47005VC **CS** SPORÁK NÁVOD K POUŽITÍ 2
UK ПЛИТА ІНСТРУКЦІЯ 32

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.

PŘÍSLUŠENSTVÍ A SPOTŘEBNÍ MATERIÁL

V e-shopu společnosti AEG naleznete vše, co potřebujte k udržování všech vašich spotřebičů AEG v perfektním stavu. Čeká na vás široká nabídka příslušenství navrženého a vyrobeného s ohledem na nejvyšší standardy kvality, které očekáváte: od speciálního kuchyňského vybavení po košíčky na příbory, od držáků na lahve po vaky na choulostivé prádlo…



Navštivte internetový obchod na
www.aeg.com/shop

OBSAH

4 Bezpečnostní informace
8 Popis spotřebiče
9 Před prvním použitím
10 Varná deska – Denní používání
11 Varná deska – Užitečné rady a tipy
12 Varná deska – Čištění a údržba
13 Trouba – Denní používání
14 Trouba - Funkce hodin
15 Trouba - Použití příslušenství
15 Trouba – Užitečné rady a tipy
24 Trouba – Čištění a údržba
28 Co dělat, když...
29 Instalace
30 Poznámky k ochraně životního prostředí

V tomto návodu pro uživatele se používají následující symboly:

⚠
Důležité informace týkající se Vaší bezpečnosti a informace o ochraně spotřebiče před poškozením.

ⓘ
Všeobecné informace a rady

Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny

⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Před instalací a použitím si pečlivě přečtěte tento návod:

- Abyste ochránili svoji bezpečnost i svůj majetek.
- Abyste chránili životní prostředí.
- Abyste spotřebič správně používali.

Tento návod k použití vždy uchovejte spolu se spotřebičem i při jeho případném stěhování nebo prodeji.
Výrobce nezodpovídá za škody způsobené nesprávnou instalací či chybným používáním spotřebiče.

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. Zabraňte, aby si děti hrály se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí udušení nebo zranění.
- Jsou-li dvířka spotřebiče otevřená, nebo je-li spotřebič v provozu, nedovolte, aby se k němu přibližovaly děti nebo zvířata. Hrozí nebezpečí úrazu nebo jiných trvalých následků.
- Pokud je spotřebič vybaven funkcí dětského zámku nebo blokování tlačítek, používejte ji. Zabráníte tak dětem a zvířatům v náhodném použití spotřebiče.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče. Hrozí nebezpečí úrazu nebo poškození spotřebiče.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.

Instalace

- Podmínky seřízení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na typovém štítku.
- Spotřebič smí instalovat a zapojovat pouze kvalifikovaný technik. Kontaktujte autorizované servisní středisko. Předejdete tak poškození zařízení nebo zranění osob.
- Zkontrolujte, zda se spotřebič při dopravě nepoškodil. Poškozený spotřebič nezapojujte. V případě nutnosti se obraťte na dodavatele.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly, nálepky a folie. Neodstraňujte typový štítek. Mohlo by dojít k porušení Záručních podmínek.
- Vždy dodržujte zákony, vyhlášky, směrnice nebo normy platné v zemi použití spotřebiče (bezpečnostní nebo recyklační směrnice, bezpečnostní normy pro elektrická nebo plynová zařízení atd.).
- Při stěhování spotřebiče buďte opatrní. Tento spotřebič je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice. Nezvedejte nebo netahejte spotřebič za madlo.
- Během instalace musí být spotřebič odpojený od elektrické sítě (pokud se toto týká jeho typu).

- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič neumísťujte na podstavec.

Připojení k elektrické síti

- Spotřebič smí instalovat a zapojovat pouze kvalifikovaný elektrikář. Kontaktujte autorizované servisní středisko. Předejdete tak poškození zařízení nebo zranění osob.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry vaší domácí elektrické sítě.
- Informace o napětí naleznete na typovém štítku.
- Je nutné instalovat 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.
- Části ochrany proti úrazu elektrickým proudem musejí být upevněny tak, aby je nešlo odstranit bez nástrojů.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku odolnou proti rázovému proudu.
- Po připojení spotřebiče k síťové zásuvce se kabely nesmí dotýkat horkých dvířek spotřebiče nebo být v jejich blízkosti.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Hrozí nebezpečí požáru.
- Dávejte pozor, abyste zástrčku a síťový kabel (je-li součástí vybavení) za spotřebičem neskřípli nebo jinak nepoškodili.
- Zkontrolujte, zda je síťová zásuvka po instalaci spotřebiče přístupná.
- Neodpojujte síťový kabel ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku (je-li jí spotřebič vybaven).
- Nevyměňujte ani neupravujte napájecí kabel. Kontaktujte servisní středisko.

Použití spotřebiče

- Spotřebič používejte pouze pro vaření v domácnosti. Nepoužívejte jej ke komerčním nebo průmyslovým účelům. Zabráníte tak fyzickým úrazům osob či poškození majetku.
- Při vaření spotřebič vždy sledujte.
- Pokud je zařízení v provozu, při otevření dvířek vždy stůjte v dostatečné vzdálenosti. Může dojít k uvolnění horké páry. Hrozí nebezpečí popálení.
- Nepoužívejte spotřebič, došlo-li k jeho kontaktu s vodou. Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Varná deska spotřebiče se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení. Na varnou desku nepokládejte kovové předměty jako např. příbory nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na vysokou teplotu.
- Vnitřek spotřebiče se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení. Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádob používejte rukavice.

- Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Vyvarujte se kontaktu s topnými tělesy. Děti bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Dvířka otvírejte velmi opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem. Hrozí nebezpečí požáru.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty, předměty nasáklé hořlavinami nebo spékavé předměty (například z plastu nebo hliníku). Hrozí nebezpečí výbuchu nebo požáru.
- Po každém použití nastavte varné zóny do polohy „vypnuto“.
- Nepoužívejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách. Mohlo by dojít k poškození nádoby a povrchu varné desky.
- Jestliže na varnou desku něco spadne, může se povrch poškodit.
- Nepokládejte horké nádoby do blízkosti ovládacího panelu, protože horko by mohlo spotřebič poškodit.
- Při vyjímání nebo vkládání příslušenství buďte opatrní, abyste nepoškodili smalt spotřebiče.
- Nádoby vyrobené z litiny, hliníkové slitiny nebo s poškozeným spodkem mohou při posunování po povrchu varnou desku poškrábat.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - nepokládejte žádné předměty přímo na dno spotřebiče ani jej nezakrývejte hliníkovou fólií;
  - nenalévejte horkou vodu přímo do spotřebiče;
  - po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Do oddílu pod troubou neukládejte žádné hořlavé materiály. Ukládejte zde pouze žáruvzdorné příslušenství (pokud tak činíte).
- Nezakrývejte vývody páry trouby. Nacházejí se na zadní straně horní desky (jsou-li u modelu).
- Na varnou desku nedávejte nic, co by se mohlo roztavit.
- Pokud je povrch popraskaný, odpojte spotřebič z elektrické sítě. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nepokládejte tepelně vodivé materiály (např. tenké kovové pletivo nebo metalické vodivé pláty) pod nádobí. Nadměrný odraz tepla by mohl poškodit varný povrch.
- Nepoužívejte spotřebič při výpadku proudu.

Čištění a údržba

- Před údržbou se ujistěte, že je spotřebič již chladný. Hrozí nebezpečí popálení. Mohlo by dojít k prasknutí skla.
- Spotřebič udržujte neustále v čistotě. Usazené tuky nebo zbytky jídla mohou způsobit požár.

