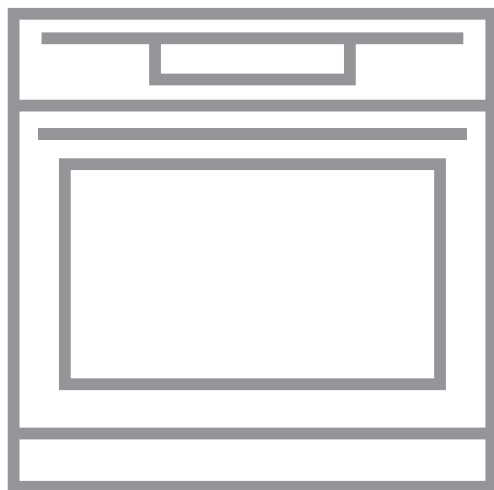


USER MANUAL



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. POUŽITÍ SPOTŘEBIČE.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	9
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	10
7. FUNKCE HODIN.....	21
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	21
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	24
10. TIPY A RADY.....	24
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	47
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	50
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	53

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili jsme jej funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nenajdete. Stačí věnovat pár minut čtení a zjistíte, jak z něho získat co nejvíce.

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.aeg.com/webselfservice



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registreaeg.com



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly. Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo. Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese

odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou vždy spotřebič odpojte od napájení.

- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Používejte pouze pečící sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.

- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladícím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.

- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přírodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

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

- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.

Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Vaření v páře



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
 - Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek spotřebiče opatrní. Může dojít k úniku páry.
 - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

2.5 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čistícího prostředku.

2.6 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

2.7 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

2.8 Likvidace



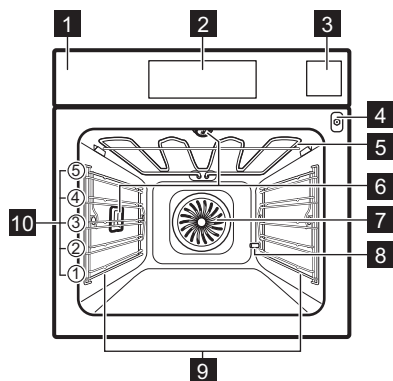
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

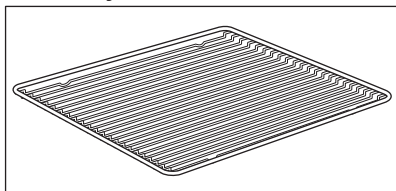
3.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Zásobník na vodu
- 4** Zásuvka pro pečicí sondu
- 5** Topný článek
- 6** Osvětlení
- 7** Ventilátor
- 8** Vývod trubky odstraňování vodního kamene
- 9** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 10** Polohy polic

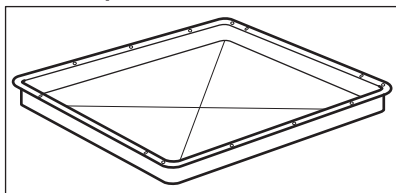
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



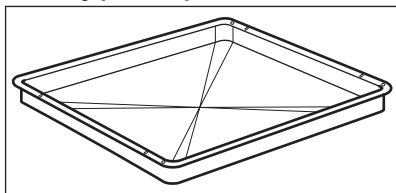
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



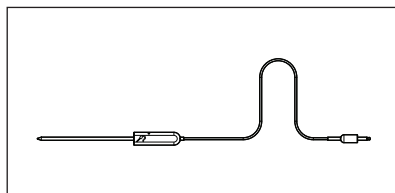
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



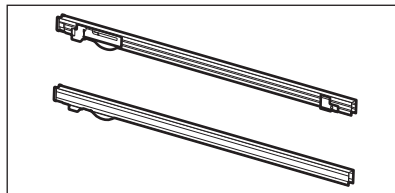
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečicí sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.

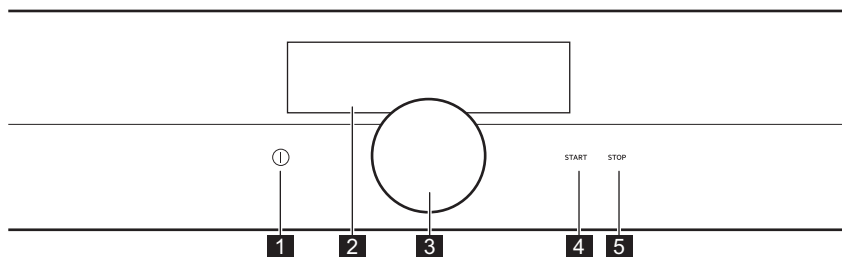
Teleskopické výsuvy



Pro rošty a plechy na pečení.

4. POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

4.1 Ovládací panel



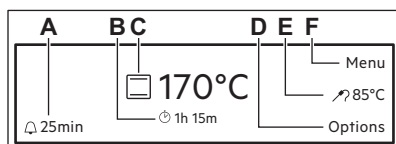
Funkce	Poznámka
1 Zap/Vyp	Slouží k zapnutí a vypnutí varné spotřebiče.
2 Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
3 Otočný volič	Slouží k úpravě nastavení a procházení nabídkami. Stisknutím ① zapnete spotřebič. Podržte otočný volič k vyvolání obrazovky nastavení. Podržením a otáčením otočného voliče procházejte nabídkou. Podržením a stisknutím otočného voliče potvrďte nastavení nebo přejděte do zvolené podnabídky. Pro návrat do předchozí nabídky vyhledejte funkci Zpět v seznamu nabídek nebo potvrďte zvolené nastavení.
4 START	Slouží k zapnutí zvolené funkce.
5 STOP	Slouží k vypnutí zvolené funkce.

4.2 Displej

Po zapnutí se na displeji zobrazí poslední zvolený režim pečicí funkce.



Displej s maximálním počtem nastavených funkcí.



- A. Připomínka
- B. Měřič času
- C. Pečicí funkce a teplota
- D. Funkce nebo denní čas
- E. Trvání nebo Ukončení funkce nebo Pečicí sonda
- F. Nabídka

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím troubu i příslušenství vyčistěte. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5.2 První zapojení

Po prvním zapojení se na sedm sekund zobrazí verze software.

Musíte nastavit jazyk, Displej Jas, Tvrdost vody a Denní čas.

5.3 Nastavení stupně tvrdosti vody

Níže uvedená tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody (dH) s odpovídajícím ukládáním vápníku a kvalitou vody.

Tvrdost vody		Ukládání vápníku (mmol/l)	Ukládání vápníku (mg/l)	Klasifikace vody
Třída	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Měkká
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Středně tvrdá
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Tvrdá
4	více než 21	více než 3,8	více než 150	Velmi tvrdá

Když tvrdost vody překročí hodnoty uvedené v tabulce, naplňte zásobník lahvou vodou.

1. Vezměte čtyřbarevný reakční proužek dodaný spolu se sadou pro vaření v parní troubě.
2. Vložte všechny reakční plochy proužku do vody na přibližně jednu sekundu. Proužek nedávejte do tekoucí vody.
3. Z proužku ořeptejte přebytečnou vodu.
4. Po jedné minutě zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky. Barvy na reakčních plochách se budou dále měnit. Nekomolujte tvrdost vody později než jednu minutu po provedení zkoušky.
5. Nastavení tvrdosti vody: nabídka: Základní Nastavení.

Zkušební proužek	Tvrdost vody
	1
	2
	3
	4

Tvrdost vody můžete změnit v nabídce: Základní Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Pečicí Funkce

Zapnutí a vypnutí pečicích funkcí.

1. Zapněte troubu.
 2. Podržte otočný volič.
- Poslední použitá funkce je potvrzena.
3. Stisknutím otočného voliče přejděte do podnabídky a jeho otočením zvolte pečicí funkci.
 4. Potvrďte stisknutím otočného voliče.
 5. Nastavte teplotu a potvrďte.

6. Stiskněte **START**. Pečicí sonda lze odpojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy. Některé funkce obsahují sled vyskakovacích oken. Stisknutím otočného voliče přejdete na další vyskakovací okno. Po posledním potvrzení se funkce spustí.

K vypnutí funkce stiskněte **STOP**.



Během některých funkcí trouby se může osvětlení při teplotě nižší než 60 °C automaticky vypnout.

Pečicí funkce: Speciality

Pečicí funkce	Použití
 Nízkoteplotní Pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 Uchovat Teplé	K udržení teploty pokrmů.
 Ohřev Taliřů	K předehřátí taliřů k servírování.
 Zavařování	K přípravě zeleninových zavařenin jako např. nakládané zeleniny.
 Sušení	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
 Funkce Jogurtu	Tato funkce slouží k přípravě jogurtu. Osvětlení je při této funkci vypnuté.
 Rozmrazování	Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 Gratinované Pokrmy	K přípravě pokrmů jako lasagne nebo zapékané brambory. Také k zapékání a vytvoření zlatohnědé barvy jídla.

Pečicí funkce: Standardní

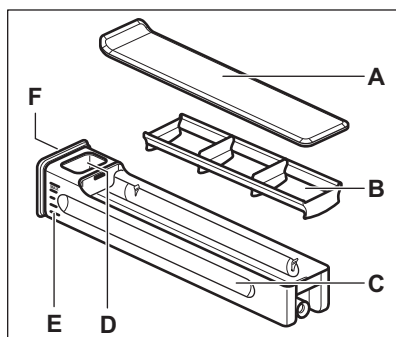
Pečicí funkce	Použití
 Pravý Horký Vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.
 Pravý horký vzduch + spodní ohřev	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.
 Horní/spodní ohřev (Horní/Spodní Ohřev)	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Spodní ohřev + gril + ventilátor	K přípravě polotovarů do křupava, jako např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků.
 Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
 Gril + ventilátor	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení do zlatova.
 Spodní Ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodem a zavařování potravin.
 Vlhký horkovzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Další informace viz kapitola „Tipy a rady“, Horký vzduch s párou. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúčinněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Vzhledem k využití zbytkového tepla může být tepelný výkon nižší. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie.

Pečicí funkce: Pára

Pečicí funkce	Použití
 Vaření V Páře	K přípravě zeleniny, příloh nebo ryb v páře.
 Vysoká Vlhkost	Tato funkce je vhodná pro přípravu choulostivějších pokrmů jako jsou krémy, koláče, teriny a ryby.

Pečicí funkce	Použití
 Střední Vlhkost	Funkce je vhodná pro přípravu dušeného masa a také chleba a sladkého kynutého těsta. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá šťavnatou a křehkou strukturu a sladké kynuté pečivo získá křupavou a lesklou kůrku.
 Nízká Vlhkost	Tato funkce je vhodná pro maso, drůbež a zapékané pokrmy. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku.
 Regenerace	Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.
 Vakuové vaření	Název funkce odkazuje na způsob vaření ve vakuově utěsněných plastových sáčcích při nízkých teplotách. Více informací naleznete v níže uvedené části Vakuové vaření a kapitole „Rady a tipy“ s tabulkami přípravy.
 Pečení Chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 Kynutí Těsta	Zvlhčování párou zlepšuje a urychluje kynutí těsta, brání vysychání jeho povrchu a udržuje jeho pružnost.

Zásobník na vodu



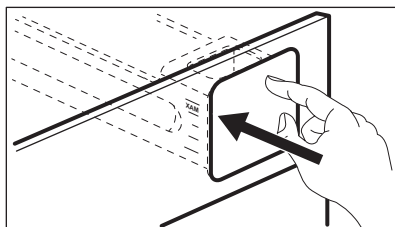
- A. Víko
- B. Vlnolam
- C. Těleso zásobníku

D. Otvor pro plnění vodou

E. Stupnice

F. Přední tlačítko

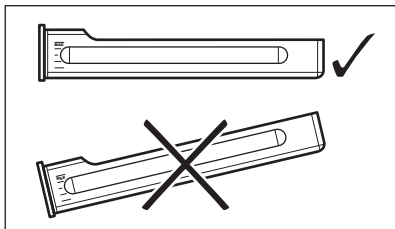
Zásobník na vodu můžete vyjmout z trouby. Mírně zatlačte na přední tlačítko. Když na zásobník na vodu zatlačíte, automaticky se vysune z trouby.



Zásobník na vodu lze naplnit dvěma způsoby:

- ponechte zásobník na vodu v troubě a naplňte jej pomocí konvice na vodu,
- vyjměte zásobník na vodu z trouby a naplňte ho z vodovodního kohoutku.

Plníte-li zásobník na vodu z vodovodního kohoutku, přenášejte ho ve vodorovné poloze, aby nedošlo k rozliti.



Když zásobník na vodu naplníte, vložte ho do stejné polohy. Stiskněte přední tlačítko, dokud zásobník na vodu není uvnitř trouby.

Po každém použití zásobník na vodu vyprázdněte.



POZOR!

Dbejte, aby zásobník na vodu nebyl v blízkosti horkého povrchu.

Vaření v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.



VAROVÁNÍ!

Používejte pouze studenou vodu z kohoutku.
Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) či destilovanou vodu.
Nepoužívejte jiné tekutiny.
Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.

1. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete a vytáhněte ho ze spotřebiče.
2. Zásobník na vodu dolijte plně vodou (asi 950 ml). Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut. Řiďte se stupnicí na zásobníku na vodu.

3. Zatlačte zásobník na vodu na do původní polohy.



Mokrý zásobník na vodu otřete před vložením do spotřebiče měkkým hadříkem.

4. Zapněte spotřebič.
5. Nastavte funkci pečení v páře a teplotu.
6. V případě potřeby nastavte funkci:

Trvání $\rightarrow$ nebo : Ukončení $\rightarrow$.
Pára se objeví přibližně za dvě minuty. Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.

Když v zásobníku na vodu dochází voda, zazní zvukový signál. Abyste mohli pokračovat ve vaření v páře, do zásobníku je nutné doplnit vodu dle výše uvedeného postupu.

Zvukový signál zazní na konci doby přípravy jídla.

7. Vypněte spotřebič.
8. Po každém dokončení vaření v páře zásobník na vodu vyprázdněte.



POZOR!

Spotřebič je horký. Hrozí nebezpečí popálení. Při vyprazdňování zásobníku na vodu buďte opatrní.

9. Po vaření v páře může docházet ke srážení páry na dně vnitřku trouby. Dno vnitřku spotřebiče vždy vysušte, až vychladne.

Nechte spotřebič zcela vychladnout s otevřenými dvířky. Sušení můžete urychlit zavřením dvířek a předeheatím spotřebiče pomocí funkce Pravý Horký Vzduch o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.



Na konci vaření v páře chladicí ventilátor pracuje rychleji, aby odstranil páru.

Vakuové vaření

- Beze ztrát chuti a vůni z důvodu odpařování si potraviny zachovávají plné aroma.
- Křehká struktura masa a ryb.
- Potraviny si zachovávají všechny minerály a vitamíny.

- Je zapotřebí méně koření, protože si potraviny uchovávají přirozenou chuť.
- Lepší průběh práce, jelikož není zapotřebí připravovat a servírovat potraviny ve stejnou dobu a na stejném místě.
- Nízká teplota přípravy minimalizuje riziko nadměrné tepelné přípravy.
- Porcované potraviny se snadněji drží.

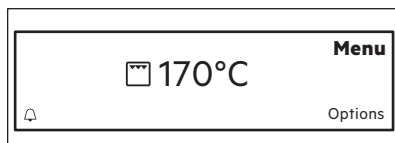


Při vaření s touto funkcí dochází ke kondenzaci zbytkové vody na vakuových sáčcích a vnitřku trouby. Po dokončení vaření otevřete opatrně dvířka, abyste zabránili skapání vody na kuchyňský nábytek. K vyjmutí vakuových sáčků použijte talíř a utěrku. Osušte dvířka, odkap vody na dně a vnitřek trouby měkkou utěrkou či houbičkou. Nechte troubu zcela vyschnout s otevřenými dvířky. Sušení můžete urychlit předeřtáním trouby horkým vzduchem o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.

Příprava pokrmu

1. Očistěte a pokrájejte přísady.
2. Přísady ochuťte.
3. Přísady vložte do vhodných vakuových sáčků.
4. Sáčky vakuově utěsněte a v maximální možné míře odstraňte vzduch.
5. Pokud tepelná příprava neproběhne ihned, je nutné sáčky uložit v chladu.
6. Pokračujte s funkcí Vakuové vaření dle použitelných hodnot v tabulce pro vaření a berte přitom ohled na typ potravin nebo recept podporovaného vaření.
7. Otevřete sáček a podávejte.
8. Pokrm můžete také dopéci nebo dogrilovat; např. maso tak získá krásnou kůrku a typickou vůni pečeného masa.

6.2 Nabídka - přehled



Nabídka

Položka nabídky	Použití
Podporované Vaření	Obsahuje seznam automatických programů.
Čištění	Obsahuje seznam čistících programů.
Základní Nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.

