



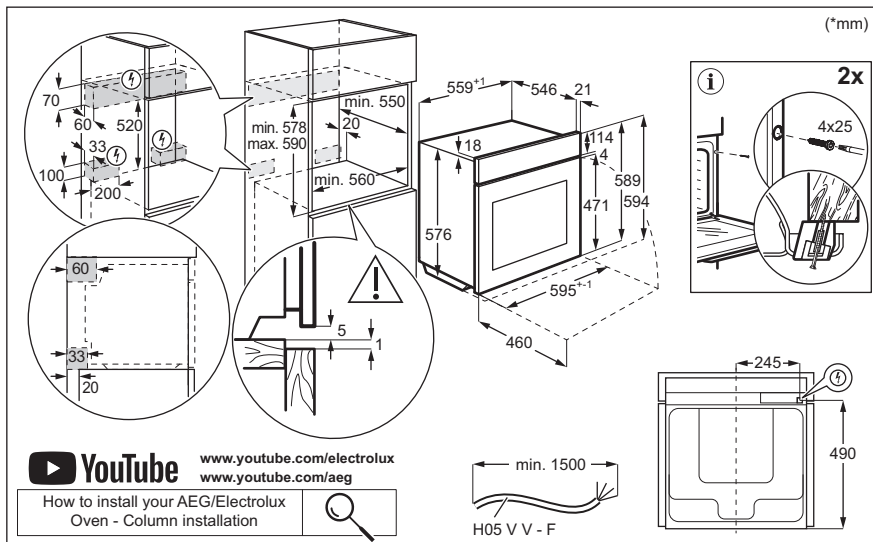
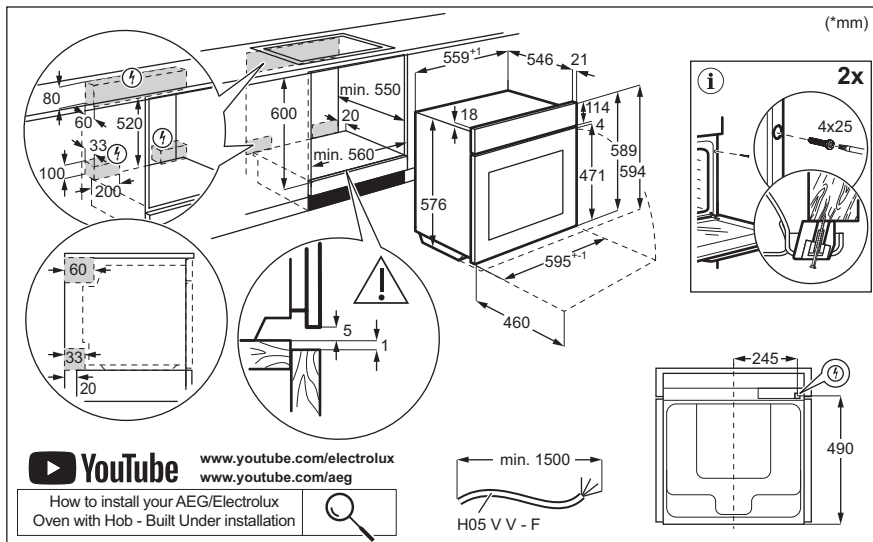
**TE7PB63FAB**

**TE7PB63ZAB**

|           |                                             |           |
|-----------|---------------------------------------------|-----------|
| <b>EN</b> | User Manual   <b>Oven</b>                   | <b>3</b>  |
| <b>ET</b> | Kasutusjuhend   <b>Ahi</b>                  | <b>24</b> |
| <b>LV</b> | Lietošanas instrukcija   <b>Cepeškrāsns</b> | <b>46</b> |



# INSTALLATION / PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA



Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 3

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 5

3. PRODUCT DESCRIPTION..... 8

4. CONTROL PANEL..... 8

5. BEFORE FIRST USE..... 9

6. DAILY USE..... 10

7. ADDITIONAL FUNCTIONS..... 13

8. CLOCK FUNCTIONS..... 14

9. USING THE ACCESSORIES..... 14

10. HINTS AND TIPS..... 16

11. CARE AND CLEANING..... 18

12. TROUBLESHOOTING..... 21

13. ENERGY EFFICIENCY..... 22

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 23

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with the app.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

### 2.2 Electrical connection



#### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.

- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.

### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

## 2.4 Care and cleaning

### **WARNING!**

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

## 2.5 Pyrolytic cleaning

### **WARNING!**

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
  - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are advised to:
  - provide good ventilation during and after the pyrolytic cleaning.
  - provide good ventilation during and after the initial preheating.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes released from all pyrolytic ovens / cooking residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after the pyrolytic cleaning and initial preheating. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.

- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

## 2.6 Internal lighting

### **WARNING!**

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

## 2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

## 2.8 Disposal

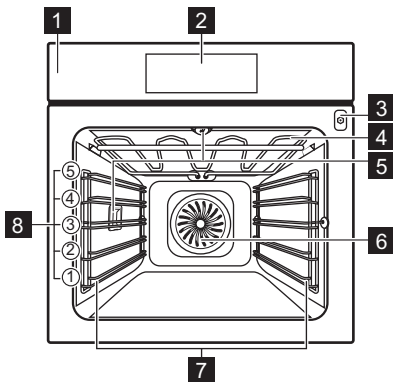
### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

# 3. PRODUCT DESCRIPTION

## 3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Socket for the food sensor
- 4 Heating element
- 5 Lamp
- 6 Fan

- 7 Shelf support, removable
- 8 Shelf positions

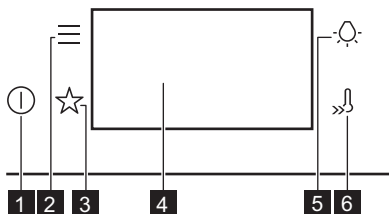
## 3.2 Accessories

- **Wire shelf**  
For cake tins, ovenproof dishes, roast dishes, cookware / dishes.
- **Baking tray**  
For moist cakes, baked items, bread, large roasts, frozen meals and to catch dripping liquids, e.g. fat when roasting food on wire shelf.
- **Grill- / Roasting pan**  
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Food Sensor**  
To control cooking based on the temperature inside the food.
- **Telescopic runners**  
For inserting and removing trays and wire shelf more easily.

You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.

# 4. CONTROL PANEL

## 4.1 Control panel overview

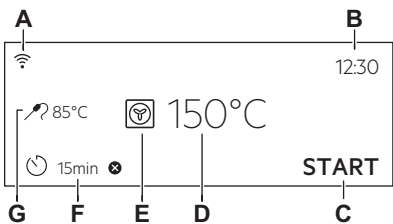


- |   |           |                                                    |
|---|-----------|----------------------------------------------------|
| 1 | ON / OFF  | Press and hold to turn the appliance on and off.   |
| 2 | Menu      | Lists the appliance options and setting functions. |
| 3 | Favourite | Lists the favourite settings.                      |

- |   |              |                                                |
|---|--------------|------------------------------------------------|
| 4 | Display      | Shows the current settings of the appliance.   |
| 5 | Lamp switch  | To turn the lamp on and off.                   |
| 6 | Fast Heat Up | To turn on and off the function: Fast Heat Up. |

## 4.2 Display

Display with key functions set.



- A. Wi-Fi
- B. Time of Day
- C. START / STOP
- D. Temperature
- E. Heating functions
- F. Timer
- G. Food Sensor (selected models only)

#### Display indicators

 To confirm the selection / setting.

 To go one level back in the menu.

 To undo the last action.

 To turn the options on and off.

#### Display indicators

 The sound alarm function is activated.

 The sound alarm and stop cooking function is activated.

 Pop up message only is activated.

 Delayed start function is activated.

 To cancel the setting.

 Wi-Fi connection is turned on.

 Remote Operation is turned on.

## 5. BEFORE FIRST USE

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display Brightness, Key Tones, Buzzer Volume, Time of Day.

### 5.2 Wireless connection

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
  - Mobile device connected to the same wireless network.
1. To download the app scan the QR code located on the back cover of the user manual. You can also download the app directly from the app store.
  2. Follow the app onboarding instructions.
  3. Turn on the appliance.
  4. Press . Select: Settings / Connections.
  5.  - slide or press to turn on or off: Wi-Fi. The appliance wireless module starts within 90 sec.



For safety reasons, remote operation turns off automatically after 24 h. Repeat the onboarding, if needed.

|              |                                   |
|--------------|-----------------------------------|
| Frequency    | 2.4 GHz WLAN                      |
|              | 2400 - 2483.5 MHz                 |
| Protocol     | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Max Power    | EIRP < 20 dBm (100 mW)            |
| Wi-Fi module | NIUS-50                           |

### 5.3 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open source software. AEG acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (folder NIUS).

## 5.4 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.

4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

## 6. DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Heating functions

#### STANDARD



##### **Grill**

To grill thin pieces of food and to toast bread.



##### **Turbo Grilling**

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.



##### **True Fan Cooking**

To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.



##### **Frozen Foods**

Perfect for ready meals (e.g. french fries, croquettes or spring rolls).



##### **Conventional Cooking**

To bake and roast food on one shelf position.



##### **Pizza Function**

Best for baking pizza and other dishes that require more heat from below.



##### **Bottom Heat**

Choose this function after a cooking process to brown the food more on the bottom if needed. Use the lowest shelf level.



##### **Bread Baking**

To bake bread.



##### **Dough Proving**

To speed up the rising of the yeast dough. Cover the surface of the dough to prevent from drying.



The lamp may turn off automatically at a temperature below 80 °C during some heating functions.

#### SPECIALS



##### **Preserving**

To preserve vegetables and fruits, place canning jars in a baking tray filled with water, using heat-resistant jars with bayonet or screw caps of the same size. Use the lowest shelf position.



##### **Dehydrating**

To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. To allow the moisture-saturated air to escape and the fruit to dry better, it is advisable to open the oven door occasionally during the drying process.



##### **Plate Warming**

To preheat plates for serving.



### Defrost

To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.



### Au Gratin

For dishes such as lasagna or potato gratin. To bake gratins and to brown.



### Slow Cooking

Low temperature cooking process. It's perfect to cook delicate food (e.g., beef, veal or lamb).



### Keep Warm

To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.



### Moist Fan Baking

This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.

## 6.2 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy saving tips.

## 6.3 Setting: Heating functions

1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
2. Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.

3. Select the heating function and press OK.
  4. Set the temperature. Press OK.
  5. Press START.
- Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.
6. STOP - press to turn off the heating function.
  7. Turn off the appliance.

## 6.4 Menu

Press  to enter the menu.

| Menu item        |             | Application                                   |
|------------------|-------------|-----------------------------------------------|
| Assisted Cooking |             | Lists automatic programmes.                   |
| Cleaning         |             | Lists cleaning programmes.                    |
| Favourites       |             | Lists the favourite settings.                 |
| Options          |             | To set the appliance configuration.           |
| Settings         | Connections | To set the network configuration.             |
|                  | Setup       | To set the appliance configuration.           |
|                  | Service     | Shows the software version and configuration. |

## Submenu for: Cleaning

| Submenu                     | Application           |
|-----------------------------|-----------------------|
| Pyrolytic cleaning, quick   | Duration: 1 h.        |
| Pyrolytic cleaning, normal  | Duration: 1 h 30 min. |
| Pyrolytic cleaning, intense | Duration: 3 h.        |

## Submenu for: Options

| Submenu             | Application                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Light               | Turns the lamp on and off.                                                         |
| Child Lock          | Prevents accidental activation of the appliance.                                   |
| Fast Heat Up        | Shortens the heat up time. It is available only for some of the heating functions. |
| Cleaning Reminder   | Turns the reminder on and off.                                                     |
| Time Indication     | Turns the clock on and off.                                                        |
| Digital Clock Style | Changes the format of the displayed time indication.                               |

## Submenu for: Connections

| Submenu               | Description                                                                                                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wi-Fi                 | To enable and disable: Wi-Fi.                                                                                  |
| Remote Operation      | To enable and disable remote operation.<br>Option visible only after you turn on: Wi-Fi.                       |
| Auto Remote Operation | To start remote operation automatically after pressing START.<br>Option visible only after you turn on: Wi-Fi. |
| Network               | To check network status and the signal power of: Wi-Fi.                                                        |
| Forget Network        | To disable current network from auto connection with the appliance.                                            |

## Submenu for: Setup

| Submenu            | Description                  |
|--------------------|------------------------------|
| Language           | Sets the appliance language. |
| Display Brightness | Sets the display brightness. |

| Submenu       | Description                                                                               |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Key Tones     | Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for ①. |
| Buzzer Volume | Sets the volume of key tones and signals.                                                 |
| Time of Day   | Sets the current time and date.                                                           |

## Submenu for: Service

| Submenu            | Description                          |
|--------------------|--------------------------------------|
| Demo Mode          | Activation / deactivation code: 2468 |
| Software Version   | Information about software version.  |
| Reset All Settings | Restores factory settings.           |

## 6.5 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and programs that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor. The degree to which a dish is cooked:

- Rare
- Medium
- Well Done

For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.

1. Turn on the appliance.
2. Press .
3. Press . Enter Assisted Cooking.
4. Choose a dish or a food type.
5. Place the food inside the appliance and press START.

