Protokolas	LE: DSSS
Maksimali galia	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

ES valstybės narės, kuriose galioja Direktyva 2014/53/ES: Vokietija, Airija, Austrija, Belgija, Bulgarija, Čekija, Danija, Estija, Graikija, Graikija, Ispanija, Italija, Jungtinė Karalystė, Kipras,

Kroatija, Latvija, Lenkija, Lietuva, Liuksemburgas, Malta, Nyderlandai, Norvegija, Portugalija, Prancūzija, Rumunija, Slovakija, Slovēnija, Suomija, Švedija, Šveicarija, Turkija.

5.4 Programinės įrangos licencijos

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

Atvirojo programinio kodo licenciją, publikavimo ir autorių teisių sąlygas rasite adresu <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (NIU5 katalogas).

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

Gaminimo pradžia	
1-as veiksmas	2-as veiksmas
Pasirinkite kaitinimo funkciją.	Nustatykite temperatūrą.

6.2 Kaitinimo funkcijos

Standartinės kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.
	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
	Apatinis + viršutinis kaitinimas

KASDIENIS NAUDOJIMAS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvystėms, keptoms bulvystėms ar rytieriškiems suktinukams).
 Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 Atitirpinimas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
 Drėgnas konvek. kepimas	Ši funkcija ruošiant maistą padeda tauputi energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perte-klinis karštis. Kaitinimo galia galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Terminis kepintuvais	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalamis kepinti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Meniu	Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.

6.3 Pastabas matysite Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitinkamą ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

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

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

6.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gamin- ti naudodami:	Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:
<ul style="list-style-type: none"> • Maisto termometras 	<ul style="list-style-type: none"> • Lengvai iškeptas • Vidutiniškai iškeptas • Gerai iškeptas

Kepimo vadovas – naudokite greitai patiekalamams ruošti taikant numatytuosius nustatymus:			
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
Atverkite meniu.	Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK.	Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK.	Į orkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą.

6.5 Kepimo vadovas su receptais

Paaškinimas	
	Maisto termometras galima. Įkiškite Maisto termometras statoriausioje patiekalo vietoje. Pasiekus nustatyta Maisto termometras temperatūrą orkaitė išsijungs.
	Prieš pradēdami gaminti maistą orkaitę įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis.

Funkcijai pasibaigus patirkinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiukalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
Jautiena 				
P1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas			~ 40 min.
P2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 2; kepimo padėklas Mėsa kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Idėkite į orkaitę.	~ 50 min.
P3	Jautienos kepsnys, gerau iškeptas			~ 60 min.
P4	Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	180–220 g vienas galvas; 3 cm storio griežiniai	 3; patiekalo kepimas ant vieilinės lentynėlės Mėsa kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Idėkite į orkaitę.	~ 15 min.
P5	Jautienos kepsnys / troškinys (antrekotas, šlauñies kepsnys, storas paslėpinis)	1,5–2 kg	 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsa kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Idėkite į orkaitę.	~ 120 min.

	Patiukalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 75 min.
P7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai	2; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskinius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Idėkite į orkaitę.	~ 85 min.
P8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 130 min.
P9	Filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 75 min.
P10	Filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	2; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskinius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Idėkite į orkaitę.	~ 90 min.
P11	Filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 120 min.

Veršiena ☺

P12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	0,8–1,5 kg; 4 cm storio gabalai	2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskinius. Pridėti skysčio. Uždengtas kepsnys.	~ 80 min.
-----	------------------------------------	---------------------------------	--	-----------

KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
Kiauliena 				
P13	Kiaulienos sprandinės arba nugari-nės kepsnys	1,5–2 kg	 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	~ 120 min.
P14	Plėšytos kiau-lienos LTC	1,5–2 kg	 2; kepimo padėklas Naudokite savo mégstamiausius priesko-nius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.	~ 215 min.
P15	Nugarinė, šviežia	1–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mégstamiausius priesko-nius.	~ 55 min.
P16	Šonkauliukai	2–3 kg; nau-dokite švie-žius ir 2–3 cm storio šonkaulius	 3; gili keptuvė Įpilkite skrynio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	90 min.
Ériena 				
P17	Érienos koja su kaulu	1,5–2 kg; 7–9 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas ant kepimo padéko Pridėti skrynio. Praėjus pusei maisto ga-minimo trukmės, mėsą apverskite.	~ 130 min.
Paukštiena 				
P18	Visas viščiu-kas	1–1,5 kg; šviežias	 2; kepkitė patiekalą kepimo pa-dékle Naudokite savo mégstamiausius priesko-nius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vie-nodai paskrustų.	~ 60 min.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiukas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P19	Viščiukas, pusė	0,5–0,8 kg	3; kepimo padėkla Naudokite savo mėgstančius prieskonius.	~ 40 min.
P20	Viščiuko krūtinėlė	180–200 g vienas gabalas	2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstančius prieskonius. Mėsa keliais minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.	~ 25 min.
P21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	3; kepimo padėkla Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.	~ 30 min.
P22	Visa antis	2–3 kg	2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstančius prieskonius. Idėkite mėsa į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.	~ 100 min
P23	Visa žasis	4–5 kg	2; gili keptuvė Naudokite savo mėgstančius prieskonius. Idėkite mėsa į gilų kepimo padėklą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, žasį apverskite.	~ 110 min.
Kitas				
P24	Mėsos vyniotinis	1 kg	2; vielinė lentynėlė Naudokite savo mėgstančius prieskonius.	~ 60 min.
Žuvis				
P25	Žuvis, kepta ant grot.	0,5–1 kg viena žuvis	2 ; kepimo padėkla Į žuvį idėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstančiais prieskoniais ir žolelėmis.	~ 30 min.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P26	Žuvies filė	-	3; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mégstamiausius prieskonius.	20 min.
Saldūs kepiniai / desertai				
P27	Sūrio pyragas	-	2; Ø 28 cm užveržiama kepimo forma ant vielinės lentynėlės	90 min.
P28	Obuolių pyragas	-	3; kepimo padėklas	45 min.
P29	Obuolių tortas	-	2; pyrago forma ant vielinės lentynėlės	40 min.
P30	Obuolių pyragas	-	1; Ø 22 cm pyrago forma ant vielinės lentynėlės	60 min.
P31	Šokoladiniai sausainėliai	2 kg	3; gili keptuvė	30 min.
P32	Šokoladiniai keksiukai	-	3; keksiukų padėklas ant vielinės lentynėlės	25 min.
P33	Pyragas su priedais	-	2; pyragas ant vielinės lentynėlės	50 min.
Daržovės / Garnyrai				
P34	Keptos bulvės	1 kg	2; kepimo padėklas Sudékite neluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo padėklo.	50 min.
P35	Bulvių skiltelės	1 kg	3; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Naudokite savo mégstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.	35 min.

LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P36	Ant grilio ke-pintos daržo-vės	1–1,5 kg	<input type="checkbox"/> 3; kepimo padėkle su kepimo popie-riumi Naudokite savo mėgstamiausius priesko-nius. Supjaustykite daržoves.	30 min.
P37	Šaldyti kroke-tai	0,5 kg	<input type="checkbox"/> 3; kepimo padéklas	25 min.
P38	Šaldytos bul-vytės	0,75 kg	<input type="checkbox"/> 3; kepimo padéklas	25 min.

Gratinas, duona ir pica 

P39	Lazanija / ma-karonų užke-pélė	1–1,5 kg	<input type="checkbox"/> 2; kepkit patiekalą ant vielinės len-tynėlės	45 min.
P40	Bulvių plokš-tainis	1–1,5 kg	<input type="checkbox"/> 1; kepkit patiekalą ant vielinės len-tynėlės	50 min.
P41	Šviežia pica, plona	-	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2; kepimo padékle su kepimo po-pieriumi	15 min.
P42	Šviežia pica, stora	-	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2; kepimo padékle su kepimo po-pieriumi	25 min.
P43	Pyragas „Qui-che“	-	<input type="checkbox"/> 2; kepimo skarda ant vielinės lenty-nėlės	45 min.
P44	Prancūziška-sis batonas / čiabata / balta duona	0,8 kg	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 3; kepimo padékle su kepimo po-pieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.	30 min.
P45	Viso grū-do / juoda duona su priedais	1 kg	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2; kepimo padékle su kepimo po-pieriumi / ant vielinės lenty-nėlės	60 min.

LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
	Laikmatis. Laikui pasibaigus išgirsite signalą.
	Kepimo laikas. Laikmačio atskaitai pasibaigus išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
	Atidėtas paleidimas. Nustatyti įjungimo ir (arba) maisto gaminimo pabaigos laiką.
	Laikmatis. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija orkaitės veikimui įtaikos neturi. Jei norite įjungti ir išjungti Laikmatis, pasirinkite: Meniu, Nustatymai.

7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos

Kaip nustatyti: Paros laikas		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Jei norite pakeisti paros laiką, atsidarykite meniu ir pasirinkite: „Nustatymai“, „Paros laikas“.	Nustatykite laikrodį.	Paspauskite OK.

Kaip nustatyti: Laikmatis			
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas	
Paspauskite:	Nustatykite Laikmatis		Paspauskite OK.
Laikmatis iškart paleistas atskaitai.			

Kaip nustatyti: Kepimo laikas				
1-as veiksmas	2-as veiksmas	Valdymo skydelyje matysi-te: 0:00 	3-as veiksmas	4-as veiksmas.
				
Pasirinkite kaitini-mo funkciją ir tem-peratūrą.	Spauskite pakar-totinai: 	Nustatykite maisto gaminimo laiką.		Paspauskite OK.
 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.				