- Pravidelným čištěním zabráníte zhoršení povrchového materiálu
- Z důvodu osobní bezpečnosti a ochrany majetku čistěte spotřebič pouze vodou a mýdlem. Nepoužívejte hořlavé prostředky nebo prostředky, které mohou způsobit korozi.
- K čistění spotřebiče nepoužívejte parní čisticí zařízení, vysokotlaká čisticí zařízení, ostré předměty, abrazivní čisticí prostředky, drsné houbičky ani odstraňovače skvrn.
- Použijete-li čistící sprej do trouby, řiďte se pokyny výrobce. Nikdy nestříkejte nic na topná tělesa nebo snímač termostatu (jsou-li u modelu).
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani kovové škrabky. Žáruvzdorný povrch vnitřní skleněné tabule může popraskat a následně se roztříštit.
- Pokud se poškodí skleněné tabule dvířek, zkřehnou a mohou prasknout. Je nutné je vyměnit. Kontaktujte servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.
- V tomto spotřebiči se používají speciální žárovky určené pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nelze je používat pro částečné nebo úplné osvětlení místnosti.
- Pokud je žárovku potřeba vyměnit, použijte pouze žárovku se stejným výkonem a speciálně určenou pro domácí spotřebiče.
- Před výměnou žárovky trouby odpojte spotřebič od elektrické sítě. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Nechte spotřebič vychladnout. Hrozí nebezpečí popálení.

Servisní středisko

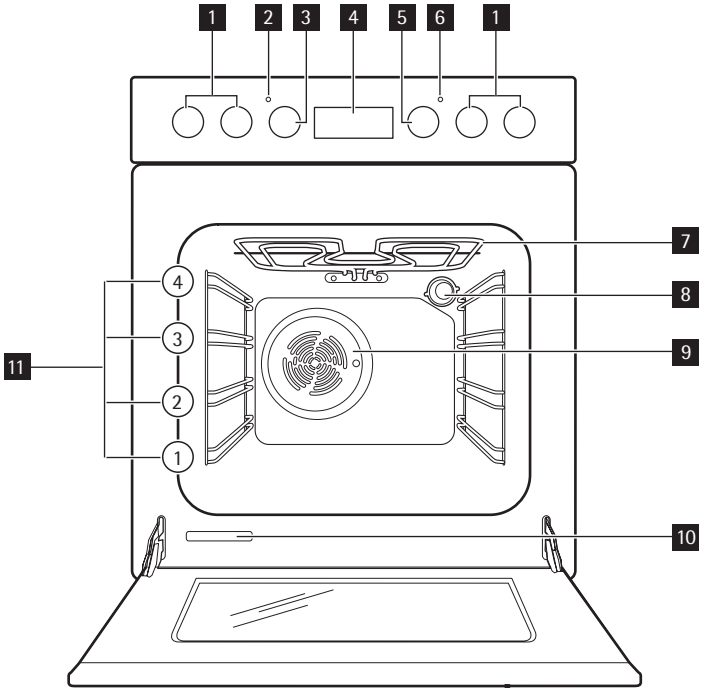
- Spotřebič může opravovat pouze kvalifikovaný technik. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

Likvidace spotřebiče

- Aby nedošlo k úrazu nebo vzniku škod:
  - Odpojte zařízení od elektrické sítě.
  - Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
  - Odstraňte dveřní západku. Zabráníte tak tomu, aby uvnitř spotřebiče uvízly děti nebo malá zvířata. Hrozí nebezpečí udušení.

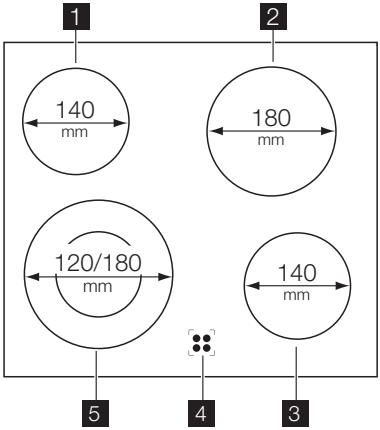
POPIS SPOTŘEBIČE

Celkový pohled



1 Ovladače trouby
2 Kontrolka teploty
3 Ovladač teploty
4 Elektronický programátor
5 Ovladač pro funkce trouby
6 Kontrolka napájení
7 Gril
8 Žárovka trouby
9 Ventilátor
10 Typový štítek
11 Polohy roštů

Uspořádání varné desky



1 Jednoduchá varná zóna 1200 W
2 Jednoduchá varná zóna 1800 W
3 Jednoduchá varná zóna 1200 W
4 Ukazatel zbytkového tepla (4 kontrolky)
5 Dvojitá varná zóna 1700 W/700 W

Příslušenství

- **Rošt trouby**
  Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Mělký plech na pečení**
  Na koláče a drobné pečivo.
- **Hluboký plech na pečení**
  Pro pečení moučníků a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Zásuvka**
  Zásuvka je umístěna pod troubou.

UPOZORNĚNÍ
Při provozu spotřebiče se může zásuvka velmi ohřát.

- **Volitelné vysunovací drážky**
  Zasunují se do nich rošty či plechy. Lze je objednat zvlášť.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

POZOR
Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.

První čištění

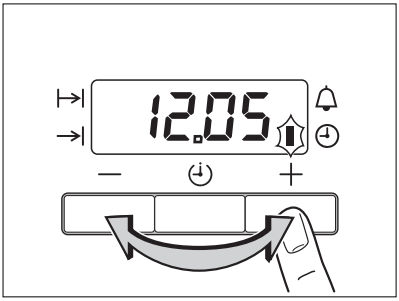
- Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

POZOR
Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Mohly by poškodit povrch. Řiďte se částí " Čištění a údržba".

Nastavení hodin

Trouba funguje jen v případě, že byl nastaven denní čas.

Po připojení trouby k síti nebo po výpadku elektrického proudu automaticky bliká kontrolka funkce Čas.
K nastavení aktuálního denního času použijte tlačítko " **+** " nebo " **-** ".
Asi po 5 vteřinách blikání přestane a zobrazí se nastavený denní čas.



Chcete-li čas změnit, nesmíte nastavit automatickou funkci (Délka |→| nebo Konec →|) současně.

Předehřátí

1. Nastavte funkci ⎓ a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně jedné hodiny.
3. Nastavte funkci ▭ a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně deseti minut.
5. Nastavte funkci ⊛ a maximální teplotu.
6. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně deseti minut.

Tímto se spálí jakékoliv usazeniny ve spotřebiči. Příslušenství může být víc horké než obvykle. Když spotřebič předehříváte poprvé, může vydávat zápach nebo kouř. To je normální jev. Zajistěte dostatečné proudění vzduchu.

VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Nastavení teploty

Ovladač	Funkce
0	Poloha Vypnuto
1-9	Nastavení teploty (1 = nejnižší; 9 = nejvyšší)

1. Otočte ovladačem na požadovanou teplotu.
2. Vaření ukončíte nastavením ovladače na "0".

Použití dvojité varné zóny

UPOZORNĚNÍ
Oválnou/dvojitou varnou zónu zapnete otočením ovladače dvojité varné zóny doprava (neotočte jím však za polohu stop).

1. Otočte ovladačem doprava – do polohy „12“.
2. Pomalu otáčejte ovladačem na symbol ⦿ , dokud neuslyšíte cvaknutí.
   V tuto chvíli jsou zapnuté obě varné zóny.
3. Potřebnou teplotu nastavíte dle pokynů v části „Nastavení teploty“.

Ukazatel zbytkového tepla

Kontrolka zbytkového tepla se rozsvítí, když je varná zóna horká.

UPOZORNĚNÍ
Nebezpečí popálení zbytkovým teplem!

VARNÁ DESKA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY

Nádoby

- Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.
- Nádoby ze smaltované oceli nebo s hliníkovým či měděným spodkem mohou na povrchu sklokeramické desky zanechávat barevné skvrny.

Úspora energie

- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Nádobu postavte na varnou zónu, a teprve potom ji zapněte.
- Varnou zónu vypněte několik minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.
- Dno nádoby musí být stejně velké jako příslušná varná zóna.