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

# 7. ADDITIONAL FUNCTIONS

## 7.1 Favourites ☆

You can save up to 3 of your favourite settings, such as heating function and cooking time.

1. Turn on the appliance.
  2. Select the preferred setting.
  3. Press .
  4. Select: Favourites / Save current settings.
  5. Press **+** to add the setting to the list of: Favourites.
  6. Press **OK**.
-  - press to reset the setting.
-  - press to cancel the setting.

## 7.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

1. Turn on the appliance.
  2. Set a heating function.
  3. ☆,  - press at the same time to turn on the function.
- ☆,  - press at the same time to turn off the function.

## 7.3 Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

1. Turn on the appliance.
2. Press .
3. Select Options / Child Lock.
4. Press the code letters in an alphabetical order.

Child Lock is activated.

When this function is activated, access to: Timer, Wi-Fi and lamp is available.

To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

The door is locked when this function is activated and the appliance is turned off.

## 7.4 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

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

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to the 'Clock functions' chapter.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, End time.

## 7.5 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

## 8. CLOCK FUNCTIONS

### 8.1 Clock functions description

| Function       | Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Timer          | To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min.<br>You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| End Action     | Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.<br><br>Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off.<br><br>Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off. |
| Delayed start  | To postpone the start and / or end of cooking.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Time Extension | To extend the cooking time.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Uptimer        | To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance.                                                                                                                                                                                                                                                 |

### 8.2 Setting: Time of Day

1. Turn on the appliance.
2. Press: Time of Day.
3. Set the time.
4. Press **OK**.

### 8.3 Setting: Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press .

3. Set the time.

You can select the preferred End action by pressing ● ● ● .

4. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

When 10% of cooking time is left and the food does not seem to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function. Press **+1min** to extend the cooking time.

### 8.4 Setting: Delayed start

1. Set the heating function and the temperature.
2. Press .
3. Set the cooking time.
4. Press ● ● ● .
5. Press: Delayed start.
6. Choose the desired start time.
7. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

### 8.5 Setting: Uptimer

1. Press .
2. Press ● ● ● .
3. Press: Uptimer.
4. Slide or press  to show the running time on the main screen.
5. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

### 8.6 Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press .
2. Set the timer value.
3. Press **OK**.

## 9. USING THE ACCESSORIES

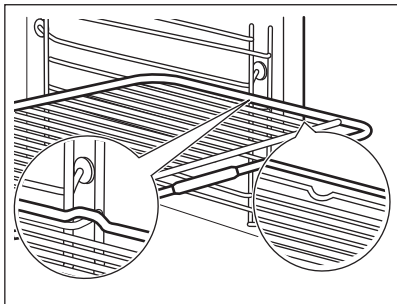
### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## 9.1 Inserting accessories

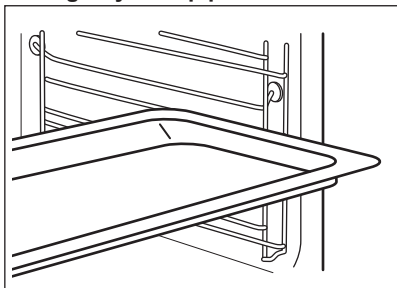
A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

### Wire shelf



Insert the shelf between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior. Insert the wire shelf with the handle facing you.

### Baking tray / Deep pan



Push the tray between the guide bars of the shelf support. Place the baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

## 9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food. You can use it with every heating function.

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance. It should be at least 25 °C higher than the food core temperature.
-  - the food core temperature.

For the best cooking results:

- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

The appliance calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the heating function and the temperature.

### Cooking with: Food Sensor

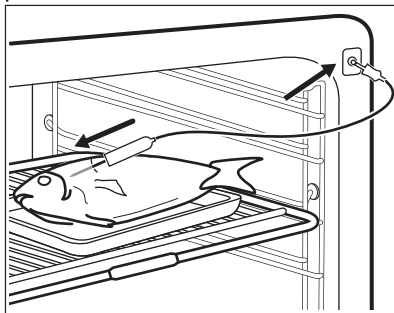
#### **WARNING!**

There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
3. Insert Food Sensor inside the dish:

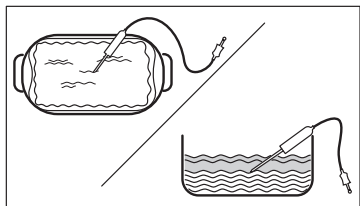
#### **Meat, poultry and fish**

Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



#### **Casserole**

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



4. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to "Product description" chapter.

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5. - press to set the core temperature of the sensor.
6. ● ● ● - press to set the preferred option:
  - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.

- Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.

7. Select the option and repeatedly press OK to go to main screen.
8. Press START .
9. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
10. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

## 10. HINTS AND TIPS

### 10.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to "Energy efficiency" chapter.

For more cooking recommendations refer to the cooking tables available on our website. To find the Cooking Hints, check the PNC number on the rating plate located on the front frame inside the appliance.

#### Symbols used in the tables:



Food type



Heating function

|    |                    |
|----|--------------------|
| °C | Temperature        |
|    | Accessory          |
|    | Shelf position     |
|    | Cooking time (min) |

### 10.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28cm

### 10.3 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.

|  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------|
| Pasta gratin                                                                      | Wire shelf                                                                        | 1                                                                                 | 200 | 40 - 60                                                                            |
| Potato gratin                                                                     | Wire shelf                                                                        | 1                                                                                 | 180 | 80 - 100                                                                           |
| Moussaka                                                                          | Wire shelf                                                                        | 1                                                                                 | 180 | 70 - 90                                                                            |
| Lasagne                                                                           | Wire shelf                                                                        | 1                                                                                 | 180 | 80 - 100                                                                           |
| Cannelloni                                                                        | Wire shelf                                                                        | 1                                                                                 | 200 | 80 - 100                                                                           |
| Bread pudding                                                                     | Wire shelf                                                                        | 1                                                                                 | 190 | 60 - 80                                                                            |
| Rice pudding                                                                      | Wire shelf                                                                        | 1                                                                                 | 180 | 80 - 100                                                                           |
| Apple Cake                                                                        | Wire shelf <b>1)</b>                                                              | 1                                                                                 | 160 | 110 - 120                                                                          |
| White bread                                                                       | Baking tray <b>2)</b>                                                             | 1                                                                                 | 200 | 80 - 100                                                                           |
| Pork joint, 1 kg                                                                  | Wire shelf <b>3)</b>                                                              | 1                                                                                 | 180 | 110 - 130                                                                          |

**1)** Place springform pan (Ø 26 cm) on wire shelf.

**2)** Place the baking tray with the slope towards the door.

**3)** Place the food in the glass dish and add 200 ml of water.

## 10.4 Information for test institutes

Tests according to: EN 60350-1, IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Small cakes, 20 per tray <b>1)</b>                                                | Conventional Cooking                                                              | Baking tray <b>2)</b>                                                             | 3                                                                                 | 150 | 25 - 35                                                                           |
| Small cakes, 20 per tray                                                          | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray <b>2)</b>                                                             | 4                                                                                 | 140 | 33 - 43                                                                           |
| Small cakes, 20 per tray <b>1)</b>                                                | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray <b>2)</b>                                                             | 2                                                                                 | 150 | 22 - 32                                                                           |
|                                                                                   |                                                                                   | Universal pan                                                                     | 4                                                                                 |     |                                                                                   |
| Fatless sponge cake <b>1)</b>                                                     | Conventional Cooking                                                              | Wire shelf                                                                        | 1                                                                                 | 180 | 25 - 35                                                                           |
| Fatless sponge cake <b>3)</b>                                                     | True Fan Cooking                                                                  | Wire shelf                                                                        | 2                                                                                 | 180 | 28 - 38                                                                           |
| Fatless sponge cake <b>1)</b>                                                     | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray <b>4)</b>                                                             | 1                                                                                 | 170 | 28 - 38                                                                           |
|                                                                                   |                                                                                   | Wire shelf                                                                        | 3                                                                                 |     |                                                                                   |
| Apple pie <b>5)</b>                                                               | Conventional Cooking                                                              | Wire shelf                                                                        | 3                                                                                 | 170 | 70 - 90                                                                           |
| Apple pie <b>5)</b>                                                               | True Fan Cooking                                                                  | Wire shelf                                                                        | 3                                                                                 | 160 | 70 - 90                                                                           |

|  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Toast <b>1) 6)</b>                                                                | Grill                                                                             | Wire shelf                                                                        | 4                                                                                 | 300                                                                               | 2 - 4                                                                             |

- 1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.
- 2) Place the baking tray with the slope towards the door.
- 3) Preheat the appliance until set temperature is reached. Use the function: Fast Heat Up.
- 4) Place the baking tray with the slope towards the door. Cakes are positioned in line above each other.
- 5) 2 tins placed diagonally. The left one to be positioned more in the front than the right one.
- 6) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

#### Additional tests

|  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Meringues <b>1) 2)</b>                                                            | Conventional Cooking                                                              | Baking tray <b>3)</b>                                                             | 3                                                                                 | 100                                                                               | 90 - 180                                                                          |
| Meringues <b>1) 2)</b>                                                            | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray <b>3)</b>                                                             | 3                                                                                 | 100                                                                               | 90 - 180                                                                          |
| Scones <b>4)</b>                                                                  | Conventional Cooking                                                              | Baking tray <b>3)</b>                                                             | 4                                                                                 | 180                                                                               | 11 - 21                                                                           |
| Scones <b>4)</b>                                                                  | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray <b>3)</b>                                                             | 3                                                                                 | 170                                                                               | 10 - 20                                                                           |
| Chicken, 1.1 kg <b>1)5)</b>                                                       | Turbo Grilling                                                                    | Wire shelf <b>6)</b>                                                              | 2                                                                                 | 200                                                                               | 70 - 90                                                                           |
| Pork joint, 1 kg                                                                  | Turbo Grilling                                                                    | Wire shelf <b>7)</b>                                                              | 2                                                                                 | 170                                                                               | 110 - 130                                                                         |

- 1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.
- 2) Use baking paper.
- 3) Place the baking tray with the slope towards the door.
- 4) Preheat the appliance for 10 min. Do not use the function: Fast Heat Up.
- 5) Turn the meat upside down halfway through the cooking time.
- 6) Use the baking tray to catch dripping liquids, place it on the first shelf position with the slope towards the fan cover.
- 7) Place the food in the glass dish and add 200 ml of water.

## 11. CARE AND CLEANING



### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 11.1 Notes on cleaning

#### Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

- Clean stains with a mild detergent.

#### **Everyday Use**

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

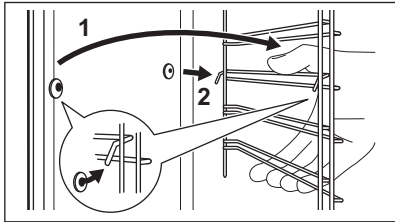
#### **Accessories**

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

## 11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



4. Install the shelf supports in the opposite sequence.

The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.

## 11.3 Pyrolytic Cleaning

Use it to clean the appliance and burn off the residues.



### **WARNING!**

There is a risk of burns.



### **CAUTION!**

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven.

Do not start the function if you did not fully close the oven door.

1. Make sure the appliance is cold.
2. Remove all accessories and removable shelf supports.

3. Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn on the appliance.
5. Press  / Cleaning.
6. Select the cleaning mode.

| Option                      | Duration   |
|-----------------------------|------------|
| Pyrolytic cleaning, quick   | 1 h        |
| Pyrolytic cleaning, normal  | 1 h 30 min |
| Pyrolytic cleaning, intense | 3 h        |

When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. The cooling fan works at a higher speed.

STOP - press to stop the cleaning before it is completed.

Do not use the appliance until the door lock symbol disappears from the display.

7. When the cleaning ends, turn off the appliance and wait until it is cold.
8. Clean the oven interior with a soft cloth. Remove the residue from the bottom of the oven.

## 11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Pyrolytic Cleaning.

## 11.5 Removing and installing the door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.



### **WARNING!**

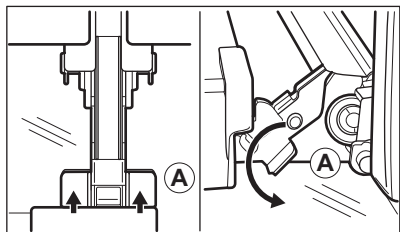
The door is heavy.



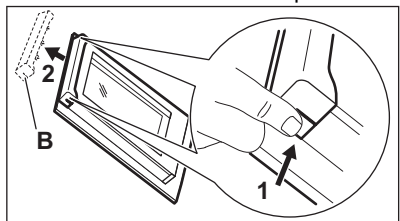
### **CAUTION!**

Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

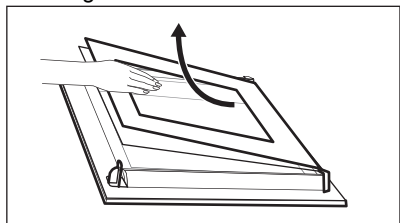
1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



4. Close the oven door to the first opening position (at approximate angle: 70°).
5. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.
6. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
7. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



8. Pull the door trim to the front to remove it.
9. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



10. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

After cleaning, do the above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger and the door.