Podnabídka pro: Čištění

Podnabídka	Popis
Čištění Párou	Program k vyčištění spotřebiče, když je lehce znečištěný a nikoliv několikrát připálený.
Čištění Párou Plus	Program k odstranění odolné nečistoty pomocí prostředku k čištění trouby.
Odstraňování Vod. Kamene	Program k vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Proplachování	Program k opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

Podnabídka pro: Základní Nastavení

Podnabídka	Popis
Dětská Bezp. Pojistka	Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky, troubu nelze náhodně zapnout. Tuto funkci můžete zapnout a vypnout v nabídce Základní nastavení. Jakmile je funkce dětské bezpečnostní pojistky zapnutá, zobrazí se na displeji při zapnutí spotřebiče. Abyste mohli troubu používat, zvolte pomocí otočného ovladače písmena v tomto pořadí: A B C. Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky a trouba je vypnutá, dvířka trouby jsou zablokována.
Rychlé Zahřátí	Snižuje výchozí čas ohřátí. Pozn.: tato funkce je dostupná pouze u některých pečicích funkcí.
Ohřev A Uchování Teploty	Slouží k udržení teploty připraveného jídla po dobu 30 minut po dokončení přípravy. Chcete-li funkci vypnout dříve, stiskněte otočný ovladač. Když je tato funkce zapnutá, na displeji se zobrazí zpráva „Funkce Uchovat teplé zapnuta“. Upozorňujeme, že tato funkce je k dispozici pouze s některými pečicími funkcemi a je-li nastavená funkce Trvání.
Prodloužení Doby Pečení	K prodloužení přednastavené doby přípravy. Pozn.: tato funkce je dostupná pouze u některých pečicích funkcí.
Nastavení	Ke konfiguraci trouby.
Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.

Podnabídka pro: Nastavení

Podnabídka	Popis
Jazyk	Nastavení jazyka na displeji.
Denní čas	Nastavuje aktuální čas a datum.
Tóny Tlačítek	Zapne a vypne tóny dotykových tlačítek. Nelze deaktivovat tón tlačítka ZAP/VYP a STOP.
Alarm/Chybový Tón	Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny.
Hlasitost Zvuk. Signalizace	Nastaví hlasitost tónů tlačítek a zvukové signalizace po stupních.
Displej Jas	Úprava jasu displeje po stupních.
Tvrdost vody	Slouží k nastavení tvrdosti vody.

Podnabídka pro: Obsluha

Podnabídka	Popis
DEMO	Aktivační / deaktivací kód: 2468
Zobrazit licence	Informace o licencích.
Zobrazit verze softwaru	Informace o verzi softwaru.
Tovární Nastavení	Obnoví tovární nastavení.

Podnabídka pro:
Podporované Vaření

Každý pokrm v této podnabídce má navrženou funkci a teplotu. Tyto parametry lze ručně upravit podle přání uživatele.

U některých pokrmů můžete také zvolit způsob jejich přípravy:

- Automatická Váha
- Pečicí sonda

Úroveň, na kterou je pokrm připraven:

- Nepropečený nebo Méně
- Středně Propečené
- Dobře Propečené nebo Více

Druh jídla: Maso a ryby

Maso	
Hovězí	Hovězí svičková
	Pečeně
	Hovězí svičková
	Kvalitní Vařené Hovězí
	Sekaná
	Hovězí Na Skandinávský Zp.
Uzené	
Pečeně	

Maso		
Telecí	Křehká svičková	
	Pečeně	
	Koleno	
Jehněčí	Křehká svičková	
	Pečeně	
	Hřbet	
	Kýta	
Zvěřina	Srncí/Jelení	Hřbet
		Kýta
	Zajíc	Hřbet
		Kýta

Drůbež		
Kuře	Celý	
	Půlka	
	Hrudí	Připravené v páře
		Vakuové vaření
	Stehna	
Křídla		
Kachna	Celý:	
	Hrudí	
Husa		

Drůbež		
Krůta	Celý: _____	
	Hrudí	

Ryby		
Celá Ryba	Malé	Pečené
		Připravené v páře
	Středně Pro-pečené	Pečené
		Připravené v páře
	Velké	Pečené
		Připravené v páře
Filety	Tenká	Připravené v páře
		Vakuové vaření
	Silná	Připravené v páře
		Vakuové vaření
Rybí nákypy		
Rybí Prsty		

Mořské plody	
Krevety	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Slávky	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Mušle	

Druh jídla: Přílohy / Jídlo z trouby

Pokrmy		
Přílohy	Brambory Čerstvé Po- krmy	Připravené v páře
		Vakuové vaření
	Brambory Mražené Po- krmy	Hranolky
		Krokety
		Americké Brambory
		Opečená Bramborová Kaše
	Rýže	
	Těstoviny, čerstvé	
	Polenta	
	Knedlíky	Houskový Knedlík
Bramborové Knedlíky		
Kynuté kne- dlíky		
Jídlo Z Trou- by	Lasagne	
	Zapečené Brambory	
	Zapečené těstoviny	
	Zapékaná zelenina	
	Dušené jí- dlo, slané	
	Dušená ze- lenina	
Luskoviny a zrna		
Paštiky terri- ne		

Pokrmy	
Vejce	Vařená na-měkko
	Středně Pro-pečené
	Vařená na-tvrdo
	Zapečená vejce

Druh jídla: Pečení slaných pokrmů

Jídlo		
Pizza	Čerstvé Po-krmy	Tenká Silná
	Mražené Po-krmy	Tenká Silná Snack
	Chlazené	
	Slaný koláč	Tenká Silná
Chléb	Čerstvé Po-krmy	Bageta
		Ciabatta
		Bílý Chléb
		Tmavý chléb
		Žitný Chléb
	Mražené Po-krmy	Celozrnný chléb
		Nekvašený Chléb
		Vánočka
		Bageta
		Chléb
	Předpečené	

Jídlo	
Pečivo	Čerstvé Po-krmy
	Mražené Po-krmy
	Předpečené

Druh jídla: Dezerty / Pečení

Jídlo	
Koláč ve for-mě	Mandlový Koláč
	Jablečný Ko-láč
	Tvarohový Koláč
	Koláč s ja-blečnou vr-stvou
	Křehké těsto
	Koláčový korpus z pi-škotového těsta
	Linecký Ko-láč
	Piškotový Koláč
	Koláče

Jídlo	
Koláč na plechu	Mražený jablečný závin
	Brownies - Čok. Sušenky
	Tvarohový Koláč
	Vánoční Štola
	Ovocný Koláč
	Křehké těsto
	Piškotové Těsto
	Kynuté Těsto
	Piškotový Koláč
	Cukrový Koláč
Malé moučníky	Roláda
	Švýcarský koláč, sladký
	Kynutý Koláč
	Koláče, malé
	Krém. Zákusky Z List. Těsta
	Banánky
	Makronky
	Muffin
	Proužky Těsta
	Malé Listové Pečivo
	Sušenky Z Křehkého Těsta

Jídlo
Koláč s náplní
Krém
Dušené jídlo, sladké
Sladké knedlíky

Druh jídla: Zelenina

Jídlo	
Artyčoky	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Chřest, zelený	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Chřest, bílý	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Červená Řepa	
Černý Kořen	
Brokolice	Růžičky
	Celý
Růžičková Kapusta	
Kedlubena	
Mrkev	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Květák	Růžičky
	Celý
Celer	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Celer, Kořen	
Cukety, Plátky	Připravené v páře
	Vakuové vaření

Jídlo	
Lilek	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Fenykl	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Zelené Fazolky	
Pórek, Kroužky	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Houby, Plátky	
Hrášek	
Paprika	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Dýně	
Kapusta, Kadeřavá	
Špenát, čerstvý	

Jídlo
Rajčata
Druh jídla: Ovoce
Jídlo
Jablka
Mango
Nektarinky
Broskve
Hrušky
Ananas
Švestky

6.3 Funkce



Funkce	Popis
Nastavení časovače	Obsahuje seznam funkcí hodin.
Rychlé Zahřátí	Slouží ke zkrácení doby rozehrátí u aktuálně probíhající pečicí funkce. Zapnout / Vypnout
Nastavit A Spustit	K nastavení funkce a pozdějšímu zapnutí. Jakmile je funkce nastavena, na displeji se zobrazí zpráva „Funkce Nastavit a spustit zapnuta“. Stisknutím tlačítka Start ji spustíte. Když je tato funkce spuštěná, zpráva se na displeji již nebude zobrazovat a trouba začne pracovat. Upozorňujeme, že tato funkce je k dispozici pouze s některými pečicími funkcemi a je-li nastavená funkce Trvání / Ukončení.
Osvětlení	Zapnout / Vypnout

6.4 Zbytkové teplo

Po vypnutí trouby se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

7. FUNKCE HODIN

7.1 Nastavení časovače

Funkce hodin	Použití
 Měřič času	Automaticky monitoruje, jak dlouho funkce pracuje. Zobrazení Měřič času lze zapnout a vypnout.
 Trvání	Slouží k nastavení délky chodu. ¹⁾
 Ukončení	Slouží k nastavení času vypnutí pečicí funkce. Tato funkce je dostupná, pouze když je nastavena funkce Trvání. Funkce Trvání a Ukončení použijte současně k automatickému zapnutí a pozdějšímu vypnutí trouby. ¹⁾
 Připomínka	Slouží k nastavení odpočítávání času. ¹⁾ Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Zvolte  a nastavte čas. Po uplynutí času zazní zvukový signál. Chcete-li signál vypnout, stiskněte otočný volič. Když je trouba vypnutá, tuto funkci zapnete stisknutím otočného voliče.

¹⁾ Maximum 23 h 59 min

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Pečicí sonda

Pečicí sonda měří teplotu uvnitř pokrmu. Jakmile teplota pokrmu dosáhne nastavené teploty, spotřebič se vypne.

Je nutné nastavit dvě teploty:

- teplota trouby (minimálně 120 °C),
- teplota ve středu pokrmu.



POZOR!

Používejte pouze dodávané příslušenství a originální náhradní díly.

Pokyny k dosažení nejlepších výsledků:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Pečicí sonda nelze použít pro tekuté pokrmy.

- Během pečení musí Pečicí sonda zůstat zasunutá v pokrmu a její zástrčka v zásuvce.
- Použijte doporučená nastavení teploty ve středu pokrmu.



VAROVÁNÍ!

Viz část „Tipy a rady“.



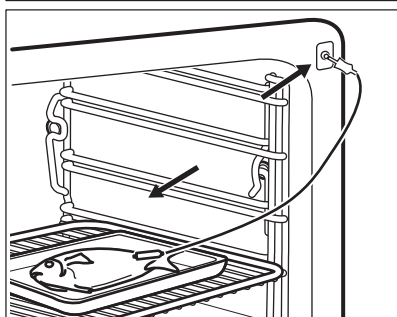
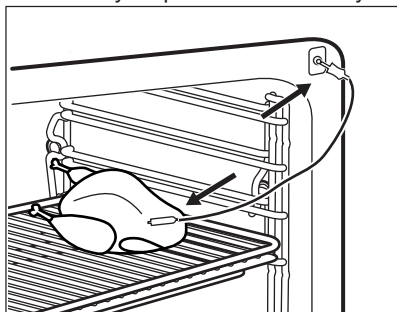
Spotřebič vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, nastavené funkci trouby a teplotě.

Druhy jídla: maso, drůbež a ryby

1. Zapněte troubu.
2. Zasuňte špičku Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte

se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda jsou vsunuty do pokrmu.

3. Zapojte zástrčku Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby.



Na displeji se zobrazuje: Pečicí sonda.

4. Nastavte teplotu středu pokrmu.

5. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.

Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Trouba se vypne automaticky.

6. Chcete-li signál vypnout, stiskněte otočný volič.

7. Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby.



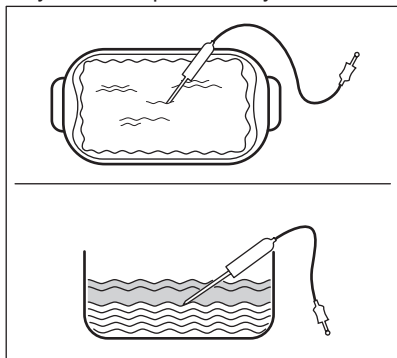
VAROVÁNÍ!

Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

Druh jídla: dušené maso

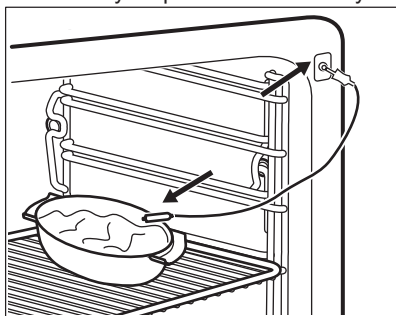
1. Zapněte troubu.
2. Polovinu přísad vložte do zapékací mísy.

3. Zasuňte špičku Pečicí sonda přesně do středu mísy. Během pečení musí Pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékací mísy použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se neměla dotýkat dna zapékací mísy.



4. Pečicí sonda zakryjte zbývajících přísadami.

5. Zapojte zástrčku Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby.



Na displeji se zobrazuje: Pečicí sonda.

6. Nastavte teplotu středu pokrmu.

7. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.

Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Trouba se vypne automaticky.

8. Chcete-li signál vypnout, stiskněte otočný volič.

9. Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby.



VAROVÁNÍ!

Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

Změna teploty středu pokrmu

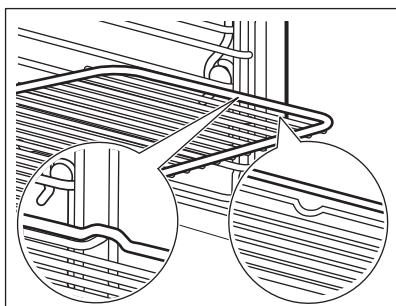
Teplotu středu pokrmu lze změnit kdykoliv během jeho přípravy.

1. Na displeji zvolte .
2. Pomocí otočného voliče změňte teplotu.
3. Potvrďte stisknutím .

8.2 Vložení příslušenství

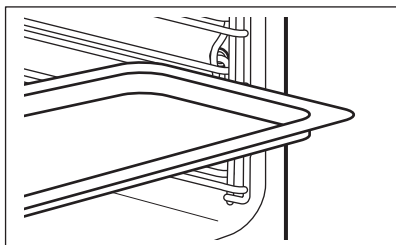
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



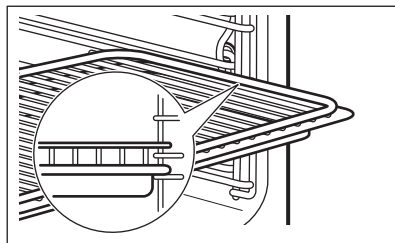
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

Plech na pečení /hluboký pekáč / plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Společně vložení tvarovaného roštu a plechu na pečení /hlubokého pekáče / plechu:

Plech na pečení /hluboký pekáč / plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



Malé zářezy nahoře zajišťují vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

8.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



POZOR!

Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.



POZOR!

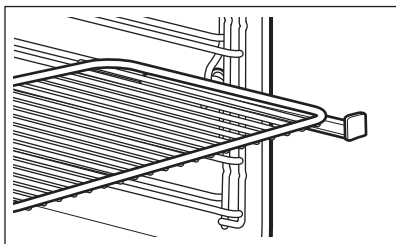
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:

Zasuněte tvarovaný rošt do teleskopických výsuvů tak, aby nožičky směřovaly dolů.

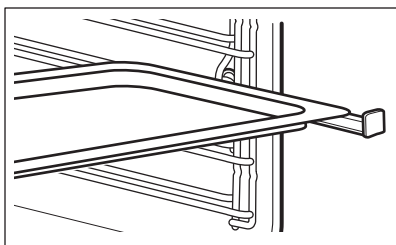


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



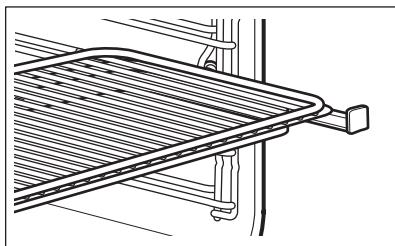
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte společně do teleskopických výsuvů.



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se trouba po určité době, kdy je spuštěna nějaká funkce a vy nezměníte žádné nastavení, automaticky vypne.

Teplota (°C)	Čas vypnutí (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečící sonda, Trvání, Ukončení.

9.2 Chladicí ventilátor

Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch trouby chladný. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.

10. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Teploty a časy pečení v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

10.1 Vnitřní strana dvířek

Na vnitřní straně dvířek můžete najít:

- čísla poloh roštů.
- informace o pečicích funkcích, doporučené poloze roštů a teplotách pro jídla.

10.2 Rada ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

Uchovat Teplé

Tato funkce vám umožňuje uchovávat pokrmy teplé. Teplota je nastavena automaticky na 80 °C.

Ohřev Talířů

Tato funkce vám umožňuje ohřívat talíře a nádobí před podáváním jídla. Teplota je nastavena automaticky na 70 °C.

Talíře a nádobí rozložte rovnoměrně na tvarovaném roštu trouby. Použijte první polohu roštu. V polovině doby ohřevu je mezi sebou vyměňte.

Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř. Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování. Použijte první polohu roštu.

10.3 Vakuové vaření

Tato funkce využívá nižší teploty přípravy pokrmů, než jsou běžné při tradičním vaření.

Doporučení Vakuové vaření

Používejte čerstvé syrové potraviny vysoké kvality. Před přípravou potraviny vždy očistěte. Při použití syrových vajec buďte opatrní.

Nízké teploty jsou vhodné pouze pro takové typy potravin, které lze konzumovat syrové.

Připravujete-li jídlo při teplotě nižší než 60 °C, nevařte ho dlouho.

Před zabalením do vakuového sáčku považte ingredience obsahující alkohol.

Vakuové sáčky položte na rošt vedle sebe.

Uvařené pokrmy můžete uchovat v chladničce 2 – 3 dny. Jídlo rychle ochlaďte (v ledové lázni).

Tuto funkci nepoužívejte k opětovnému ohřevu zbytků jídel.

Balení do vakuových sáčků

Používejte pouze vakuové sáčky a komorový vakuový přístroj na zatavování, které jsou doporučeny k vakuovému vaření. Pouze tento typ přístroje dokáže vakuově zabalit tekutiny.

Vakuové sáčky nepoužívejte opakovaně.