Příklady použití varné desky

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas	Tipy
0	Poloha Vypnuto		
1	Udržení teploty uvařeného jídla	Podle potřeby	Zakryjte
1-2	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny	5-25 min	Občas zamíchejte
1-2	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce	10-40 min	Vařte s pokličkou

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas	Tipy
2-3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel	25-50 min	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během vaření občas zamíchejte
3-4	Podušení zeleniny, ryb, masa	20-45 min	Přidejte několik lžiček tekutiny
4-5	Vaření brambor v páře	20-60 min	Použijte max. ¼ l vody pro 750 g brambor
4-5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek	60-150 min	Až 3 l vody a přísady
6-7	Šetrné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih	Podle potřeby	Uprostřed smažení obraťte
7-8	Prudké smažení, pečenou bramborovou kaši, silné řízky, steaky	5-15 min	Uprostřed smažení obraťte
9	Vaření velkého množství vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků		

VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Nebezpečí popálení zbytkovým teplem!
Nechte spotřebič vychladnout.

Spotřebič čistěte po každém použití.
Používejte vždy nádoby s čistým dnem.

Škrábance nebo tmavé skvrny na sklokeramické desce nemají vliv na její funkci.

Odstranění nečistot:

1. – **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může spotřebič poškodit. Použijte speciální škrabku na sklo. Škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
   – **Po dostatečném vychladnutí spotřebiče odstraňte:** skvrny od vodního kamene, vodových kroužků, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Použijte speciální čisticí prostředek na sklokeramiku nebo nerezovou ocel.
2. Vyčistěte spotřebič vlhkým hadříkem s malým množstvím čisticího prostředku.
3. Nakonec **spotřebič otřete do sucha čistým hadříkem.**

TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
   Když je spotřebič v provozu, svítí kontrolka napájení.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
   Kontrolka teploty se rozsvítí, když se zvyšuje teplota uvnitř spotřebiče.
3. Pokud chcete spotřebič vypnout, otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

Bezpečnostní termostat

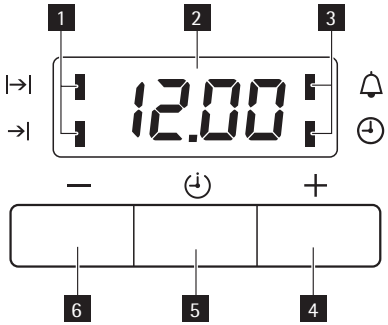
Trouba je vybavena bezpečnostním termostatem, který v případě nutnosti přeruší dodávku proudu, aby při nesprávném použití trouby nebo vadném dílu nedošlo k nadměrnému přehřátí trouby. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

Funkce trouby

Funkce trouby		Použití
0	Poloha VYPNUTO	Spotřebič je vypnutý.
	Světlo	K osvětlení vnitřku trouby.
	Tradiční Pečení	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Dolní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou a k zavařování potravin.
	Intenzivní horkovzdušné pečení	K pečení jídla na maximálně dvou úrovních současně.
	Horký vzduch	K pečení jídla na maximálně třech úrovních současně. Vhodné také pro sušení potravin.
	Rozšířené grilování	Grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání topinek. Maximální teplota při této funkci je 210 °C.
	Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže na jedné úrovni. Také k zapékání a vytvoření zlatohnědé barvy jídla. Maximální teplota při této funkci je 210 °C.
	Funkce Pizza	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavější spodek, na jedné úrovni.
	Rozmrazování	K rozmrazování potravin.

TROUBA - FUNKCE HODIN

Displej



1 Kontrolky funkcí
2 Displej časovače
3 Kontrolky funkcí
4 Tlačítko „ **+**"
5 Tlačítko volby
6 Tlačítko " **-**"

Funkce hodin		Použití
⏲	Denní čas	Ukazují čas. Nastavení, změna nebo kontrola času.
🔔	Minutka	Odpočítávání času. Po uplynutí nastaveného času zazní signál. **Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.**
|→|	Délka	Nastavení délky zapnutí trouby.
→|	Konec	Nastavení času vypnutí funkce trouby.

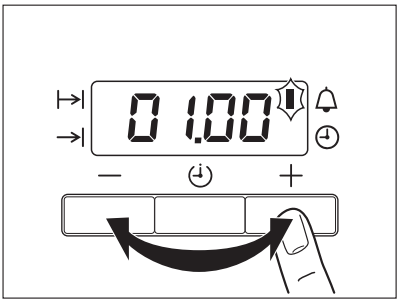
Funkce Délka \|→\| a Konec →\| lze použít současně pro naprogramování automatického zapnutí a pozdějšího vypnutí trouby. V tomto případě nejprve nastavte funkci Délka \|→\| , pak Konec →\| .

Nastavení funkcí hodin

1. Opakovaně stiskněte tlačítko voliče, až začne blikat kontrolka požadované funkce.
2. K nastavení času pro Minutku 🔔 , Délku \|→\| nebo Konec →\| použijte tlačítko " **+** " nebo " **-** ".

   Rozsvítí se příslušná kontrolka.

   Po uplynutí času začne kontrolka funkce blikat a na 2 minuty zazní zvukový signál.



U zapnutých funkcí Délka \|→\| a Konec →\| se trouba vypne automaticky.

3. Zvukový signál vypnete stiskem jakéhokoli tlačítka.

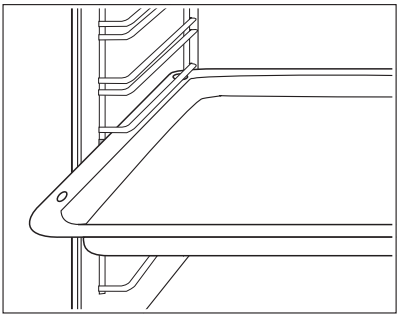
Zrušení funkcí hodin

1. Opakovaně stiskněte tlačítko voliče, až začne blikat kontrolka požadované funkce.
2. Stiskněte a podržte tlačítko " - ".
   Za několik vteřin se funkce hodin vypne.

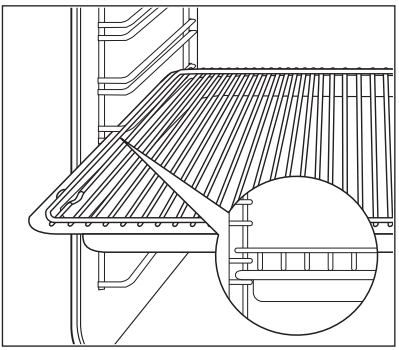
TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložení příslušenství trouby

Zásuvné příslušenství zasunujte tak, aby prohlubně byly vzadu v troubě a směřovaly dolů. Zasuňte příslušenství do drážek na jedné z úrovní trouby.



Společné zasunutí roštu a hlubokého plechu na pečení masa
Rošt položte na hluboký plech na pečení. Zasuňte hluboký plech na pečení do drážek na jedné z úrovní trouby.



TROUBA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY

POZOR
Při pečení koláčů s vysokým obsahem vody použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou způsobit trvalé skvrny na smaltu trouby.

- Trouba má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů v troubě se počítají zdola.
- Můžete péct různá jídla současně na dvou úrovních trouby. Zasuňte rošty do úrovně 1 a 3.
- V troubě nebo na skle dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek trouby během pečení vždy odstupte. Abyste kondenzaci snížili, troubu vždy před pečením na 10 minut předehřejte.

- Po každém použití trouby setřete vlhkost.
- Při pečení na dno trouby nestavte žádné předměty a žádnou část trouby nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smaltový povrch.

Pečení moučníků

- Před pečením nechte troubu přibližně 10 minut předehřát.
- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Pečení masa a ryb

- Nepečte maso o hmotnosti nižší než 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.
- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

Doby pečení

Doba pečení záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.
Nejprve sledujte v nové troubě průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najděte nejlepší nastavení (tepelný výkon, dobu pečení, apod.) pro dané nádobí, recepty a množství.