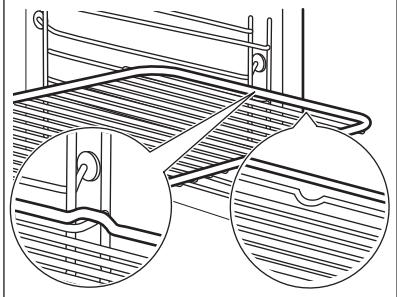
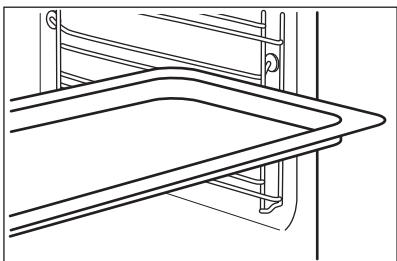
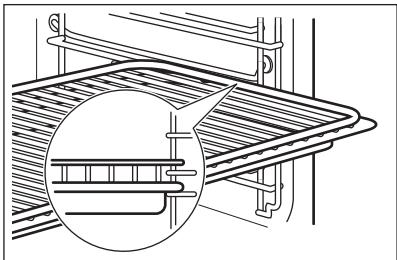
Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas							
1-as veiks-mas	2-as veiksmas	Valdy-mo skydelyje matysi-te nau-jai nus-tatyta paros laiką  PRA-DÉTI	3-as veiks-mas	4-as veiks-mas.	Valdymo skydely-je maty-site: ---  SU-STAB-DYTI	5-as veiks-mas.	6-as veiks-mas
							
Pasirin-kite kai-tinimo funkci-ją.	Spauskite pakartoti-nai:  .	Nustaty-kite palei-dimo lai-ka.		Paspaus-kite OK.	Nustaty-kite pa-baigos laiką.		Pa-spau-skite OK.
 Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.							

8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

8.1 Priedų įstatymas

Mažas įlenkimas viršuje padidina saugumą. Šie įlenkimai taip pat apsaugos nuo apvirtimo. Aukštasis kraštas aplink lentynas neleidžia prikaistuviamus nuslysti nuo lentynos.

KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

<p>Vielinė lentynėlė: Įstumkite groteles tarp lentynos atramos kreipiamujų laikiklių.</p>	
<p>Kepimo padéklas /Gilus prikaistuvis: Įstumkite skardą tarp lentynos atramos kreipiamujų laikiklių.</p>	
<p>Vielinė lentynėlė, Kepimo padéklas /Gilius prikaistuvis: Įstumkite skardą tarp lentynos atramos ir gretelių kreipiamujų laikiklių.</p>	

8.2 Maisto termometras

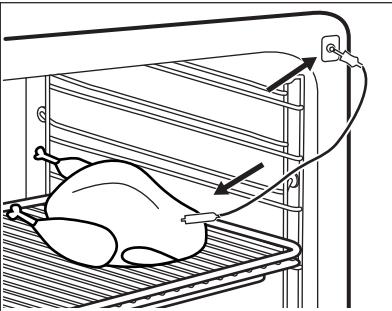
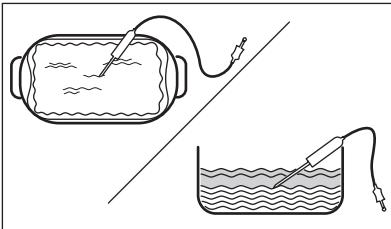
Maisto termometras – maisto temperatūrai matuoti.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.	
$^{\circ}\text{C}$ Orkaitės temperatūra.	 Temperatūra patiekalo viduje.

Geriausiemis kepimo rezultatams užtikrinti:

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.	- nenaudokite skystiesiems patiekalamams.	- gaminant jis turi būti patiekalo viduje.
---	---	--

Kaip naudoti: Maisto termometras

1-as veiks-mas	Ijunkite orkaitę.	
2-as veiks-mas	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.	
3-ias veiks-mas	Įdėkite: Maisto termometras.	
mėsą, paukštieną ar žuvį	Užkepélés	
Jeigu įmanoma, ikiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos gabalo ar žuvies daļyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtu patiekalo viduje.	Ikiškite Maisto termometras galą tiksliai į troškinio vidurį. Kepimo metu Maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Todėl tam naudokite tvirtą patiekalo dalį. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo krašteli. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo dugno.	
		
4-as veiks-mas.	Ikiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.	

PAPILDOMOS FUNKCIJOS

5-as veiks-mas.	 – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.
6-as veiks-mas	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte. Pasiekius nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.
7-as veiks-mas	Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.  ISPĖJIMAS! Galima nusideginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.

9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės funkcijos pakeitimo.		
Ijunkite orkaitei veikiant – nustatyta gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis užsirakins. Ijunkite, kai orkaitė išjungta – orkaitė neįsijungs, valdymo skydelis užsirakins.		
	Paspauskite  OK, kad įjungtumėte funkciją. Suveiks garsinis signalas.	 OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte.
(i) 3 x  – mirksės, kai užraktas bus įjungtas.		

9.2 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą po tam tikro laiko orkaitė išsijungs savaime, jei kaitinimo funkcija veiks, o nustatymų nepakeisite.

 (°C)	 (val.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (val.)
200 - 245	5.5
iki 250	3

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Atidėtas paleidimas.

9.3 Aušinimo ventiliatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, aušinimo ventiliatorius gali veikti toliau, kol orkaitė atvėsta.

10. PATARIMAI

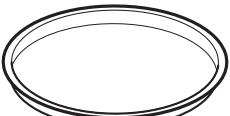
10.1 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykiteis toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus. Naudokite trečią lentynos padėtį.

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

10.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.

			
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė kait-lentė 8 cm skers-mens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

10.3 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Kepimas skardose				
		 (°C)	 (min.)	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	140–150	35–50	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	35–50	2
Obuolių pyragas, 2 kepi-mo formos Ø20 cm	Karšto oro srautas	160	60–90	2
Obuolių pyragas, 2 kepi-mo formos Ø20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	70–90	1



KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Sausainiai



Naudokite trečią lentynos padėtį.

Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės	Karšto oro srautas	140 ($^{\circ}\text{C}$)	25–40 (min.)
Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	20–30
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	20–35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20–30



KEPIMAS KELIAIS LYGIAIS. Sausainiai

Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės	Karšto oro srautas	140 ($^{\circ}\text{C}$)	25–45	1 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	23–40	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	35–50	1 / 4

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



GRILIS



Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.



Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

Skrebutis	Grilis	1–3	5
Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite	Grilis	24–30	4

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

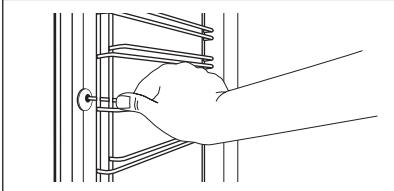
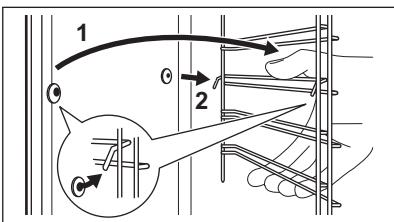
	Orkaitės prieš valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.

	Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
	Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minucių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.

 Priedai	<p>Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima .</p> <p>Priedams su nesvylyančia danga valyti nenaudokite šveiciamojo valiklio ar aštarių daiktų.</p>
---	---

11.2 Kaip pašalinti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

1-as veiks-mas	<p>Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.</p>	
2-as veiks-mas	<p>Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.</p>	
3-ias veiks-mas	<p>Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.</p>	
4-as veiks-mas	<p>Išdėkite lentynos atramas at-virkšcia tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminių kaiščių turi būti atsuktai į priekį.</p>	

11.3 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizinis valymas funkcija.



ISPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.



DĒMESIO

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

Prieš Pirolizinis valymas:		
<p>Išjunkite orkaitę ir palauki-te, kol atvės.</p>	<p>Išimkite visus priedus ir išiama-mas lentynų atramas.</p>	<p>Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu van-deniu.</p>

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Pirolizinis valymas	
1-as veiksmas	Atidarykite meniu: Valymas 
Parinktis	Trukmė
C1 - Lengvas valymas	1 h
C2 - Iprastas valymas	1 h 30 min
C3 - Intensyvus valymas	3 h
2-as veiksmas	OK – paspauskite valymo programai pasirinkti.
3-as veiksmas	OK – paspauskite valymui pradėti.
4-as veiksmas.	Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenelę į išjungimo padėtį.
<p> Valymo režimo metu orkaitės lemputė neveiks.</p> <p>Orkaitės temperatūrai pakilus iki nustatytos reikšmės, durelės užsirakins. Iki durelės atsirakins, ekrane matysite: .</p>	

Valymo programai pasibaigus:		
Isjunkite orkaitę ir palauki- te, kol atvės.	Isvalykite vidines sieneles švelnia šluoste.	Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

11.4 Priminimas apie valymą

Orkaitė primena, kada reikia valyti orkaitę, naudojant pirolizinių valymą.	
 mirksi valdymo skydelyje 5 sek. po kiekvie- no kepimo.	Jei norite išjungti priminimą, atverkite Meniu ir pasirinkite Nustatymai, Priminimas apie valy- mą.

11.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

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

**ISPĖJIMAS!**

Durelės yra sunkios.

**DĒMESIO**

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

1-as veiks-mas	Iki galio atidarykite dureles.	
2-as veiks-mas	Pakelkite ir prispauskite suveržiamasių svirtis (A) prie abiejų durelių virių.	
3-as veiks-mas	Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.	
4-as veiks-mas	Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.	
5-as veiks-mas	Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.	
6-as veiks-mas	Po vieną suimkite durelių stiklo plokštės už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoniui kreiptuvu.	
7-as veiks-mas	Stiklo plokštės plaukite vandeniu ar miulu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštės. Neplaukite stiklo plokštčių indaplovėje.	
8-as veiks-mas	Išvalę pasiruoškite sudėti plokštės atgal ta pačia tvarka.	
9-as veiks-mas	Pirmausia įdékite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles.	

TRIKČIU ŠALINIMAS

11.6 Kaip pakeisti: Lemputė



!ISPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgi.
Lemputė gali būti karšta.

Prieš keisdami lemputę:

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvés.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Viršutinė lemputė

1-as veiks-mas	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.	
2-as veiks-mas	Nuvalykite stiklinį gaubtelį.	
3-ias veiks-mas	Lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute.	
4-as veiks-mas	Uždékite stiklinį gaubtelį.	

12. TRIKČIU ŠALINIMAS



!ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

	Orkaitė neįsijungia arba nekaista
Trikčis	Patirkinkite, ar...