## 11.6 Replacing the lamp

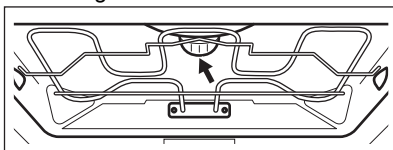
### **WARNING!**

Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

### Top lamp

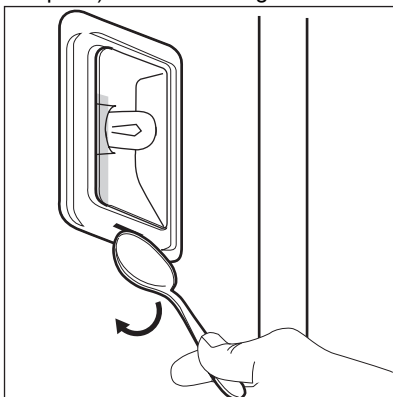
1. Turn the glass cover to remove it.



2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

### Side lamp

1. Remove the left shelf support to get access to the lamp.
2. Use a narrow, blunt object (e.g. a teaspoon) to remove the glass cover.



3. Clean the glass cover.
4. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
5. Install the glass cover
6. Install the left shelf support.

## 12. TROUBLESHOOTING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 12.1 What to do if...

| Problem description                                                                                                                                                     | Cause and remedy                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| You cannot activate or operate the appliance.                                                                                                                           | The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.                                                                 |
| The appliance does not heat up.                                                                                                                                         | The clock is not set.<br>To set the clock refer to "Clock functions" chapter.                                                                          |
|                                                                                                                                                                         | The door is not closed correctly.                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                         | The fuse is blown.<br>Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.                          |
|                                                                                                                                                                         | Child Lock is activated.                                                                                                                               |
| The lamp is turned off.                                                                                                                                                 | The lamp is burnt out. Replace the lamp.<br>For details refer to "Care and Cleaning" chapter.                                                          |
|  Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure. |                                                                                                                                                        |
| Trouble with wireless network signal.                                                                                                                                   | Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router.<br>Restart the router.                       |
| New router installed or router configuration changed.                                                                                                                   | To configure appliance and mobile device again, refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.                                              |
| The wireless network signal is weak.                                                                                                                                    | Move router as close to the appliance as possible.                                                                                                     |
| The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance.                                                                                           | Turn off the microwave oven.<br>Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt WiFi signal. |

### 12.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below.

| Code and description                                                              | Remedy                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>C2</b> - the Food Sensor is in the appliance cavity during Pyrolytic Cleaning. | Take out the Food Sensor.               |
| <b>C3</b> - the door is not fully closed during Pyrolytic Cleaning.               | Close the door.                         |
| <b>F111</b> - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.              | Fully plug Food Sensor into the socket. |

| Code and description                                                      | Remedy                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F240, F439</b> - the touch fields on the display do not work properly. | Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.                      |
| <b>F601</b> - there is a problem with Wi-Fi signal.                       | Check your network connection. Refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.               |
| <b>F604</b> - the first connection to Wi-Fi failed.                       | Turn the appliance off and on and try again. Refer to "Before first use" chapter, Wireless connection. |
| <b>F908</b> - the appliance system cannot connect with the control panel. | Turn the appliance off and on.                                                                         |
| <b>F602, F603</b> - Wi-Fi is not available. <b>1)</b>                     | Turn the appliance off and on.                                                                         |

**1)** When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre. If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

## 12.3 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

**We recommend that you write the data here:**

Model (MOD.) :

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

## 13. ENERGY EFFICIENCY

### 13.1 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations

|                                                            |                                              |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Supplier's name                                            | AEG                                          |
| Model identification                                       | TE7PB63FAB 944035050<br>TE7PB63ZAB 944035051 |
| Energy Efficiency Index                                    | 61.2                                         |
| Energy efficiency class                                    | A++                                          |
| Energy consumption with a standard load, conventional mode | 1.09 kWh/cycle                               |
| Energy consumption with a standard load, fan-forced mode   | 0.52 kWh/cycle                               |
| Number of cavities                                         | 1                                            |
| Heat source                                                | Electricity                                  |
| Volume                                                     | 71 l                                         |
| Type of oven                                               | Built-In Oven                                |

|      |            |         |
|------|------------|---------|
| Mass | TE7PB63FAB | 36.5 kg |
|      | TE7PB63ZAB | 35.5 kg |

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

## 13.2 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

### Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

### Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat.

If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

### Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

### Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

### Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

### Standby mode

After 2 min the display switches to standby mode.

## 14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. OHUTUSINFO.....               | 24 |
| 2. OHUTUSJUHISED.....            | 26 |
| 3. TOOTE KIRJELDUS.....          | 29 |
| 4. JUHTPANEEL.....               | 29 |
| 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....  | 30 |
| 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....    | 31 |
| 7. LISAFUNKTSIOONID.....         | 34 |
| 8. KELLA FUNKTSIOONID.....       | 35 |
| 9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE..... | 36 |
| 10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....  | 37 |
| 11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....     | 40 |
| 12. VEAOTSING.....               | 42 |
| 13. ENERGIATÕHUSUS.....          | 44 |
| 14. JÄÄTMEKÄITLUS.....           | 45 |

## 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 väärist 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 seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ja rakendust sisaldavate mobiilseadmetega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## **1.2 Üldine ohutus**

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormust.
- 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 kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- **HOIATUS:** Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljavalgunud vedelik.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine



#### **HOIATUS!**

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.

- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

### 2.2 Elektriühendus



#### **HOIATUS!**

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.

- 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 tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- 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, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige 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 hoiepinnana.

- 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.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge oma Wi-Fi parooli jagage.



### HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

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



### HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.

- Veenduge, et seade on külm. On oht, et klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, vahetage need kohe välja. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Pürolüüspuhastamine

### HOIATUS!

Pürolüütilise režiimiga kaasneb vigastusoht / tuleoht / keemiliste heitmete (aurud) eraldumine.

- Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojenduse tegemist eemaldage ahju õõnsusest:
  - mis tahes toidujäätmad, õli- või rasvajäägid/-setted.
  - kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjurestid, külgsiinid jm seadme juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt kõiki pürolüütilise puhastamise juhiseid.
- Hoidke lapsed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja selle tagumistest jahutusavadest eraldub kuumu õhku.
- Pürolüüspuhastamine toimub kõrgel temperatuuril ja selle toiminguga käigus võivad toiduvalmistamisjääkidest ja kasutatud materjalidest eralduda aurud, mistõttu on kasutajatel soovitatav teha järgmist:
  - tagage pürolüüspuhastamise ajal ja pärast seda hea ventilatsioon.
  - tagama esialgse eelkuumutuse ajal ja pärast seda hea ventilatsiooni.
- Ärge pritsige ega juhtige ahjuuksele vett pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast

seda, et vältida klaaspaneelide kahjustamist.

- Pürolüütilistest ahjudest/ toiduvalmistamisjääkidest eralduvad aurud ei ole inimestele ohtlikud, kaasa arvatud lastele ega krooniliste haigustega isikutele.
- Pürolüüspuhastamise ja esmase eelkuumutuse ajal ja pärast seda hoidke väiksed lemmikloomad seadmest eemal. Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüüspuhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.

## 2.6 Sisevalgustus

### HOIATUS!

Elektrilöögi 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 mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe.

## 2.7 Hooldus

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

## 2.8 Kõrvaldamine

### HOIATUS!

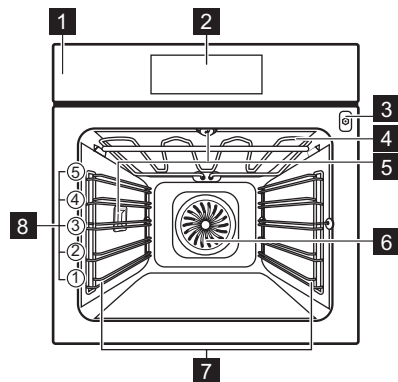
Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.

- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Üldine ülevaade



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

- 7** Riililitugi, eemaldatav

- 8** Riili asendid

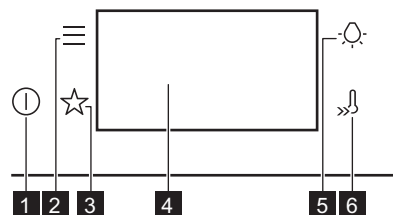
### 3.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**  
Koogivormide, ahjukindlate nõude, röstimisnõude, kööginõude/nõude jaoks.
- **Küpsetusplaat**  
Niiskete kookide, küpsetiste, leiva, suurte praetükkide, külmutatud toitude ja tilkuvate vedelike jaoks nt. rasva jaoks, toiduainete röstimisel traatriiulil.
- **Grill-/küpsetuspann**  
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.
- **Toidutermomeeter**  
Toiduvalmistamise kontrollimiseks toidu sees oleva temperatuuri alusel.
- **Teleskoopsiinid**  
Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

## 4. JUHTPANEEL

### 4.1 Juhtpaneeli ülevaade



**1**

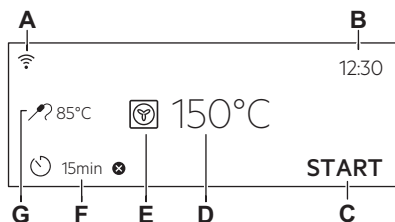
Sees /  
Väljas

Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.

|          |              |                                                        |
|----------|--------------|--------------------------------------------------------|
| <b>2</b> | Menüü        | Loetleb seadme valikud ja seadistusfunktsioonid.       |
| <b>3</b> | Lemmikud     | Kuvab lemmikseaded.                                    |
| <b>4</b> | Ekraan       | Näitab seadme praeguseid sätteid.                      |
| <b>5</b> | Lambi lüliti | Lambi sisse ja välja lülitamiseks.                     |
| <b>6</b> | Kiirkuumutus | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus. |

### 4.2 Ekraan

Ekraan koos peamiste funktsioonidega.



- A. Wi-Fi  
B. Kellaaeg  
C. START / STOPP  
D. Temperatuur  
E. Küpsetusrežiimid  
F. Taimer  
G. Toidutermomeeter (ainult valitud mudelitel)

#### Ekraani indikaatorid

OK Valiku või seade kinnitamiseks.

#### Ekraani indikaatorid

- < Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.
- ↶ Viimase toimingu tühistamiseks.
- ☰ Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.
- 🔔 Hääresignaali funktsioon on aktiveeritud.
- 🔔 Helisignaali ja toiduvalmistamise peatamise funktsioon on aktiveeritud.
- 🔔 Aktiveeritud on ainult hüpikakna sõnum.
- 🕒 Viitkäivitus on aktiveeritud.
- ✕ Seade tühistamiseks.
- 📶 Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.
- 📶 Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.

## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Kellaaeg.

### 5.2 Juhtmevaba ühendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

- Interneti-ühendusega WiFi-võrku.
- Samasse juhtmevabasse võrku ühendatud mobiilseade.

1. Rakenduse allalaadimiseks skannige QR-kood, mis asub kasutusjuhendi tagakaanel. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
2. Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
3. Lülitage seade sisse.
4. Vajutage . Valige: Seaded / Ühendused.

5. – libistage või vajutage, et lülitada sisse või välja: Wi-Fi.  
Seadme WiFi-moodul käivitub 90 s jooksul.



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

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

### 5.3 Tarkvaralitsentsid

Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvaral. AEG tunnustab avatud tarkvara ja robotikakogukondi panuse eest arendusprojekti.

## 5.4 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.

2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriülitoad tagasi oma kohale.

## 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 6.1 Küpsetusrežiimid

## TAVALINE



Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.



Kontidega suurte liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.



Liha röstimiseks ja kookide küpsetamiseks. Seadistage madalam temperatuur kui ülemise + alumise kuumuse puhul, kuna ventilaatori abil jaotub kuumus ühtlaselt ahju sisemuses.



Sobib suurepäraselt valmistoitudele (nt friikartulid, kroketid või kevadrullid).



Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.



Parim pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis nõuavad altpoolt rohkem kuumust.



Valige see funktsioon pärast toiduvalmistamise protsessi, et vajaduse korral pruunistada toidu alumise osa. Kasutage kõige madalamat restitaset.



Leiva küpsetamiseks.



Pärmitaina kerkimise kiirendamiseks. Katke taina pind, et vältida selle kuivamist.



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

## MUU



### Hoidistamine

Köögiviljade ja puuviljade hoidistamiseks asetage konservipurgid veega täidetud ahjuplaadile, kasutades kuumuskindlaid sama suurusega bajonett- või keeratava kaanega purke. Kasutage madalaimat riulitasandit.



### Kuivatamine

Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks. Niiskusest küllastunud õhu väljalaskmiseks ja puuviljade paremaks kuivamiseks, on soovitatav kuivatamise ajal aeg-ajalt ahju uks avada.



### Nõude soojendamine

Taldrikute soojendamiseks enne serveermist.



### Sulatamine

Toiduainete sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.



### Gratineerimine

Toitude jaoks nagu lasanje või kartuligrataän. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.



### Küpsetamine madalal t°

Madala temperatuuriga toiduvalmistamise protsess. Sobib suurepäraselt õrnade toitude (nt veise-, vasika- või lambaliha) valmistamiseks.



### Soojashoidmine

Toidu soojashoidmiseks. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsemist jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained.



### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib seadme sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine". Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

## 6.2 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

## 6.3 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Lülitage seade sisse. Ekraanile kuvatakse vaikimisi kuumutusfunktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage kuumutusrežiimi sümbolit , et siseneda alammenüüsse.
3. Valige küpsetusrežiim ja vajutage OK.
4. Seadke temperatuur. Vajutage nuppu OK.
5. Vajutage nuppu START. Toidutermomeeter – toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus. Vt ptk "Tarvikute kasutamine, toidutermomeeter".
6. STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.
7. Lülitage seade välja.

## 6.4 Menüü

Vajutage nuppu , et siseneda menüüsse.

| Menüü-üksus            | Kasutamine                                       |
|------------------------|--------------------------------------------------|
| Juhendatud küpsetamine | Kuvab automatprogrammid.                         |
| Puhastamine            | Kuvab puhastusprogrammid.                        |
| Lemmikud               | Kuvab lemmikseaded.                              |
| Funktsioonid           | Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks. |

| Menüü-üksus | Kasutamine   |                                                  |
|-------------|--------------|--------------------------------------------------|
| Seaded      | Ühendused    | Võrgukonfiguratsiooni määramiseks.               |
|             | Seadistamine | Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks. |
|             | Hooldus      | Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.    |

## Alammenüü: Puhastamine

| Alammenüü                        | Kasutamine          |
|----------------------------------|---------------------|
| Pürolüüspuhastamine, kiire       | Kestus: 1 h.        |
| Pürolüüspuhastamine, tavaline    | Kestus: 1 h 30 min. |
| Pürolüüspuhastamine, intensiivne | Kestus: 3 h.        |

## Alammenüü: Funktsioonid

| Alammenüü                 | Kasutamine                                                             |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Sisevalgustus             | Lülitab lambi sisse ja välja.                                          |
| Lapselukk                 | Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.                            |
| Kiirkuumutus              | Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne küpsetusrežiimi-ga. |
| Puhastamise Meeldetuletus | Lülitab meenutuse sisse ja välja.                                      |
| Aja näitamine             | Lülitab kella sisse ja välja.                                          |
| Kellanaät                 | Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.                               |

## Alammenüü: Ühendused

| Alammenüü                | Kirjeldus                                                                                                                            |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wi-Fi                    | Lubamiseks ja keelamiseks: Wi-Fi.                                                                                                    |
| Kaugjuhtimine            | Kaugjuhtimise lubamiseks ja keelamiseks. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.                                   |
| Automaatne kaugtöötamine | Kaugjuhtimise automaatseks käivitamiseks, kui olete vajutanud nuppu START. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi. |
| Võrk                     | Et kontrollida võrgu olekut ja signaali tugevust: Wi-Fi.                                                                             |
| Tühista võrk             | Keelab praeguse võrgu automaatse ühendamise seadmega.                                                                                |

## Alammenüü: Seadistamine

| Alammenüü       | Kirjeldus                                                                    |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Keel            | Seadistab seadme keele.                                                      |
| Ekraani heledus | Seab ekraani heleduse.                                                       |
| Nuputoonid      | Lülitab puuteekraani toonid sisse ja välja. Helisid ① ei saa välja lülitada. |
| Helitugevus     | Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.                           |
| Kellaaeg        | Seab praeguse kellaaaja ja kuupäeva.                                         |

## Alammenüü: Hooldus

| Alammenüü           | Kirjeldus                              |
|---------------------|----------------------------------------|
| Demorežiim          | Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468 |
| Tarkvaraversioon    | Info tarkvaraversiooni kohta.          |
| Taasta tehaseseaded | Lähtestab tehaseseaded.                |

## 6.5 Seaded: Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine alammenüü koosneb lisafunktsioonide ja programmide komplektist, mis on mõeldud spetsiaalsete roogade jaoks. Igale roale selles alammenüüs on ettenähtud sobiv seadistus. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Toidutermomeeter. Roa küpsetusaste:

- Väheküps
- Poolküps

- Täisküps

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Kaaluautomaatika.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu .
3. Vajutage . Sisestage Juhendatud küpsetamine.
4. Valige toit või toidu tüüp.
5. Asetage toiduained seadmesse ja vajutage START.

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

## 7. LISAFUNKTSIOONID

### 7.1 Lemmikud ☆

Võite salvestada kuni 3 oma lemmikseadet, näiteks kuumutusfunktsiooni ja küpsetusaja.

1. Lülitage seade sisse.
2. Valige sobiv seade.
3. Vajutage nuppu .
4. Valige: Lemmikud / Salvesta praegused seaded.
5. Vajutage nuppu +, et lisada seade loendisse: Lemmikud.

6. Vajutage nuppu OK.

 – vajutage, et seade lähtestada.

 – vajutage, et seade tühistada.

### 7.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni tahtmatu muutmise.

1. Lülitage seade sisse.
2. Seadke küpsetusrežiim.
3. ☆,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.

☆,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon välja lülitada.

### 7.3 Lapselukk

See funktsioon takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.

1. Lülitage seade sisse.

2. Vajutage nuppu .
3. Valige Funktsioonid / Lapselukk.
4. Vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.

Lapselukk on sisse lülitatud.

Kui see funktsioon on aktiveeritud, pääsete juurde: Taimer, Wi-Fi ja lamp on saadaval.

Seadme kasutamise võimaldamiseks vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.

Selle funktsiooni aktiveerimisel ja seadme väljalülitamisel on uks lukus.

### 7.4 Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

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

Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg. Vt jaotist "Kella funktsioonid".

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidutermomeeter, Lõpp.

## 7.5 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad

jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

# 8. KELLA FUNKTSIOONID

## 8.1 Kella funktsioonide kirjeldus

| Funktsioon           | Kirjeldus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Taimer               | Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate määrata, mis juhtub, kui aeg saab täis, määrates eelistatud toimingud: Tegevuse lõpp.                                                                                                                                                                                                                                       |
| Tegevuse lõpp        | Helisignaali - kui aeg saab täis, kostub helisignaal. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.<br><br>Helisignaal ja küpsetamise lõpp - kui aeg saab täis, kostub helisignaal ja kuumutusrežiim lülitub välja.<br><br>Ainult hüpikaken - kui aeg saab täis, ilmub ekraanile teade. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud. |
| Viitkäivitus         | Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Küpsetusaja pikendus | Küpsetusaja pikendamiseks.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Uptimer              | Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate funktsiooni sisse ja välja lülitada. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.                                                                                                                                                                                                                                               |

## 8.2 Seaded: Kellaaeg

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu: Kellaaeg.
3. Seadke kellaaeg.
4. Vajutage nuppu OK.

## 8.3 Seaded: Taimer

1. Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.

2. Vajutage nuppu .

3. Seadke kellaaeg.

Eelistatud lõpetamistoimingu saate valida vajutades ● ● ●.

4. Vajutage OK. Korraldage toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite küpsetusaega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi. Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu +1min.

## 8.4 Seaded: Viitkäivitus

1. Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. Vajutage nuppu .
3. Seadke küpsetusaeg.
4. Vajutage nuppu ● ● ●.
5. Vajutage nuppu: Viitkäivitus.
6. Valige soovitud algusaeg.
7. Vajutage OK. Korraldage toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

## 8.5 Seaded: Uptimer

1. Vajutage nuppu .
2. Vajutage nuppu ● ● ●.
3. Vajutage nuppu: Uptimer.
4. Libistage või vajutage , et näha põhikuval küpsetusaega.
5. Vajutage OK. Korraldage toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

## 8.6 Taimeri sätete muutmine

Küpsetamise ajal võite seadud aega alati muuta.

1. Vajutage nuppu .
2. Seadke taimeriväärtus.

3. Vajutage nuppu OK.

## 9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

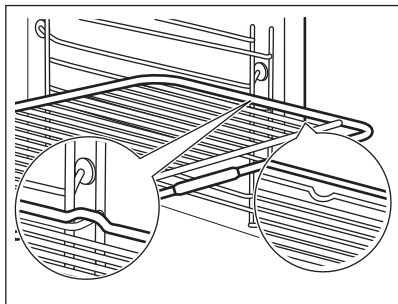
### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 9.1 Tarvikute sisestamine

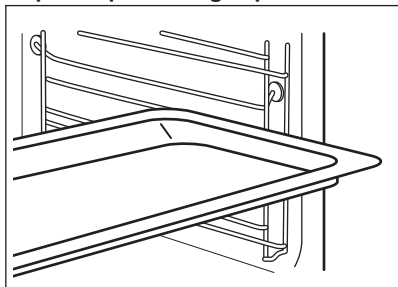
Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Säljud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

#### Traatrest



Lükake ahjuplaat restitoe. Veenduge, et ahjuplaat puudutaks ahju sisemist tagakülge. Sisestage traatrest teie poole suunatud käepideme abil.

#### Küpsetusplaat / Sügav pann



Lükake küpsetusplaat restitoe juhikute vahele. Asetage küpsetusplaat kaldega ahju sisemuse tagakülje poole.

### 9.2 Toidutermomeeter

See mõõdab toidu sisetemperatuuri. Saate seda kasutada iga kuumutusrežiimiga.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- °C – temperatuur seadme sees. See peaks olema toidu sisetemperatuurist vähemalt 25 °C kraadi kõrgem.

- – toidu sisetemperatuur.

Parimateks küpsetustulemusteks:

- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- – mitte kasutada vedelate toitude puhul.
- Toiduvalmistamise ajal peab toidutermomeetri otsik olema täielikult roa sisse sisestatud.

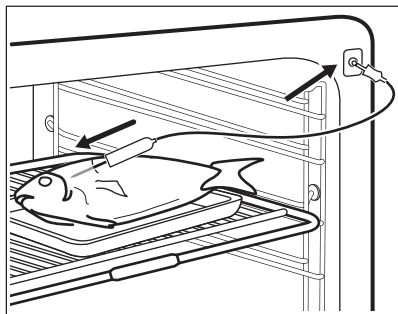
Seade arvutab välja küpsetuse ligikaudse lõpuaja. See oleneb toidu kogusest, valitud ahjufunktsioonist ja temperatuurist.

#### Kasutamine koos: Toidutermomeeter

### ⚠ HOIATUS!

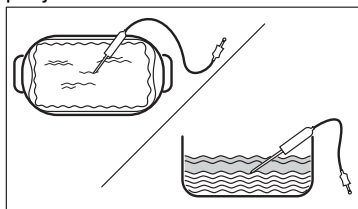
Põletusohk, kuna toidutermomeeter ja traatresti toed võivad olla väga kuumad. Ärge puudutage toidutermomeetri käepidet paljaste kätega. Kasutage alati ahjukindaid.

1. Lülitage seade sisse.
2. Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
3. Sisestage toidutermomeeter roa sisse:  
**Liha, linnuliha ja kala**  
Sisestage toidutermomeetri ots liha- või kalatüki kõige paksemasse ossa.



### Vormiroog

Suruge toidutermomeeter täpselt vormiroa keskossa. Küpsemise ajal peaks toidutermomeeter püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Toidutermomeetri silikoonist käepide peaks toetuma küpsetusnõu servale. Toidutermomeetri ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



4. Sisestage toidutermomeetri anduri pistik seadme külgselinal olevasse pistikupessa. Vt peatükki "Toote kirjeldus". Ekraanil kuvatakse toidutermomeetri praegune temperatuur.
5. – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
6. ● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik:
  - Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.
  - Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja küpsetamine peatub.
7. Valige funktsioon ja vajutage põhiekraanile liikumiseks korduvalt OK.
8. Vajutage nuppu START.
9. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.
10. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

## 10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### 10.1 Soovitused söögivalmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Energiasäästunõuandeid vt peatükist „Energiaühikud“.

Täiendavaid toiduvalmistussoovitusi leiate meie veebilehel olevatest toiduvalmistustabelitest. Toiduvalmistussoovituste leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub andmeplaadil seadme sisemuse esiküljel.

#### Tabelites kasutatud sümbolid:

|  |                |
|--|----------------|
|  | Toiduaine tüüp |
|  | Küpsetusrežiim |
|  | Temperatuur    |
|  | Lisatarvik     |
|  | Riili asend    |

|                                                                                   |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  | Küpsetusaeg (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|

## 10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga kööginõusid ja mahuteid. Neil on parem soojust neeldumine kui heledat värvi ja peegeldavatel kööginõudel.