Klasické pečení

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Pruhy těsta	250	smaltovaný	3	-	150	25-30
Plochý koláč	1000	smaltovaný	2	10	160-170	30-35
Kynutý koláč s jablky	2000	smaltovaný	3	-	170-190	40-50
Jablečný koláč	1200+1200	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Malé moučníky	500	smaltovaný	2	10	160-180	25-30
Piškotová buchta bez tuku	350	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm)	1	10	160-170	25-30

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Koblihy	1500	smaltovaný	2	-	160-170	45-55 [1]
Celé kuře	1350	rošt v poloze 2, hluboký plech na pečení masa v poloze 1	2	-	200-220	60-70
Půlka kuřete	1300	rošt v poloze 3, hluboký plech na pečení masa v poloze 1	3	-	190-210	30-35
Vepřová kotleta	600	rošt v poloze 3, hluboký plech na pečení masa v poloze 1	3	-	190-210	30-35
Dortový korpus	800	smaltovaný	2	20	230-250	10-15
Plněné kynuté koláče	1200	smaltovaný	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	smaltovaný	2	10-15	200-220	30-40
Tvarohový koláč	2600	smaltovaný	2	-	170-190	60-70
Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta	1900	smaltovaný	1	10-15	200-220	30-40
Jemná bábovka	2400	smaltovaný	2	10-15	170-180	55-65 [2]
Slaný lotrinský koláč	1000	1 kruhový plech (průměr: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Venkovský chléb	750+750	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	1	18 [3]	180-200	60-70

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Rumunský piškot	600+600	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Rumunský piškot - tradiční	600+600	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Sladké pečivo	800	smaltovaný	2	10-15	200-210	10-15
Roláda	500	smaltovaný	1	10	150-170	15-20
Pusinky	400	smaltovaný	2	-	100-120	40-50
Koláč s drobenkou	1500	smaltovaný	3	10-15	180-190	25-35
Piškotová buchta	600	smaltovaný	3	10	160-170	25-35
Máslový koláč	600	smaltovaný	2	10	180-200	20-25

1) Po vypnutí spotřebiče ponechte koblihy v troubě dalších 7 minut.
2) Po vypnutí spotřebiče ponechte bábovku v troubě dalších 10 minut.
3) Nastavte teplotu 250 °C pro předehřátí trouby.

Horkovzdušné pečení

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Pruhy těsta	250	smaltovaný	3	10	140-150	20-30
Pruhy těsta	250 + 250	smaltovaný	1/3	10	140-150	25-30
Pruhy těsta	250 + 250 + 250	smaltovaný	1/2/3	10	150-160	30-40
Plochý koláč	500	smaltovaný	2	10	150-160	30-35
Plochý koláč	500 + 500	smaltovaný	1/3	10	150-160	35-45
Plochý koláč	500 + 500 + 500	smaltovaný	1/2/4 [1)]	10	155-165	40-50
Kynutý koláč s jablky	2000	smaltovaný	3	-	170-180	40-50

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Jablečný koláč	1200 + 1200	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Malé moučníky	500	smaltovaný	2	10	150-160	20-30
Malé moučníky	500 + 500	smaltovaný	1/3	10	150-160	30-40
Malé moučníky	500 + 500 + 500	smaltovaný	1/2/4 [1)]	10	150-160	35-45
Piškotová buchta bez tuku	350	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Koblihy	1200	smaltovaný	2	-	150-160	30-35 [2)]
Celé kuře	1300	rošt v poloze 2, hluboký plech na pečení masa v poloze 1	2	-	170-180	40-50
Vepřová pečeně	800	rošt v poloze 2, hluboký plech na pečení masa v poloze 1	2	-	170-180	45-50
Plněné kynuté koláče	1200	smaltovaný	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	smaltovaný	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	smaltovaný	2	-	190-200	25-35
Tvarohový koláč	2600	smaltovaný	1	-	160-170	40-50
Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta	1900	smaltovaný	2	10-15	180-200	30-40
Jemná bábovka	2400	smaltovaný	2	10	150-160	35-40 [2)]

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Slaný lotrinský koláč	1000	1 kruhový plech (průměr: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Venkovský chléb	750+750	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	1	15-20 3)	160-170	40-50
Rumunský piškot	600+600	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Rumunský piškot - tradiční	600+600	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Sladké pečivo	800	smaltovaný	3	15	180-200	10-15
Sladké pečivo	800 + 800	smaltovaný	1/3	15	180-200	15-20
Roláda	500	smaltovaný	3	10	150-160	15-25
Pusinky	400	smaltovaný	2	-	110-120	30-40
Pusinky	400 + 400	smaltovaný	1/3	-	110-120	45-55
Pusinky	400 + 400 + 400	smaltovaný	1/2/4 1)	-	115-125	55-65
Koláč s drobenkou	1500	smaltovaný	3	-	160-170	25-35
Piškotová buchta	600	smaltovaný	2	10	150-160	25-35
Máslový koláč	600 + 600	smaltovaný	1/3	10	160-170	25-35

1) Poté, co je hotový koláč v poloze 4, jej vyndejte na jeho místo přesuňte koláč z polohy 1. Pečte dalších deset minut.
2) Po vypnutí spotřebiče ponechte koblihy v troubě dalších 7 minut.
3) Nastavte teplotu 250 °C pro předehřátí trouby.

Horkovzdušné pečení

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Pruhy těsta	250	smaltovaný	3	10	150-160	20-30
Pruhy těsta	250 + 250	smaltovaný	1/3	10	140-150	25-30
Pruhy těsta	250 + 250 + 250	smaltovaný	1/2/4	10	150-160	30-35
Plochý koláč	1000	smaltovaný	2	10	150-160	30-40
Plochý koláč	1000 + 1000	smaltovaný	1/3	10	140-150	45-55
Plochý koláč	1000 + 1000 + 1000	smaltovaný	1 /2/ 4	10	140-150	55-65
Kynutý koláč s jablky	2000	smaltovaný	3	10	170-180	40-50
Jablečný koláč	1200 + 1200	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	2/3	10	170-180	50-60
Malé moučníky	500	smaltovaný	3	10	140-150	30-35
Malé moučníky	500 + 500	smaltovaný	1/3	10	140-150	25-30
Malé moučníky	500 + 500 + 500	smaltovaný	1/2/4	10	150-160	25-30
Piškotová buchta bez tuku	350	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm)	3	10	150-160	30-40
Koblihy	1200	smaltovaný	3	-	150-160	40-50[1)]
Celé kuře	1400	rošt v poloze 2, hluboký plech na pečení masa v poloze 1	2	-	170-190	50-60
Vepřová kotleta	600	rošt v poloze 3, hluboký plech na pečení masa v poloze 1	3	-	180-200	30-40
Dortový korpus	800	smaltovaný	2	15	230-250	10-15
Plněné kynuté koláče	1200	smaltovaný	3	20-30	160-170	20-30
Pizza	1000 + 1000	smaltovaný	1/3	-	180-200	50-60
Tvarohový koláč	2600	smaltovaný	2	-	150-170	60-70

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta	1900	smaltovaný	3	15	180-200	30-40
Jemná bábovka	2400	smaltovaný	3	10	150-170	50-60[2)]
Slaný lotrinský koláč	1000	1 kruhový plech (průměr: 26 cm)	2	15	210-230	35-45
Venkovský chléb	750+750	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	3	15[3)]	180-190	50-60
Rumunský piškot	600+600	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 25 cm)	2/2	10	150-170	40-50
Rumunský piškot – tradiční	600+600	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Sladké pečivo	800	smaltovaný	3	10	180-200	10-15
Sladké pečivo	800 + 800	smaltovaný	1/3	10	180-200	15-20
Roláda	500	smaltovaný	3	10	150-170	10-15
Pusinky	400	smaltovaný	2	-	100-120	50-60
Pusinky	400 + 400	smaltovaný	1/3	-	100-120	55-65
Pusinky	400 + 400 + 400	smaltovaný	1/2/4	-	115-125	65-75
Koláč s drobenkou	1500	smaltovaný	2	10	170-180	20-30
Piškotová buchta	600	smaltovaný	2	10	150-170	20-30
Máslový koláč	600 + 600	smaltovaný	1/3	10	150-170	20-30

1) Po vypnutí spotřebiče ponechte koblihy v troubě dalších 7 minut.
2) Po vypnutí spotřebiče ponechte koblihy v troubě dalších 10 minut.
3) Nastavte teplotu 230 °C pro předehřátí trouby.