Rychlejších a lepších výsledků dosáhnete nastavením maximálního stupně vakuování.

Bezpečné uzavření vakuového sáčku zaručíte ujistěním se o čistotě oblasti zatavení.

Před zatavením vakuového sáčku se ujistěte, že hrany jeho vnitřní strany jsou čisté.

10.4 Vakuové vaření: Maso

Abyste zabránili propíchnutí vakuových sáčků, používejte pouze maso bez kostí.

Aby plátky z drůbeže chutnaly lépe, před zabalením do vakuového sáčku je osmahněte kůží dolů.

Použijte třetí polohu roštu.

Hovězí

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Středně propečený hovězí plátek, 4 cm silný, 0,8 kg	60	110 - 120
Dobře propečený hovězí plátek, 4 cm silný, 0,8 kg	65	90 - 100
Středně propečený telecí plátek, 4 cm silný, 0,8 kg	60	110 - 120
Dobře propečený telecí plátek, 4 cm silný, 0,8 kg	65	90 - 100

Jehněčí / Zvěřina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Nepropečené jehněčí, 3 cm silné, 0,6 - 0,65 kg	60	180 - 190
Středně propečené jehněčí, 3 cm silné, 0,6 - 0,65 kg	65	105 - 115
Králičí, 1,5 cm silné, 0,6 - 0,65 kg	70	50 - 60

Drůbež

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Kuřecí prsa, 3 cm silná, 0,75 kg	70	70 - 80

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Kachní prsa, 2 cm silná, 0,9 kg	60	140 - 160
Krůtí prsa, 2 cm silná, 0,8 kg	70	75 - 85

10.5 Vakuové vaření: Ryby a mořské plody

Filety z ryb před vložením do vakuového sáčku osušte papírovou utěrkou.

Při přípravě slávek přidejte do vakuového sáčku šálek vody.

Použijte třetí polohu roštu.

Jídlo	Tloušťka potravin	Teplota (°C)	Čas (min)
Filé z pražmy, 0,5 kg	4 filety 1 cm	70	25
Filé z kanice, 0,5 kg	4 filety 1 cm	70	25
Treska, 0,65 kg	2 filety 2 cm	65	70 - 75
Mušle, 0,65 kg	velké	60	100 - 110
Slávky s lasturou, 1 kg		95	20 - 25
Krevety bez krunýře, 0,5 kg	velké	75	26 - 30
Chobotnice, 1 kg		85	100 - 110
Filé ze pstruha, 0,65 kg ¹⁾	2 filety 1,5 cm	65	55 - 65
Filet z lososa, 0,8 kg ¹⁾	3 cm	65	100 - 110

¹⁾ Abyste zabránili úniku bílkovin, namočte rybu do 10% roztoku soli (100 g soli na 1 l vody) po dobu 30 min a poté ji před vložením do vakuového sáčku osušte papírovou utěrkou.

10.6 Vakuové vaření: Zelenina

- Zeleninu dle potřeby oloupejte.
- Některá zelenina může změnit po oloupání a vakuovém uvaření barvu.

Pro lepší výsledky potravin uvařte ihned po jejich přípravě.

- Barvu artyčoků zachováte tak, že je po jejich očištění a nakrájení vložíte do vody s citronovou šťávou.

Jídlo	Tloušťka potravin	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Chřest, zelený	celý	700 - 800	90	40 - 50	3
Chřest, bílý	celý	700 - 800	90	50 - 60	3
Cukety	1cm plátky	700 - 800	90	35 - 40	3
Pórek	proužky nebo kroužky	600 - 700	95	40 - 45	3
Lilek	1cm plátky	700 - 800	90	30 - 35	3
Dýně	kousky o tloušťce 2 cm	700 - 800	90	25 - 30	3
Paprika	proužky nebo čtvrtky	700 - 800	95	35 - 40	3
Celer	1cm kroužky	700 - 800	95	40 - 45	3
Mrkev	0,5cm plátky	700 - 800	95	35 - 45	3
Celer, kořen	1cm plátky	700 - 800	95	45 - 50	3
Fenykl	1cm plátky	700 - 800	95	35 - 45	3
Brambory	1cm plátky	800 - 1 000	95	35 - 45	3
Artyčoky, srdíčka	čtvrtky	400 - 600	95	45 - 55	3

10.7 Vakuové vaření: Ovoce a cukroví

- Ovoce oloupejte a dle potřeby zbavte jader či semínek

- Barvu jablek a hrušek zachováte tak, že je po jejich očištění a nakrájení vložíte do vody s citronovou šťávou.
- Pro lepší výsledky potravin uvařte ihned po jejich přípravě.

Jídlo	Tloušťka potravin	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Broskve	půlky	4 kusy ovoce	90	20 - 25	3
Švestky	půlky	600 g	90	10 - 15	3
Mango	nakrájené na kostičky 2x2 cm	2 kusy ovoce	90	10 - 15	3
Nektarinky	půlky	4 kusy ovoce	90	20 - 25	3
Ananas	1cm plátky	600 g	90	20 - 25	3
Jablka	čtvrtky	4 kusy ovoce	95	25 - 30	3

Jídlo	Tloušťka potravin	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Polo- ha roštu
Hrušky	půlky	4 kusy ovoce	95	15 - 30	3
Vanilkový krém	350 g v každém sáčku	700 g	85	20 - 22	3

10.8 Vaření v páře

Používejte pouze žáruvzdorné nádobí odolné proti korozi nebo nádobí z chromované oceli.

Pečete-li na více než jedné úrovni trouby, ujistěte se, že mezi rošty je dostatek místa pro cirkulaci páry.

Pokud není v tabulce níže doporučeno předehtí trouby, zahajte přípravu jídla se studenou troubou.

10.9 Vaření V Páře



VAROVÁNÍ!

Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek trouby opatrní. Může dojít k úniku páry.

Sterilizace

Pomocí této funkce lze sterilizovat nádoby (např. dětské lahve).

Čisté nádoby vložte dnem vzhůru doprostřed roštu v první poloze.

Naplněte zásobník maximálním množstvím vody a nastavte dobu na 40 minut.

Vaření

Tato funkce umožňuje přípravu všech druhů čerstvých či zmražených potravin. Můžete ji použít k přípravě, ohřívání, rozmrazování, pošírování nebo spařování zeleniny, masa, ryb, těstovin, rýže, krupice a vajec.

Celé jídlo můžete připravit najednou. Připravujte společně pokrmy s podobnou dobou přípravy. Když připravujete pokrmy najednou, použijte největší potřebné množství vody.

Použijte druhou polohu roštu.

Pokud v tabulce níže není doporučeno jiné nastavení, nastavte teplotu na 99 °C.

Zelenina

Jídlo	Čas (min)
Loupaná rajčata	10
Brokolice, růžičky ¹⁾	13 - 15
Zelenina, spařená	15
Houby, plátky	15 - 20
Papriky, proužky	15 - 20
Špenát, čerstvý	15 - 20
Chřest, zelený	15 - 25
Lilek	15 - 25
Cukety, plátky	15 - 25
Dýně, kostičky	15 - 25
Rajčata	15 - 25
Fazole, spařené	20 - 25
Polníček, listy	20 - 25
Kapusta, kadeřavá	20 - 25
Celer, kostičky	20 - 30
Pórek, kroužky	20 - 30
Hrášek	20 - 30
Hrách velkoploď	20 - 30
Sladké brambory	20 - 30
Chřest, bílý	25 - 35
Růžičková kapusta	25 - 35
Mrkev	25 - 35
Květák, růžičky	25 - 35

Jídlo	Čas (min)
Fenykl	25 - 35
Kedluben, proužky	25 - 35
Bílé fazole	25 - 35
Brokolice, celá	30 - 40
Kukuřičný klas	30 - 40
Černý kořen	35 - 45
Květák, celý	35 - 45
Zelené fazolky	35 - 45
Bílé nebo červené zelí, proužky	40 - 45
Artyčoky	50 - 60
Sušené fazole, namočené (poměr vody k fazolím 2:1)	55 - 65
Kyselé zelí	60 - 90
Červená Řepa	70 - 90

¹⁾ Předehejte troubu po dobu pěti minut.

Přílohy

Jídlo	Čas (min)
Kuskus (poměr vody ke kuskusu 1:1)	15 - 20
Těstoviny tagliatelle, čerstvé	15 - 25
Krupicový pudink (poměr mléka ke krupici 3,5:1)	20 - 25
Červená čočka (poměr vody k čočce 1:1)	20 - 30

Ryby

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Plochý plátek ryby	80	15
Krevety, čerstvé	85	20 - 25
Slávky	99	20 - 30
Losos, filety	85	20 - 30

Jídlo	Čas (min)
Špecle	25 - 30
Bulgur (poměr vody k bulguru 1:1)	25 - 35
Kynuté knedlíky	25 - 35
Aromatická rýže (poměr vody k rýži 1:1)	30 - 35
Vařené brambory, čtvrtky	35 - 45
Houskový knedlík	35 - 45
Bramborové knedlíky	35 - 45
Rýže (poměr vody k rýži 1:1) ¹⁾	35 - 45
Polenta (poměr vody 3:1)	40 - 50
Rýžový pudink (poměr mléka k rýži 2,5:1)	40 - 55
Neloupané brambory, střední	45 - 55
Hnědá a zelená čočka (poměr vody k čočce 2:1)	55 - 60

¹⁾ Poměr vody k rýži může být odlišný v závislosti na typu rýže.

Ovoce

Jídlo	Čas (min)
Jablečné plátky	10 - 15
Horké bobulovité plody	10 - 15
Rozpuštění čokolády	10 - 20
Ovocný kompot	20 - 25

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Pstruh, 0,25 kg	85	20 - 30
Krevety, mražené	85	30 - 40
Pstruh, cca 1 kg	85	40 - 45

Maso

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Bavorská klobása (bílá klobása)	80	20 - 30
Kuřecí prsa, pošírovaná	90	25 - 35
Kuře, pošírované, 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Hovězí tafelspitz (kvalitní vařené maso)	99	110 - 120

Vejce

Jídlo	Čas (min)
Vejce, naměkko	10 - 11
Vejce, na hniličku	12 - 13
Vejce, natvrdo	18 - 21

- Nastavte funkci: Gril + ventilátor k pečení masa.
- Přidejte připravenou zeleninu a přílohy.
- Snižte teplotu trouby na přibližně 90 °C. Můžete otevřít dvířka trouby do první polohy na přibližně 15 minut.
- Nastavte funkci: Vaření V Páře. Pečte všechny pokrmy společně, dokud nebudou hotové.

10.10 Kombinace funkcí Gril + ventilátor a Vaření V Páře

Můžete tyto funkce zkombinovat a připravovat maso, zeleninu i přílohy současně.

Jídlo	Gril + ventilátor (první krok: připravte maso)			Vaření V Páře (druhý krok: přidejte zeleninu)		
	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně 1 kg Růžičková kapusta, polenta	180	60 - 70	maso: 1	99	40 - 50	maso: 1 zelenina: 3
Telecí pečeně 1 kg, Rýže, zelenina	180	50 - 60	maso: 1	99	30 - 40	maso: 1 zelenina: 3

10.11 Nízká Vlhkost

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně 1 000 g	180 - 200	60 - 90	2
Telecí pečeně 1 000 g	180	80 - 90	2
Sekaná pečeně, syrová, 500 g	180	30 - 40	2
Kuře 1 000 g	180 - 210	50 - 60	2
Kachna 1 500 - 2 000 g	180	70 - 90	2
Husa 3 000 g	170	130 - 170	1
Zapečené brambory	160 - 170	50 - 60	2
Zapečené těstoviny	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Různé druhy chleba 500 - 1 000 g	180 - 190	45 - 60	2
Bagety/kaiserky	180 - 210	25 - 35	2
Housky či rohlíky k pečení	200	15 - 20	2
Bagety k pečení 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Bagety k pečení 40 - 50 g, zmrazené	200	25 - 35	2

10.12 Vaření Dle Vlhkosti - Vysoká Vlhkost

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pudinkový krém / karamelový krém v miskách ¹⁾	90	35 - 45	2
Zapečená vejce ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Paštika terrine ¹⁾	90	40 - 50	2
Tenký plátek ryby	85	15 - 25	2
Silný plátek ryby	90	25 - 35	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Malá ryba do 0,35 kg	90	20 - 30	2
Celá ryba do 1 kg	90	30 - 40	2
Knedlíky	120 - 130	40 - 50	2

1) Nechte v troubě ještě půl hodiny se zavřenými dvířky.

10.13 Vaření Dle Vlhkosti - Střední Vlhkost

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Různé druhy chleba 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	2
Bagety/kaiserky	180 - 200	25 - 35	2
Sladký chléb	160 - 170	30 - 45	2
Sladké kynuté pečivo	170 - 180	20 - 35	2
Sladké pokrmy z trouby	160 - 180	45 - 60	2
Dušené maso	140 - 150	100 - 140	2
Pečené rybí filé	170 - 180	25 - 40	2
Pečená ryba	170 - 180	35 - 45	2

10.14 Regenerace

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jídla na jeden talíř	110	10 - 15	2
Těstoviny	110	10 - 15	2
Rýže	110	10 - 15	2
Knedlíky	110	15 - 25	2

10.15 Funkce Jogurtu

Tato funkce vám umožní připravovat jogurt.

Smíchejte 0,25 kg jogurtu s 1 litrem mléka. Směs naplňte do sklenic na jogurt.

Používáte-li syrové mléko, nejprve ho přiveďte do varu a poté nechte vychladnout na 40 °C.

Použijte druhou polohu roštu.

Nastavte teplotu 42 °C.

Jídlo	Čas (hod)
Krémový jogurt	5 - 6
Tučný jogurt	7 - 8

10.16 Pečení moučných jídel

- Použijte vždy nejprve nižší teplotu.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-

li zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

- Plechy v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

10.17 Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče je příliš světlý.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby.
	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. Doba pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.
	Ve směsi je příliš mnoho tekutin.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používejte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.
	Příliš dlouhá doba pečení.	Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení.
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
	Směs je nerovnoměrně rozložena.	Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.
Koláč není při dané délce pečení hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.

10.18 Pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč / Brioška	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / ovocné koláče	Pravý Horký Vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Dortový korpus - křehké těsto	Pravý Horký Vzduch	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý Horký Vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Tvarohový koláč	Horní/spodní ohřev	170 - 190	60 - 90	1

1) Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynutá pletýnka / Věnec	Horní/spodní ohřev	170 - 190	30 - 40	3
Vánoční štola	Horní/spodní ohřev	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Chléb (žitný chléb): 1. Prvních 20 minut: 2. Poté snižte na:	Horní/spodní ohřev	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky	Horní/spodní ohřev	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Roláda	Horní/spodní ohřev	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky	Horní/spodní ohřev	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ovocné koláče	Horní/spodní ohřev	180	35 - 55	3
Kynutý koláč s náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Horní/spodní ohřev	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

1) Předehřejte troubu.

Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Křehké těsto / piškotové těsto	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	15 - 25	3

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pusinky	Pravý Horký Vzduch	80 - 100	120 - 150	3
Makronky	Pravý Horký Vzduch	100 - 120	30 - 50	3
Sušenky z kynutého těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Malé listové pečivo	Pravý Horký Vzduch	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	Horní/spodní ohřev	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Předehřejte troubu.

10.19 Nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	Horní/spodní ohřev	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Horní/spodní ohřev	180 - 200	25 - 40	1
Zapékaná zelenina ¹⁾	Gril + ventilátor	170 - 190	15 - 35	1
Bagety s roztaveným sýrem	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	15 - 30	1
Mléčná rýže	Horní/spodní ohřev	180 - 200	40 - 60	1
Rybí nákypy	Horní/spodní ohřev	180 - 200	30 - 60	1
Plněná zelenina	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Předehřejte troubu.

10.20 Vlhký horkovzduch

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	210 - 220	45 - 60	3
Chlebový pudink	200 - 210	45 - 60	3
Rýžový pudink	200 - 210	45 - 60	3

10.21 Pečení na více úrovních

Použití funkce: Právý Horký Vzduch.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Zákusky z listového těsta s krémem / banány	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Předehřejte troubu.

Sušenky

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Sušenky z křehkého těsta / piškotového těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Malé listové pečivo	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Předehřejte troubu.

10.22 Pečení křupavého těsta pomocí funkce Právý horký vzduch + spodní ohřev

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (tlustá)	180 - 200	20 - 30	2
Koláče	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Koláč s jablečnou vrstvou	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nekvašený chléb	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Listové těsto s náplní	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pirohy	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

10.23 Pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Velké pečeně pečte přímo na plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.

Na plech nalijte trochu vody, zabráníte tím připečení vystřikující masové šťávy nebo tuku.

Maso, které má mít kůrčičku, lze péci v pekáči bez pokličky.

Pečení otočte za 1/2 - 2/3 doby pečení.

K uchování šťavnatějšího masa:

- libové maso pečte v pekáči s poklicí nebo použijte sáček na pečení masa.
- maso a ryby pečte ve větších kusech (minimálně 1 kg).
- velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

10.24 Pečení masa

Hovězí

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Dušené hovězí	1 - 1.5	Horní/spodní ohřev	230	120 - 150
Hovězí pečeně nebo filet: nepropečený	1 cm tlustý	Gril + ventilátor	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	1 cm tlustý	Gril + ventilátor	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	1 cm tlustý	Gril + ventilátor	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Předehřejte troubu.