- **Pitsaplaat** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm

- **Küpsetusvorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 26cm
- **Portsjonivormid** - keraamilised, läbimõõt 8cm, kõrgus 5 cm
- **Pirukavorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm

## 10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

|  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------|
| Pastavorm                                                                         | Traatrest                                                                         | 1                                                                                 | 200 | 40 - 60                                                                            |
| Kartuligratään                                                                    | Traatrest                                                                         | 1                                                                                 | 180 | 80 - 100                                                                           |
| Moussaka                                                                          | Traatrest                                                                         | 1                                                                                 | 180 | 70 - 90                                                                            |
| Lasanje                                                                           | Traatrest                                                                         | 1                                                                                 | 180 | 80 - 100                                                                           |
| Cannelloni                                                                        | Traatrest                                                                         | 1                                                                                 | 200 | 80 - 100                                                                           |
| Saiavorm                                                                          | Traatrest                                                                         | 1                                                                                 | 190 | 60 - 80                                                                            |
| Riisipuding                                                                       | Traatrest                                                                         | 1                                                                                 | 180 | 80 - 100                                                                           |
| Õunakook                                                                          | Traatrest <b>1)</b>                                                               | 1                                                                                 | 160 | 110 - 120                                                                          |
| Sai                                                                               | Küpsetusplaat <b>2)</b>                                                           | 1                                                                                 | 200 | 80 - 100                                                                           |
| Sealihakints, 1 kg                                                                | Traatrest <b>3)</b>                                                               | 1                                                                                 | 180 | 110 - 130                                                                          |

**1)** Asetage lahtikäiv vorm (Ø 26 cm) traatrestile.

**2)** Asetage küpsetusplaat kaldega ukse poole.

**3)** Asetage toit klaasnõusse ja lisage 200 ml vett.

## 10.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350-1, IEC 60350-1.

|  |  |  | °C |  |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil <b>1)</b>                                            | Ülemine + alumine kuumutus                                                          | Küpsetusplaat <b>2)</b>                                                             | 3  | 150                                                                                 | 25 - 35 |
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil                                                      | Pöördõhk                                                                            | Küpsetusplaat <b>2)</b>                                                             | 4  | 140                                                                                 | 33 - 43 |
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil <b>1)</b>                                            | Pöördõhk                                                                            | Küpsetusplaat <b>2)</b>                                                             | 2  | 150                                                                                 | 22 - 32 |
|                                                                                     |                                                                                     | Universaalne pann                                                                   | 4  |                                                                                     |         |

|  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Rasvatu keeks <b>1)</b>                                                           | Ülemine + alumine kuumutus                                                        | Traatrest                                                                         | 1                                                                                 | 180 | 25 - 35                                                                           |
| Rasvatu keeks <b>3)</b>                                                           | Pöördõhk                                                                          | Traatrest                                                                         | 2                                                                                 | 180 | 28 - 38                                                                           |
| Rasvatu keeks <b>1)</b>                                                           | Pöördõhk                                                                          | Küpsetusplaat <b>4)</b>                                                           | 1                                                                                 | 170 | 28 - 38                                                                           |
|                                                                                   |                                                                                   | Traatrest                                                                         | 3                                                                                 |     |                                                                                   |
| Õunapirukas <b>5)</b>                                                             | Ülemine + alumine kuumutus                                                        | Traatrest                                                                         | 3                                                                                 | 170 | 70 - 90                                                                           |
| Õunapirukas <b>5)</b>                                                             | Pöördõhk                                                                          | Traatrest                                                                         | 3                                                                                 | 160 | 70 - 90                                                                           |
| Röstleib/-sai <b>1) 6)</b>                                                        | Grill                                                                             | Traatrest                                                                         | 4                                                                                 | 300 | 2 - 4                                                                             |

**1)** Eelkuumutage seadet kuni seatud temperatuur saavutamiseni. Ärge kasutage funktsiooni: Kiirkuumutus.

**2)** Asetage küpsetusplaat kaldega ukse poole.

**3)** Eelkuumutage seadet kuni seatud temperatuur saavutamiseni. Kasutage funktsiooni: Kiirkuumutus.

**4)** Asetage küpsetusplaat kaldega ukse poole. Koogid on paigutatud teineteise kohale.

**5)** 2 küpsetusvormi asetatud diagonaalselt. Vasak tuleb paigutada parempoolsest rohkem ettepoole.

**6)** Vastavalt: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.

## Lisakatsed

|  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Beseed <b>1) 2)</b>                                                               | Ülemine + alumine kuumutus                                                        | Küpsetusplaat <b>3)</b>                                                           | 3                                                                                 | 100 | 90 - 180                                                                          |
| Beseed <b>1) 2)</b>                                                               | Pöördõhk                                                                          | Küpsetusplaat <b>3)</b>                                                           | 3                                                                                 | 100 | 90 - 180                                                                          |
| Teeküpsised <b>4)</b>                                                             | Ülemine + alumine kuumutus                                                        | Küpsetusplaat <b>3)</b>                                                           | 4                                                                                 | 180 | 11 - 21                                                                           |
| Teeküpsised <b>4)</b>                                                             | Pöördõhk                                                                          | Küpsetusplaat <b>3)</b>                                                           | 3                                                                                 | 170 | 10 - 20                                                                           |
| Kana, 1.1 kg <b>1)5)</b>                                                          | Turbogrill                                                                        | Traatrest <b>6)</b>                                                               | 2                                                                                 | 200 | 70 - 90                                                                           |
| Sealihakints, 1 kg                                                                | Turbogrill                                                                        | Traatrest <b>7)</b>                                                               | 2                                                                                 | 170 | 110 - 130                                                                         |

**1)** Eelkuumutage seadet kuni seatud temperatuur saavutamiseni. Ärge kasutage funktsiooni: Kiirkuumutus.

**2)** Kasutage küpsetuspaberit.

**3)** Asetage küpsetusplaat kaldega ukse poole.

**4)** Eelkuumutage seadet 10 min. Ärge kasutage funktsiooni: Kiirkuumutus.

**5)** Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes teist pidi.

**6)** Kasutage küpsetusplaati tilkivate vedelike kinnipüüdmiseks; asetage see esimesele riulitasandile kaldega ventilaatori katte suunas.

**7)** Asetage toit klaasnõusse ja lisage 200 ml vett.

## 11. PUHAUSTUS JA HOOLDUS

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Märkused puhastamise kohta

#### Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

#### Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiga.

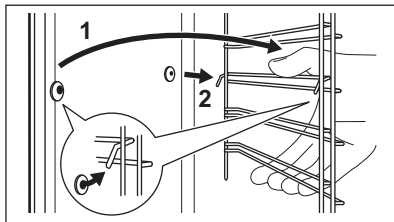
#### Lisatarvikud

- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

### 11.2 Restitutede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgeisina küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgeisina küljest lahti ja eemaldage.



4. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

### 11.3 Pürolüüspuhastamine

Kasutage seda seadme puhastamiseks ja jääkide põletamiseks.

### ⚠ HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.

### ⚠ ETTEVAATUST!

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

Ärge käivitage, kui ahju uks ei ole täielikult suletud.

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad riulitoed.
3. Puhastage ahju sisemust ja siseukse klaasi sooja vee, pehme lapi ja pehmetoimelise pesuvahendiga.
4. Lülitage seade sisse.
5. Vajutage  / Puhastamine.
6. Valige puhastusrežiim.

| Funktsioon                       | Kestus     |
|----------------------------------|------------|
| Pürolüüspuhastamine, kiire       | 1 h        |
| Pürolüüspuhastamine, tavavaline  | 1 h 30 min |
| Pürolüüspuhastamine, intensiivne | 3 h        |

Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud. Jahutusventilaator töötab suuremal kiirusel.

STOP – vajutage puhastamise peatamiseks, enne kui see on lõpule viidud.

Ärge kasutage seadet enne, kui ukسلuku sümbol kaob ekraanilt.

7. Kui puhastamine on lõppenud, lülitage seade välja ja oodake, kuni see jahtub.
8. Puhastage ahju sisemust pehme niiske lapiga. Eemaldage jäägid ahju põhjast.

## 11.4 Puhastamise Meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Pürolüüspuhastamine.

## 11.5 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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

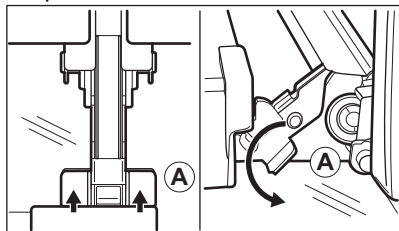
### ⚠ HOIATUS!

Uks on raske.

### ⚠ ETTEVAATUST!

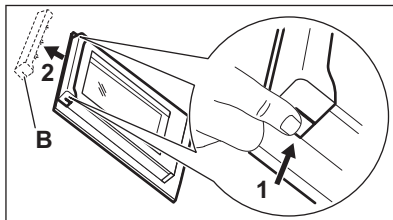
Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitlemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.

1. Veenduge, et seade on jahtunud
2. Sulgege uks korralikult.
3. Lükake täielikult sisse kahel uksehingel paiknevad **A** kinnitushoovad.

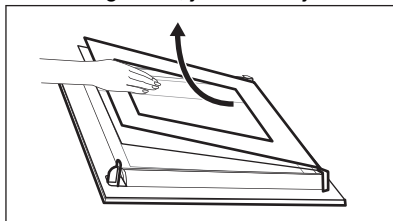


4. Sulgege ahjuuks esimesse avamise asendisse (ligikaudse nurga all: 70°).
5. Toetage ust käega kummaltki küljelt ja tõmmake ülespoole suunatud nurga all ahjust eemale.

6. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.
7. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu **B** kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



8. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
9. Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



10. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas. Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks.

## 11.6 Lambi vahetamine

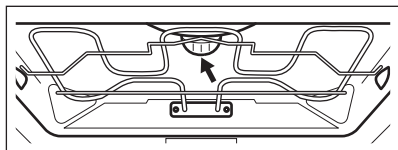
### ⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.  
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Asetage ahju põhjale lapp.

### Ülemine lamp

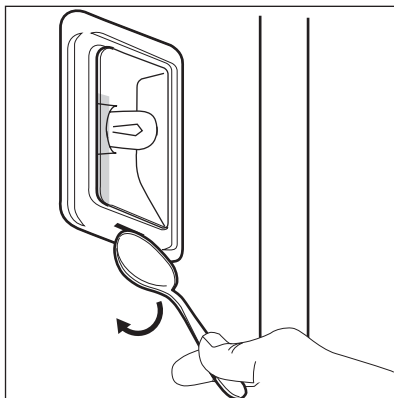
1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
4. Paigaldage klaaskate.

### Küljelamp

1. Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riulitugi.
2. Klaaskatte eemaldamiseks kasutage kitsast, nüri otsaga eset (nt teelusikat).



3. Puhastage klaaskate.
4. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
5. Paigaldage klaaskate
6. Paigaldage vasakpoolne riulitugi.

## 12. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Mida teha, kui...

| Probleemi kirjeldus                                                                                                                                                                          | Põhjus ja abinõu                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Seadet ei saa käivitada või kasutada.                                                                                                                                                        | Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.                                                                                                                                                   | <p>Kell ei ole seatud.<br/>Kellafunktsioonide määramiseks vt peatükki "Kella funktsioonid".</p> <p>Seadme uks ei ole korralikult kinni.</p> <p>Kaitse on vallandunud.<br/>tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektrikü poole.</p> <p>Lapselukk on sisse lülitatud.</p> |
| Lamp on välja lülitatud.                                                                                                                                                                     | Lamp on läbi põlenud. Asendage lambipirn uuega.<br>Lisateabeks vt peatükki "Puhastus ja hooldus".                                                                                                                                                                                                                       |
| <p> Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingu.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Probleem WiFi-võrgu signaaliga.                                                                                                                                                              | Kontrollige, kas teie mobiilseade on WiFi võrguga ühendatud. Kontrollige juhtmevaba võrku ja ruuterit.<br>Taaskäivitage ruuter.                                                                                                                                                                                         |

| Probleemi kirjeldus                                                         | Põhjus ja abinõu                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paigaldatud on uus ruuter või on ruuteri konfiguratsiooni muudetud.         | Seadme ja mobiilseadme uuesti konfigureerimiseks vt peatükki "Enne esimest kasutamist", WiFi ühendus.                                          |
| Juhtmevaba võrgu signaal on nõrk.                                           | Viige ruuter seadmele võimalikult lähedale.                                                                                                    |
| WiFi signaal on tõkestatud seadme lähedal asuva teise mikrolaineahju tõttu. | Lülitage mikrolaineahi välja.<br>Vältige mikrolaineahju ja seadme kaugjuhtimispuldi samaaegset kasutamist. Mikrolained häirivad WiFi signaali. |

## 12.2 weakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood. Probleemide loendi leiate allolevast tabelist.

| Kood ja kirjeldus                                                          | Kõrvaldamise abinõu                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>C2</b> – Toidutermomeeter on seadme sees Pürolüüspuhastamine ajal.      | Võtke Toidutermomeeter välja.                                                             |
| <b>C3</b> – uks ei ole korralikult kinni Pürolüüspuhastamine ajal.         | Sulgege uks.                                                                              |
| <b>F111</b> - Toidutermomeeter ei ole korralikult pistikupessa sisestatud. | Sisestage Toidutermomeeter korralikult pessa.                                             |
| <b>F240, F439</b> - ekraani puutealad ei tööta nõuetekohaselt.             | Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.                      |
| <b>F601</b> - probleem Wi-Fi signaaliga.                                   | Kontrollige võrguühendust. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.                    |
| <b>F604</b> - esimene Wi-Fi ühendus ebaõnnestus.                           | Lülitage seade välja ja proovige siis uuesti. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus. |
| <b>F908</b> - seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.           | Lülitage seade sisse ja välja.                                                            |
| <b>F602, F603</b> - Wi-Fi ei ole kättesaadav. <b>1)</b>                    | Lülitage seade sisse ja välja.                                                            |

**1)** Kui mõni nendest tõrketeadetest kuvatakse ekraanil korduvalt, tähendab see, et rikkis alamsüsteem võib olla välja lülitatud. Sel juhul pöörduge edasimüüja või volitatud parandustöökoja poole. Kui ilmneb mõni nendest tõrgetest, jätkavad ülejäänud seadmfunktsioonid oma tavapärasest toimimisest.