Rozšířené grilování

Jídlo	Váha (g)	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Topinky	500	3	4	250	2-4
Půlka kuřete	1200	2	-	230	30+30
Hovězí biftek	1000	3	10	250	15+15
Vepřová kotleta	500	3	-	230	25+25

Turbo gril

Jídlo	Váha (g)	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Topinky	500	3	10	230	3-5
Půlka kuřete	1200	2	-	200	25+25
Vepřová kotleta	500	2	-	230	20+20

Funkce Pizza

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Jablečný koláč	1200 + 1200	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	2/2	-	170-180	50-60
Celé kuře	1400		2	-	165-175	55-65
Půlka kuřete	1350		2	-	165-175	30-35
Pizza	1000 + 1000	smaltovaný, hliníkový	1/2[1)]	-	180-200	30
Pizza	1000	smaltovaný	2	-	190-200	25-35
Slaný lotrinský koláč	1000		2	10-15	210-220	20-30

1) Po 20 minutách zaměňte polohu obou plechů.

Varování ohledně akrylamidů

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při smažení jídel dohněda (zejména u škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

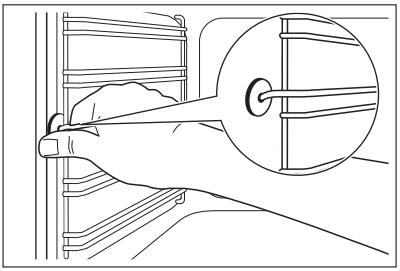
UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se snadněji odstraní a nepřipečou se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Všechno příslušenství trouby vyčistěte po každém použití (měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku) a nechte ho vyschnout.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

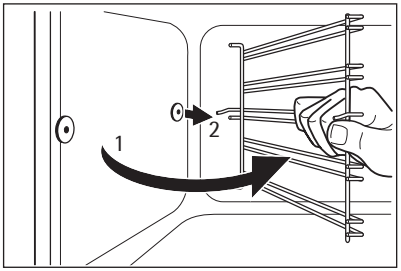
Drážky na rošty

Odstranění drážek na rošty

1. Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



2. Odtáhněte zadní část drážek od stěny trouby a vytáhněte je z trouby.



Instalace drážek na zasunutí roštů

Drážky instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Důležité! Zakulacené konce drážek musejí směřovat dopředu!

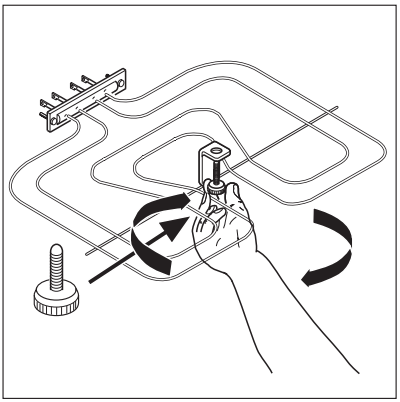
Strop trouby

Topnou spirálu grilu na stropě trouby můžete sklopit a strop pak snadno umýt.

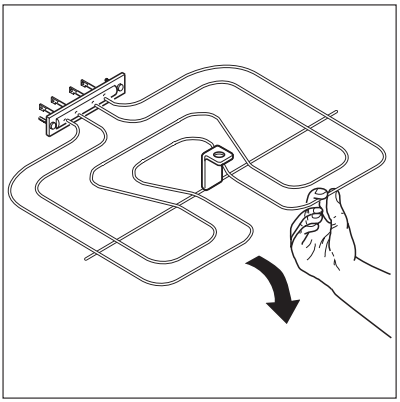
UPOZORNĚNÍ
Před sklopením topné spirály grilu spotřebič vypněte. Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl.
Hrozí nebezpečí popálení!

Sklopení topné spirály

1. Vyšroubujte matici, kterou je připevněna topná spirála grilu. Při prvním uvolňování použijte šroubovák.



2. Opatrně gril sklopte, abyste získali přístup ke stropu trouby.
3. Strop trouby vyčistěte vhodným čisticím prostředkem a utřete dosucha.
4. Nyní můžete vyčistit strop trouby.



Nasazení topné spirály

1. Opatrně přiklopte topnou spirálu grilu na místo a pevně přišroubujte připevňovací matici.

Topnou spirálu umístěte správně po obou stranách na držáky na vnitřní stěně trouby.

UPOZORNĚNÍ
Přídržná matice topné spirály grilu musí být řádně dotažena, aby při používání nevypadla.

Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby se skládají ze dvou za sebou umístěných skleněných panelů. Čištění si usnadníte, vysadíte-li dvířka trouby.

UPOZORNĚNÍ
Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněný panel u nasazených dvířek, mohou se dvířka trouby náhle zavřít.

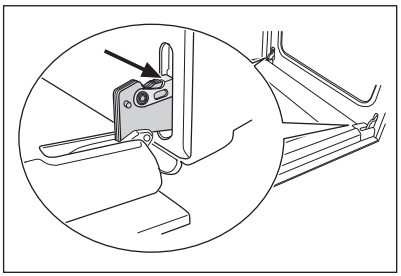
UPOZORNĚNÍ
Před čištěním skleněných panelů zkontrolujte, zda už vychladly. Sklo by totiž mohlo prasknout.

UPOZORNĚNÍ

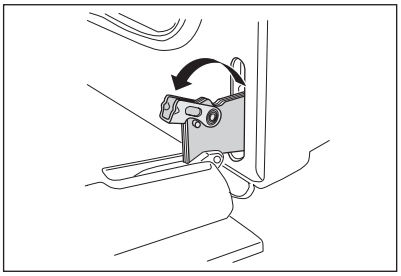
Jestliže jsou skleněné panely poškozené nebo poškrábané, sklo je pak křehké a může prasknout. Skleněné panely je pak nutné vyměnit. Další informace získáte v místním autorizovaném servisním středisku.

Vysazení dvířek trouby a skleněného panelu

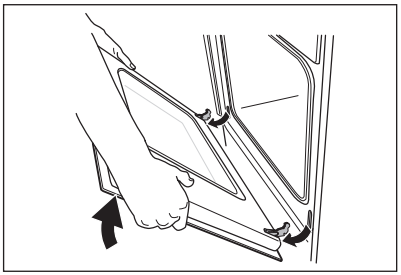
1. Dvířka zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.

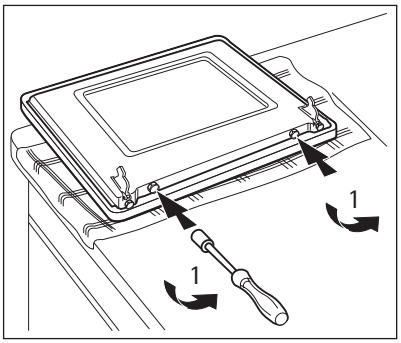


3. Zavřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



4. Položte je na pevnou plochu chráněnou měkkou látkou.

   Pomocí šroubováku odšroubujte dva šrouby ze spodního okraje dvířek.



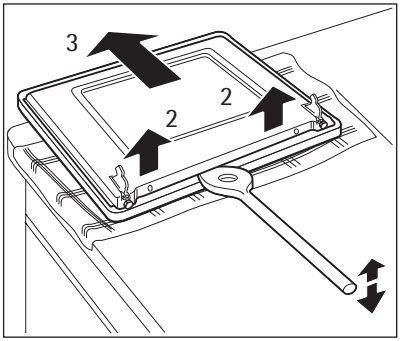
⚠ Šrouby nepovolujte.

5. Vnitřní dvířka otevřete dřevěnou nebo plastovou kuchyňskou stěrkou nebo podobným nástrojem.

   Podržte vnější dvířka a zatlačte vnitřní dvířka směrem k hornímu okraji dvířek.