**Orkaitė neįjungia arba nekaista**

Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Orkaitė tinkamai prijungta prie elektros maitinimo.
Orkaitė neįjungta.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Orkaitė neįjungta.	Orkaitės durelės uždarytos.
Orkaitė neįjungta.	Perdegė saugiklis.
Orkaitė neįjungta.	Išjungtas vaikų saugos užraktas.

**Komponentai**

Triktis	Patikrinkite, ar...
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepimas – įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegė lemputė.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galо įkištas į lizdą.

**Klaidų kodai**

Ekrane rodomas...	Patikrinkite, ar...
Err C2	Jūs ištraukėte Maisto termometras kištuką iš lizdo.
Err C3	Orkaitės durelės uždarytos ir nesulaužytas dureių užraktas.
Err F102	Orkaitės durelės uždarytos.
Err F102	Durelių užraktas nesugadintas.
00:00	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.

ENERGIOS EFEKTYVUMAS



Klaidų kodai

Jeigu valdymo skydelyje rodomas klaidos kodas, kurio néra šioje lenteléje, išjunkite ir vél įjunkite namų saugiklį, kad vél įjungtumėte orkaitę. Jeigu klaidos kodas kartojasি, kreipkités į įgaliotajį aptarnavimo centrą.

12.2 Aptarnavimo duomenys

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkités į prekybos atstovą arba įgaliotajį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centru, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitėje, ant priekinio rémo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo orkaitės vidaus.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)
Gaminio numeris (PNC)
Serijos numeris (S. N.)

13. ENERGIOS EFEKTYVUMAS

13.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas*

Tiekėjo pavadinimas	AEG
Modelio žymuo	BPE548370M 944188505
Energijos efektyvumo indeksas	81,2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	1,09 kWh/ciklui
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0,69 kWh/ciklui
Ertmių skaičius	1

Karščio šaltinis	Elektra
Tūris	71 l
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė
Masė	35.0 kg

* Europos Sajungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.

Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.
Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė netaikytina Rusijai.

EN 60350-1. Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 1 dalis. Viryklės, orkaitės, garinės orkaitės ir kepintuvai. Eksplotacinių charakteristikų matavimo metodai.

13.2 Energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios kiekvieną dieną ruošiant maistą padės taupytį energiją.

Patirkinkite, ar orkaitei veikiant durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės durelių be reikalo neatidarinėkite. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksotas. Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindamai orkaitės iš anksto nekaitinkite.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Liekamasis karštis

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite orkaitę, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusj karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo. Dėl likusiojo orkaitės karščio maisto gaminimo procesas toliau tėsis.

Naudokite likusijį karštį kitiems patiekalamams pašildyti.

Patiukalų laikymas šilumoję

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

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupytį energiją gaminant maistą.

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

MENIU STRUKTŪRA

14. MENIU STRUKTŪRA

14.1 Meniu

	– pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.
--	---------------------------------------

Meniu struktūra		
Kepimo vadovas	Valymas	Nustatymai

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
 	 OK	 O1–O15	 OK	
Pasirinkite Meniu, Nustatymai.	Patvirtinkite nustatymą.	Pasirinkite nustatymą.	Patvirtinkite nustatymą.	Pasirinkite reikšmę ir spauskite OK.

Nustatymai					
O1	Paros laikas	Pakeisti	O2	Ekrano ryškumas	1 - 5
O3	Mygtukų tonai	1 – Pypsėjimas 2 – spragtelėjimas 3 – garsas išjungtas	O4	Ispėjamo signalo garsas	1 - 4
O5	Maisto termometras veiksmas	1 – signalas ir sustabdymas 2 – signalas	O6	Laikmatis	Ijungta / išjungta
O7	Orkaitės apšvietimas	Ijungta / išjungta	O8	Greitas įkaitinimas	Ijungta / išjungta

Nustatymai					
O9	Priminimas apie valymą	Ijungta / iš-jungta	O10	WiFi ryšys	Ijungta / iš-jungta
O11	Nuotolinis valdymas	Ijungta / iš-jungta	O12	Atsijungti nuo tinklo	Taip / ne
O13	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468	O14	Programinės įrangos versija	Tikrinti
O15	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne			

15. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbtį medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu pažymėtų prietaisų kartu su kitomis būtinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietas atlieku surinkimo punktą arba susisiekite su vietnos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe proporcionar um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:
www.aeg.com/support



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:
www.registeraeg.com



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:
www.aeg.com/shop



Para mais receitas, sugestões e resolução de problemas, transfira a aplicação **My AEG Kitchen**.



APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

Aviso/Cuidado – Informações de segurança

Informações gerais e sugestões

Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	120	2.7 Assistência.....	126
1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....	120	2.8 Eliminação.....	126
1.2 Segurança geral.....	121	3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	126
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	122	3.1 Resumo geral.....	127
2.1 Instalação.....	122	3.2 Acessórios.....	127
2.2 Ligação elétrica	123	4. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO.	128
2.3 Utilização.....	124	4.1 Botões retráteis.....	128
2.4 Manutenção e limpeza.....	124	4.2 Painel de commandos.....	128
2.5 Limpeza por pirólise.....	125		
2.6 Iluminação interna.....	125		

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	129
5.1 Limpeza inicial.....	130
5.2 Pré-aquecimento inicial.....	130
5.3 Ligação sem fios 	130
5.4 Licenças de software.....	131
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	131
6.1 Como definir: Tipos de aquecimento.....	131
6.2 Funções de aquecimento.....	132
6.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência.....	133
6.4 Como definir: Cozedura assistida.....	133
6.5 Cozedura assistida com receitas.....	134
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	139
7.1 Funções do relógio.....	139
7.2 Como definir: Funções do relógio.....	140
8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS.....	141
8.1 Inserir acessórios.....	141
8.2 Sonda térmica.....	142
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	144
9.1 Bloquear.....	144
9.2 Desligar automático.....	144
9.3 Ventoinha de arrefecimento.....	145
10. SUGESTÕES E DICAS.....	145
10.1 Ventilado com Resistência.....	145
10.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados.....	145
10.3 Tabelas de cozedura para testes.....	146
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	148
11.1 Notas sobre a limpeza.....	148
11.2 Como remover: Apoios para prateleiras	149
11.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica.....	149
11.4 Aviso de limpeza.....	150
11.5 Como remover e instalar: Porta.....	150
11.6 Como substituir: Lâmpada.....	152
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	152
12.1 O que fazer se.....	152
12.2 Dados para a Assistência Técnica.....	154
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	154
13.1 Informação de produto e folha de informação de produto*.....	154
13.2 Poupança de energia.....	155
14. ESTRUTURA DO MENU.....	155
14.1 Menu.....	156

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA



1. **⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA**

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho e dispositivos móveis com My AEG Kitchen.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do forno quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas o sensor de alimentos (sonda térmica) recomendado para este aparelho.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, deve limpar todos os resíduos facilmente removíveis. Retire todas as peças do forno.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.
- A unidade de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	578 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	1027 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560 x 20 mm
Comprimento do cabo de alimentação eléctrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4 x 25 mm

2.2 Ligação elétrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico (interior).
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não partilhe a sua palavra-passe Wi-Fi.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar. Não pode ser utilizado para outras funções, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Limpeza por pirólise



AVISO!

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
 - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
 - todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-adherentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
 - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
 - providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.
 - Leve todos os animais de estimulação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimulação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.
- As superfícies anti-adherentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objetos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

2.6 Iluminação interna



AVISO!

Risco de choque elétrico.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

2.8 Eliminação



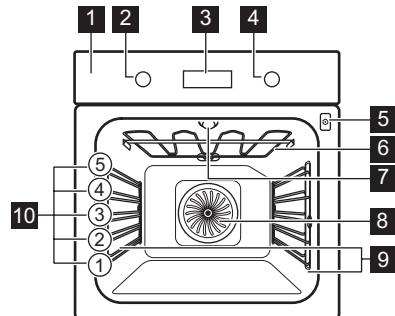
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Resumo geral

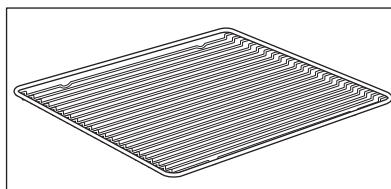


- 1** Painel de comandos
- 2** Botão para os tipos de aquecimento
- 3** Visor
- 4** Botão de controlo
- 5** Tomada para a sonda térmica
- 6** Elemento de aquecimento
- 7** Lâmpada
- 8** Ventilador
- 9** Apoio para prateleira, amovível
- 10** Nível das prateleiras

3.2 Acessórios

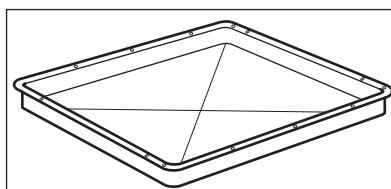
Prateleira em grelha

Para tachos, formas de bolos, assados.



Tabuleiro para assar

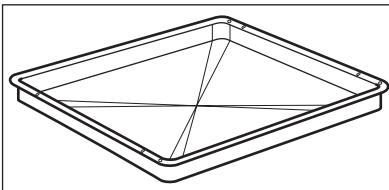
Para bolos e biscoitos.



COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

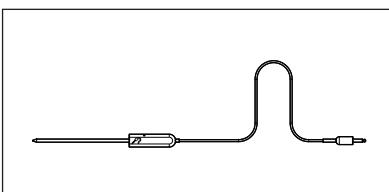
Tabuleiro para grelhar/assar

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.



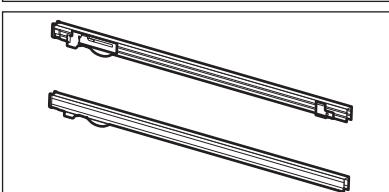
Sonda térmica

Para medir a temperatura no interior dos alimentos.



Calhas telescópicas

Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.



4. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

4.1 Botões retráteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

4.2 Painel de commandos

Campos do sensor do painel de controlo					Prima o botão	Rode o botão
Tempori-zador	Aqueci-miento rá-pido	Luz	Sonda térm-i-ca	OK		
Seleccione um tipo de aquecimento para ligar o forno.						
Rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno.						