## 12.3 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse avamisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

### Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel: (MOD.):

Tootenumber (PNC):

Seerianumber (S.N.):

## 13. ENERGIATÕHUSUS

### 13.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

|                                                          |                                              |         |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------|
| Tarnija nimi                                             | AEG                                          |         |
| Mudeli tunnus                                            | TE7PB63FAB 944035050<br>TE7PB63ZAB 944035051 |         |
| Energiatõhususe indeks                                   | 61.2                                         |         |
| Energiatõhususe klass                                    | A++                                          |         |
| Energiaarve standardse koormusega, tavarežiim            | 1.09 kWh/tsükl                               |         |
| Energiaarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim | 0.52 kWh/tsükl                               |         |
| Kambrite arv                                             | 1                                            |         |
| Soojusallikas                                            | Elekter                                      |         |
| Helitugevus                                              | 71 l                                         |         |
| Ahju tüüp                                                | Integreeritud ahi                            |         |
| Mass                                                     | TE7PB63FAB                                   | 36.5 kg |
|                                                          | TE7PB63ZAB                                   | 35.5 kg |

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

### 13.2 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

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

#### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

#### Jääkkuumus

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

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit.

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadmfunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

#### Toidu soojashoidmine

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

### **Küpsetamine väljalülitatud valgustiga**

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

### **Niiske küpsetus pöördõhuga**

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.

### **Ooterežiim**

Ekraan lülitub 2 minuti pärast ooterežiimile.

## **14. 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.

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



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....             | 46 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....              | 48 |
| 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....            | 51 |
| 4. VADĪBAS PANELIS.....                  | 51 |
| 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....   | 52 |
| 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....              | 53 |
| 7. PAPILDFUNKCIJAS.....                  | 56 |
| 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....              | 57 |
| 9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA.....      | 58 |
| 10. PADOMI UN IETEIKUMI.....             | 59 |
| 11. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....              | 62 |
| 12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....               | 64 |
| 13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....              | 66 |
| 14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... | 67 |

## 1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem 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.

- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci un mobilajām ierīcēm ar lietotni.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- 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 vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārļiecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.

- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet instalācijas norādījumus, kas pieejami mūsu tīmekļa vietnē.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

### 2.2 Elektrotīkla savienojums



#### BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.

- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta 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.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzi, drošinātāji (no turētājiem

izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.

- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrofikla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

## 2.3 Lietošana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Lūdzu, vienmēr izmantojiet stiklu un brūkas, kas paredzētas konservēšanai.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neizpaužiet 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;
  - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā 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 Apkope un tīrīšana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi. Pastāv stikla paneļu saplīšanas risks.
- Nekavējoties nomainiet durvju stikla paneļus, ja tie ir saplīsuši. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Ievērojiet piesardzību, noņemot durvis no ierīces. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Tīriet ierīci ar mitru mikstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus

- izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

## 2.5 Pirolītiskā tīrīšana

### **BRĪDINĀJUMS!**

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

- Pirms pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpuses.
  - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
  - Visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Uzmanīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Nelaujiet bērniem tuvoties iekārtai, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskā tīrīšana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu rašanos no gatavotās pārtikas atliekām un konstrukcijas materiāliem, tāpēc patērētājiem tiek ieteikts tālāk minētais.
  - nodrošiniet labu ventilāciju pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās.
  - nodrošiniet labu ventilāciju iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās.
- Neizšļakstiet vai neizlejiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīrīšanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.

- Pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās turiet mājdzīvniekus tālāk no iekārtas. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.
- Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar pirolītiskās tīrīšanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.

## 2.6 Iekšējais apgaismojums

### **BRĪDINĀJUMS!**

Elektrošoka risks.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājāsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

## 2.7 Serviss

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

## 2.8 Utilizācija

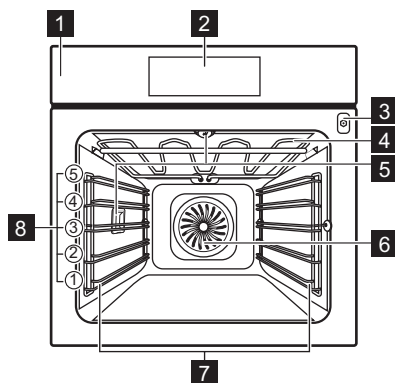
### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

## 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 3.1 Vispārējs pārskats



- 1** Vadības panelis
- 2** Displejs
- 3** Termozondes kontaktgizda
- 4** Sildelements
- 5** Lampa
- 6** Ventilators
- 7** Plaukta atbalsts, izņemams

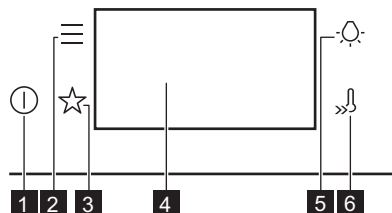
- 8** Plauktu līmeņi

### 3.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**  
Kūku veidnēm, karstumizturīgiem traukiem, cepamtraukiem, gatavošanas traukiem/formām.
  - **Cepamā Paplāte**  
Mitrām kūkām, ceptiem izstrādājumiem, maizei, lieliem cepešiem, saldētām maltītēm un pilošo šķidrumu savākšanai, piem., taukiem no ēdiena gatavošanas uz restotā plaukta.
  - **Grila/cepmā panna**  
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktnis tauku savākšanai.
  - **Termozonde**  
Lai kontrolētu gatavošanu pēc temperatūras ēdiena iekšpusē.
  - **Teleskopiskās vadotnes**  
Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.
- Varat pasūtīt papildpiederumus atsevišķi. Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, sazinieties ar savu vietējo tirgotāju.

## 4. VADĪBAS PANELIS

### 4.1 Vadības paneļa pārskats

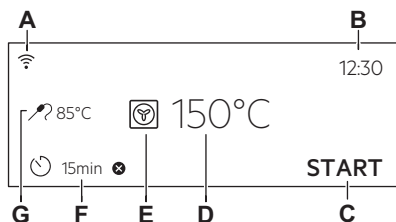


- |          |                   |                                                                  |
|----------|-------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | ieslēgt / izslēgt | Nospiediet un turiet nospiektu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci. |
| <b>2</b> | Izvēlne           | Norāda ierīces iespējas un iestatījumu funkcijas.                |
| <b>3</b> | Biezāk lietotie   | Uzskaita iecienītākos iestatījumus.                              |

- |          |                |                                                    |
|----------|----------------|----------------------------------------------------|
| <b>4</b> | Displejs       | Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.             |
| <b>5</b> | Lampas slēdzis | Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.                    |
| <b>6</b> | Ātrā uzsilšana | Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana. |

### 4.2 Displejs

Displejs ar galveno funkciju kopu.



- A. Wi-Fi  
B. Diennakts laiks  
C. SĀKT / PĀRTRAUKT  
D. Temperatūra  
E. Karsēšanas funkcijas  
F. Taimers  
G. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)

#### Displeja indikatori

- OK Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.  
◀ Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.

#### Displeja indikatori

- ↶ Pēdējās darbības atcelšana.  
◻ Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.  
🔔 Skaņas signāla funkcija ir aktivizēta.  
🔔 Skaņas signāla un gatavošanas apturēšanas funkcija ir aktivizēta.  
🔔 Aktivizēts tikai uznirstošais ziņojums.  
🕒 funkcija Atliktais starts.  
✖ Iestatījuma atcelšana.  
📶 Wi-Fi savienojums ir ieslēgts.  
📶 Tālvadība ir ieslēgta.

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda "Laipni lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Diennakts laiks.

### 5.2 Bezvadu savienojums

Lai pievienotu nepieciešamo ierīci, veiciet turpmāk norādītās darbības:

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

3. Ieslēdziet ierīci.

4. Nospiediet . Atlasiet: Iestatījumi / Savienojums.

5. — pavelciet vai nospiediet, lai ieslēgtu vai izslēgtu: Wi-Fi.

Ierīces bezvadu modulis ieslēgsies pēc 90 s.



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

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

### 5.3 Programmatūras licences

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

Lai piekļūtu 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, apmeklējiet vietni <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mape NIUS).

### 5.4 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes un nonāksanas saskarē ar ēdienu iepriekš

uzkarsējiet tukšu ierīci. Ierīce var izdalīt nepatīkamu aromātu un dūmus. Iepriekšējās karsēšanas laikā vēdiniet telpu.

1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 1 st.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
4. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
5. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
6. Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.
7. Ievietojiet piederumus un izņemamos plauktu balstus atpakaļ to sākotnējā vietā.

## 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Karsēšanas funkcijas

#### STANDARTS



#### Grils

Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.



#### Infratermiskā grilēšana

Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu gatavošana un apbrūnināšana.



#### Karsēšana ar ventilatoru

Gaļas un kūku cepšanai. Iestatiet zemāku temperatūru nekā Tradicionālai gatavošanai, jo ventilators krāsns iekšpusē izplata karstumu vienmērīgi.



#### Saldēta pārtika

Lieliskie piemērots risinājums gataviem ēdieniem (piem., kartupeļiem frī, kartupeļu kroketēm vai pildītajām pankūciņām).



#### Augš./Apakškarsēšana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



#### Picas funkcija

Piemērots risinājums picas un tādu ēdienu gatavošanai, kam nepieciešams lielāks karstums no apakšas.



#### Apakškarsēšana

Izvēlieties šo funkciju pēc gatavošanas procesa, lai nedaudz vairāk nepieciešamības gadījumā apbrūninātu ēdienu apakšpusē. Izmantojiet zemāko plaukta līmeni.



#### Maizes cepšana

Maizes cepšanai.



#### Mīklas raudzēšana

Rauga mīklas paātrināta uzraudzēšana. Aplūpiet mīklas virspusi, lai tā neizžūtu.



Dažu karsēšanas funkciju laikā lampa var automātiski izslēgties temperatūrā, kas zemāka par 80 °C.



## Konservēšana

Dārzeņu un augļu konservēšanai novietojiet izmantojamās burciņas uz cepamās paplātes, kuras piepildīta ar ūdeni, izmantojiet vienāda izmēra karstumizturīgas burciņas ar korķkoka aizbīdņiem vai uzskrūvējamiem vākiem. Izmantojiet zemākā plaukta līmeni.



## Žāvēšana

Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai. Lai mitrajam gaisam ļautu izkļūt ārā un augļi un varētu izžūt ātrāk, ieteicams ik pa laikam žāvēšanas procesa laikā atvērt cepeškrāsns durvis.



## Trauku uzsildīšana

Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.



## Atkausēšana

Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no saldētās pārtikas daudzuma un izmēra.



## Sacepums

Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu gatavošana un apbrūnināšana.



## Lēnā gatavošana

Zemas temperatūras gatavošanas process. Lielisks risinājums izsmalcinātiem ēdieniem (piem., liellopa, teļa vai jēra gaļai).



## Siltuma uzturēšana

Ēdiena uzturēšana siltumā. Lūdzu, ņemiet vērā, ka daži ēdieni var turpināt cepties un izžūt, ja paliek siltumā. Nepieciešamības gadījumā nosedziet ēdienus.



## Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra ierīces iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jauču var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienu lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.

## 6.2 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU

66/2014). Pārbaudes saskaņā ar: IEC/EN 60350-1.

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

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

## 6.3 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

1. Ieslēdziet ierīci. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija un temperatūra.
2. Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu , lai atvērtu apakšizvēlni.
3. Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet OK.
4. Iestatiet temperatūru. Nospiediet OK.
5. Nospiediet START. Termozonde — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā. Skatiet sadaļu "Papildpiederumu izmantošana, Temperatūras sensors".
6. STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.
7. Ieslēdziet ierīci.