6. Zdvihněte vnitřní dvířka.

7. Vyčistěte vnitřní stranu dvířek.



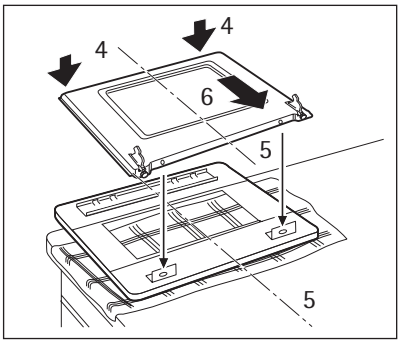
Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Dobře ji osušte.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

Skleněný panel omývejte pouze saponátovou vodou. Abrazivní čisticí prostředky, odstraňovače skvrn a ostré předměty (např. nože nebo škrabky) mohou sklo poškodit.

Nasazení dvířek trouby a skleněného panelu

Po vyčištění dvířka trouby nasaďte zpět. Proveďte stejný postup v obráceném pořadí.



Vyjmutí zásuvky

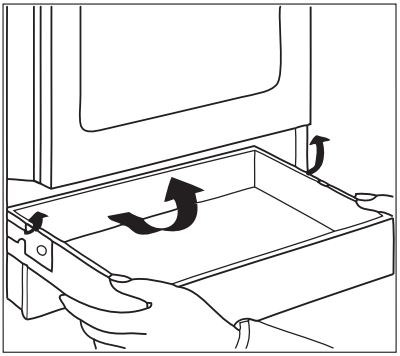
Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

Vyjmutí zásuvky

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.
2. Pomalu zásuvku zdvihněte.
3. Zásuvku zcela vytáhněte.

Vložení zásuvky

Zásuvku vložíte stejným postupem jako výše, ale v opačném pořadí.



UPOZORNĚNÍ

V zásuvce neskladujte hořlavé věci a materiály (jako např. čisticí prostředky, plastové sáčky, textilní chňapky, papír nebo čisticí spreje). Při použití trouby se může zásuvka značně zahřát. Hrozí nebezpečí požáru.

Žárovka trouby

UPOZORNĚNÍ

Pozor! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte troubu.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce, nebo vypněte jistič.

Na dno trouby položte nějakou látku k ochraně žárovky i skleněného krytu.

1. Skleněným krytem otočte směrem doleva a odejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasaďte skleněný kryt.

CO DĚLAT, KDYŽ...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varná deska nefunguje	Není nastavený tepelný výkon	Nastavte tepelný výkon
Trouba nehřeje	Trouba není zapnutá	Zapněte troubu
Trouba nehřeje	Hodiny nejsou nastavené	Nastavte hodiny
Trouba nehřeje	Nejsou provedena nutná nastavení	Zkontrolujte nastavení
Trouba nehřeje	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce	Zkontrolujte pojistku (jistič). Jestliže pojistka (jistič) vypadne vícekrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.

Problém	Možná příčina	Řešení
Žárovka trouby nesvítí	Žárovka trouby je vadná	Vyměňte žárovku trouby
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15—20 minut.
Na displeji se objeví „12.00“	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu	Nastavte znovu čas
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu a není tedy horká.	Jestliže varná zóna musí být horká, obraťte se na místní servis.

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo na místní servisní středisko.
Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

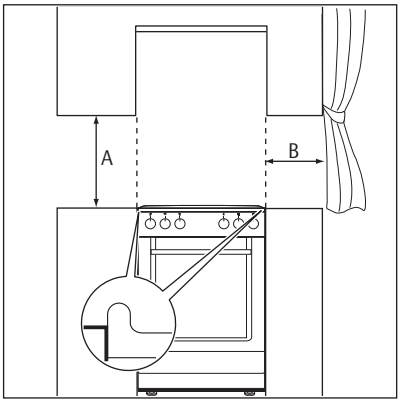
INSTALACE

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Umístění spotřebiče

Tento volně stojící spotřebič můžete umístit s kuchyňskou skříňkou po jedné nebo po obou stranách nebo v rohu.

Minimální vzdálenosti



Rozměry	mm
A	690

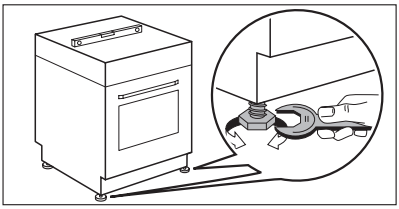
Rozměry	mm
B	150

Spotřebič třídy 2, podtřídy 1 a třídy 1.

Rozměry	
Výška	858 mm
Šířka	500 mm
Hloubka	600 mm
Celkový elektrický výkon	8935 W
Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

Vyrovnání

Pomocí nastavitelných nožiček na spodku spotřebiče nastavte výšku horní varné plochy do stejné úrovně s ostatními povrchy

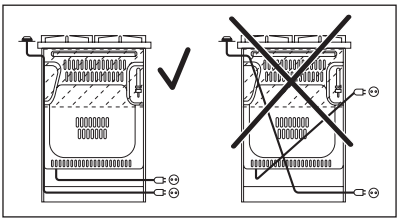


Elektrická instalace

Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitole „Bezpečnostní informace“.

Spotřebič se dodává bez zástrčky a spojovacího kabelu.
Vhodný typ kabelů: H05 RR-F s příslušným průřezem.

Napájecí kabel se nesmí dotýkat části spotřebiče zobrazené na obrázku.



POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u

příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.



Obalové materiály
Obalový materiál neškodí životnímu prostředí a je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako PE, PS apod. Zlikvidujte prosím veškerý obalový materiál ve vhodném kontejneru ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.

ДЛЯ ВІДМІННОГО РЕЗУЛЬТАТУ

Дякуємо, що обрали цей прилад AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим - ці властивості, які можна й не знайти в звичайних приладах. Будь ласка, приділіть декілька хвилин, аби прочитати, як отримати найкраще від цього приладу.

ПРИЛАДДЯ І ВИТРАТНІ МАТЕРІАЛИ

В інтернет-магазині AEG ви знайдете усе необхідне, для того, аби усі ваші прилади AEG виглядали бездоганно і відмінно працювали. Також тут представлений широкий асортимент приладдя, розробленого та створеного за найвищими стандартами якості, - від спеціального посуду до кошиків для столових приборів, від тримачів для пляшок до мішків для прання делікатної білизни…



Відвідайте інтернет-магазин на сайті
www.aeg.com/shop

ЗМІСТ

34 Інформація з техніки безпеки
38 Опис виробу
40 Перед першим користуванням
41 Варильна поверхня — щоденне користування
41 Варильна поверхня — корисні поради
43 Варильна поверхня — догляд та чищення
43 Духовка — щоденне користування
44 Духова шафа - Функції годинника
46 Духова шафа - Використання приладдя
46 Духовка — корисні поради
57 Духовка — догляд та чищення
61 Що робити, коли ...
62 Установка
63 Охорона довкілля

У цій інструкції застосовуються такі символи:

⚠
Важлива інформація, що стосується вашої особистої безпеки, та інформація про те, як уникнути пошкодження приладу.

ⓘ
Загальна інформація та рекомендації

Екологічна інформація

Може змінитися без оповіщення

⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед встановленням та експлуатацією приладу уважно прочитайте цю інструкцію, щоб забезпечити:

- вашу особисту безпеку та безпеку вашого майна;
- захист навколишнього середовища;
- правильну роботу приладу.

Завжди зберігайте цю інструкцію разом із приладом, навіть якщо ви продаєте його або переїжджаєте в інше місце.
Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію.

Безпека дітей і вразливих осіб

- Цим приладом можуть користуватися діти, старші 8 років, та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями чи особи, які не мають відповідного досвіду та знань, лише якщо вони перебуватимуть під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних із цим ризиків. Діти не повинні гратись із цим приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці. Існує ризик задушення або отримання травм.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу, коли він працює або коли його дверцята відчинені. Існує ризик травмування, у тому числі з серйозними тривалими наслідками.
- Якщо у приладі передбачено функцію захисту від доступу дітей або функцію блокування кнопок, увімкніть її. Це не дозволить дітям і домашнім тваринам випадково задіяти елементи керування приладом.