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

	Quando o botão das funções de aquecimento estiver na posição Off (desligado), o visor entra em espera (standby).
	Quando cozinha, o visor apresenta a temperatura, a hora do dia e outras opções disponíveis.
	O visor com o número máximo das definições das funções.

Indicadores do visor				
Bloquear	Cozedura assistida	Limpeza	Definições	Aquecimento rápido
Indicadores do temporizador:				
Wi-fi indicador - fica intermitente quando o forno é ligado à rede Wi-Fi.			Indicador de Funcionamento remoto – o forno pode ser controlado remotamente.	
A ligação Wi-fi está ativada.			A Funcionamento remoto está ativada.	

Barra de progresso - para temperatura ou tempo.	
Sonda térmica indicador	

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial

Antes da primeira utilização, limpe o forno vazio e defina o tempo:



00:00

Acerar as horas. Premir OK.

5.2 Pré-aquecimento inicial



Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

Passo 1	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
Passo 2	Regule a temperatura máxima para a função. . Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
Passo 3	Regule a temperatura máxima para a função. . Deixe o forno funcionar durante 15 min.

O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.

5.3 Ligação sem fios

Para ligar o forno necessita de:

- Rede sem fios com a ligação à internet.
- Dispositivo móvel ligado à sua rede sem fios.

Passo 1	Faça o download da aplicação móvel My AEG Kitchen e siga as instruções para os próximos passos.
Passo 2	Rode o botão para seleccionar: .

Frequência	2,4 GHz WLAN 2400 - 2483,5 Mhz	WLAN de 5 Ghz 5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS/ 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Potência máxima	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Módulo Wi-Fi	NIU5-50	

Frequência Bluetooth	2400 - 2483,5 Mhz
Protocolo	LE: DSSS
Potência máxima	EIRP < 4 Dbm (2,5 Mw)

Estados membros da UE abrangidos pelo disposto da Diretiva 2014/53/UE: Bélgica, Bulgária, República Checa, Dinamarca, Alemanha, Estónia, Irlanda, Grécia, Espanha, França, Croácia, Itália, Chipre, Letónia, Lituânia, Luxemburgo, Hungria, Malta, Holanda, Áustria, Polónia, Portugal, Roménia, Eslovénia, Eslováquia, Finlândia, Suécia, Noruega, Suíça, Reino Unido, Turquia.

5.4 Licenças de software

O software deste produto contém componentes baseados em software de fonte aberta e livre. AEG confirma totalmente os contributos das comunidades de software aberto e robótica ao projeto de desenvolvimento.

Para aceder ao código fonte destes componentes do software de código aberto e gratuitos, cujas condições de licença exigem que sejam publicadas e para visualizar toda a sua informação de direitos de autor e termos de licença aplicáveis, por favor visite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (pasta NIU5).

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Como definir: Tipos de aquecimento

Começar a cozinhar	
Passo 1	Passo 2

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

Começar a cozinhar	
 	 
Definir uma função de aquecimento.	Defina a temperatura.

6.2 Funções de aquecimento

Tipos de aquecimento normal

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior.
 Calor superior/inferior	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 Congelados	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Ventilado com Resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.
 Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 Grelhador ventilado	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 Menu	Para entrar no Menu: Cozedura assistida, Limpeza, Definições.

6.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética", Poupança de energia.

6.4 Como definir: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:	A temperatura a que um prato é cozinhado:
<ul style="list-style-type: none"> • Sonda térmica 	<ul style="list-style-type: none"> • Mal passado • Médio • Bem passado

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

Cozedura assistida - utilize-o para preparar um prato rapidamente com as definições padrão:

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
 ☰	 ☒	 1 - 45	 OK
Entre no menu.	Selecionar Cozedura assistida. Prima OK.	Selecione o prato. Premir OK.	Introduza o prato no forno. Confirme a regulação.

6.5 Cozedura assistida com receitas

Legenda	
	Sonda térmica disponível. Coloque a Sonda térmica na parte mais espessa do prato. O forno desliga-se quando a função Sonda térmica a temperatura é atingida.
	Pré-aqueça o forno antes de começar a cozinhar.
	Nível da grelha.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.

	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
Carne de vaca 				
P1	Carne assada, mal passada			~ 40 min
P2	Carne assada, médio	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de espessura	 2 tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Insira no forno.	~ 50 min
P3	Carne assada, bem passada			~ 60 min

	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
P4	Bife, médio	180 - 220 g por peça; 3 cm de espessura fatias	3 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Insira no forno.	~ 15 min
P5	Carne assada/estufada (costela-de-vaca, tarte superior, grossas)	1,5 – 2 kg	2 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Adicione líquido. Insira no forno.	~ 120 min
P6	Carne assada, mal passada (cozedura lenta)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de espessura	2 tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias preferidas ou apenas sal e pimenta fresca moída. Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Insira no forno.	~ 75 min
P7	Carne assada, média (cozedura lenta)			~ 85 min
P8	Rosbife, bem passado (cozedura lenta)			~ 130 min
P9	Filete, mal passado (cozedura lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de espessura de peças grossas	2 tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias preferidas ou apenas sal e pimenta fresca moída. Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Insira no forno.	~ 75 min
P10	Filete, médio (cozedura lenta)			~ 90 min
P11	Filete, feito (cozedura lenta)			~ 120 min
Vitela ☺				
P12	Assado de vitela (por exemplo, pá)	0,8 - 1,5 kg; pedaços de 4 cm de espessura	2 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas. Adicione líquido. Assado coberto.	~ 80 min

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
Porco 				
P13	Cachaço de porco, cachaço ou pá	1,5 – 2 kg	  2 tabuleiro de assar ligado pra-teleira em grelha Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	~ 120 min
P14	LoTC de porco assado	1,5 – 2 kg	  2 tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias preferidas. Vire a carne a meio do tempo de cozedura para obter um alouramento uniforme.	~ 215 min
P15	Lombo, fresco	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de espessura de peças grossas	  2 tabuleiro de assar ligado pra-teleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas.	~ 55 min
P16	Entrecosto	2 - 3 kg; utilize as costelas de plástico cruas, 2-3 cm de espessura	 3 tabuleiro para grelhar Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	90 min
Borrego 				
P17	Perna de borrego com ossos	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm de espessura	  2 tabuleiro de assar ligado tabuleiro para assar Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	~ 130 min
Aves 				
P18	Frango inteiro	1 - 1,5 kg; fresco	  2 caçarola sobre tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias preferidas. Vire o frango a meio do tempo de cozedura para obter um alouramento uniforme.	~ 60 min

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
P19	Meio frango	0,5 - 0,8 kg	3 ; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias preferidas.	~ 40 min
P20	Peito de frango	180 - 200 g por peça	2 caçarola sobre prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas. Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente.	~ 25 min
P21	Pernas de frango, frescas	-	3 tabuleiro para assar Se tiver pernas de frango marinadas em primeiro lugar, seleccione uma temperatura mais baixa e cozinhe mais tempo.	~ 30 min
P22	Pato inteiro	2 - 3 kg	2 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas. Coloque a carne no assadeira. Vire o pato a meio do tempo de cozedura.	~ 100 min
P23	Ganso, inteiro	4 - 5 kg	2 tabuleiro para grelhar Utilize as suas especiarias preferidas. Coloque a carne no tabuleiro para assar. Vire o ganso a meio do tempo de cozedura.	~ 110 min

Outros

P24	Rolo De Carne	1 kg	2 prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas.	~ 60 min
-----	---------------	------	---	----------

Peixe

P25	Peixe inteiro, grelhado	0,5 - 1 kg por peixe	2 ; tabuleiro para assar Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas preferidas.	~ 30 min
P26	Filete de peixe	-	3 caçarola sobre prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas.	20 min

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
Bolos doces / sobremesas 🍰🍰🍰				
P27	Cheesecake	-	<input type="checkbox"/> 2 Ø Forma de mola de 28 cm para ligar prateleira em grelha	90 min
P28	Bolo de maçã	-	<input type="checkbox"/> 3; tabuleiro para assar	45 min
P29	Tarte de maçã	-	<input type="checkbox"/> 2 forma de tarte activada prateleira em grelha	40 min
P30	Tarte De Maçã	-	<input type="checkbox"/> 1 Ø Forma de mola de 22 cm, em relação a prateleira em grelha	60 min
P31	Brownies	2 kg	<input type="checkbox"/> 3 tabuleiro para grelhar	30 min.
P32	Queques de chocolate	-	<input type="checkbox"/> 3 tabuleiro de muffins no prateleira em grelha	25 min
P33	Bolo de pão	-	<input type="checkbox"/> 2 recipiente do pão ligado prateleira em grelha	50 min
Legumes/Acompanhamentos 🥕🥔✳️				
P34	Batatas assadas	1 kg	<input type="checkbox"/> 2; tabuleiro para assar Coloque todas as batatas com pele no tabuleiro para assar.	50 min
P35	Trugdas	1 kg	<input type="checkbox"/> 3 tabuleiro para assar revestido com papel vegetal Utilize as suas especiarias preferidas. Corte as batatas em pedaços.	35 min.
P36	Legumes misturados	1 – 1,5 kg	<input type="checkbox"/> 3 tabuleiro para assar revestido com papel vegetal Utilize as suas especiarias preferidas. Corte os legumes em pedaços.	30 min.
P37	Crequetes, congelados	0,5 kg	<input type="checkbox"/> 3 tabuleiro para assar	25 min

	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
P38	Pommes, congelados	0,75 kg	<input type="checkbox"/> 3; tabuleiro para assar	25 min
Gratinados, pão e pizza  				
P39	Lasanha / Caçarola de massa	1 – 1,5 kg	<input type="checkbox"/> 2 caçarola sobre prateleira em grelha	45 min
P40	Batatas gratinadas	1 – 1,5 kg	<input type="checkbox"/> 1 caçarola sobre prateleira em grelha	50 min
P41	Pizza fresca, fina	-	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2 tabuleiro para assar revestido com papel vegetal	15 min
P42	Pizza fresca, espessa	-	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2 tabuleiro para assar revestido com papel vegetal	25 min
P43	Quiche	-	<input type="checkbox"/> 2 forma para bolos prateleira em grelha	45 min
P44	Baguete / Ciabatta / Pão branco	0,8 kg	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 3 tabuleiro para assar revestido com papel vegetal Mais tempo necessário para pão branco.	30 min.
P45	Todo o tipo de pão de grão / centeio e/ou pão escuro em tabuleiro de pão	1 kg	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2 tabuleiro para assar revestido com papel vegetal / prateleira em grelha	60 min

7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Funções do relógio

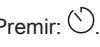
Funções do relógio	Aplicação
	Conta-minutos. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.