Telecí

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Telecí pečeně	1	Gril + ventilátor	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno	1.5 - 2	Gril + ventilátor	160 - 180	120 - 150

Jehněčí

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně	1 - 1.5	Gril + ventilátor	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet	1 - 1.5	Gril + ventilátor	160 - 180	40 - 60

Zvěřina

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Zaječí hřbet / kýta	1	Gril + ventilátor	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Hřbet z vysoké zvěře	1.5 - 2	Horní/spodní ohřev	180 - 200	60 - 90
Kýta z vysoké zvěře	1.5 - 2	Horní/spodní ohřev	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Předehřejte troubu.

Drůbež

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Kusy drůbeže	0.2 - 0.25	Gril + ventilátor	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete	0.4 - 0.5	Gril + ventilátor	190 - 210	40 - 50
Kuře, brojler	1 - 1.5	Gril + ventilátor	190 - 210	50 - 70
Kachna	1.5 - 2	Gril + ventilátor	180 - 200	80 - 100
Husa	3.5 - 5	Gril + ventilátor	160 - 180	120 - 180
Krůta	2.5 - 3.5	Gril + ventilátor	160 - 180	120 - 150
Krůta	4 - 6	Gril + ventilátor	140 - 160	150 - 240

Ryby

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Celá ryba	1 - 1.5	Gril + ventilátor	180 - 200	30 - 50

10.25 Gril

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.

Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Gril

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
		1. strana	2. strana	
Hovězí pečeně	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovězí filety	230	20 - 30	20 - 30	3
Telecí kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jehněčí kotlety	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Velkoplošný Gril

Předehřejte prázdnou troubu po dobu tří minut.

Gril s maximálním nastavením teploty.

Jídlo	Čas (min)		Poloha roštu
	1. strana	2. strana	
Telecí filety / steaky	7 - 10	6 - 8	4
Topinky s oblohou	6 - 8	-	4

10.26 Spodní ohřev + gril + ventilátor

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza	200 - 220	15 - 25	2
Americká mražená pizza	190 - 210	20 - 25	2
Chlazená pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	190 - 210	15 - 25	3
Hranolky, silné	190 - 210	20 - 30	3
Amer. Brambory, Krokety	190 - 210	20 - 40	3
Opečená Bramborová Kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Mražené lasagne/ cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Sýr pečený v troubě	170 - 190	20 - 30	3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kuřecí Křídla	180 - 200	40 - 50	2

Mražená hotová jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza	Horní/spodní ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	3
Hranolky ¹⁾ (300 - 600 g)	Horní/spodní ohřev nebo Gril + ventilátor	200 - 220	podle pokynů výrobce	3
Bagety	Horní/spodní ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	3
Ovocné koláče	Horní/spodní ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	3

¹⁾ Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

10.27 Nízkoteplotní Pečení

Tuto funkci použijte k přípravě libových, měkkých kousků masa a ryb s teplotou ve středu nižší než 65 °C. Použitím pečicí sondy můžete zajistit správnou teplotu středu masa (viz tabulka pro pečicí sondu).

Během prvních 10 minut můžete nastavit teplotu trouby mezi 80 °C a 150 °C. Výchozí teplota je 90 °C. Poté, co nastavíte teplotu, trouba pokračuje v pečení při 80 °C. Tuto funkci nepoužívejte pro přípravu drůbeže.



Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.

1. Na obou stranách maso osmahněte na pánvi na varné desce při velmi vysoké teplotě po dobu 1 - 2 minut.
2. Maso vložte spolu s horkým pekáčem do trouby na tvarovaný rošt.
3. Zasuňte pečicí sondu do masa.
4. Zvolte funkci: Nízkoteplotní Pečení a nastavte správnou koncovou teplotu středu pokrmu.

Nastavte teplotu 120 °C.

Jídlo	Čas (min)	Poloha ro- štu
Hovězí pečeně, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Hovězí plátek, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Telecí pečeně, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Steaky, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

10.28 Zavařování

Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.

Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.

Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.

Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.

Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.

Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.

Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.

35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za

Měkké ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý angrešt	160 - 170	35 - 45	-

Peckoviny

Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Hrušky / Kdoule / Švestky	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Mrkev ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Okurky	160 - 170	50 - 60	-
Smišená nakládaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kedlubny / Hrášek / Chřest	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

10.29 Sušení

- Používejte plechy vyložené papírem odolným proti mastnotě nebo papírem na pečení.
- Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení

zastavíte, otevřete dvířka a necháte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Fazole	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Papriky	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Zelenina do polévky	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Houby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Byliny	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Švestky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Meruňky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.30 Pečení Chleba

Předehtátí se nedoporučuje.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bílý chléb	170 - 190	40 - 60	2
Bageta	200 - 220	35 - 45	2
Briošky	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Žitný chléb	170 - 190	50 - 70	2
Tmavý chléb	170 - 190	50 - 70	2
Celozrnný chléb	170 - 190	40 - 60	2
Bagety/kaiserky	190 - 210	20 - 35	2

10.31 Tabulka Pečící sonda

Hovězí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Nepropečený	Středně Propečené	Dobře propečené
Hovězí pečeně	45	60	70

Hovězí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Nepropečený	Středně Pro- pečené	Dobře propečené
Hovězí svíčková	45	60	70

Hovězí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Sekaná	80	83	86

Telecí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Telecí pečeně	75	80	85
Telecí koleno	85	88	90

Skopové / jehněčí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Skopová kýta	80	85	88
Skopový hřbet	75	80	85
Jehněčí kýta, Jehněčí pečeně,	65	70	75

Zvěřina	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Zaječí hřbet, Hřbet z vysoké zvěře	65	70	75
Zaječí kýta, Celý zajíc, Kýta z vysoké zvěře	70	75	80

Drůbež	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Kuře (celé / půlka / prsa)	80	83	86

Drůbež	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Kachna (celá / půlka), Krůta (celá / prsa)	75	80	85
Kachna (prsa)	60	65	70

Ryba (losos, pstruh, candát)	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Ryba (celá / velká / dušená), Ryba (celá / velká / pečená)	60	64	68

Dušená jídla - Předvařená ze- lina	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Dušená cuketa, Dušená brokolice, Dušený fenykl	85	88	91

Dušená jídla - Slaná	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Cannelloni, Lasagne, Zapečené těstoviny	85	88	91

Dušená jídla - Sladká	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Dušené jídlo s bílým chlebem, s ovocem / bez ovoce, Dušené jídlo s rýžovou kaší, s ovo- 80 cem / bez ovoce, Dušené jídlo se sladkými nudlemi		85	90

10.32 Informace pro zkušební

Testy podle normy EN 60350-1:2013 a
IEC 60350-1:2011.

Pečení na jedné úrovni. Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Piškotová buchta bez tuku	Pravý Horký Vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Piškotová buchta bez tuku	Horní/Spodní Ohřev	160	35 - 50	2
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý Horký Vzduch	160	60 - 90	2
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/Spodní Ohřev	180	70 - 90	1

Pečení na jedné úrovni. Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý Horký Vzduch	140	25 - 40	3
Máslové sušenky / Proužky těsta	Horní/Spodní Ohřev	160 ¹⁾	20 - 30	3
Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý Horký Vzduch	150 ¹⁾	20 - 35	3
Malé koláčky (20 kousků na plech)	Horní/Spodní Ohřev	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Předehřejte troubu.

Pečení na více úrovních. Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
				Dvě polohy	Tři polohy
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý Horký Vzduch	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý Horký Vzduch	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Předehřejte troubu.

Gril

Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Topinky	Gril	max	1 - 3	5

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí steak	Gril	max	24 - 30 ¹⁾	4

1) V polovině doby obraťte.

Velkoplošný Gril

Přehřejte prázdnou troubu po dobu tří minut.

Gril s maximálním nastavením teploty.

Jídlo	Čas (min)		Poloha roštu
	1. strana	2. strana	
Hamburgery	8 - 10	6 - 8	4
Topinky	1 - 3	1 - 3	4

10.33 Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

Testy pro funkci: Vysoká Vlhkost.

Jídlo	Nádoba (Gastro-norm)	Množství (g)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Brokolice ¹⁾	1 x 2/3 perforovaný	300	3	99	13 - 15	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Brokolice ¹⁾	2 x 2/3 perforovaný	2 x 300	2 a 4	99	13 - 15	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Brokolice ¹⁾	1 x 2/3 perforovaný	max.	3	99	15 - 18	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Mražený hrášek	2 x 2/3 perforovaný	2 x 1500	2 a 4	99	Dokud teplota v nejchladnějším místě nedosáhne 85 °C.	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

1) Přehřejte troubu po dobu 5 minut.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a slabého mycího prostředku.

K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.

K čištění spodní strany v případě usazenin vápence použijte několik kapek octa.

Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.

Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

Máte-li nepřílnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřílnavého povrchu.

Po každém použití setřete z vnitřku trouby vlhkost.

11.2 Doporučené čisticí prostředky

Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo abrazivní houbičky. Mohou poškodit smalt či součásti z nerezové oceli.

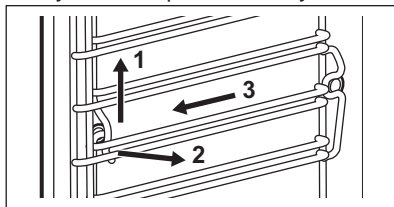
Naše výrobky můžete zakoupit na www.aeg.com/shop a u těch nejlepších maloobchodních prodejců.

11.3 Vyjmutí drážek na rošty

Před údržbou zkontrolujte, zda trouba již vychladla. Hrozí nebezpečí popálení.

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

1. Drážky opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.



2. Odtáhněte přední konec drážek na rošty od stěny trouby.
3. Drážky vytáhněte ze zadního úchyty. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

11.4 Čištění Párou

Odstraňte co nejvíce nečistot ručně.

Při čištění bočních stěn vyjměte příslušenství a drážky roštu.

Funkce čištění párou podporují čištění vnitřku trouby párou.

Před spuštěním čisticí funkce se ujistěte, že je trouba chladná.

Když probíhá funkce čištění párou, osvětlení je vypnuté.

1. Naplňte zásobník na vodu na maximální úroveň.
2. Z nabídky zvolte funkci čištění párou: Čištění.

Čištění Párou - tato funkce trvá přibližně 30 minut.

- a) Zapněte funkci.
- b) Po skončení programu zazní zvukový signál.
- c) Chcete-li signál vypnout, stiskněte otočný volič.

Čištění Párou Plus - tato funkce trvá přibližně 75 minut.

- a) Rovnoměrně po celém vnitřku trouby nastříkejte jak na smaltované tak ocelové části vhodný čisticí prostředek.
- b) Zapněte funkci. První část programu se dokončí po asi 50 minutách.
- c) Otřete vnitřek trouby neabrazivní měkkou houbičkou. Můžete použít vlažnou vodu nebo čisticí prostředky na trouby.

- d) Spustí se poslední část programu. Tato fáze trvá přibližně 25 minut.
3. Otrete vnitřek trouby neabrazivní houbičkou. Můžete použít teplou vodu.
4. Odstraňte zbylou vodu ze zásobníku na vodu.

Po vyčištění nechte dvířka trouby přibližně jednu hodinu otevřená. Počkejte, dokud trouba nevyschne. Sušení můžete urychlit předeřháním trouby horkým vzduchem o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut. Maximálního účinku čistící funkce dosáhnete, když po dokončení funkce troubu vyčistíte ručně.

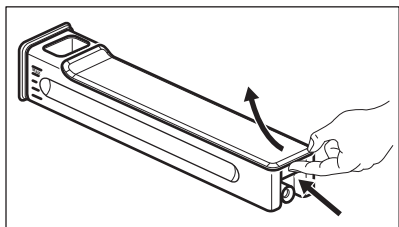
11.5 Připomínka Čištění

Když se zobrazí připomínka, je nutné provést čištění. Proveďte funkci Čištění Párou Plus.

11.6 Čištění zásobníku na vodu

Vyjměte zásobník na vodu z trouby.

1. Sejměte víko zásobníku na vodu. Zdvihněte kryt v souladu s výčnělkem v zadní části.



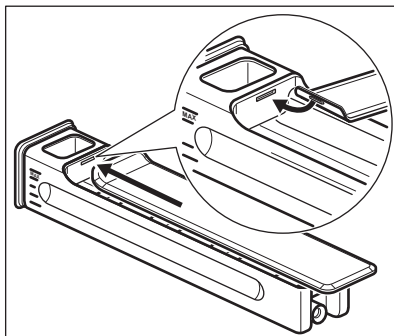
2. Odstraňte vlnolam. Táhněte jej z tělesa zásobníku na vodu, dokud se nevyklapne.
3. Součásti zásobníku na vodu omyjte ručně. Použijte vodu z kohoutku a mycí prostředek.

Nepoužívejte abrazivní houbičky. Zásobník na vodu nevkládějte do myčky nádobí.

Po vyčištění součástí zásobníku na vodu zásobník sestavte.

1. Naklapněte vlnolam. Zatlačte jej do tělesa zásobníku.

2. Sestavte víko. Nejprve zasuňte první záklapku a poté ji tlačte proti tělesu zásobníku.



3. Vložte zásobník na vodu do spotřebiče.
4. Zatlačte zásobník na vodu směrem k troubě, dokud se neuchytí.

11.7 Systém tvoření páry - Odstraňování Vod. Kamene

Když systém tvoření páry pracuje, dochází v něm k usazování vodního kamene (z důvodu přítomnosti vápníku ve vodě). To může mít negativní vliv na kvalitu páry, výkon generátoru páry či kvalitu jídla. Abyste tomu zabránili, okruh tvoření páry čistěte.

Vyjměte veškeré příslušenství.

Zvolte funkci z nabídky: Čištění.

Uživatelské rozhraní vás provede tímto postupem.

Celý postup trvá přibližně dvě hodiny.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

1. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
 2. Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene.
 3. Zbývající objem zásobníku na vodu dolijte plně vodou.
 4. Vložte zásobník na vodu.
 5. Stiskněte otočný volič.
- Zapnete tím první část postupu: Odstraňování Vod. Kamene.



Tato část trvá přibližně 1 hodinu 40 minut.

6. Na konci první části vyprázdněte hluboký pekáč / plech a vložte jej opět na první polohu roštu.
7. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou.
Ujistěte se, že uvnitř zásobníku na vodu nezbývá žádný čisticí prostředek.
8. Vložte zásobník na vodu.
9. Stiskněte **START**.
Zapnete tím druhou část postupu: Odstraňování Vod. Kamene. Ta propláchne okruh tvoření páry.

i Tato část trvá přibližně 35 minut.

Na konci postupu vyjměte hluboký pekáč / plech.

i Pokud se funkce: Odstraňování Vod. Kamene neprovede správným způsobem, na displeji se zobrazí výzva k jejímu zopakování.

Pokud je trouba vlhká či mokrá, vytřete ji dosucha utěrkou. Nechte troubu zcela vyschnout s otevřenými dvířky.

11.8 Připomínka odstranění vodního kamene

Existují dvě připomínky k provedení funkce odstranění vodního kamene: Odstraňování Vod. Kamene.

Lehká připomínka vás upozorní a doporučí provést cyklus odstranění vodního kamene.

Důrazná připomínka vám přikáže provést odstranění vodního kamene.

i Pokud neodstraníte vodní kámen ze spotřebiče, když se zobrazuje důrazná připomínka, nebudete moci používat parní funkce. Připomínku odstranění vodního kamene nelze vypnout.

11.9 Systém tvoření páry - Proplachování

Vyjměte veškeré příslušenství.

Zvolte funkci z nabídky: Čištění. Uživatelské rozhraní vás provede tímto postupem.

Tato funkce trvá přibližně 30 minut.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

1. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
2. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou.
3. Stiskněte **START**.
Na konci postupu vyjměte plech na pečení.

11.10 Odstranění a instalace dvířek

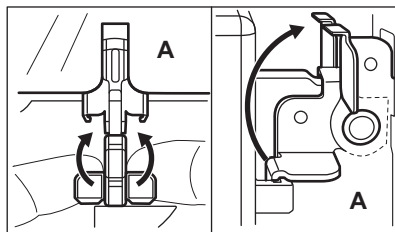
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



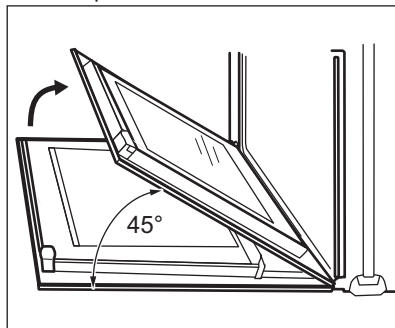
VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.

1. Otevřete plně dvířka.
2. Zdvihněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.

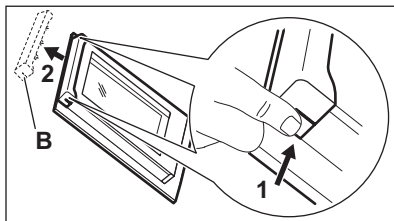


3. Přivírejte dvířka, dokud nedosáhnou úhlu přibližně 45°.



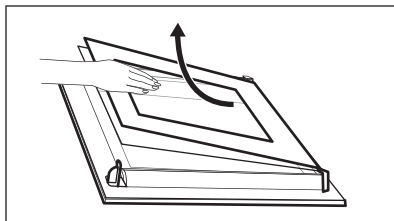
4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby.

5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.
6. Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.

**POZOR!**

Hrubé zacházení se skleněnými panely, obzvláště kolem okrajů předního panelu, může způsobit prasknutí skla.

7. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.
8. Uchopte skleněné panely jeden po druhém na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.



9. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Po dokončení čištění proveďte výše uvedený postup v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.