Загальні правила безпеки

- Не змінюйте технічні характеристики приладу. Існує ризик отримання травм та пошкодження приладу.
- Не залишайте прилад без нагляду під час його експлуатації.
- Вимикайте прилад після кожного використання.

Установка

- Дані для налаштування приладу зазначені на етикетці (або на табличці з технічними даними).
- Встановлення та підключення приладу може здійснювати лише кваліфікований фахівець. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить уникнути травмування та пошкодження майна.
- Переконайтеся, що прилад не пошкодився під час транспортування. Не підключайте пошкоджений прилад. Якщо необхідно, зверніться до постачальника.
- Перед використанням приладу зніміть із нього всі пакувальні матеріали, наклейки та захисні плівки. Не знімайте табличку з технічними даними. Це може призвести до втрати гарантії.

- Неухильно дотримуйтеся законів, розпоряджень, директив та норм, що діють у країні, де ви користуєтеся приладом (правила техніки безпеки, положення про повторну переробку, правила безпечного користування електричними й газовими приладами тощо).
- Будьте обережні, переміщуючи прилад. Прилад важкий. Обов'язково одягайте захисні рукавички. Не тягніть прилад за ручку.
- Подбайте про те, щоб під час встановлення прилад був від'єднаний від джерела живлення (при підключенні за допомогою вилки).
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Не встановлюйте прилад на основу.

Підключення до електромережі

- Встановлення приладу та його підключення до електромережі може здійснюватися лише кваліфікованим електриком. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить запобігти пошкодженню майна та отриманню травм.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що параметри енергоспоживання на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі у вашій оселі.
- Інформацію щодо напруги вказано на табличці з технічними даними.
- Необхідно мати належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.
- Електричне під'єднання повинно передбачати наявність ізолюючого приладу для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою повинен становити не менше 3 мм.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Підключаючи електричний прилад до розетки, подбайте про те, щоб кабелі не торкалися гарячих дверцят приладу і не знаходилися надто близько до них.
- Не використовуйте розгалужувачі, розподільники й подовжувачі. Існує ризик виникнення пожежі.
- Стежте за тим, щоб штепсельна вилка (при підключенні через розетку) та шнур живлення, що знаходиться за машиною, не перегиналися та не зазнавали пошкоджень.
- Переконайтеся, що після встановлення приладу є вільний доступ до місця підключення до мережі.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від мережі. Завжди тягніть за вилку (при підключенні за допомогою вилки).
- Не замінюйте кабель живлення. Зверніться у сервісний центр.

Використання

- Користуйтеся приладом тільки для готування їжі вдома. Не використовуйте його у комерційних чи виробничих цілях. Це необхідно, щоб запобігти травмуванню людей та пошкодженню майна.
- Завжди наглядайте за приладом під час його роботи.
- Ставайте подалі, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого пару. Існує ризик отримання опіків.
- Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою. Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або для зберігання речей.
- Варильна поверхня приладу під час роботи нагрівається. Існує ризик отримання опіків. Не кладіть на варильну поверхню металеві предмети, наприклад столові прибори чи кришки від каструль, оскільки вони можуть нагрітися.
- Під час роботи приладу його камера нагрівається. Існує ризик отримання опіків. Вставляючи і виймаючи посуд чи приладдя, одягайте рукавиці.
- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся нагрівних елементів. Не підпускайте до приладу малих дітей без нагляду.
- Відкривайте дверцята обережно. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря. Існує ризик виникнення пожежі.
- При відкриванні дверцят слідкуйте, аби поблизу не було джерел іскріння або відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини, предмети, змочені в займистих речовинах, та легкоплавкі предмети (з пластмаси або алюмінію) всередину приладу, поряд з ним або на нього. Це може призвести до вибуху чи пожежі.
- Після кожного використання вимикайте конфорки.
- Не користуйтеся зонами нагрівання, якщо на них відсутній кухонний посуд, або розміщено порожній посуд.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли з нього повністю випаровувалася рідина. Це може призвести до пошкодження посуду та варильної поверхні.
- Якщо певні предмети чи посуд впадуть на варильну поверхню, вона може зазнати пошкоджень.
- Не кладіть гарячий посуд біля панелі керування, оскільки це може призвести до пошкодження приладу.
- Будьте обережні, коли ставите чи виймаєте приладдя, щоб запобігти пошкодженню емалевого покриття приладу.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінієвого литва або з пошкодженим дном може подряпати варильну поверхню під час його пересування.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу.
- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
  - не ставте предмети безпосередньо на дно приладу і не застеляйте дно алюмінієвою фольгою;
  - не ставте гарячу воду прямо у прилад;

– після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.

- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Не кладіть займисті матеріали у відділення під духовою шафою. Використовуйте його лише для зберігання жаростійкого приладдя (якщо передбачено).
- Не закривайте паровивідні отвори. Вони знаходяться на задній стороні верхньої поверхні (якщо передбачено).
- Не ставте на варильну поверхню нічого, що може розплавитися.
- Якщо на поверхні є тріщини, відключіть прилад від електромережі. Існує ризик електричного удару.
- Не підкладайте матеріали, які проводять тепло (наприклад, тонкі металеві сітки або металеві провідники тепла), під посуд. Надмірне відбиття тепла може пошкодити скляну варильну поверхню.
- Не використовуйте прилад, якщо вимкнено струм.

Догляд та чистка

- Перш ніж виконувати догляд, дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіків. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- Завжди підтримуйте духовку чистою. Жир або залишки їжі, що накопичилися всередині духовки, можуть призвести до пожежі.
- Регулярне чищення дозволяє запобігти псуванню матеріалу, з якого виготовлено поверхню.
- Для вашої особистої безпеки та безпеки вашого майна очищайте прилад лише за допомогою води та мильного розчину. Не використовуйте легкозаймисті речовини або речовини, які можуть спричинити корозію.
- Для очищення приладу не застосовуйте парові очисники, очисники високого тиску, гострі предмети, абразивні засоби для чищення, жорсткі губки та засоби для видалення плям.
- Користуйтеся аерозолями для чищення духових шаф згідно інструкцій виробника. Не розпилюйте будь-які речовини на нагрівальні елементи або датчик термостата (якщо є).
- Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби або металеві шкребки. Вони можуть пошкодити жаростійку поверхню внутрішнього скла.
- Пошкоджені скляні панелі дверцят стають слабкими та можуть тріснути. В такому разі їх слід замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі.
- Скляні лампочки у цьому приладі - це спеціальні лампочки, що підходять лише для побутових приладів. Їх не можна використовувати як засіб повного чи часткового освітлення кімнат.
- Лампочки необхідно замінювати на ідентичні за потужністю і такі, що створені спеціально для побутових приладів.
- Перш ніж замінювати лампу в духовці, від'єднайте прилад від електричної мережі. Існує ризик ураження електричним струмом. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіків.