## 6.4 Izvēlne

Nospiediet , lai atvērtu izvēlni.

| Izvēlnes elements  | Izmantošana                         |
|--------------------|-------------------------------------|
| Gatavošanas palīgs | Uzskaita automātiskās programmas.   |
| Tīrīšana           | Uzskaita tīrīšanas programmas.      |
| Biežāk lietotie    | Uzskaita iecienītākos iestatījumus. |
| Iespējas           | Ierīces konfigurācijas iestatīšana. |

| Izvēlnes elements |                 | Izmantošana                                   |
|-------------------|-----------------|-----------------------------------------------|
| Iestatījumi       | Savienojums     | Tīkla konfigurācijas iestatīšanai.            |
|                   | Uzstādīšana     | Ierīces konfigurācijas iestatīšana.           |
|                   | Servisa izvēlne | Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju. |

## Apakšizvēlne: Tīrīšana

| Apakšizvēlne                    | Lietošana           |
|---------------------------------|---------------------|
| Pirolītiskā tīrīšana, ātra      | Ilgums: 1 h.        |
| Pirolītiskā tīrīšana, normāla   | Ilgums: 1 h 30 min. |
| Pirolītiskā tīrīšana, intensīva | Ilgums: 3 h.        |

## Apakšizvēlne: Iespējas

| Apakšizvēlne            | Izmantošana                                                                    |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Apgaismojums (lampa)    | Ieslēdz un izslēdz lampu.                                                      |
| Bērnu drošības funkcija | Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu.                                             |
| Ātrā uzsilšana          | Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām karsēšanas funkcijām. |
| Tīrīšanas Atgādinājums  | Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.                                               |
| Laika indikācija        | Ieslēdz un izslēdz cepeškrāni.                                                 |
| Ciparu pulkstenis       | Maina attēlotā laika formātu.                                                  |

## Apakšizvēlne: Savienojums

| Apakšizvēlne | Apraksts                           |
|--------------|------------------------------------|
| Wi-Fi        | Lai iespējotu un atspējotu: Wi-Fi. |

| Apakšizvēlne                         | Apraksts                                                                                                          |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tālvadība                            | Lai iespējotu un atspējotu tālvadību. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi.                              |
| Automātiska attālināta ekspluatācija | Automātiska tālvadības aktivizācija pēc taustiņa SĀKT nospiešanas. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi. |
| Tīkls                                | Lai pārbaudītu tīkla statusu un signāla jaudu: Wi-Fi.                                                             |
| Aizmirst tīklu                       | Pašreizējā tīkla atslēgšana no automātiskā pieslēguma ierīcei.                                                    |

## Apakšizvēlne: Uzstādīšana

| Apakšizvēlne           | Apraksts                                                                     |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Valoda                 | Iestata ierīces valodu.                                                      |
| Displeja spilgtums     | Iestata displeja spilgtumu.                                                  |
| Taustiņu skaņa         | Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt šādu skaņu: ①. |
| Skaņas signāla skaļums | Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.                                  |
| Diennakts laiks        | Iestata pašreizējo laiku un datumu.                                          |

## Apakšizvēlne: Servisa izvēlne

| Apakšizvēlne               | Apraksts                                 |
|----------------------------|------------------------------------------|
| Demonstrācijas režīms      | Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468 |
| Programmatūras versija     | Informācija par programmatūras versiju.  |
| Nodzēst visus iestatījumus | Atjauno rūpnīcas iestatījumus.           |

## 6.5 Iestatījums: Gatavošanas palīgs

Gatavošanas palīgs apakšizvēlnē sastāv no papildu funkciju un programmu klāsta, kas paredzētas konkrētiem ēdieniem. Katrs

ēdiens šajā apakšizvēlnē ir paredzēts ar piemērotu iestatījumu. Gatavošanas laikā jūs varat regulēt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus varat gatavot arī ar Termozonde. Pakāpe, līdz kādai ēdiens ir sagatavots:

- Pusjēls
- Vidēji
- Labi izcepts

Dažus ēdienus var gatavot arī ar Automātisks svars.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Nospiediet .
3. Nospiediet . Ievadiet Gatavošanas palīgs.
4. Atlasiet ēdiena vai ēdiena veidu.
5. Ievietojiet ēdiena ierīcē un nospiediet START.

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

## 7. PAPILDFUNKCIJAS

### 7.1 Biežāk lietotie ☆

Jūs varat saglabāt 3 savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju un gatavošanas laiku.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
3. Nospiediet .
4. Atlasiet Biežāk lietotie / Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
5. Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Biežāk lietotie.
6. Nospiediet OK.

↶ — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.

⊗ — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.

### 7.2 Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju.
3. ☆,  — nospiediet vienlaikus, lai aktivizētu funkciju.

☆,  — nospiediet vienlaikus, lai izslēgtu funkciju.

### 7.3 Bērnu drošības funkcija

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Nospiediet .
3. Izvēlieties Iespējas / Bērnu drošības funkcija.

4. Nospiediet koda burtus alfabētiskā secībā.

Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija. Kad šī funkcija ir aktivizēta, iespējams piekļūt: Taimers, Wi-Fi un pieejams apgaismojums.

Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā.

Kad aktivizēta šī funkcija, durvis ir bloķētas un ierīce ir izslēgta.

### 7.4 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkos, kad karsēšanas funkcija ir aktīva un nekādi iestatījumi nav mainīti, ierīce automātiski izslēgsies pēc noteikta laika perioda.

|  (°C) |  (st) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                   |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                    |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                    |
| 250 – maksimāli                                                                        | 3                                                                                      |

Ja plānojat izmantot karsēšanas funkciju ilgāk par ierīces automātisku izslēgšanās laiku, iestatiet gatavošanas laiku. Skatiet nodaļu "Pulksteņa funkcijas".

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Beigu laiks.

## 7.5 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas.

Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

## 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 8.1 Pulksteņa funkciju apraksts

| Funkcija         | Apraksts                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Taimers          | Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimums ir 23 st 59 min. Jūs varat iestatīt, kas notiks, kad laiks paies, iestatot vēlamu: Darbības beigas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Darbības beigas  | Skaņas signāls: beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja ierīce izslēgta.<br><br>Skaņas signāls un pārtraukt gatavot: beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija.<br><br>Tikai Pop up ziņojums: beidzoties iestatītajam laikam, displejā parādās ziņojums. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja ierīce izslēgta. |
| Atliktais starts | Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Laika regulēšana | Lai palielinātu gatavošanas laiku.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Laika skaitīšana | Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimums ir 23 st 59 min. Jūs varat ieslēgt un izslēgt funkciju. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

### 8.2 Iestatījums: Diennakts laiks

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Nospiediet Diennakts laiks.
3. Iestatiet laiku.
4. Nospiediet OK.

### 8.3 Iestatījums: Taimers

1. Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. Nospiediet .
3. Iestatiet laiku.

Jūs varat izvēlēties darbības beigas, nospiežot ● ● ●.

4. Nospiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns. Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju. Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1min**.

### 8.4 Iestatījums: Atliktais starts

1. Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
2. Nospiediet .
3. Iestatiet gatavošanas laiku.
4. Nospiediet ● ● ●.
5. Nospiediet Atliktais starts.
6. Atlasiet vēlamu sākuma laiku.
7. Nospiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

### 8.5 Iestatījums: Laika skaitīšana

1. Nospiediet .
2. Nospiediet ● ● ●.
3. Nospiediet Laika skaitīšana.
4. Pavelciet vai nospiediet , lai apskatītu gatavošanas laiku galvenajā ekrānā.
5. Nospiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

### 8.6 Taimera iestatījumu mainīšana

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

1. Nospiediet .
2. Iestatiet taimera vērtību.
3. Nospiediet OK.

## 9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA

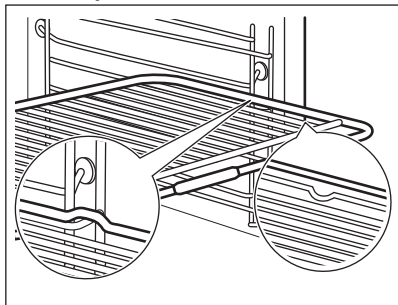
### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 9.1 Papildpiederumu ievietošana

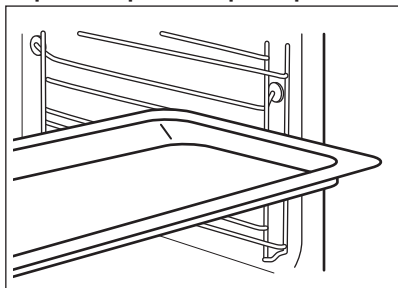
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību un aizsardzību pret sagāšanos. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

#### Restots plaukts



Ievietojiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem. Pārliecinieties, ka plaukts saskaras ar krāsns iekšpusē aizmuguri. Ievietojiet restoto plauktu ar rokturi pret sevi.

#### Cepamā Paplāte / Cepamā panna



Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm. Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret cepeškrāsns iekšpusē aizmuguri.

### 9.2 Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- $^{\circ}\text{C}$  – temperatūra ierīces iekšpusē. Tai jābūt vismaz  $25^{\circ}\text{C}$  augstākai nekā ēdiena iekšējai temperatūrai.

-  – ēdiena iekšējo temperatūru.

Labākam gatavošanas rezultātam:

- Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
- Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.
- Gatavošanas laikā termozondes smailei jābūt pilnībā ievietotai ēdienā.

Ierīce aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas atkarīgs no produktu daudzuma, karsēšanas funkcijas un temperatūras.

Gatavošana ar: Termozonde

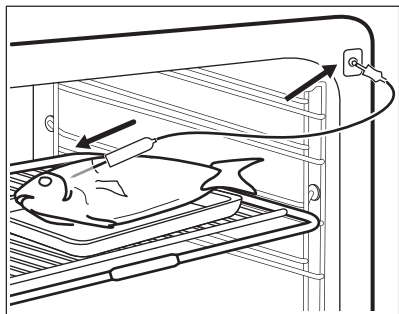
### **BRĪDINĀJUMS!**

Sakarstot termozondei un plaukta atbalstiem, pastāv apdedzināšanās risks. Nepieskarieties termozondei ar kailām rokām. Vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimdus.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. Ievietojiet termozondi ēdienā:

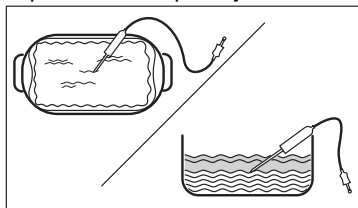
#### **Gaļa, putnu gaļa un zivis**

Ievietojiet visu temperatūras sensora adatu gaļas vai zivs pašā biezākajā vietā.



### Sautējums terīnē

Ievietojiet termozondes smailo galu tieši sautējuma vidū. Gatavošanas laikā temperatūras sensors jānostabilizē nekustīgā pozīcijā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai atbalstītu termozondes silikona rokturi. Termozondes gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšējai virsmai.



4. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. Skatiet nodaļu "Produkta apraksts". Displejā redzama pašreizējā termozondes temperatūra.

5. - nospiediet, lai iestatītu termozondes iekšējo temperatūru.

6. - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:

- Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.
- Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un gatavošanas process tiek pārtraukts.

7. Atlasiet iespēju un atkārtoti nospiediet OK, lai pārietu uz galveno ekrānu.

8. Nospiediet START.

9. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

10. Izņemiet termozondi no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.

## 10. PADOMI UN IETEIKUMI

### 10.1 Gatavošanas ieteikumi

Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Lai uzzinātu enerģijas taupīšanas padomus, skatiet nodaļu "Energoefektivitāte".

Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu tīmekļa vietnē. Lai atrastu Gatavošanas padomus, pārbaudiet PNC numuru uz ierīces datu plāksnītes uz priekšējā rāmja ierīces iekšienē.

#### Tabulās izmantotie simboli:

|  |                     |
|--|---------------------|
|  | Ēdiena veids        |
|  | Karsēšanas funkcija |
|  | Temperatūra         |
|  | Papildpiederums     |
|  | Plaukta līmenis     |



Gatavošanas laiks (min)

## 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 paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm

- **Cepamā paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 26 cm
- **Podiņi** – keramiski, diametrs 8cm, augstums 5 cm
- **Augļu pīrāga forma** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm

## 10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

|  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------|
| Makaronu sacepums                                                                 | Restots plaukts                                                                   | 1                                                                                 | 200 | 40 - 60                                                                            |
| Kartupeļu sacepums                                                                | Restots plaukts                                                                   | 1                                                                                 | 180 | 80 - 100                                                                           |
| Musaka                                                                            | Restots plaukts                                                                   | 1                                                                                 | 180 | 70 - 90                                                                            |
| Lazanja                                                                           | Restots plaukts                                                                   | 1                                                                                 | 180 | 80 - 100                                                                           |
| Kaneloni                                                                          | Restots plaukts                                                                   | 1                                                                                 | 200 | 80 - 100                                                                           |
| Maizes pudiņš                                                                     | Restots plaukts                                                                   | 1                                                                                 | 190 | 60 - 80                                                                            |
| Rīsu pudiņš                                                                       | Restots plaukts                                                                   | 1                                                                                 | 180 | 80 - 100                                                                           |
| Ābolu kūka                                                                        | Restots plaukts <b>1)</b>                                                         | 1                                                                                 | 160 | 110 - 120                                                                          |
| Baltmaize                                                                         | Cepamā Paplāte <b>2)</b>                                                          | 1                                                                                 | 200 | 80 - 100                                                                           |
| Cūkas cepetis, 1 kg                                                               | Restots plaukts <b>3)</b>                                                         | 1                                                                                 | 180 | 110 - 130                                                                          |

**1)** Novietojiet savelkamo veidni (Ø 26 cm) uz restotā plaukta.

**2)** Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.

**3)** Ielieciet ēdienu stikla traukā un pievienojiet 200 ml ūdens.

## 10.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350-1, IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Kūciņas, 20 paplātē <b>1)</b>                                                       | Augš./Apakškarsēšana                                                                | Cepamā Paplāte <b>2)</b>                                                            | 3                                                                                   | 150 | 25 - 35                                                                             |
| Kūciņas, 20 paplātē                                                                 | Karsēšana ar ventilatoru                                                            | Cepamā Paplāte <b>2)</b>                                                            | 4                                                                                   | 140 | 33 - 43                                                                             |
| Kūciņas, 20 paplātē <b>1)</b>                                                       | Karsēšana ar ventilatoru                                                            | Cepamā Paplāte <b>2)</b>                                                            | 2                                                                                   | 150 | 22 - 32                                                                             |
|                                                                                     |                                                                                     | Universālā panna                                                                    | 4                                                                                   |     |                                                                                     |
| Biskvītkūka bez taukvielām <b>1)</b>                                                | Augš./Apakškarsēšana                                                                | Restots plaukts                                                                     | 1                                                                                   | 180 | 25 - 35                                                                             |

|  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Biskvītkūka bez taukvielām<br><b>3)</b>                                           | Karsēšana ar ventilatoru                                                          | Restots plaukts                                                                   | 2                                                                                 | 180 | 28 - 38                                                                           |
| Biskvītkūka bez taukvielām<br><b>1)</b>                                           | Karsēšana ar ventilatoru                                                          | Cepamā Paplāte <b>4)</b>                                                          | 1                                                                                 | 170 | 28 - 38                                                                           |
|                                                                                   |                                                                                   | Restots plaukts                                                                   | 3                                                                                 |     |                                                                                   |
| Ābolu pīrāgs <b>5)</b>                                                            | Augš./Apakškarsēšana                                                              | Restots plaukts                                                                   | 3                                                                                 | 170 | 70 - 90                                                                           |
| Ābolu pīrāgs <b>5)</b>                                                            | Karsēšana ar ventilatoru                                                          | Restots plaukts                                                                   | 3                                                                                 | 160 | 70 - 90                                                                           |
| Karstmaize <b>1) 6)</b>                                                           | Grīls                                                                             | Restots plaukts                                                                   | 4                                                                                 | 300 | 2 - 4                                                                             |

- 1)** Uzsildiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra. Neizmantojiet funkciju: Ātrā uzsilšana.
- 2)** Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
- 3)** Uzsildiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra. Izmantojiet funkciju: Ātrā uzsilšana.
- 4)** Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm. Kūkas tiek novietotas simetriski viena virs otras.
- 5)** 2 veidnes novietotas diagonāli. Kreisā jānovieto vairāk priekšpusē, salīdzinot ar labējo.
- 6)** Saskaņā ar: IEC 60350-1:2016 un IEC 60350-1:2023.