**VAROVÁNÍ!**

Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat.

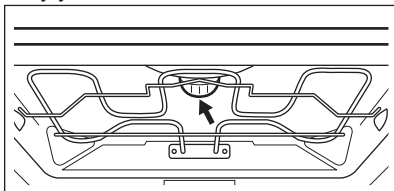
11.11 Výměna žárovky**VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Žárovka může být horká.

1. Vypněte troubu.
2. Vyčkejte, dokud trouba nevychladne.
3. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



2. Odmontujte kovový kroužek a očistěte skleněný kryt.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Na skleněný kryt nasadte kovový kroužek.
5. Nasadte skleněný kryt.

Boční žárovka

1. Odstraněním levé drážky na rošt zpřístupníte žárovku.
2. Pomocí šroubováku (Torx 20) odšroubujte kryt.
3. Odmontujte a vyčistěte kovový kryt a těsnění.
4. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
5. Namontujte kovový kryt a těsnění. Utáhněte šrouby.
6. Namontujte levé drážky na rošty.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojena nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dveře nejsou správně zavřené.	Zcela dvířka zavřete.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na displeji se zobrazí pokyn k nastavení Jazyk.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu na déle než tři dny.	Viz část „Před prvním použitím“.
Na displeji se zobrazí pokyn k nastavení Jazyk.	Je zapnutý režim demo.	Vypnout režim demo za: Nabídka / Základní Nastavení / DEMO. Aktivační / deaktivní kód: 2468.
Na displeji se zobrazí F111.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuněte co nejhlouběji do zásuvky.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	- Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skřínce. - Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.

Problém	Možná příčina	Řešení
Zásobník na vodu po zasunutí do spotřebiče nedrží správně.	Nenamontovali jste správně víko zásobníku na vodu.	Namontujte víko zásobníku na vodu správně.
Po přenesení nebo zasunutí zásobníku na vodu do spotřebiče z něj uniká voda.	Nenamontovali jste správně víko zásobníku na vodu.	Namontujte víko zásobníku na vodu správně.
Po přenesení nebo zasunutí zásobníku na vodu do spotřebiče z něj uniká voda.	Nenamontovali jste správně vlnolam.	Namontujte vlnolam v tělese zásobníku na vodu správně.
Zásobník na vodu po zatlačení na kryt nedrží správně.	Těleso zásobníku na vodu jste nezatlačili do spotřebiče zcela.	Zasuňte těleso zásobníku na vodu do spotřebiče a zatlačte je až do koncové polohy.
Zásobník na vodu se obtížně čistí.	Nesejmuli jste víko a nevyjmuli vlnolam.	Viz „Čištění zásobníku na vodu“.
Postup odstranění vodního kamene je přerušen před dokončením.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Postup opakujte.
Postup odstranění vodního kamene je přerušen před dokončením.	Funkce byla uživatelem zastavena.	Postup opakujte.
Po provedení postupu odstranění vodního kamene není v plechu na pečení žádná voda.	Zásobník na vodu jste nenaplnili na maximální úroveň.	Zkontrolujte, zda je v zásobníku na vodu prostředek k odstranění vodního kamene nebo voda. Postup opakujte.
Po provedení programu k odstranění vodního kamene je na dně vnitřku trouby špinavá voda.	Plech na pečení je v nesprávné poloze roštu.	Odstraňte ze dna vnitřku trouby zbytkovou vodu a prostředek k odstranění vodního kamene. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Funkce čištění je přerušena před dokončením.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Postup opakujte.
Funkce čištění je přerušena před dokončením.	Funkce byla uživatelem zastavena.	Postup opakujte.
Po ukončení funkce čištění je na dně vnitřku trouby příliš mnoho vody.	Před spuštěním čistícího programu jste do spotřebiče nastříkali příliš mnoho čistícího prostředku.	Naneste tenkou vrstvu čistícího prostředku na všechny části vnitřku trouby. Čistící prostředek nastříkejte rovnoměrně.

Problém	Možná příčina	Řešení
Postup čištění nevede k dobrému výsledku.	Počáteční teplota vnitřku trouby při čištění párou byla příliš vysoká.	Opakujte program. Spustěte program tehdy, když je spotřebič chladný.
Postup čištění nevede k dobrému výsledku.	Před spuštěním postupu čištění jste neodstranili boční mřížky. Mohou přenášet teplo na stěny trouby a snižovat tak účinnost čištění.	Vyjměte boční mřížky ze spotřebiče a zopakujte funkci.
Postup čištění nevede k dobrému výsledku.	Před spuštěním postupu čištění jste ze spotřebiče neodstranili příslušenství. Může narušovat parní program a snižovat tak účinnost čištění.	Vyjměte příslušenství ze spotřebiče a zopakujte funkci.

12.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek

se nachází na předním rámu vnitřní části trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:	
Model (MOD.)	
Výrobní číslo (PNC)	
Sériové číslo (SN)	

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Produktový list a informace dle směrnice komise EU 65-66/2014

Název dodavatele	AEG
Označení modelu	BSK892330M
Index energetické účinnosti	61,9
Třída energetické účinnosti	A++
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0,89 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0,52 kWh/cyklus

Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	70 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	39.0 kg

EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 1: Sporáky, trouby, parní trouby a grily - Metody měření funkce.

13.2 Úspora energie



Trouba je vybavena funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Všeobecné rady

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby řádně zavřená. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je řádně uchyceno ve své poloze.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, nepředehřívejte troubu, než do ní vložíte jídlo.

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení (v závislosti na době pečení). Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Když připravujete několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce s ventilátorem.

Zbytkové teplo

Je-li v rámci některých funkcí trouby spuštěn program s volbou času Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, u některých funkcí trouby se topné články automaticky vypnou dříve.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují.

Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo zbytková teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením

Vypněte při pečení osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte funkci Vlhký horkovzduch, osvětlení se vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče

určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

www.aeg.com/shop



867336453-C-022018



AEG

CS	Návod k použití	2
	Varná deska	
LV	Lietošanas instrukcija	18
	Plīts	
LT	Naudojimo instrukcija	34
	Kaitlentė	

HK654070FB



 **AEG**
perfekt in form und funktion

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	6
4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8
5. TIPY A RADY.....	11
6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	12
7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	12
8. INSTALACE.....	14
9. TECHNICKÉ INFORMACE.....	15
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	16

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili jsme jej funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nenajdete. Stačí věnovat pár minut čtení a zjistíte, jak z něho získat co nejvíce.

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.aeg.com



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registreaeg.com



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.
Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.
Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace



Všeobecné informace a rady



Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- Oheň se nikdy nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- Nepokládejte věci na varnou desku.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



UPOZORNĚNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Pokud je spotřebič instalován nad zásuvkami, ujistěte se, že prostor mezi dnem spotřebiče a horní

zásuvkou zajišťuje dostatečnou cirkulaci vzduchu.

- Spodek spotřebiče se může silně zahřát. Zajistěte instalaci samostatného nehořlavého panelu, který bude zakrývat spodek spotřebiče.

2.2 Připojení k elektrické síti



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a

nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.

- Použijte správný typ napájecího kabelu.
- Elektrické kabely nesmí být zamotané.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.
- Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přírodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádoby, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo síťovou zástrčku (je-li součástí výbavy). Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na autorizované servisní středisko nebo elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemní jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

2.3 Použití spotřebiče



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál (je-li přítomen), štítky a ochrannou fólii.
- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.
- Na varné zóny nepokládejte přibory nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Vložíte-li jídlo do horkého oleje, může olej vystříknout.



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky nebo skla. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.

- Před prováděním údržby spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

2.5 Likvidace



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

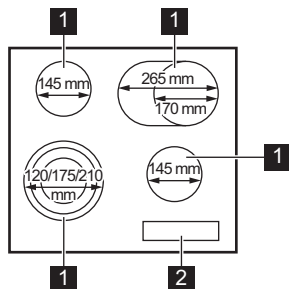
- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.

2.6 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

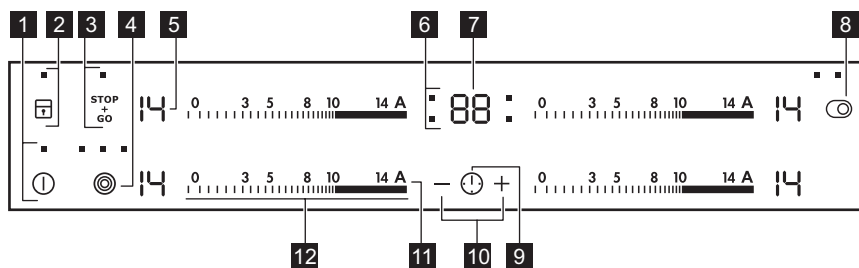
3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Uspořádání varné desky



- 1 Varná zóna
- 2 Ovládací panel

3.2 Rozvržení ovládacího panelu



K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

	Sen- zorové tlačít- ko	Funkce	Poznámka
1	①	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2		Blokování tlačítek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
3	STOP + GO	STOP+GO	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
4		-	Slouží k zapnutí a vypnutí vnějšího okruhu.
5	-	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.
6	-	Ukazatele časovače varných zón	Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
7	-	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
8		-	Slouží k zapnutí a vypnutí vnějšího okruhu.
9		-	Slouží k volbě varné zóny.
10	+ / -	-	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
11	A	Automatický ohřev	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
12	-	Ovládací lišta	Slouží k nastavení teploty.

3.3 Displeje nastavení teploty

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.

Displej	Popis
	Varná zóna je zapnutá.
	Je zapnutá funkce STOP+GO.
	Je zapnutá funkce Automatický ohřev.
	Došlo k poruše.
	OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo.
	Je zapnutá funkce Blokování tlačítek / Dětská bezpečnostní pojistka.
	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.

3.4 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí popálení zbytkovým teplem. Ukazatel zobrazuje úroveň zbytkového tepla.

4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

4.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.

- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí a varná deska se vypne.

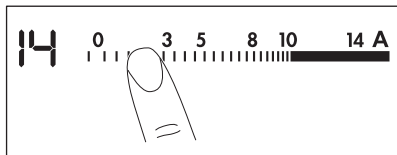
Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:

Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
1 - 3	6 hodinách
4 - 7	5 hodinách
8 - 9	4 hodinách
10 - 14	1,5 hodině

4.3 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

Stiskněte ovládací lištu u požadovaného nastavení teploty nebo posuňte prstem po ovládací liště až k požadovanému nastavení teploty.



4.4 Zapnutí a vypnutí vnějších okruhů

Účinnou varnou plochu můžete přizpůsobit velikosti varné nádoby.

Použijte senzorové tlačítko:  

Zapnutí vnějšího okruhu: stiskněte senzorové tlačítko. Rozsvítí se kontrolka.

Zapnutí vícero vnějších okruhů: opět stiskněte stejné senzorové tlačítko. Rozsvítí se další kontrolka.

Vypnutí vnějšího okruhu: tiskněte senzorové tlačítko, dokud kontrolka nezhasne.



Když zapnete zónu, avšak nezapnete vnější okruh, světlo, které vychází ze zóny, může osvětlovat také vnější okruh. Neznamená to však, že vnější okruh je zapnutý. To, zda je okruh zapnutý, zjistíte podle kontrolky.

4.5 Automatický ohřev

Zapnete-li tuto funkci, lze tak dosáhnout potřebné teploty za kratší dobu. Tato funkce nastaví na určitou dobu nejvyšší teplotu a pak ji sníží na správné nastavení.



Aby bylo možné funkci zapnout, varná zóna musí být chladná.

Zapnutí funkce pro varnou zónu:

stiskněte **A** (rozsvítí se ). Ihned stiskněte požadované nastavení teploty. Po třech sekundách se zobrazí .

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

4.6 Časovač

Odpočítávání času

Tuto funkci můžete použít k nastavení délky zapnutí varné zóny při jednom vaření.

Nejprve zvolte varnou zónu, poté zvolte funkci. Teplotu můžete nastavit před nebo po nastavení funkce.

Nastavení varné zóny: stiskněte opakovaně , dokud se nerozsvítí kontrolka požadované varné zóny.

Zapnutí funkce: stiskněte  časovače a nastavte čas (**00 - 99** minut). Když kontrolka varné zóny začne blikat pomaleji, odpočítává se čas.

Kontrola zbývajících času: zvolte varnou zónu pomocí . Kontrolka varné zóny začne blikat rychleji. Na displeji se zobrazí zbývajících čas.

Změna času: zvolte varnou zónu pomocí . Stiskněte  nebo .

Vypnutí funkce: zvolte varnou zónu pomocí  a stiskněte . Zbývajících čas se bude odpočítávat až do **00**. Kontrolka varné zóny zhasne.



Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat **00**. Varná zóna se vypne.

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .

CountUp Timer (Měřič času)

Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.

Nastavení varné zóny: stiskněte opakovaně , dokud se nerozsvítí kontrolka požadované varné zóny.

Zapnutí funkce: stiskněte  časovače, rozsvítí se . Když kontrolka varné zóny začne blikat pomaleji, počítá se čas.

Displej přepíná zobrazení  a uplynulého času (v minutách).

Kontrola délky provozu varné zóny:

zvolte varnou zónu pomocí . Kontrolka varné zóny začne blikat rychleji. Na displeji se zobrazí délka provozu zóny.

Vypnutí funkce: zvolte varnou zónu 

a stiskněte  nebo . Kontrolka varné zóny zhasne.

Minutka

Když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna (na displeji nastavení teploty je zobrazeno ) , můžete tuto funkci použít jako **Minutku**.

Zapnutí funkce: stiskněte . Stiskněte  nebo  časovače a nastavte čas. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat **00**.

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .



Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

4.7 STOP+GO

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu.

Když je tato funkce zapnutá, nelze měnit tepelné nastavení.

Tato funkce nevypne funkce časovače.

Zapnutí funkce: stiskněte . Rozsvítí se . Rozsvítí se

Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.

4.8 Blokování tlačítek

Když jsou varné zóny zapnuté, ovládací panel lze zablokovat. Zabrání tak náhodné změně nastavení teploty.

Nejprve nastavte tepelný výkon.

Zapnutí funkce: stiskněte . Na čtyři sekundy se rozsvítí . Časovač zůstane zapnutý.

Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.



Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

4.9 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

Zapnutí funkce: pomocí  zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Rozsvítí se . Pomocí  varnou desku vypněte.

Funkci vypnete takto: pomocí  zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Rozsvítí se . Pomocí  varnou desku vypněte.

Vyřazení funkce na jedno vaření:

pomocí  zapněte varnou desku. Rozsvítí se . Na čtyři sekundy stiskněte . **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce se opět zapne.

4.10 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

Vypněte varnou desku. Na tři sekundy stiskněte . Displej se rozsvítí a zhasne. Na tři sekundy stiskněte . Rozsvítí se  nebo . Stisknutím  časovače zvolte jedno z těchto nastavení:

-  - zvuková signalizace je vypnutá
 -  - zvuková signalizace je zapnutá
- Pro potvrzení volby vyčkejte, než se varná deska automaticky vypne.

Když je tato funkce nastavena na , uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

- stisknete 
- Minutka chladne
- Odpočítávání času chladne
- něco položíte na ovládací panel.

5. TIPY A RADY



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Nádobí



Dno nádoby musí být zcela rovné a co nejsilnější.



Nádoby ze smaltované oceli nebo s hliníkovým či měděným spodkem mohou na povrchu sklokeramické desky zanechávat barevné skvrny.

5.2 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

Za účelem úspory energie se topný článek varné zóny sám vypne dřív, než zazní signál odpočítávání času. Rozdíl mezi dobou provozu závisí na nastavené teplotě a délce vaření.

5.3 Příklady použití varné desky



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
 - 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádoby zakryjte pokličkou.
1 - 3	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 3	Zahuštění: nadýchané omlety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.
3 - 5	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte.
5 - 7	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik lžic tekutiny.
7 - 9	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
7 - 9	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.
9 - 12	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jížky, vajec, palačinek a koblih.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
12 - 13	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízký, steaký.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
14	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.
- Nádobu používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Použijte speciální škrabku na sklo.

6.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující

cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s malým množstvím mycího prostředku. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.

7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
		Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte teplotu.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce STOP +GO.	Viz část „Denní používání“.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli senzorové tlačítko ①.	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Nerozsvítí se Ukazatel zbytkového tepla.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce Automatický ohřev nefunguje.	Varná zóna je horká.	Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout.
	Je nastavena nejvyšší teplota.	Nejvyšší stupeň teploty má stejný výkon jako funkce.
Vnější topný okruh nelze zapnout.		Zapněte nejprve vnitřní okruh.
 Na vícenásobné varné zóně je tmavá oblast.	Je normální, že je na vícenásobné varné zóně tmavá oblast.	
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, na zadních varných zónách používejte velké nádoby.
Při dotyku senzorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz část „Denní používání“.
Rozsvítí se  .	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.
Rozsvítí se  .	Je spuštěna funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Blokování tlačítek.	Viz část „Denní používání“.
Zobrazí se  a číslo.	Porucha varné desky.	Varnou desku na chvíli odpojte z elektrické sítě. Vypojte pojistku v domácí elektroinstalaci. Opět ji připojte. Jestliže se  opět rozsvítí, obraťte se na autorizované servisní středisko.

7.2 Když nenaleznete řešení...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku, kód ze tří číslic a písmen pro sklokeramiku (je v rohu varné desky) a Ujistěte se, že jste varnou desku

používali správným způsobem. Pokud ne, budete muset návštěvu technika z poprodejšího servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o servisním středisku a záručních podmínkách jsou uvedeny v záruční příručce.