FUNÇÕES DE RELÓGIO

Funções do relógio	Aplicação
	Tempo para cozinhar. Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára.
	Atraso do temporizador. Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
	Temporizador crescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Para ligar e desligar o Temporizador crescente selecione: Menu, Definições.

7.2 Como definir: Funções do relógio

Como definir: Hora		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
		
Para alterar a hora do dia, introduza o menu e seleccione Definições, Hora do dia.	Acertar o relógio.	Premir: OK.

Como definir: Conta-minutos			
Passo 1	O visor mostra: 0:00 	Passo 2	Passo 3
			
Premir: 	Definir a Conta-minutos		Premir: OK.

 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Como definir: Tempo para cozinhar					
Passo 1	Passo 2	O visor mos- tra: 0:00 	Passo 3	Passo 4	
					
Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.		Prima repetidamente: 		Defina o tempo da cozedura.	Premir: OK.
 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.					

Como definir: Atraso do temporizador							
Passo 1	Passo 2	O visor apre- senta: hora do dia. 	Passo 3	Passo 4	O visor mostra: ---: 	Passo 5	Passo 6
							
Selecio- ne a função de aqueci- mento.	Prima re- petida- mente: 	Defina a hora de início.		Premir: OK.	Defina a hora de fim.		Premir: OK.
 O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de inicio definida.							

8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

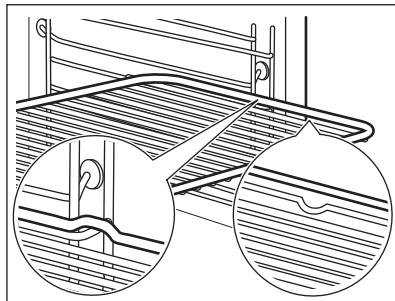
8.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Estes entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

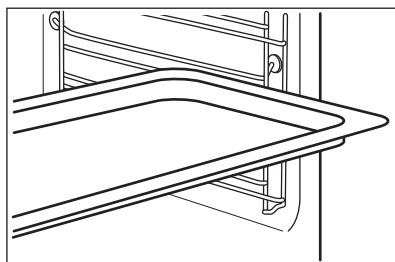
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



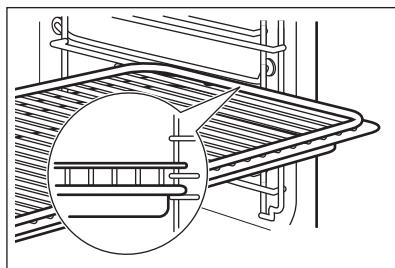
Tabuleiro para assar /Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar /Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.



8.2 Sonda térmica

Sonda térmica - mede a temperatura no interior dos alimentos.

Devem ser definidas duas temperaturas:

°C

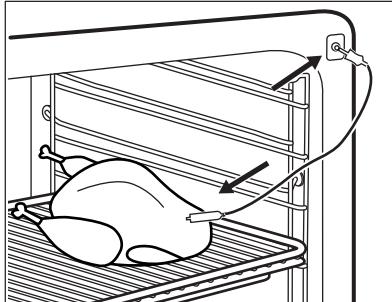
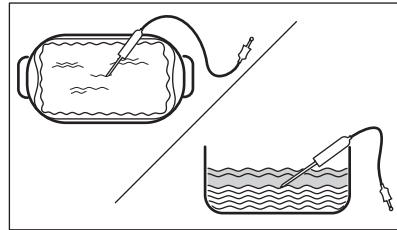
A temperatura do forno:



A temperatura de núcleo.

Para cozinhar com os melhores resultados:		
Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.	Não a utilize para pratos líquidos.	Durante a cozedura, deve permanecer no prato.

Como utilizar: Sonda térmica

Passo 1	Ligar o forno.	
Passo 2	Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.	
Passo 3	Introduzir: Sonda térmica.	
Carne, aves e peixe	Caçarola	
Introduza a extremidade da Sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da Sonda térmica no interior do prato.	Introduza a extremidade da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da Sonda térmica. A ponta da Sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.	
		
Passo 4	Ficha Sonda térmica na tomada da parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual de: Sonda térmica.	
Passo 5	 - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.	
Passo 6	OK - prima para confirmar. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.	

FUNÇÕES ADICIONAIS

Passo 7

Retire a Sonda térmica ficha da tomada e retire o prato do forno.



AVISO!

Existe o perigo de queimaduras porque o Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.

9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Bloquear

Esta função evita uma alteração accidental da função do forno.

Ligá-la com o forno a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de controlo fica bloqueado.

Ligá-la com o forno desligado – não é possível ligar o forno, o painel de controlo está bloqueado.



OK - mantenha premido para ligar a função.
É emitido um sinal sonoro.

OK - mantenha premido para desligar.

(i) 3 x - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.

9.2 Desligar automático

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

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

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Atraso do temporizador.

9.3 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.

10. SUGESTÕES E DICAS

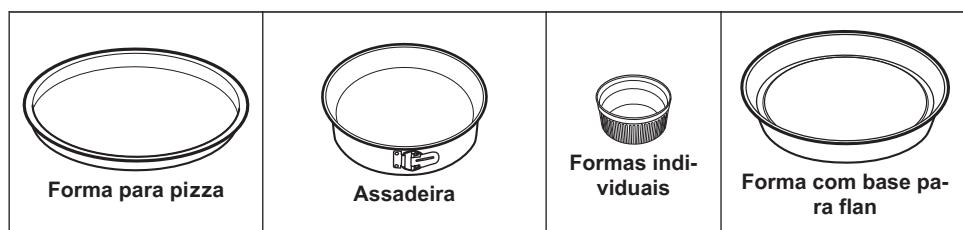
10.1 Ventilado com Resistência

Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.
Utilize a terceira posição de prateleira.

	 (°C)	 (min.)
Massa Gratinada	200 - 220	45 - 55
Batatas gratinadas	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasanha	180 - 200	75 - 90
Canelones	180 - 200	70 - 85
Pudim de pão	190 - 200	55 - 70
Pudim de arroz	170 - 190	45 - 60
Bolo de maçã, feito com massa batida (forma de bolo redonda)	160 - 170	70 - 80
Pão branco	190 - 200	55 - 70

10.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.



SUGESTÕES E DICAS

Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro	Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro	Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro
---	---	---	---

10.3 Tabelas de cozedura para testes

Informação para testes

Testes de acordo com: EN 60350, IEC 60350.

COZEDURA NUM NÍVEL Bolos em formas				
		 (°C)	 (min)	
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	140 - 150	35 - 50	2
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/inferior	160	35 - 50	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	160	60 - 90	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	180	70 - 90	1

COZEDURA NUM NÍVEL Biscoitos				
 Utilize a terceira posição de prateleira.				
		 (°C)	 (min)	
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 40	



COZEDURA NUM NÍVEL Biscoitos



Utilize a terceira posição de prateleira.

Massa amanteigada / Tiras de massa folhada, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	160	20 - 30
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	170	20 - 30



COZEDURA EM VÁRIOS NÍVEIS Biscoitos

Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	1 / 4
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	23 - 40	1 / 4
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	35 - 50	1 / 4

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



GRELHAR



Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.



Grelhador com a regulação de temperatura máxima.

Tosta	Grelhador	1 - 3	5
Bife de vaca, vire a meio do tempo	Grelhador	24 - 30	4

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza

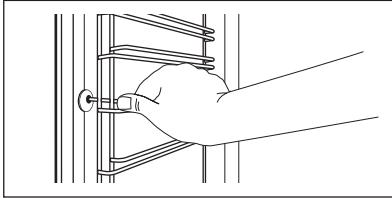
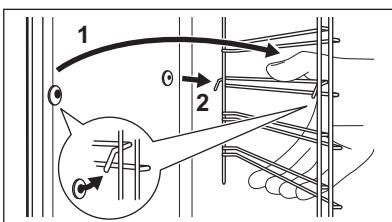
	Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.
	Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
	Limpe manchas com um detergente suave.

	Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
	Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.

 Acessórios	<p>Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça</p> <p>Não limpe acessórios anti-adherentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.</p>
--	--

11.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

Passo 1	Desligue o forno e aguarde até estar frio.	
Passo 2	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
Passo 3	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.	
Passo 4	Instale os apoios para grelhas na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a parte da frente.	

11.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.



AVISO!

Existe o risco de queimaduras.



CUIDADO!

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

Antes da Limpeza pirolítica:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.	Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
--	---	--

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpeza pirolítica		
Passo 1	Aceda ao menu: Limpeza  .	
	Opção	Duração
	C1 - Limpeza ligeira	1 h
	C2 - Limpeza normal	1 h 30 min
	C3 - Limpeza completa	3 h
Passo 2	OK – prima para selecionar o programa de limpeza.	
Passo 3	OK – prima para iniciar a limpeza.	
Passo 4	Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.	
<p> Durante a limpeza, a luz do forno está apagada.</p> <p>Quando o forno atinge a temperatura definida, a porta é bloqueada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta: .</p>		

Quando a limpeza termina:		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Limpe a cavidade com um pano macio.	Retire os resíduos do fundo da cavidade.

11.4 Aviso de limpeza

O forno avisa quando for necessário limpá-lo com a limpeza pirolítica.	
 pisca no visor durante 5 segundos após cada sessão de cozedura.	Para desligar o aviso, introduza o Menu e seleccione Definições, Aviso de limpeza.