#### Papildu testi

|  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Bezē <b>1) 2)</b>                                                                 | Augš./Apakškarsēšana                                                              | Cepamā Paplāte <b>3)</b>                                                          | 3                                                                                 | 100 | 90 - 180                                                                          |
| Bezē <b>1) 2)</b>                                                                 | Karsēšana ar ventilatoru                                                          | Cepamā Paplāte <b>3)</b>                                                          | 3                                                                                 | 100 | 90 - 180                                                                          |
| Plāceņi <b>4)</b>                                                                 | Augš./Apakškarsēšana                                                              | Cepamā Paplāte <b>3)</b>                                                          | 4                                                                                 | 180 | 11 - 21                                                                           |
| Plāceņi <b>4)</b>                                                                 | Karsēšana ar ventilatoru                                                          | Cepamā Paplāte <b>3)</b>                                                          | 3                                                                                 | 170 | 10 - 20                                                                           |
| Vista, 1.1. kg <b>1)5)</b>                                                        | Infratermiskā grilēšana                                                           | Restots plaukts <b>6)</b>                                                         | 2                                                                                 | 200 | 70 - 90                                                                           |
| Cūkas cepetis, 1 kg                                                               | Infratermiskā grilēšana                                                           | Restots plaukts <b>7)</b>                                                         | 2                                                                                 | 170 | 110 - 130                                                                         |

- 1)** Uzsildiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra. Neizmantojiet funkciju: Ātrā uzsilšana.
- 2)** Izmantojiet cepamo papīru.
- 3)** Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
- 4)** Iepriekš sakarsējiet tukšu ierīci 10 min. Neizmantojiet funkciju: Ātrā uzsilšana.
- 5)** Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet gaļu.
- 6)** Izmantojiet cepamo paplāti kā paliktņi pilošiem šķidrumiem, novietojiet to uz pirmā plaukta slīpi pret ventilatora pārsegu.
- 7)** Ielieciet ēdienu stikla traukā un pievienojiet 200 ml ūdens.

## 11. APRŪPE UN TĪRĪŠANA

### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Piezīmes par tīrīšanu

#### Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

#### Lietošana ikdienā

- Iztīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

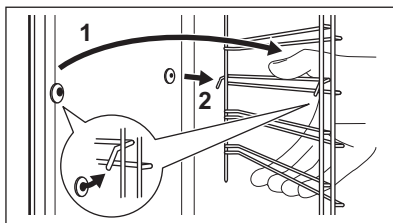
#### Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

### 11.2 Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu ierīci.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
3. Pavelciet plaukta balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.



4. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.

### 11.3 Pirolītiskā tīrīšana

Izmantojiet to, lai tīrītu ierīci un nodedzinātu paliekas.

### **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.

Neaktivizējiet funkciju, ja cepeškrāsns durvis nav pilnīgi aizvērtas.

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Izņemiet visus papildpiederumus un izņemamos plauktu balstus.
3. Nofīrēt cepeškrāsns iekšējo apakšpusi un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
4. Ieslēdziet ierīci.
5. Nospiediet  / Tīrīšana.
6. Atlasiet tīrīšanas režīmu.

| Iespēja                         | Darb. laiks |
|---------------------------------|-------------|
| Pirolītiskā tīrīšana, ātra      | 1 h         |
| Pirolītiskā tīrīšana, normāla   | 1 h 30 min  |
| Pirolītiskā tīrīšana, intensīva | 3 h         |

Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas un lampa ir izslēgta. Dzesēšanas ventilators darbojas ātrākā tempā.

Nospiediet STOP, lai apstādinātu tīrīšanu pirms programmas beigām.

Nelietojiet ierīci, kamēr displejā nav nodzisis durvju bloķēšanas simbols.

7. Pēc ierīces tīrīšanas izslēdziet to un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
8. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu. Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

## 11.4 Tīrīšanas Atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.

Izmantojiet funkciju Pīrolītiskā tīrīšana.

## 11.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

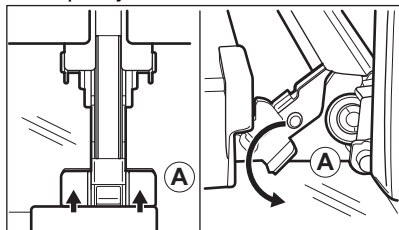
### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

### ⚠ UZMANĪBU!

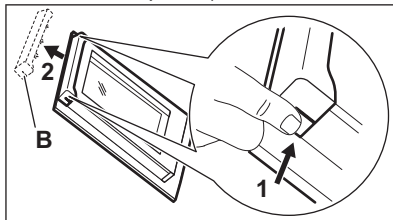
Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.

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

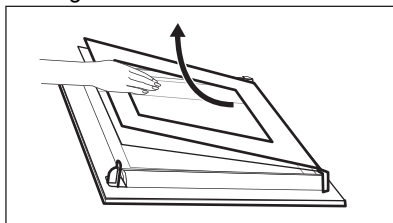


4. Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuvenais leņķis: 70°).

5. Turiet durvis ar vienu roku katrā pusē un velciet tās augšupvērstā leņķī prom no cepeškrāsns.
6. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē.
7. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali B no abām pusēm un bīdiet to uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



8. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
9. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.



10. Notīriet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā. Vispirms uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis.

## 11.6 Spuldzes maiņa

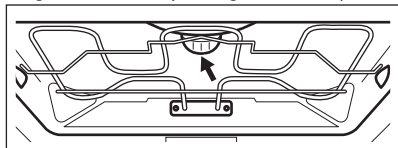
### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
3. Novietojiet drānu uz cepeškrāsns grīdas.

## Augšējā lampa

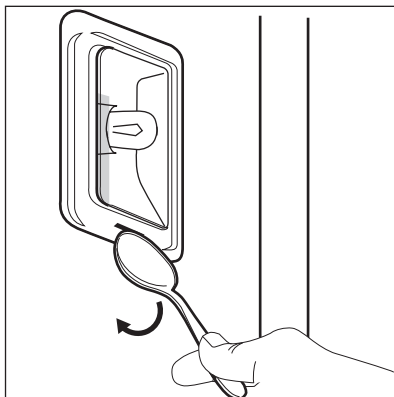
1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.



2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

## Sānu lampa

1. Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
2. Izmantojiet plānu, trulu priekšmetu (piemēram, tējkaroti), lai noņemtu stikla pārsegu.



3. Notīriet stikla pārsegu.
4. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
5. Uztādiet stikla pārsegu
6. Uztādiet kreiso plaukta balstu.

# 12. PROBLĒMRISINĀŠANA



## BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 12.1 Kā rīkoties, ja...

| Problēmas apraksts                                                                                                                   | Pārtraukums un darbības atsākšana                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ierīci nevar ieslēgt vai lietot.                                                                                                     | Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.                                                                                    |
| Ierīce neuzsilst.                                                                                                                    | Pulkstenis nav iestatīts.<br>Skatiet sadaļu "Pulksteņa funkcijas".                                                                                                 |
|                                                                                                                                      | Durvis nav pareizi aizvērtas.                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                      | Izdedzis drošinātājs.<br>Pārlicinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |
|                                                                                                                                      | Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija.                                                                                                                             |
| Apgaismojums ir izslēgts.                                                                                                            | Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi.<br>Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".                                                                                   |
| <p><b>i</b> Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.</p> |                                                                                                                                                                    |

| Problēmas apraksts                                                     | Pārtraukums un darbības atsākšana                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Problēmas ar bezvadu signālu.                                          | Pārbaudiet, vai jūsu mobilā ierīce ir savienota ar bezvadu tīklu. Pārbaudiet savu bezvadu tīklu un maršrutētāju. Restartējiet maršrutētāju. |
| Uzstādīts jauns maršrutētājs vai mainīta tā konfigurācija.             | Lai vēlreiz konfigurētu ierīci un mobilo ierīci, skatiet nodaļas "Pirms pirmās lietošanas" sadaļu "Bezvadu savienojums".                    |
| Bezvadu tīkla signāls ir vājš.                                         | Novietojiet rūteri pēc iespējas tuvāk ierīcei.                                                                                              |
| Bezvadu signālam traucē mikroviļņu krāsns, kas atrodas ierīces tuvumā. | Izslēdziet mikroviļņu krāsni. Izvairieties vienlaikus izmantot mikroviļņu krāsni un ierīces tālvadību. Mikroviļņi traucē Wi-Fi signālam.    |

## 12.2 Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums. Turpmāk sniegtajā tabulā norādīta informācija par dažām iespējamām problēmām.

| Kods un apraksts                                                                | Risinājums                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>C2</b> — Termozonde atrodas cepeškrāsns iekšpusē Pirolītiskā tīrīšana laikā. | Izņemiet Termozonde.                                                                                                  |
| <b>C3</b> — durvis nav kārtīgi aizvērtas Pirolītiskā tīrīšana laikā.            | Aizveriet durvis.                                                                                                     |
| <b>F111</b> — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.                          | Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā.                                                                                |
| <b>F240, F439</b> — skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.                   | Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.                                         |
| <b>F601</b> — problēma ar Wi-Fi signālu.                                        | Pārbaudiet tīkla savienojumu. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bezvadu savienojums.                        |
| <b>F604</b> — pirmais savienojums ar Wi-Fi neizdevās.                           | Izslēdziet un ieslēdziet ierīci un mēģiniet vēlreiz. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bezvadu savienojums. |
| <b>F908</b> — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli.     | Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.                                                                                     |
| <b>F602, F603</b> — Wi-Fi nav pieejams. <b>1)</b>                               | Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.                                                                                     |

**1)** Ja kāds no šīm kļūdas ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Ja rodas kāda no šīm kļūdām, pārējās ierīces funkcijas turpinās darboties kā parasti

## 12.3 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces priekšējā rāmja. Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenoņemiet ierīces tehnisko datu plāksnīti.

### Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis(MOD.):

Izstrādājuma Nr. (PNC):

Sērijas numurs (S.N.):

## 13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 13.1 Produkta informācijas lapa un produkta informācija atbilstoši ES Enerģijas marķējuma un ekodizaina noteikumiem

|                                                                           |                                              |         |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------|
| Piegādātāja nosaukums                                                     | AEG                                          |         |
| Modeļa identifikācija                                                     | TE7PB63FAB 944035050<br>TE7PB63ZAB 944035051 |         |
| Energoefektivitātes indekss                                               | 61,2                                         |         |
| Energoefektivitātes klase                                                 | A++                                          |         |
| Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā        | 1,09 kWh/ciklā                               |         |
| Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā | 0,52 kWh/ciklā                               |         |
| Kameru skaits                                                             | 1                                            |         |
| Siltuma avots                                                             | Elektrība                                    |         |
| Skaļums                                                                   | 71 l                                         |         |
| Cepeškrāsns veids                                                         | Iebūvējama cepeškrāsns                       |         |
| Svars                                                                     | TE7PB63FAB                                   | 36.5 kg |
|                                                                           | TE7PB63ZAB                                   | 35.5 kg |

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīts, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.

### 13.2 Elektroenerģijas taupīšanas padomi

Tālāk norādīto padomu ievērošana palīdzēs ietaupīt enerģiju ierīces lietošanas laikā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus un tumšus, neatstarojošus traukus un konteinerus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Pirms gatavošanas iepriekš neuzkarsējiet ierīci, ja vien tas nav īpaši norādīts.

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

### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### Atlikušais siltums

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai saglabātu ēdiena siltumu vai uzsildītu citus ēdienus.

Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums.

Dažu ierīces funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

### **Ēdiena siltuma uzturēšana**

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

### **Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu**

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

### **Ventilatora kars. ar mitrumu**

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

### **Gaidstāves režīms**

Displejs pārslēdzas gaidstāves režīmā pēc 2 minūtēm.

## **14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU**

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