8. INSTALACE



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Před instalací spotřebiče

Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo

8.2 Vestavné varné desky

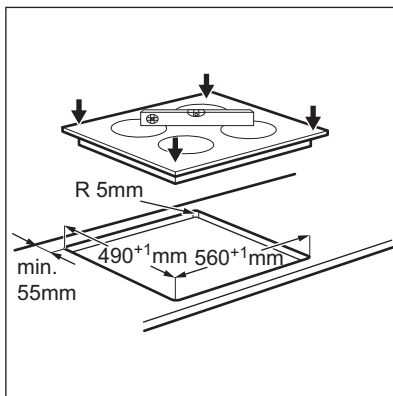
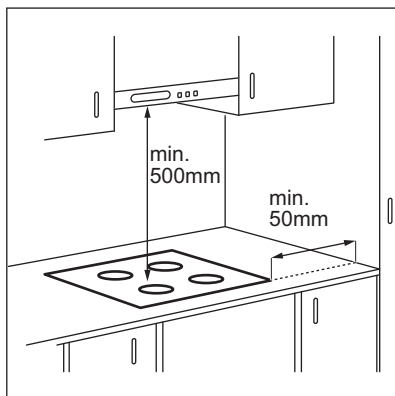
Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných

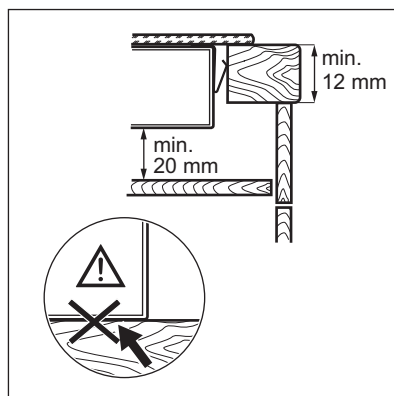
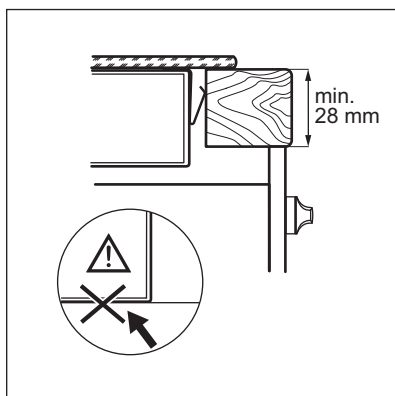
vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

8.3 Připojovací kabel

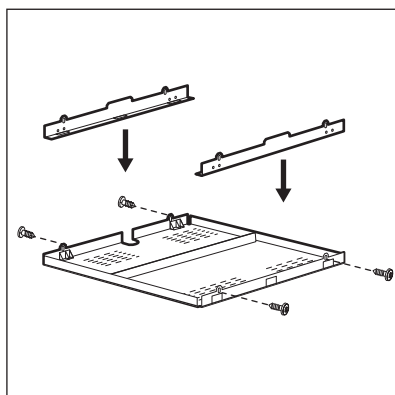
- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- Poškozený síťový kabel vyměňte za síťový kabel tohoto typu (nebo vyšší): H05BB-F Tmax 90°C. Obratě se na místní servisní středisko.

8.4 Montáž





8.5 Ochranná skříň



Pokud použijete ochrannou skříň (doplňkové příslušenství), není nutné ochranné dno přímo pod varnou deskou. Ochranná skříň nemusí být v některých zemích v nabídce. Obraťte se na svého místního dodavatele.



Ochrannou skříň nelze použít, pokud varnou desku instalujete nad troubou.

9. TECHNICKÉ INFORMACE

9.1 Typový štítek

Model HK654070FB
Typ 58 HAD 56 AO

Sér. č.
AEG

PNC 949 595 188 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Vyrobeno v Německu
7.1 kW
CE

9.2 Technické údaje varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	Průměr varné zóny [mm]
Levá přední	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	Průměr varné zóny [mm]
Levá zadní	1200	145
Pravá přední	1200	145
Pravá zadní	1500 / 2400	170 / 265

Pro dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby, které nejsou větší než průměr varné zóny.

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

10.1 Produktové informace dle směrnice komise EU 66/2014

Označení modelu	HK654070FB	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	4	
Technologie ohřevu	Sálavá plotýnka	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední Levá zadní Pravá přední	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Pravá zadní	D 17,0 cm Š 26,5 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (elektrické pečení)	Levá přední Levá zadní Pravá přední Pravá zadní	174,3 Wh / kg 196,8 Wh / kg 196,8 Wh / kg 182,6 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (elektrická varná deska)	187,6 Wh / kg	

EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 2: varné desky - metody pro měření výkonu

10.2 Úspora energie

Během každodenního pečení můžete ušetřit energii, budete-li se řídit níže uvedenými radami.

- Nádobu postavte na varnou zónu a teprve potom ji zapněte.
- Dno nádoby by mělo být stejně velké jako příslušná varná zóna.
- Na varné zóny postavte menší nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.
- Je-li to možné, zakrývejte nádoby pokličkami.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené

symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče

určené k likvidaci. Spotřebiče označené

příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	19
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	20
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	22
4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	24
5. PADOMI UN IETEIKUMI.....	26
6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	27
7. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	28
8. UZSTĀDĪŠANA.....	30
9. TEHNISKĀ INFORMĀCIJA.....	31
10. ENERGOFĒKŒTĪVĪTĀTE.....	32

LABĀKIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG produktu. Esam to izveidojuši, lai ilgstoši nodrošinātu nevainojamu veiktspēju, izmantojot novatoriskas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi, – iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes, lai izlasītu šo tekstu un gūtu labākus rezultātus.

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



Atrādīsiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:

www.aeg.com



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registreaeg.com



legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.



Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai



Vispārēja informācija un padomi



Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par bojājumiem, ko radījusi ierīces nepareiza uzstādīšana vai lietošana. Saglabājiēt šos norādījumus ierīces tuvumā turpmākām uzzinām.

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir apmācīti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Neļaujiēt bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Glabājiēt iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamās vietās.
- Neļaujiēt bērniem un dzīvniekiem tuvojies ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīce apūkota ar bērnu drošības ierīci, iesakām to aktivizēt.
- Tīrīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.
- Ierīces tuvumā nedrīkst atrasties bērni līdz 3 gadu vecumam bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Nelietojiēt ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Nemēģiniēt dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziēt liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- Neturiēt priekšmetus uz plīts virsmām.

- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Ja stikla keramikas virsma/stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa pārstāvim vai kvalificētam speciālistam.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uztādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Ievērojiet piesardzību, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- Apstrādājiet nozāgētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Ja zem ierīces atrodas atvilktnes, pārliecinieties, ka starp ierīces apakšu un augšējo ierīci tiek nodrošināta pietiekama gaisa cirkulācija.
- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Pārbaudiet, vai ir uzstādīts nedegošs atdalītājpanelis zem ierīces, lai novērstu piekļuvi apakšdaļai.

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.
- Pārliecinieties, lai ierīce tiktu pareizi uzstādīta. Valīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārkaršanu.
- Izmantojiet atbilstošu strāvas kabeli.
- Nepieļaujiet elektrības vadu samezģlošanos.
- Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīta aizsardzība pret elektrošoku.
- Izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktdakšu (ja tāda ir) un strāvas

vadu. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.

- 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 barošanas kabeli. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzēm, drošinātājiem (no turētājiem izskrūvējamiem drošinātājiem), zemējuma noplūdes automātslēdzēm un savienotājiem.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

2.3 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Pirms pirmās ieslēgšanas noņemiet iepakojuma, marķējuma un aizsardzības plēves (ja tādas ir).
- Izmantojiet šo ierīci māsasaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārļiecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras lietošanas iestatiet gatavošanas zonas pozīcijā "Izslēgt".
- Nenovietojiet galda piederumus un katlu vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no

elektrotīkla. Tas jā dara, lai novērstu elektrošoku.

- Kad ievietojat ēdiena karstā eļļā, tā var šļakstēt.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarsti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavojot ar taukvielām un eļļu, netuviniet tām atklātu liesmu vai sakarsētus priekšmetus.
- Tvaiki, kurus izdala ļoti karsta eļļa, var izraisīt spontānu aizdegšanos.
- Izlietota eļļa, kas satur ēdiena atliekas, var izraisīt ugunsgrēku pie zemākas temperatūras nekā eļļa, kas tiek lietota pirmo reizi.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības panela.
- Ēdiena gatavošanas laikā nelaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārties tukšiem.
- Sargieties, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet sildriņķus, ja uz tiem novietots tukšs ēdiena gatavošanas trauks, vai bez ēdiena gatavošanas trauka.
- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt stiklu / stikla keramiku. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

2.4 Tīrīšana un kopšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms ierīces tīrīšanas izslēdziet to un ļaujiet tai atdzist.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms apkopes veikšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

2.5 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

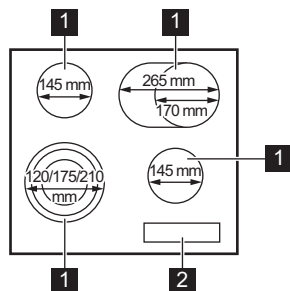
- Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi atbrīvoties no ierīces.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli un izmetiet to.

2.6 Servisa izvēlne

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

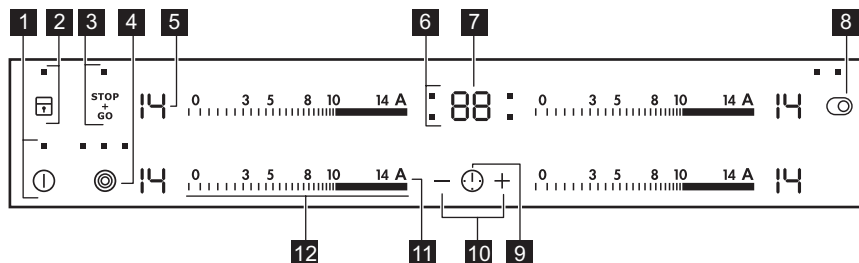
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Plīts virsmas izklājums



- 1 Gatavošanas zona
- 2 Vadības panelis

3.2 Vadības paneļa izkārtojums



Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus. Displeji, indikatori un skaņas signāli norāda uz aktivizētām funkcijām.

	Sen- sora lauks	Funkcija	Komentāri
1	①	IESLĒGT/IZSLĒGT	Lai ieslēgtu vai izslēgtu plīts virsmu.
2		Bloķēšana / Bērnu drošības ierīce	Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.
3	STOP + GO	STOP+GO	Funkcijas ieslēgšanai un izslēgšanai.
4		-	Ieslēdz un atslēdz ārējo riņķi.
5	-	Sildīšanas pakāpes displejs	Rāda sildīšanas pakāpi.
6	-	Taimera indikatori gatavošanas zonām	Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.
7	-	Taimera displejs	Rāda laiku minūtēs.
8		-	Ieslēdz un atslēdz ārējo riņķi.
9		-	Lai izvēlētos gatavošanas zonu.
10	+ / —	-	Paildzina vai saīsina laiku.
11	A	Automātiskā sakarsēšana	Funkcijas ieslēgšanai un izslēgšanai.
12	-	Vadības josla	Iestata sildīšanas pakāpi.

3.3 Sildīšanas pakāpju rādījumi

Displejs	Apraksts
	Gatavošanas zona ir izslēgta.
 - 	Gatavošanas zona darbojas.
	STOP+GO funkcija darbojas.
	Automātiskā sakarsēšana funkcija darbojas.
 un cipars	Radusies kļūda.
 /  / 	OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators): turpinās gatavošana / siltuma uzturēšana / atlikušais siltums.
	Bloķēšana / Bērnu drošības ierīce funkcija darbojas.
	Automātiskā izslēgšanās funkcija darbojas.

3.4 OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators)



BRĪDINĀJUMS!

 /  /  Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ. Indikators uzrāda atlikušā siltuma līmeni.

4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

4.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie  vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

4.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika izgaismojas  un plīts izslēdzas.

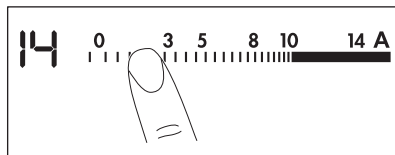
Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

Sildīšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
 , 1 - 3	6 stundām
4 - 7	5 stundām
8 - 9	4 stundām
10 - 14	1,5 stundas

4.3 Sildīšanas pakāpe

Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi:

Pieskarieties vadības joslai pareizajā siltuma pakāpes iestatījumā vai velciet ar pirkstu gar vadības joslu, līdz sasniedzat pareizo sildīšanas pakāpi.



4.4 Ārējo riņķu aktivizēšana un deaktivizēšana

Jūs varat pielāgot gatavošanas virsmu ēdiena gatavošanas trauku izmēriem.

Lietojiet sensoru laukus:  

Lai aktivizētu ārējo riņķi: pieskarieties sensora laukam. Iedegas indikators.

Lai aktivizētu vairākus ārējos riņķus: pieskarieties vēlreiz tam pašam sensora laukam. Iedegsies nākamais indikators.

Lai deaktivizētu ārējo

riņķi: Pieskarieties sensora laukam, līdz indikators nodziest.



Kad tiek aktivizēta zona, taču netiek aktivizēts ārējais riņķis, gaiss, kas nāk no zonas, var nosegt ārējo riņķi. Tas nenozīmē, ka ārējais riņķis ir aktivizēts. Lai noskaidrotu, vai riņķis ir aktivizēts, pārbaudiet indikatoru.

4.5 Automātiskā sakarsēšana

Ja aktivizējat šo funkciju, jūs varat iegūt nepieciešamo sildīšanas pakāpi īsākā laikā. Šī funkcija uz laiku iestata augstāko sildīšanas pakāpi un pēc tam samazina temperatūru līdz vajadzīgajai sildīšanas pakāpei.

 Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas

zonai: pieskarieties pie **A** ( iedegas). Uzreiz pieskarieties pie pareizās sildīšanas pakāpes. Pēc 3 sekundēm iedegas (.

Lai deaktivizētu funkciju: mainiet sildīšanas pakāpi.

4.6 Taimeris

Laika atskaites taimeris

Lietojiet šo funkciju, lai iestatītu, cik ilgi gatavošanas zonai jādarbojas vienā gatavošanas reizē.

Vispirms iestatiet gatavošanas zonu un tad funkciju. Sildīšanas pakāpi var iestatīt pirms vai pēc funkcijas iestatīšanas.

Lai iestatītu gatavošanas zonu:

vairākas reizes pieskarieties , līdz iedegas vajadzīgās gatavošanas zonas indikators.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties pie taimera **+**, lai iestatītu laiku (**00 - 99** minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot lēnāk, tiks aktivizēta laika atpakaļskaitīšana.

Lai pārbaudītu atlikušo laiku:

izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot . Gatavošanas zonas indikators sāks mirgot ātri. Displejā būs redzams atlikušais laiks.

Lai mainītu laiku:

izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot .

Pieskarieties **+** vai **-**.

Lai izslēgtu funkciju: iestatiet gatavošanas zonu, izmantojot  un

pieskarieties **-**. Atlikušais laiks samazinās līdz **00**. Gatavošanas zonas indikators nodziest.

 Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāks mirgot **00**. Gatavošanas zona tiek izslēgta.

Lai izslēgtu skaņu: pieskarieties .

CountUp Timer (Laika uzskaites taimeris)

Lietojiet šo funkciju, lai pārbaudītu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.

Lai iestatītu gatavošanas zonu:

vairākas reizes pieskarieties , līdz iedegas vajadzīgās gatavošanas zonas indikators.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties pie taimera **-**: iedegsies **UP**: Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot lēnāk, tiks aktivizēta laika skaitīšana. Displejs pārslēdzas starp **UP** un skaitāmo laiku (minūtes).

Lai redzētu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona:

izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot . Gatavošanas zonas indikators sāks mirgot ātri. Displejā redzams, cik ilgi zona darbojas.

Lai izslēgtu funkciju: iestatiet gatavošanas zonu, izmantojot  un pieskarieties **+** vai **-**. Gatavošanas zonas indikators nodziest.

Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot kā **Laika atgādinājumu**, kad plīts ir ieslēgta un gatavošanas zonas nestrādā (sildīšanas pakāpes displejā redzams .

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties .

Pieskarieties pie taimera **+** vai **-**, lai iestatītu laiku. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāks mirgot **00**.

Lai izslēgtu skaņu: pieskarieties .

 Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

4.7 STOP+GO

Šī funkcija iestata zemāko sildīšanas pakāpi visās ieslēgtajās gatavošanas zonās.

Kad funkcija darbojas, sildīšanas pakāpi mainīt nevar.

Funkcija neaptur taimera funkciju.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties  .
 iedegas.

Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties  .
Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.

4.8 Bloķēšana

Vadības paneli var nobloķēt, kamēr darbojas gatavošanas zonas. Tas novērsīs nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties  .
 iedegas uz 4 sekundēm. Taimeris turpina darboties.

Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties  .
Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.



Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

4.9 Bērnu drošības ierīce

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

Lai aktivizētu funkciju: ieslēdziet ierīci ar  . Neiestatiet sildīšanas pakāpi.
Pieskarieties pie  4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

Lai deaktivizētu funkciju: ieslēdziet ierīci ar  . Neiestatiet sildīšanas pakāpi.
Pieskarieties pie  4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

Lai atceltu šo funkciju tikai vienai gatavošanas reizei: ieslēdziet ierīci ar  .  iedegas. Pieskarieties pie  4 sekundes. **Iestatiet sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.** Varat lietot plīti. Kad jūs deaktivizējat plīti ar , funkcija atkal darbojas.