11.5 Como remover e instalar: Porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.

**AVISO!**

A porta é pesada.

**CUIDADO!**

A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

Passo 1	Abrir a porta totalmente.	
Passo 2	Levante e prima as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.	
Passo 3	Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°). Segure na porta em ambos os lados e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.	
Passo 4	Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.	
Passo 5	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	
Passo 6	Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.	
Passo 7	Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.	
Passo 8	Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.	
Passo 9	Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.	

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

11.6 Como substituir: Lâmpada



AVISO!

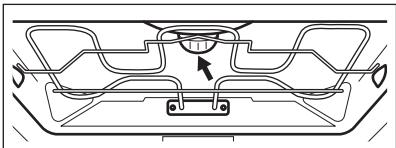
Risco de choque elétrico.

A lâmpada pode estar quente.

Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada superior

Passo 1	Rode a proteção de vidro para a retirar.	
Passo 2	Limpe a proteção de vidro.	
Passo 3	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.	
Passo 4	Instale a proteção de vidro.	

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

	O forno não liga ou não aquece
Problema	Verificar se...
Não consegue ativar ou utilizar o forno.	O forno está ligado corretamente à corrente elétrica.
O forno não aquece.	O desligar automático foi desativado.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



O forno não liga ou não aquece

O forno não aquece.	A porta do forno está fechada.
O forno não aquece.	O fusível não está fundido.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está desligado.



Componentes

Problema	Verificar se...
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.
A Sonda térmica não funciona.	A ficha Sonda térmica está completamente inserida na tomada.



Códigos de erro

O visor mostra...	Verificar se...
Err C2	Retirou a ficha da Sonda térmica da tomada.
Err C3	A porta do forno está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
Err F102	A porta do forno está fechada.
Err F102	O bloqueio da porta não está partido.
00:00	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.

Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o forno. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

12.2 Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o concessionário ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

Recomendamos que anote os dados aqui:	
Modelo (MOD.)
Número do produto (PNC)
Número de série (S.N.)

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Informação de produto e folha de informação de produto*

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	BPE548370M 944188505
Índice de eficiência energética	81,2
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1,09 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0,69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletro
Volume	71 l
Tipo de forno	Forno de encastrar
Massa	35.0 kg

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.
Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.
Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

13.2 Poupança de energia



O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno irá continuar a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

Ventilado com Resistência

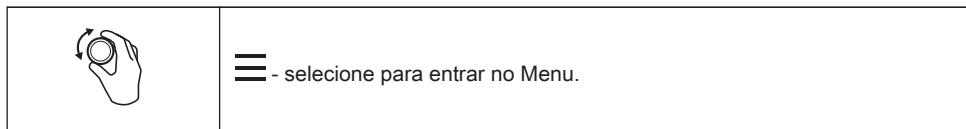
Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

ESTRUTURA DO MENU

14. ESTRUTURA DO MENU

14.1 Menu



Menu estrutura.		
Cozedura assistida	Limpeza	Definições

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
Selecione o Menu, Definições.	Confirme a definição.	Selecione a definição.	Confirme a definição.	Ajuste o valor e prima OK.

Definições					
O1	Hora	Alterar	O2	Brilho do visor	1 - 5
O3	Sons “teclado”	1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado	O4	Volume do alarme	1 - 4
O5	Sonda térmica Ação	1 - Alarme e paragem 2 - Alarme	O6	Temporizador crescente	Ligado/Desligado
O7	Luz	Ligado/Desligado	O8	Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
O9	Aviso de limpeza	Ligado/Desligado	O10	Wi-fi	Ligado/Desligado

Definições					
O11	Operação Auto Remoto	Ligado/ Desligado	O12	Esquecer esta rede	Sim / Não
O13	Modo Demo	Código de ativação: 2468	O14	Versão do software	Verificar
O15	Restaurar configurações	Sim / Não			

15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dédique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:
www.aeg.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registeraeg.com



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

www.aeg.com/shop



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My AEG Kitchen**.



ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie. La información se encuentra en la placa de características.

Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

Información general y consejos

Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD...	160
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables.....	160
1.2 Instrucciones generales de seguridad.....	160
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	161
2.1 Instalación.....	161
2.2 Conexión eléctrica.....	162
2.3 Uso.....	163
2.4 Mantenimiento y limpieza.....	164
2.5 Limpieza Pirolítica.....	164
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	165
3.1 Resumen general.....	166
3.2 Accesorios.....	166
4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO.....	167
4.1 Mandos escamoteables.....	167
4.2 Panel de mandos.....	167

5. ANTES DEL PRIMER USO.....	168	10. CONSEJOS.....	183
5.1 Limpieza inicial.....	169	10.1 Horneado húmedo + ventilador.	183
5.2 Precalentamiento inicial.....	169	10.2 Horneado húmedo + ventilador.	184
5.3 Conexión inalámbrica 	169	accesorios recomendados.....	184
5.4 Licencias de software.....	170	10.3 Tablas de cocción para organismos de control.....	184
6. USO DIARIO.....	170	11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	186
6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción.....	170	11.1 Notas sobre la limpieza.....	187
6.2 Funciones de cocción.....	171	11.2 Cómo quitar: Apoyos de baldas	187
6.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.....	172	11.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica.....	188
6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida.....	172	11.4 Aviso de limpieza.....	189
6.5 Cocción asistida con recetas.....	173	11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta.....	189
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	178	11.6 Cómo cambiar: Bombilla.....	190
7.1 Funciones de reloj.....	178	12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	191
7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj	179	12.1 Qué hacer si.....	191
8. INSTRUCCIONES DE USO:		12.2 Datos de servicio.....	192
ACCESORIOS.....	180	13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	193
8.1 Inserción de accesorios.....	180	13.1 Información del producto y Hoja de información del producto*	193
8.2 Sonda térmica.....	181	13.2 Ahorro energético.....	194
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	182	14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	194
9.1 Bloqueo.....	183	14.1 Menú.....	194
9.2 Desconexión automática.....	183		
9.3 Ventilador de enfriamiento.....	183		



1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato y dispositivos móviles con My AEG Kitchen.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.

- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arrañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- La acumulación excesiva de líquidos debe retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	578 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1027 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560 x 20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4 x 25 mm

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.

- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico (en interiores).
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que las chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros tipos de uso, por ejemplo, calentar la habitación.
- Cocine siempre con la puerta cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Limpieza Pirolítica



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo pirolítico.

- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
 - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
 - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirolítica.

El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.

- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
 - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.
 - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
 - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

2.6 Luces interiores



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.8 Eliminación



ADVERTENCIA!

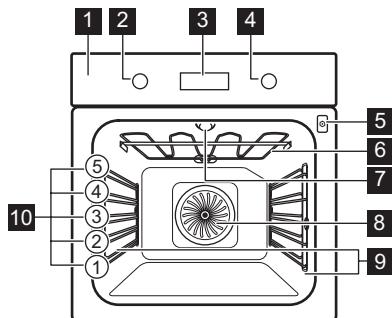
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños las mascotas queden atrapados en el aparato.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general

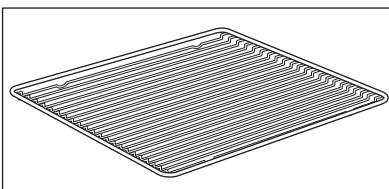


- 1** Panel de mandos
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** programador electrónico
- 4** Mando de control
- 5** Toma de la sonda térmica
- 6** Resistencia
- 7** Bombilla
- 8** Ventilador
- 9** Soporte de parrilla extraíble
- 10** Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

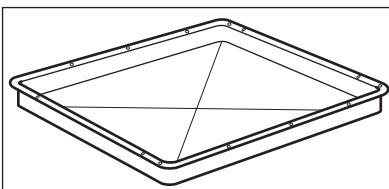
Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



Bandeja

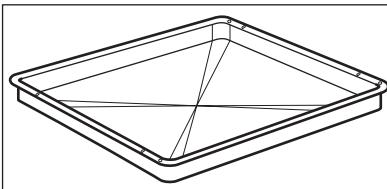
Para bizcochos y galletas.



CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

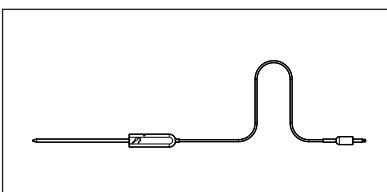
Parrilla/sartén para asar

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



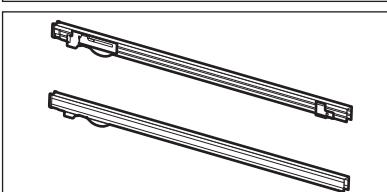
Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.



Carriles telescópicos

Para insertar y retirar bandejas y alambres más fácilmente.



4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

4.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

4.2 Panel de mandos

Sensores del panel de control					Pulse	Gire el mando
Temporizador	Calentamiento rápido	Luz	Sonda térmica	OK		
Seleccione una función de cocción para encender el horno.						
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.						

ANTES DEL PRIMER USO

	Cuando el mando de las funciones de cocción se encuentra en la posición de apagado, la pantalla cambia al modo de espera.
	Al cocinar, la pantalla muestra la temperatura, la hora y otras opciones disponibles.
	Pantalla con el máximo número de funciones seleccionadas.

Indicadores de pantalla				
Bloqueo	Cocción asistida	Limpieza	Ajustes	Calentamiento rápido
Indicadores de temporizador:				
Wi-Fi Indicador - parpadea cuando el horno se puede conectar a Wi-Fi.			Operación remoto indicador - el horno se puede controlar de forma remota.	
Wi-Fi La conexión está activada.			Operación remota está encendido.	

Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo.	
Sonda térmica indicador.	

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el horno vacío y ajuste el tiempo:			

Ajuste la hora. Pulse OK.

5.2 Precalentamiento inicial

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.	
Paso 1	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
Paso 2	Seleccione la temperatura máxima para la función: <input type="checkbox"/> . Deje funcionar el horno 1 hora.
Paso 3	Seleccione la temperatura máxima para la función: <input checked="" type="checkbox"/> . Deje funcionar el horno 15 minutos.
<p>(i) El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.</p>	

5.3 Conexión inalámbrica

Para conectar el horno necesita:

- Red inalámbrica con conexión a Internet.
- Dispositivo móvil conectado a su red inalámbrica.