4.10 OffSound Control (Skaņas signāla deaktivizēšana un aktivizēšana)

Deaktivizējiet plīti. Pieskarieties pie  3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas. Pieskarieties pie  3 sekundes.  vai  iedegas.

Pieskarieties taimera , lai izvēlētos kādu no šādām iespējām:

-  - skaņas ir izslēgtas;
-  - skaņas ir ieslēgtas.

Lai apstiprinātu izvēli, nogaidiet, līdz plīts automātiski deaktivizējas.

Kad šī funkcija ir iestatīta , stāvoklī, skaņas ir dzirdamas tikai tad, kad:

- jūs skarat; 
- Laika atgādinājums nolaižas;
- Laika atskaites taimeris nolaižas;
- uz vadības paneļa tiek kaut kas uzlikts.

5. PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Ēdiena gatavošanas trauka pamatnei vajadzētu būt pēc iespējas biezākai un plakanākai.



Ēdiena gatavošanas trauki, kuru apakšējās daļas izgatavotas no emaljēta tērauda, alumīnija vai vara, var izraisīt stikla keramikas krāsas izmaiņas.

atskaites taimera signāls. Darbības laiks ir atkarīgs no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

5.3 Ēdienu gatavošanas piemēri



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

5.2 Ūko Timer (Ekonomijas taimeris)

Lai taupītu elektroenerģiju, gatavošanas zona tiek deaktivizēta, pirms atskan laika

Sildīšanas iestatījums	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
- 1	Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus.	pēc vajadzības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.
1 - 3	Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želatīnu.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.
1 - 3	Iebiezināt: mīkstas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.
3 - 5	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam. Gatavošanas laikā maisīt piena ēdienus.
5 - 7	Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.
7 - 9	Tvaicēt kartupeļus.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
7 - 9	Gatavot lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas.
9 - 12	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana.	pēc vajadzības	Cepšanas laikā apgrieziet.
12 - 13	Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.
14	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus frī eļļā.		

6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīti pēc katras lietošanas reizes.

- Vienmēr lietojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīrām apakšpusēm.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

6.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemt nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas foliju un

cukuru saturošu pārtiku. Pretējā gadījumā netīrumi var sabojāt plīti. Novietojiet īpaši skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Noņemt, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mikstu drānu.

7. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Plīti nevar ieslēgt vai darbināt.	Plīts nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai plīts ir pareizi pievienota strāvas piegādei. Skatiet savienojuma diagrammu.
	Nostrādājis drošinātājs.	Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs nostrādā atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
		Ieslēdziet plīti vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.
	Skarti 2 vai vairāki sensora lauki vienlaicīgi.	Pieskarti tikai vienam sensora laukam.
	STOP+GO funkcija darbojas.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
	Uz vadības panela ir ūdens vai tauku traipi.	Noslaukiet vadības paneli.
Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Izslēdzot plīti, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoru laukiem uzlikts kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu no sensoru laukiem.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Pļīts deaktivizējas.	Kaut kas ir uzlikts uz sensora lauka ①.	Noņemiet priekšmetu no sensora lauka.
Atlikušā siltuma indikators neieslēdzas.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Automātiskā sakarsēšana funkcija nedarbojas.	Zona ir karsta.	Ļaujiet zonai pietiekami atdzist.
	Iestatīta maksimālā sildīšanas pakāpe.	Maksimālajai sildīšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.
Nevar ieslēgt ārējo riņķi.		Vispirms ieslēdziet iekšējo riņķi.
 Uz daudzdegļu zonas ir tumša zona.	Tas, ka uz daudzdegļu zonas ir tumša zona, ir normāli.	
Sensora lauki sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par lielu vai arī novietoti pārāk tuvu vadības ierīcēm.	Ja nepieciešams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām zonām, ja nepieciešams.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, nav signāla.	Signāli nav aktivizēti.	Aktivizējiet signālus. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
Iedegas  indikators.	Automātiskā izslēgšanās aktivizēta.	Izslēdziet plīti un atkal ieslēdziet to.
Iedegas  indikators.	Bērnu drošības ierīce vai Bloķēšana funkcija darbojas.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
Parādās  un skaitlis.	Pļīts darbībā radies traucējums.	Uz laiku atvienojiet plīti no elektrotīkla. Atslēdziet mājas elektrotīkla sistēmas drošinātāju. Pieslēdziet to atpakaļ. Ja  iedegas atkārtoti, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

7.2 Ja nevarat atrast risinājumu ...

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet datu plāksnītē atrodamos datus. Nosauciet arī stikla

keramikas virsmas trīs ciparu-burtu kodu (atrodas stikla virsmas stūrī) un informējiet par redzamo kļūdas paziņojumu. Pārliecinieties, ka lietotājā pļīts virsmu pareizi. Ja lietotājā ierīci nepareizi, par problēmu novēršanu, kuru veic apkalpošanas centra darbinieki vai

ierīces tirgotājs, tiks ieturēta papildu samaksa pat garantijas apkalpošanas laikā. Informāciju par apkalpošanas

centru un garantijas noteikumiem skatiet garantijas brošūrā.

8. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Pirms uzstādīšanas

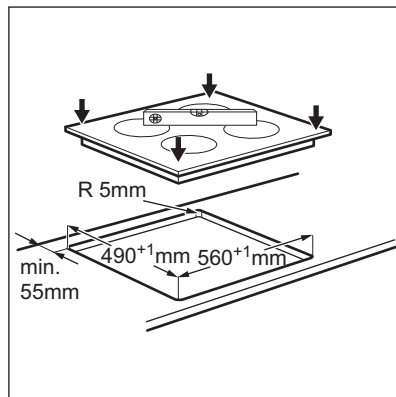
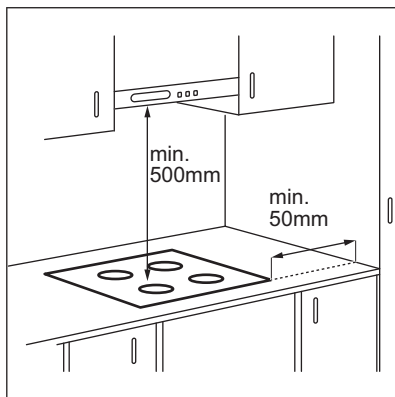
Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas
numurs

8.2 Iebūvējamās plītis

Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves

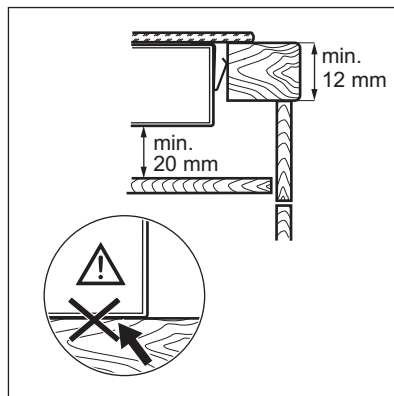
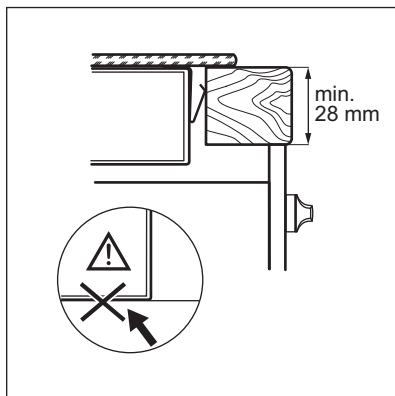
8.4 Montāža



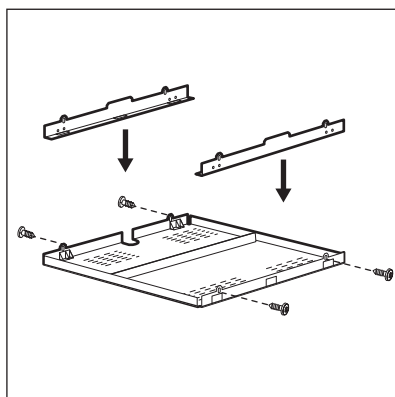
mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

8.3 Savienojuma kabelis

- Plīts ir aprīkota ar strāvas kabeli.
- Lai nomaiņītu bojātu strāvas kabeli, izmantojiet šādu (vai jaunāku) strāvas kabeļa tipu: H05BB-F T_{max} 90°C. Sazinieties ar vietējo apkopes centru.



8.5 Aizsargkārbā



Ja izmantojat aizsardzības kārbu (papildu piederums), aizsarggrīda tieši zem plīts nav nepieciešama. Aizsargkārbā kā papildaprīkojums dažās valstīs var nebūt pieejama. Lūdzu, sazinieties ar vietējo piegādātāju.



Ja uzstādāt plīti virs cepeškrāsns, aizsargkārbu nedrīkst izmantot.

9. TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

9.1 Datu plāksnīte

Modelis HK654070FB
Veids 58 HAD 56 AO

Sēr.Nr.
AEG

Izstrādājuma Nr. 949 595 188 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Izgatavots Vācijā
7.1 kW



9.2 Gatavošanas zonu specifikācijas

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sil-dīšanas pakāpe) [W]	Gatavošanas zonas diametrs [mm]
Priekšējā kreisā	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sil- dīšanas pakāpe) [W]	Gatavošanas zonas diametrs [mm]
Aizmugurējā kreisā	1200	145
Priekšējā labā	1200	145
Aizmugurējā labā	1500 / 2400	170 / 265

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par gatavošanas zonas diametru.

10. ENERGOEFEKTIVITĀTE

10.1 Informācija par izstrādājumu saskaņā ar ES 66/2014

Modeļa identifikācija	HK654070FB	
Plīts veids	Iebūvējama plīts	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Karsēšanas tehnoloģija	Starotājsildītājs	
Apaļās gatavošanas zonas diametrs (Ø)	Priekšējā kreisā Aizmugurējā kreisā Priekšējā labā	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Neapaļās gatavošanas zonas garums (G) un platums (P)	Aizmugurējā labā	G 17,0 cm P 26,5 cm
Enerģijas patēriņš uz vienu vārīšanas zonu (EC-electric gatavošana)	Priekšējā kreisā Aizmugurējā kreisā Priekšējā labā Aizmugurējā labā	174,3 Wh / kg 196,8 Wh / kg 196,8 Wh / kg 182,6 Wh / kg
Enerģijas patēriņš uz vienu plīts virsmu (ECElectric gatavošana)	187,6 Wh / kg	

EN 60350-2 - Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 2. daļa: Plīts virsmas - veikspējas noteikšanas metodes

10.2 Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Pirms gatavošanas zonu ieslēgšanas uzlieciet uz tām ēdiena gatavošanas traukus.

- Katlu dibenam un gatavošanas zonai ir jābūt vienādā lielumā.
- Mazākus ēdiena gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Ūdens uzkarsēšanai izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

11. 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 mājtsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	35
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	36
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	38
4. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	40
5. PATARIMAI.....	42
6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	44
7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	44
8. ĮRENGIMAS.....	46
9. TECHNINĖ INFORMACIJA.....	47
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	48

PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkite šį AEG gaminį. Mes sukūrėme jį taip, kad jis nepriekaištingai veiktų daugelį metų – pasižymintis pažangiomis technologijomis, kurios padeda palengvinti gyvenimą, jis turi funkcijų, kurių galite nerasti įprastuose buitiniuose prietaisuose. Skirkite kelias minutes perskaityti instrukciją, kad galėtumėte jį maksimaliai panaudoti.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



Gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:

www.aeg.com



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registreaeg.com



Įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:

www.aeg.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotą aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.



Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija



Bendroji informacija ir patarimai



Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ir žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo. Visada laikykite šią instrukciją šalia prietaiso, kad galėtumėte ja pasinaudoti vėliau.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise įrengtas apsaugos nuo vaikų užraktas, rekomenduojame jį įjungti.
- Neprižiūrimi vaikai negali atlikti valymo ir vartotojo priežiūros darbų.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Nelieskite kaitinimo elementų.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- Niekada negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.

- Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite garinio valiklio prietaisui valyti.
- Jei stiklo keraminis paviršius / stiklo paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio.
- Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, įgaliojamam klientų aptarnavimo atstovui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti pavojus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta naudojimo instrukcija.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prietaisas yra sunkus: jį perkeldami, visada būkite atsargūs. Visuomet mūvėkite apsaugines pirštines.
- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Jeigu prietaisas įrengiamas virš stalčių, įsitikinkite, ar tarp prietaiso apačios ir viršutinio stalčiaus yra pakankamai vietos orui cirkuliuoti.
- Prietaiso apačia gali įkaisti. Būtinai po prietaisu įrenkite nedegią pertvarą, kad nebūtų prieigos prie apačios.

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus turi įvesti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, patikrinkite, ar prietaisas atjungtas nuo maitinimo.
- Patikrinkite, ar elektros duomenys, nurodyti techninių duomenų lentelėje, atitinka jūsų elektros tinklo duomenis. Jeigu ne, kreipkitės į elektriką.
- Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl laisvo ir netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jeigu taikytina) gnybtas gali įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesusipainiotų.
- Patikrinkite, ar įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Ant laido naudokite įtempimą mažinančią sąvaržą.
- Patikrinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jeigu taikytina) neliestų karšto prietaiso ar karštų prikaistuvių, kai jungiate prietaisą į netoli esančius lizdus.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko

(jeigu taikytina) ar maitinimo laido. Kreipkitės į mūsų įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.

- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už elektros laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

2.3 Naudojimas



ISPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Prieš naudodami pirmą kartą, išimkite visas pakuotės medžiagas, nuimkite etiketes ir apsauginę plėvelę (jeigu taikytina).
- Naudokite šį prietaisą namų ūkio aplinkoje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą, kaitvietę išjunkite.
- Nedėkite stalo įrankių arba prikaistuvų dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkaisti.

- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Jeigu prietaiso paviršius įtrūktų, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Taip išvengsite elektros smūgio.
- Kai dedate maistą į karštą aliejų, aliejus gali ištikšti.



ISPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogoimo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų, gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Kaitindami riebalus ir aliejų, būkite atsargūs, kad liepsna arba įkaitę daiktai jų neuždegtų.
- Įkaitusio aliejaus garai gali savaime užsiliepsnoti.
- Naudotas aliejus, kuriame yra maisto likučių, gali užsiliepsnoti esant žemesnei temperatūrai nei aliejus, kuris yra naudojamas pirmą kartą.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.



ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvų ant valdymo skydelio.
- Nestatykite ant karštų kaitviečių tuščių prikaistuvų.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvų arba ant jų pastatę tuščius prikaistus.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Indai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklą / stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gamtinimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.
- Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti prieš valant.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, prieš atlikdami techninės priežiūros darbus.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniu.
- Nuvalykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai išmesti seną prietaisą, susisieki su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite elektros laidą ir išmeskite jį.

2.6 Techninė priežiūra

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

2.5 Seno prietaiso išmetimas

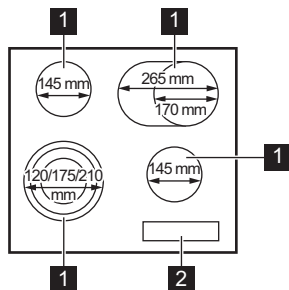


ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

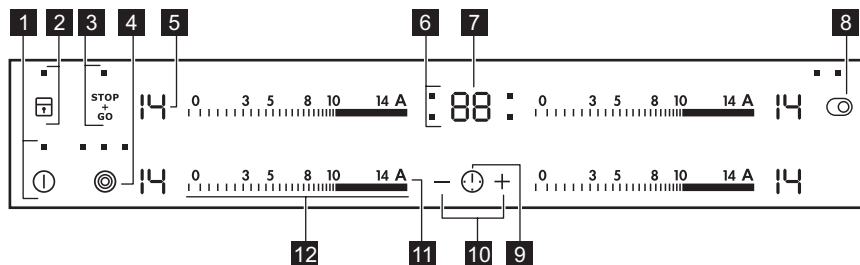
3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



- 1** Kaitvietė
- 2** Valdymo skydelis

3.2 Valdymo skydelio išdėstymas



Prietaisą valdykite jutiklių laukais. Rodiniai, indikatoriai ir garso signalai parodo, kurios funkcijos veikia.

	Juti- klio laukas	Funkcija	Pastaba
1	①	ĮJUNGT / IŠJUNGT	Įjungia ir išjungia kaitlentę.
2		Užrakinimas / Vaikų saugos įtaisas	Užrakina / atrakina valdymo skydelį.
3	STOP + GO	STOP+GO	Įjungia ir išjungia funkciją.
4		-	Įjungia ir išjungia išorinį kaitvietės žiedą.
5	-	Kaitinimo lygio rodmuo	Rodo kaitinimo lygį.
6	-	Kaitviečių laikmačio indikatoriai	Rodo, kuriai kaitvietai nustatote laiką.
7	-	Laikmačio ekranas	Rodo laiką minutėmis.
8		-	Įjungia ir išjungia išorinį kaitvietės žiedą.
9		-	Parenka kaitvietę.
10	+ / —	-	Pailgina arba sutrumpina laiką.
11	A	Automatinis įkaitinimas	Įjungia ir išjungia funkciją.
12	-	Valdymo juosta	Nustato kaitinimo lygį.

3.3 Kaitinimo lygių rodmenys

Ekranas	Aprašymas
	Kaitvietė išjungta.
 - 	Kaitvietė veikia.
	STOP+GO funkcija veikia.
	Automatinis įkaitinimas funkcija veikia.
 + skaitmuo	Įvyko veikimo triktis.
 /  / 	OptiHeat Control (3 veiksmas. Likusio karščio indikatorius) : gamina- mas maistas / palaikoma šiluma / likęs karštis.
	Užrakinimas / Vaikų saugos įtaisas funkcija veikia.
	Automatinis išjungimas funkcija veikia.