Paso 1	Descargue la aplicación móvil My AEG Kitchen y siga las instrucciones para los siguientes pasos.	
Paso 2	Gire el mando para seleccionar: .	

Frecuencia	2.4 GHz WLAN	WLAN de 5 Ghz
	2400 - 2483.5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz

USO DIARIO

Protocolo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Potencia máx	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Módulo Wi-Fi	NIU5-50	

Frecuencia Bluetooth	2400 - 2483.5 MHz
Protocolo	LE: DSSS
Potencia máx	EIRP < 4 dBm (2,5 Mw)

Estados miembros de la UE cubiertos por la disposición de la Directiva 2014/53/UE: Bélgica, Bulgaria, República Checa, Dinamarca, Alemania, Estonia, Irlanda, Grecia, España, Francia, Croacia, Italia, Chipre, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Hungría, Malta, Países Bajos, Austria, Polonia, Portugal, Rumanía, Eslovenia, Eslovaquia, Finlandia, Suecia, Noruega, Suiza, Reino Unido, Turquía.

5.4 Licencias de software

El software de este producto contiene componentes basados en software de código abierto y libre. AEG reconoce por completo las contribuciones del software abierto y de las comunidades robóticas al proyecto de desarrollo.

Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y libre, cuyas condiciones de licencia requieren publicación, y a ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (carpeta NIU5).

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

Empezar a cocinar	
Paso 1	Paso 2

Empezar a cocinar	
Seleccione una función de cocción.	Ajuste la temperatura.

6.2 Funciones de cocción

Funciones de cocción estándar

Función de cocción	Aplicación
 Aire caliente	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 Función Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
 Horneado húmedo + ventilador	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.

Función de cocción	Aplicación
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 Menú	Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.

6.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpe la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.

6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:	El grado de cocinado de un plato:
<ul style="list-style-type: none">Sonda térmica	<ul style="list-style-type: none">Poco hechoAl puntoMuy hecho

Cocción asistida - utilícelo para preparar rápidamente un plato con los ajustes predeterminados:			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4

Cocción asistida - utilícelo para preparar rápidamente un plato con los ajustes predeterminados:



Acceda al menú.

Seleccione Cocción asistida. Pulse OK.

Seleccione el plato. Pulse OK.

Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.

6.5 Cocción asistida con recetas

Leyenda



Sonda térmica disponible. Coloque la Sonda térmica en la parte más gruesa del plato.
El horno se apaga cuando el indicador Sonda térmica temperatura.



Precaliente el horno antes de empezar a cocinar.



Nivel del estante.

Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
Vacuno 				
P1	Rosbif, poco hecho			~ 40 min
P2	Rosbif, al punto	1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm	 2 bandeja de hornear Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 50 min
P3	Rosbif, muy hecho			~ 60 min

USO DIARIO

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P4	Bistec, en su punto	180 - 220 g por pieza; rodajas de 3 cm de grosor	3 fuente de asado encendida parrilla Fríala carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 15 min
P5	Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1,5 - 2 kg	2 fuente de asado encendida parrilla Fríala carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Introdúzcalo en el horno.	~ 120 min
P6	Rosbif, poco hecho (cocción lenta)	1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm	2 bandeja de hornear Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fríala carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 75 min
P7	Rosbif, al punto (cocción lenta)			~ 85 min
P8	Rosbif, muy hecho (cocción lenta)			~ 130 min
P9	Filete poco hecho (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm	2 bandeja de hornear Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fríala carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 75 min
P10	Filete, en su punto (cocción lenta)			~ 90 min
P11	Filete hecho (cocción lenta)			~ 120 min
Ternera				
P12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0,8 - 1,5 kg; piezas de 4 cm de grosor	2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.	~ 80 min
Cerdo				

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P13	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1,5 - 2 kg	2 fuente de asado encendida parrilla Después de la mitad del tiempo de cocción, volteé la carne.	~ 120 min
P14	Carne de cerdo desmigada RTC	1,5 - 2 kg	2 bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.	~ 215 min
P15	Lomo, fresco	1 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm	2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas.	~ 55 min
P16	Costillas	2 - 3 kg; utilice repuestos finos de 2 - 3 cm	3 bandeja honda Añada líquido para cubrir la base de un plato. Despues de la mitad del tiempo de cocción, volteé la carne.	90 minutos

Cordero

P17	Pierna de cordero con hueso	1,5 - 2 kg; piezas de 7 - 9 cm	2 fuente de asado encendida bandeja de hornear Añada líquido. Despues de la mitad del tiempo de cocción, volteé la carne.	~ 130 min
-----	-----------------------------	--------------------------------	--	-----------

Aves

P18	Pollo entero	1 - 1,5 kg; fresco	2 cazuela sobre bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.	~ 60 min
P19	Medio pollo	0,5 - 0,8 kg	3 ; bandeja de hornear Use sus especias favoritas.	~ 40 min
P20	Pechuga de pollo	180 - 200 g por pieza	2 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas. Fríala durante unos minutos en una sartén caliente.	~ 25 min

USO DIARIO

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P21	Muslos de pollo, frescos	-	3 bandeja de hornear Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.	~ 30 min
P22	Pato entero	2 - 3 kg	2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.	~ 100 min
P23	Ganso entero	4 - 5 kg	2 bandeja honda Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.	~ 110 min
Otros				
P24	Pastel de carne	1 kg	2 parrilla Use sus especias favoritas.	~ 60 min
Pescado				
P25	Pescado entero, al grill	0,5 - 1 kg por pescado	2 ; bandeja de hornear Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.	~ 30 min
P26	Filete de pescado	-	3 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas.	20 minutos
Horneado/postres dulces				
P27	Tarta de queso	-	2 Ø Molde desmontable de 28 cm sobre parrilla	90 minutos
P28	Tarta de manzana	-	3; bandeja	45 minutos
P29	Tarta de manzana	-	2 forma pastel encendida parrilla	40 minutos

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P30	Pastel de manzana	-	<input type="checkbox"/> 1 Ø pastel de 22 cm en parrilla	60 minutos
P31	Brownies	2 kg	<input type="checkbox"/> 3 bandeja honda	30 minutos
P32	Magdalenas de chocolate	-	<input type="checkbox"/> 3 bandeja para magdalenas encendida parrilla	25 minutos
P33	Pastel de hogaza	-	<input type="checkbox"/> 2 bandeja de pan encendida parrilla	50 minutos

Verduras / Guarniciones

P34	Patatas al horno	1 kg	<input type="checkbox"/> 2; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.	50 minutos
P35	Aros	1 kg	<input type="checkbox"/> 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.	35 min
P36	Verduras al grill	1 - 1,5 kg	<input type="checkbox"/> 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.	30 minutos
P37	Croquetas congeladas	0,5 kg	<input type="checkbox"/> 3; bandeja	25 minutos
P38	Pomos congelados	0,75 kg	<input type="checkbox"/> 3; bandeja	25 minutos

Gratinados, pan y pizza

P39	Lasaña / Fideos	1 - 1,5 kg	<input type="checkbox"/> 2 cazuela sobre parrilla	45 minutos
P40	Patatas gratinadas	1 - 1,5 kg	<input type="checkbox"/> 1 cazuela sobre parrilla	50 minutos

FUNCIONES DEL RELOJ

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P41	Pizza fresca y fina	-	2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear	15 minutos
P42	Pizza fresca, gruesa	-	2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear	25 minutos
P43	Quiche	-	2 molde de hornear parrilla	45 minutos
P44	Baguette / chapata / pan blanco	0,8 kg	3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.	30 minutos
P45	Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan	1 kg	2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear / parrilla	60 minutos

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
	Avisador. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
STOP	Tiempo de cocción. Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
	Tiempo de retardo. Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
	Tiempo de funcionamiento. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.

Cómo ajustar: Avisador			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
Pulse:	Ajustar la Avisador		Pulse: OK.
<p> El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.</p>			

Cómo ajustar: Tiempo de cocción				
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente:	Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK.	
<p> El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.</p>				

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

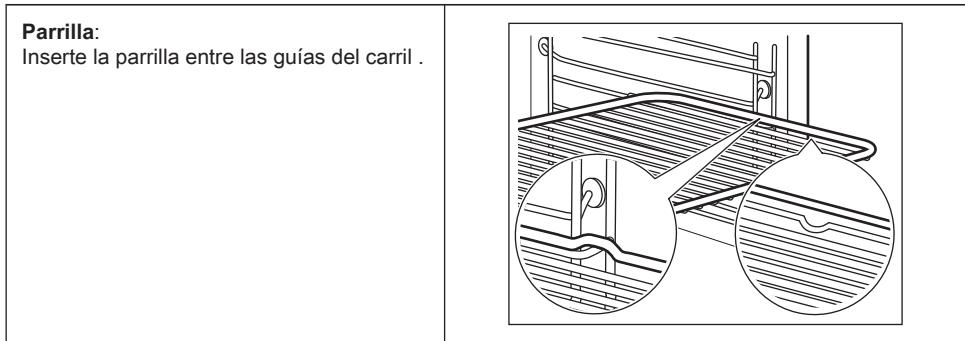
Cómo ajustar: Tiempo de retardo							
Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: la hora  INICIO	Paso 3	Paso 4	La pantalla muestra: ---  PARAR	Paso 5	Paso 6
							
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente: 		Ajuste la hora de inicio.	Pulse: OK.		Ajuste la hora de fin.	Pulse: OK.

 El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

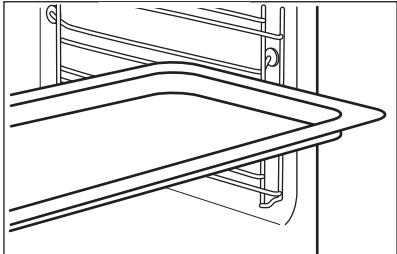
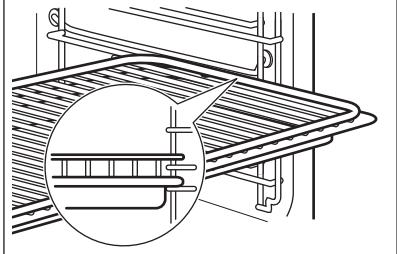
8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.



INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

<p>Bandeja /Bandeja honda: Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.</p>	
<p>Parrilla, Bandeja /Bandeja honda: Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.</p>	

8.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mide la temperatura dentro de los alimentos.

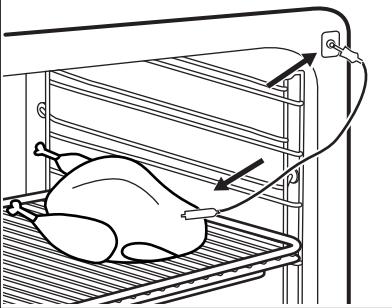
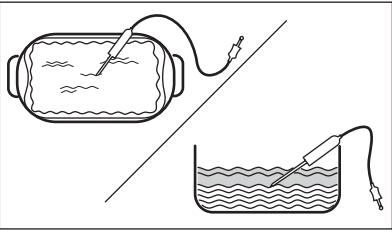
Debe ajustar dos temperaturas:	
°C La temperatura del horno.	 La temperatura interna.

Para obtener un resultado de cocción óptimo:		
Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.	No debe utilizarse para platos líquidos.	Durante la cocción debe permanecer en el plato.

Instrucciones de uso: Sonda térmica

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
Paso 3	Introduzca: Sonda térmica.

FUNCIONES ADICIONALES

Carne, aves y pescado	Estofado
<p>Inserte la punta Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 partes de Sonda térmica están dentro del alimento.</p>	<p>Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no toque la base de una bandeja de hornear.</p>
	
<p>Paso 4 Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.</p>	
<p>Paso 5  - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.</p>	
<p>Paso 6  pulse para confirmar. Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.</p>	
<p>Paso 7 Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.</p>	<p> ADVERTENCIA! Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.</p>

9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Bloqueo

<p>Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de horno.</p> <p>Enciéndala cuando el horno funcione: la cocción ajustada continúa, el panel de control está bloqueado.</p> <p>Enciéndala cuando el horno está apagado; el horno no se puede encender, el panel de control está bloqueado.</p>		
 	<p> OK - mantenga pulsado para activar la función. Suena una señal.</p>	<p> OK - mantenga pulsado para apagarla.</p>
<p>(i) 3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.</p>		

9.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Tiempo de retardo.

9.3 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

10. CONSEJOS

10.1 Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

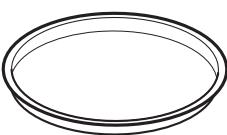
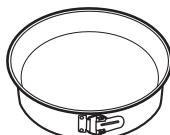
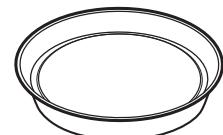
CONSEJOS

Use el tercer nivel.

		
Pasta gratinada	200 - 220	45 - 55
Patatas gratinadas	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasaña	180 - 200	75 - 90
Canelones	180 - 200	70 - 85
Pudding de pan	190 - 200	55 - 70
Arroz	170 - 190	45 - 60
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160 - 170	70 - 80
Pan blanco	190 - 200	55 - 70

10.2 Horneado húmedo + ventilador. accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

			
Bandeja para pizza Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Bandeja para hornear Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Ramequines Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Molde para base Oscuro, mate 28 cm de diámetro

10.3 Tablas de cocción para organismos de control

Información para los institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

**HORNEADO EN UN NIVEL.** Horneado en moldes

		(°C)	(min)	
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	140 - 150	35 - 50	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	35 - 50	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	60 - 90	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	70 - 90	1

**HORNEADO EN UN NIVEL.** Galletas

		(°C)	(min)
Mantecados / Pastel de hojaldre	Aire caliente	140	25 - 40
Mantecados / Pastel de hojaldre, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	160	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	170	20 - 30

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



HORNEADO EN VARIOS NIVELES. Galletas

		(°C)	(min)	
Mantecados / Pastel de hojaldre	Aire caliente	140	25 - 45	1 / 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	23 - 40	1 / 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	35 - 50	1 / 4



GRILL



Precaliente el horno vacío 5 minutos.



Grill con la temperatura ajustada al máximo.

		(min)	
Tostadas	Grill	1 - 3	5
Bistec de vacuno, dar la vuelta a media cocción	Grill	24 - 30	4

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

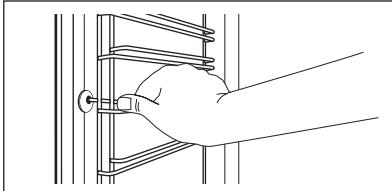
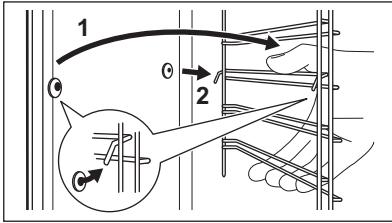
Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

 Agentes limpiadores	Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.
	Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
	Limpie las manchas con un detergente suave.
 Uso diario	Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
	No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.
 Accesorios	Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas
	No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

11.2 Cómo quitar: Apoyos de baldas

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.	
Paso 2	Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
Paso 3	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared lateral y sáquelo.	
Paso 4	Coloque los carriles apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben estar orientados hacia la parte frontal.	

11.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.



PRECAUCIÓN!

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

Antes de Limpieza pirolítica:

Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles.	Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.
---	--	--

Limpieza pirolítica

Paso 1	Acceda al menú: Limpieza  .			
Opción	Duración			
C1 - Limpieza ligera	1 h			
C2 - Limpieza normal	1 h 30 min			
C3 - Limpieza a fondo	3 h			
Paso 2	OK: pulse para seleccionar el programa de limpieza.			
Paso 3	OK - pulse para comenzar la limpieza.			
Paso 4	Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.			
<p> Durante la limpieza, la bombilla del horno está apagada.</p>				
<p>Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará: .</p>				

Cuando termina la limpieza:

Apague el horno y espere a que esté frío.	Seque el interior con un paño suave.	Retire los residuos de la parte inferior del interior.
---	--------------------------------------	--

11.4 Aviso de limpieza

El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.	
--	--

 parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción.	Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.
---	--

11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

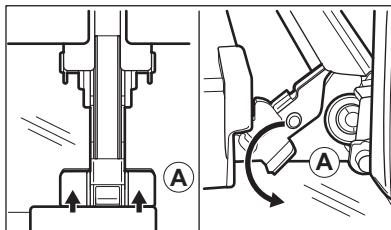
Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.

**ADVERTENCIA!**

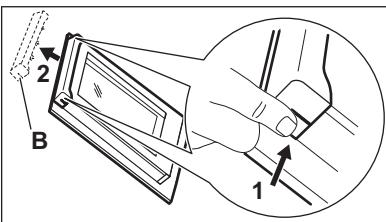
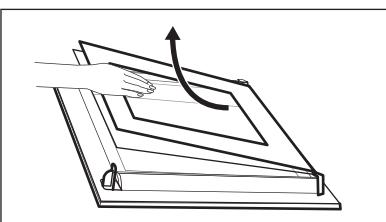
La puerta es pesada.

**PRECAUCIÓN!**

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

Paso 1	Abra la puerta por completo.	
Paso 2	Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.	
Paso 3	Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.	

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Paso 4	Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.	
Paso 5	Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.	
Paso 6	Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.	
Paso 7	Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.	
Paso 8	Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.	
Paso 9	Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.	

11.6 Cómo cambiar: Bombilla



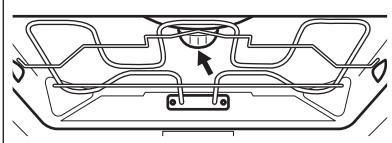
ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla superior

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.	
Paso 2	Limpie la tapa de cristal.	
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
Paso 4	Coloque la tapa de cristal.	

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

	El horno no se enciende o no se calienta
Problema	Compruebe que...
La placa no se enciende o no funciona.	La batidora está bien conectada a la red eléctrica.
El horno no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El horno no se calienta.	La puerta del horno está cerrada.
El horno no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El horno no se calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está desactivado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Componentes

Problema	Compruebe que...
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe.



Código de error

La pantalla muestra...	Compruebe que...
Err C2	Ha eliminado el Sonda térmica enchufe de la toma.
Err C3	La puerta del horno está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
F102	La puerta del horno está cerrada.
F102	El cierre de la puerta no está roto.
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el horno. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

12.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Es conveniente que anote los datos aquí:	
Modelo (MOD.)
Número de producto (PNC)
Número de serie (S.N.)

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Información del producto y Hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BPE548370M 944188505
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	1.09 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	71 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	35.0 kg

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.

Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.

Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

ESTRUCTURA DEL MENÚ

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos - Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y parrillas - Métodos para medir el rendimiento.

13.2 Ahorro energético



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reducza al máximo el tiempo entre horneados cuando准备 varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

	- seleccione para acceder al Menú.
--	------------------------------------

Menú estructura		
Cocción asistida	Limpieza	Ajustes

ESTRUCTURA DEL MENÚ

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
	 OK	 O1 - O15	 OK	
Seleccione la Menú, Ajustes.	Confirmar ajuste.	Seleccione el ajuste.	Confirmar ajuste.	Ajuste el valor y pulse OK.

Ajustes					
O1	Hora	Cambiar	O2	Brillo de la pantalla	1 - 5
O3	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	O4	Volumen del timbre	1 - 4
O5	Sonda térmica Acción	1 - Alarma y parada 2 - Alarma	O6	Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado
O7	Luz	Encendido/Apagado	O8	Calentamiento rápido	Encendido/Apagado
O9	Aviso de limpieza	Encendido/Apagado	O10	Wi-Fi	Encendido/Apagado
O11	Funcionamiento automático remoto	Encendido/Apagado	O12	Borrar esta red	Sí / No
O13	Modo demostración	Código de activación. 2468	O14	Versión del software	Comprobar
O15	Restaurar todos los ajustes	Sí / No			

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados

con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.aeg.com/shop



867362394-A-032021

CE

AEG