3.4 OptiHeat Control (3 veiksmas. Likusio karščio indikatorius)



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti dėl likusio karščio. Indikatorius rodo likusio karščio lygį.

4. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

4.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

4.2 Automatinis išjungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos;
- įjungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį;
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko užsidega ir kaitlentė išsijungia.

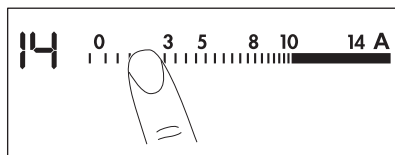
Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:

Kaitinimo lygis	Kaitlentė išsijungia po
1–3	6 valandų
4–7	5 valandų
8–9	4 valandų
10–14	1,5 valandos

4.3 Kaitinimo lygis

Norėdami nustati ar pakeisti kaitinimo lygį:

Palieskite valdymo juostą ties tinkamu kaitinimo lygiu arba pirštu lieskite valdymo juostą, kol pasieksite tinkamą kaitinimo lygį.



4.4 Išorinių kaitviečių žiedų įjungimas ir išjungimas

Galite pritaikyti kaitinimo paviršių pagal prikaistuvių matmenis.

Naudokite jutiklio lauką:

Norėdami įjungti išorinį kaitvietės žiedą:

palieskite jutiklio lauką. Įsijungia indikatorius.

Norėdami įjungti daugiau išorinių kaitvietės žiedų:

vėl palieskite tą patį jutiklio lauką. Įsižiebia kitas indikatorius.

Norėdami išjungti išorinį kaitvietės žiedą:

lieskite jutiklio lauką, kol indikatorius išsijungs.



Kai įjungiate kaitvietę, bet neįjungiate išorinio kaitvietės žiedo, iš kaitvietės sklindanti šviesa gali uždegti išorinį kaitvietės žiedą. Tai nereiškia, kad išorinis kaitvietės žiedas yra įjungtas. Norėdami pamatyti, ar žiedas yra įjungtas, patikrinkite indikatorius.

4.5 Automatinis įkaitinimas

Jeigu suaktyvinsite šią funkciją, per trumpesnį laiką pasieksite reikalingą kaitinimo lygį. Įjungus šią funkciją, tam tikram laikui nustatomas didžiausia kaitinimo lygis, o vėliau mažinamas iki reikiamo kaitinimo lygio.



Kaitvietė turi būti šalta, kad galėtumėte įjungti šią funkciją.

Norėdami įjungti šią funkciją

kaitviete: palieskite **A** (**R** užsidega). Nedelsdami palieskite tinkamą kaitinimo lygį. Po 3 sekundžių užsidega (**R**).

Norėdami išjungti funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

4.6 Laikmatis

Atgalinės atskaitos laikmatis

Šią funkciją naudokite kaitvietės vienai maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Pirmiausiai nustatykite kaitvietę, o po to – funkciją. Kaitinimo lygį galite nustatyti prieš nustatydami arba jau nustatę funkciją.

Norėdami nustatyti kaitvietę: lieskite

⌚ pakartotinai tol, kol įsijungs reikiamos kaitvietės indikatorius.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite

laikmačio **+** laikui nustatyti (00–99 min.). Kai kaitvietės indikatorius pradeda lėtai mirksėti, pradeda atgalinė laiko atskaita.

Norėdami pamatyti likusį laiką:

kaitvietę nustatykite, naudodami ⌚. Kaitvietės indikatorius pradeda greitai mirksėti. Ekrane rodomas likęs laikas.

Norėdami pakeisti laiką: kaitvietę nustatykite, naudodami ⌚. Palieskite **+** arba **–**.

Norėdami išjungti funkciją: su ⌚

nustatykite kaitvietę ir palieskite **–**. Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki 00. Kaitvietės indikatorius užgesa.



Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi 00. Kaitvietė išsijungia.

Norėdami išjungti garsą: palieskite ⌚.

CountUp Timer (Pradinės laiko atskaitos laikmatis)

Galite naudoti šią funkciją, jeigu norite sužinoti, kiek laiko kaitvietė veikia.

Norėdami nustatyti kaitvietę: lieskite

⌚ pakartotinai tol, kol įsijungs reikiamos kaitvietės indikatorius.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite

–, užsidega laikmačio **UP**. Kai kaitvietės indikatorius pradeda lėtai mirksėti, pradeda pradinę laiko atskaitą.

Ekrane tai rodoma **UP**, tai skaičiuojamas laikas (minutėmis).

Norėdami pamatyti, kiek laiko veikia kaitvietė: kaitvietę nustatykite,

naudodami ⌚. Kaitvietės indikatorius pradeda greitai mirksėti. Ekrane rodoma, kiek laiko veikia kaitvietė.

Norėdami išjungti funkciją: su ⌚

nustatykite kaitvietę ir palieskite **+** arba **–**. Kaitvietės indikatorius užgesa.

Minučių skaitlys

Galite naudoti šią funkciją kaip **minučių skaitlį**, kai kaitlentė yra įjungta ir kaitvietės neveikia (kaitinimo lygio ekrane rodoma **0**).

Norėdami įjungti funkciją: palieskite

⌚. Palieskite **+** arba **–**, kad nustatytumėte laiką. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi 00.

Norėdami išjungti garsą: palieskite ⌚.



Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.

4.7 STOP+GO

Funkcija nustato visas veikiančias kaitvietes į žemiausią kaitinimo lygį.

Veikiant funkcijai kaitinimo lygio keisti negalima.

Funkcija neišjungia laikmačio funkcijų.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite



užsidega.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite



Užsidega ankstesnis kaitinimo lygis.

4.8 Užrakinimas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitvietės veikia. Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo lygio pakeitimo.

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite



užsidega 4 sekundėms. Laikmatis lieka įjungtas.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite



Užsidega ankstesnis kaitinimo lygis.



Išjungus kaitlentę, išjungiama ir ši funkcija.

4.9 Vaikų saugos įtaisas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

Norėdami įjungti funkciją: įjunkite

kaitlentę su ①. Kaitinimo lygio

nenustatykite. Palieskite ir palaikykite

4 sekundes. Įsižiebs . Išjunkite

kaitlentę su ①.

Norėdami išjungti funkciją: įjunkite

kaitlentę su ①. Kaitinimo lygio

nenustatykite. Palieskite ir palaikykite

4 sekundes. Įsižiebs . Išjunkite

kaitlentę su ①.

Norėdami nepaisyti funkcijos tik vienam maisto gaminimui: įjunkite

kaitlentę su ①. įsižiebia. Palieskite ir

4 sekundes palaikykite . **Per 10**

sekundžių nustatykite kaitinimo lygį.

Kaitlentę galima naudoti. Kai išjungiate

kaitlentę su ①, funkcija vėl veikia.

4.10 OffSound Control (Garso signalų išjungimas ir įjungimas)

Išjunkite kaitlentę. Palieskite ir 3

sekundes palaikykite ①. Ekranas

įsijungia ir išsijungia. Palieskite ir

palaikykite 3 sekundes. Įsižiebs

arba . Palieskite laikmatį, kad pasirinktume vieną iš šių:

- – garso signalai išjungti

- – garso signalai įjungti

Norėdami patvirtinti pasirinkimą, palaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs.

Kai funkcija yra nustatyta ties , garso signalai girdimi tik tuo atveju, kai:

- paliečiate ①;
- Minučių skaitlys išsijungia
- Atgalinės atskaitos laikmatis išsijungia
- kažką padėjote ant valdymo skydelio.

5. PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Prikaistuviai



Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.



Naudojant prikaistuvius, pagamintus iš emale padengto plieno arba su aliuminio ar vario dugnu, ant stiklo keraminio paviršiaus gali likti dėmių.

5.2 Ūko Timer (Ekonominis laikmatis)

Energijos taupymo tikslais kaitvietės kaitinimo elementas automatiškai išsijungia anksčiau, nei pasigirsta atgalinės laiko atskaitos garso signalas. Veikimo trukmė priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

5.3 Maisto gaminimo pavyzdžiai



Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
 - 1	Išlaikykite pagamintą maistą šiltą.	jeigu reikia	Uždenkite prikaistuvį dangčiu.
1–3	„Hollandaise“ padažas, lydimas: sviestas, šokoladas, želatina.	5–25	Retkarčiais pamaišykite.
1–3	Tiršinimas: purūs omletai, kepti kiaušiniai.	10–40	Gaminkite uždengę prikaistuvius.
3–5	Tinka virti ryžius ir gaminti piešnius patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25–50	Verdant ryžius, vandens turi būti dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieno patiekalus, juos kartkartėmis pamaišykite.
5–7	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa.	20–45	Įpilkite kelis valgomuosius šaukštus skysčio.
7–9	Bulvių virimas garuose.	20–60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
7–9	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.	60–150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
9–12	Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	jeigu reikia	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
12–13	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas.	5–15	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
14	Tinka virti vandeniui, makaronams, skrudinti mėsą (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje.		

6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Bendroji informacija

- Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo.
- Visada naudokite prikaistuvius, kurių dugnas švarus.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Naudokite specialius, kaitlentei valyti tinkamus valiklius.
- Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę.

6.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** ištirpusį plastiką, plastikinę foliją ir maistą,

kurio sudėtyje yra cukraus. Kitaip šie nešvarumai gali sugadinti kaitlentę. Specialią grandyklę prie stiklo keraminio paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nedideliu valymo priemonės kiekiu. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskinkite minkštu audiniu.

7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Ką daryti, jeigu..

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Kaitlentės negalima įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Suveikė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl perdegusio saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai suveikia, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
		Dar kartą įjunkite kaitlentę ir nustatykite kaitinimo lygį per mažiau nei 10 sekundžių.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau jutiklių laukų.	Lieskite tik vieną jutiklio lauką.
	STOP+GO funkcija veikia.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
	Ant valdymo skydelio yra vandens arba riebalų dėmių.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Kai kaitlentė yra išjungta, girdimas garso signalas.	Kažką padėjote ant vieno arba kelių jutiklio laukų.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio laukų.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklio lauko ①.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio lauko.
Likusio karščio indikatorius neužsidega.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą.
Neveikia funkcija Automatinis įkaitinimas.	Kaitvietė yra karšta.	Palaukite, kol kaitvietė pakankamai atvės.
	Nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Esant didžiausiam kaitinimo lygiui, galia yra tokia pati kaip ir funkcijos.
Neįsijungia išorinis kaitvietės žiedas.		Pirmiausia įjunkite išorinį kaitvietės žiedą.
 Ant kelių kaitviečių yra tamsi sritis.	Normalu, kad ant kelių kaitviečių yra tamsi sritis.	
Jutiklių laukai įkaista.	Per didelis prikaistuvis arba jis yra per arti valdiklių.	Jeigu galima, didelius prikaistuvius dėkite ant galinių kaitviečių.
Liečiant jutiklių laukus neskamba garso signalas.	Signalai yra išjungti.	Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Išsijungia  .	Veikia Automatinis išjungimas.	Išjunkite ir vėl įjunkite kaitlentę.
Išsijungia  .	Vaikų saugos įtaisas ar Užrakinimas funkcija veikia.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Išsijungia  ir skaičius.	Kaitlentėje aptikta klaida.	Kuriam laikui atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Atjunkite namo elektros skydinėje esantį saugiklį. Vėl jį įjunkite. Jeigu vėl rodoma  , kreipkitės į įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą.

7.2 Jeigu negalite rasti sprendimo...

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliootąjį techninio aptarnavimo centrą. Pateikite duomenis iš techninių duomenų lentelės. Taip pat nurodykite stiklo keramikos kaitlentės triženklį raidžių ir skaičių kodą (jis yra stiklo

paviršiaus kampe) ir užsidegusį klaidos pranešimą. Įsitikinkite, ar tinkamai naudojote kaitlentę. Jeigu ne, aptarnavimo centro ar atstovo apsilankymas bus apmokestintas, nepaisant garantinio laikotarpio. Nurodymai apie aptarnavimo centrą ir garantijos sąlygos pateiktos garantijos brošiūroje.

8. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

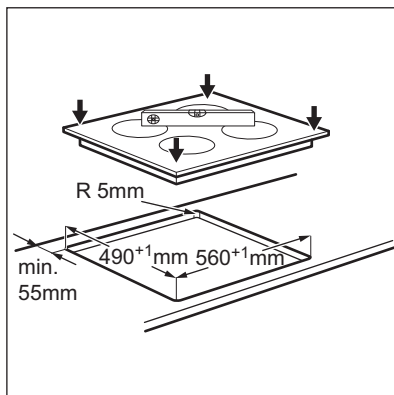
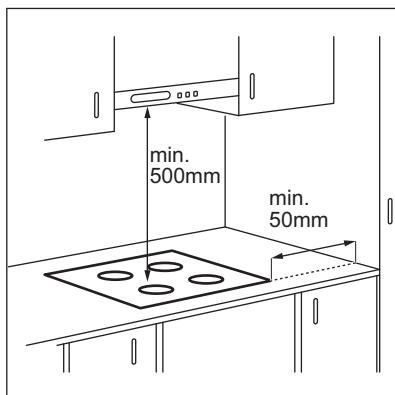
8.2 Integruojamos kaitlentės

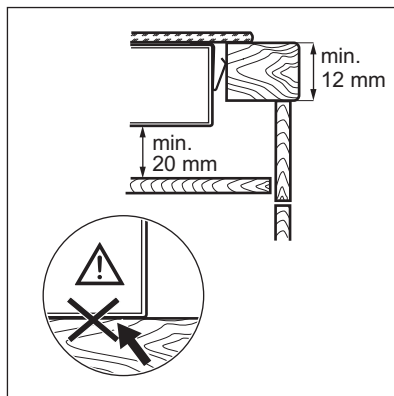
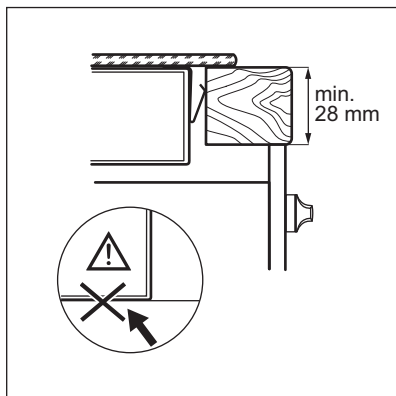
Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus

įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

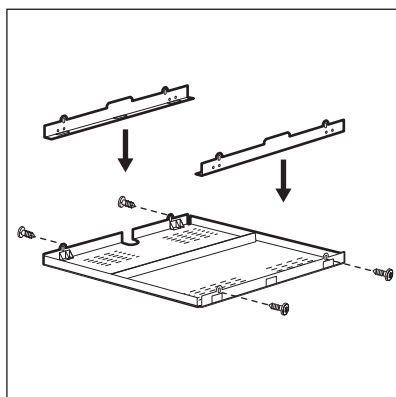
8.3 Prijungimo kabelis

- Kaitlentė pateikiama su elektros laidu.
- Apgadintą elektros kabelį pakeiskite šiuo (arba geresniu) elektros kabeliu: H05BB-F Tmax 90°C. Kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo centrą.





8.5 Apsauginė pertvara



Jeigu naudojate apsauginę pertvarą (papildomą priedą), apsauginės grindys tiesiai po kaitlente nereikalingos. Kai kuriose šalyse apsauginės pertvaros priedo gali būti neįmanoma įsigyti. Kreipkitės į savo vietinį tiekėją.



Jeigu kaitlentė įrengiama virš orkaitės, apsauginės pertvaros naudoti negalima.

9. TECHNINĖ INFORMACIJA

9.1 Techninių duomenų plokštelė

Modelis HK654070FB
Tipas 58 HAD 56 AO

Ser. Nr.
„AEG“

PNC 949 595 188 01
220–240 V 50–60 Hz
Pagaminta Vokietijoje
7.1 kW



9.2 Kaitviečių techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W)	Kaitvietės skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	800 / 1 600 / 2 300	120 / 175 / 210
Kairioji galinė	1 200	145
Dešinioji priekinė	1 200	145
Dešinioji galinė	1 500 / 2 400	170 / 265

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite

prikaistusius, kurių skersmuo ne didesnis nei kaitvietės skersmuo.

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

10.1 Informacija apie gaminį pagal ES 66/2014 direktyvą

Modelio identifikatorius	HK654070FB	
Kaitlentės tipas	Integruojama kaitlentė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Spinduliuojamas šildytuvas	
Apvalių kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Dešinioji priekinė	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Neapvalios kaitvietės ilgis (l) ir plotis (P)	Dešinioji galinė	l 17,0 cm P 26,5 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos („Ecelectric“ maisto gaminimas)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Dešinioji priekinė Dešinioji galinė	174,3 Wh/kg 196,8 Wh/kg 196,8 Wh/kg 182,6 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos („Ecelectric“ kaitlentė)	187,6 Wh/kg	

EN 60350-2. Būtiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitvietės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai

10.2 Energijos taupymas

Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite sutaupyti energijos.

- Uždėkite prikaistuvį ant kaitvietės, prieš ją įjungdami.
- Prikaistuvio dugnas ir kaitvietės turi būti vienodo dydžio.
- Uždėkite mažesnius prikaistus ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Kai šildote vandenį, įpilkite jo tik tiek, kiek reikia.
- Jeigu įmanoma, prikaistus uždenkite dangčiais.

- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

11. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

www.aeg.com/shop



867312438-A-442014