Сервісний центр

- Проводити ремонтні або інші роботи з приладом дозволяється лише кваліфікованим фахівцям з відповідними дозволами. Зверніться до уповноваженого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

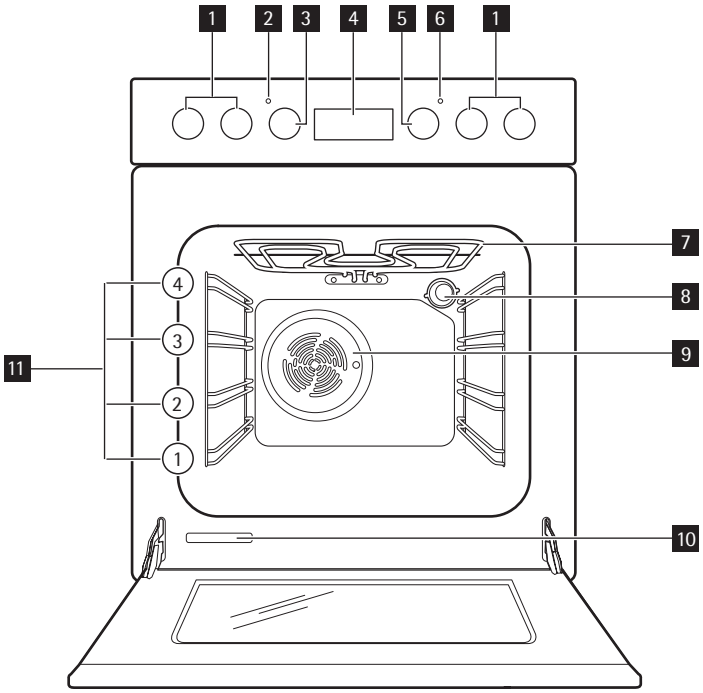
Утилізація приладу

- Щоб запобігти ризику отримання травм або заподіяння шкоди, дотримуйтеся нижченаведених інструкцій.
  - Відключіть прилад від електромережі.
  - Відріжте кабель живлення і викиньте його.
  - Видаліть клямку дверцят. Це завадить дітям або домашнім тваринам зачинитися всередині приладу. Існує ризик задушення.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

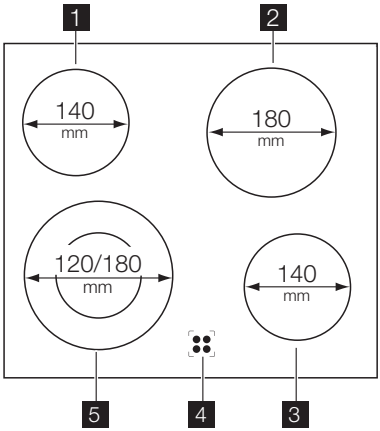
ОПИС ВИРОБУ

Загальний огляд



1 Ручки керування варильною поверхнею
2 Індикатор температури
3 Ручка термостата
4 Електронний програматор
5 Перемикач функцій духової шафи
6 Індикатор живлення
7 Гриль
8 Лампочка духовки
9 Вентилятор
10 Табличка з технічними даними
11 Рівні розташування поличок

Оснащення варильної поверхні



1 Одинарна зона нагрівання 1200 Вт
2 Одинарна зона нагрівання 1800 Вт
3 Одинарна зона нагрівання 1200 Вт
4 Індикатор залишкового тепла (4 лампи)
5 Подвійна зона нагрівання 1700 Вт/ 700 Вт

Аксесуари

- **Поличка духовки**
  Для посуду, форм для випічки, смаженини.
- **Плоске деко для випікання**
  Для випікання пирогів та печива.
- **Глибоке деко для смаження**
  Для випікання і смаження або в якості піддону для збирання жиру.
- **Шухляда**
  Під внутрішньою камерою духової шафи знаходиться шухляда.

Попередження!
Під час роботи приладу шухляда може нагріватися.

- **Телескопічні рейки (необов'язково)**
  Для встановлення поличок або дек. Можна замовити окремо.

ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ

Попередження!
Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

Обережно!
Відкриваючи дверцята духовки, завжди беріться за ручку по центру.

Перше чищення

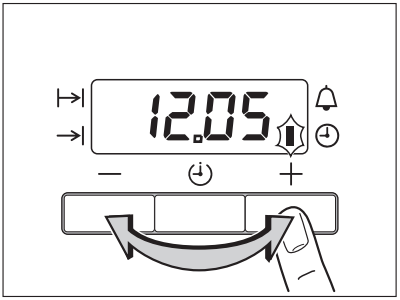
- Вийміть з приладу всі предмети.
- Перед першим використанням почистіть прилад.

Обережно!
Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це може пошкодити поверхню.
Див. розділ "Догляд та чистка".

Настройка часу

Духова шафа працює лише після встановлення часу.

У разі підключення приладу до електромережі чи припинення подачі електроенергії індикатор функції часу починає автоматично блимати.
Для встановлення поточного часу користуйтеся кнопкою « **+**» або « **-**».
Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби.



Для зміни часу не слід встановлювати автоматичні функції («Тривалість» |→| або «Закінчення» →|) одночасно.

Попередній розігрів

1. Встановіть функцію ⎓ і максимальну температуру.
2. Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 1 години.
3. Встановіть функцію ⎓ і максимальну температуру.
4. Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 10 хвилин.
5. Встановіть функцію ⎓ і максимальну температуру.
6. Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 10 хвилин.

Це необхідно для того, щоб випалились усі залишки всередині приладу. Приладдя може нагрітися до вищої температури, ніж звичайно. Під час першого попереднього прогрівання приладу може з'являтися запах та дим. Це явище є нормальним. Подбайте про достатнє провітрювання.

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Попередження!
Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

Налаштування температури нагрівання

Поворотний регулятор	Функція
0	Вимкнено
1-9	Ступені нагріву (1 = найнижчий ступінь нагріву; 9 = найвищий ступінь нагріву)

1. Поверніть ручку на необхідний рівень нагрівання.
2. Щоб завершити процес готування, поверніть ручку в положення "0".

Користування подвійною зоною

Попередження!
Щоб увімкнути овальну/подвійну зону, поверніть регулятор із подвійною зоною праворуч (не провертайте його через положення «стоп»).

1. Поверніть регулятор праворуч - у положення «12».
2. Повільно поверніть регулятор у бік символу ⦿ , доки не почуєте клацання.
   У цей момент увімкнуто дві зони нагрівання.
3. Щоб встановити потрібний рівень нагрівання, зверніться до розділу «Рівні нагрівання».

Індикатор залишкового тепла

Індикатор залишкового тепла запалюється, коли конфорка гаряча.

Попередження!
Небезпека опіку залишковим теплом!

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — КОРИСНІ ПОРАДИ

Кухонний посуд

- Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.
- Сталевий емальований посуд або посуд з алюмінієвим чи мідним дном може змінити колір склокерамічної поверхні.

Економія електроенергії

- По можливості завжди накривайте каструлі кришкою.
- Ставте кухонний посуд на конфорку до її вмикання.
- Вимикайте конфорку за декілька хвилин до завершення готування, щоб скористатись залишковим теплом.
- Дно каструлі і конфорка мають бути однаковими за розміром.

Приклади застосування для варіння

Дані, наведені у таблиці, є орієнтовними.

Ступінь нагрівання	Призначення:	Час	Поради
0	Положення "Вимкнено"		
1	Підтримування теплими готових страв	скільки потрібно	Накрити кришкою
1-2	Приготування голландського соусу, розтоплювання: масла, шоколаду, желатину	5-25 хв.	Час від часу перемішуйте
1-2	Загустіння: збиті омлети, запіканки з яєць	10-40 хв.	Готуйте під кришкою
2-3	Прогрівання рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв	25-50 хв.	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви перемішуйте час від часу
3-4	Готування на пару овочів, риби, м'яса	20-45 хв.	Додайте кілька ложок рідини
4-5	Готування на пару картоплі	20-60 хв.	Додайте максимум 1/4 л води на 750 г картоплі
4-5	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів	60-150 хв.	До 3 л рідини плюс інгредієнти
6-7	Підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сарделькок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок	скільки потрібно	Підсмаживши з одного боку, перевернути
7-8	Сильне смаження дерунів, філе, стейків	5-15 хв.	Підсмаживши з одного боку, перевернути
9	Кип'ятіння великої кількості води, готування макаронів, підрум'янювання м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), глибоке просмажування картоплі		

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

Попередження!
Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

Небезпека опіку залишковим теплом!
Дайте приладу охолонути.

Чистіть прилад після кожного використання.
Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.

Подряпини або темні плями на склокераміці не впливають на роботу приладу.

Щоб видалити забруднення:

1. – **Видаляйте негайно:**пластмасу, полімерну плівку, що розплавилися, залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження приладу. Користуйтеся спеціальним шкребком для скла. Поставте шкребок під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.
   – **Видаляйте після того, як прилад достатньо охолоне:**вапняні кола, кола від води, жирні плями, знебарвлення полірованих металевих елементів. Використовуйте для цього спеціальний очищувач для склокераміки або нержавіючої сталі.
2. Чистіть прилад вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу.
3. На завершення **насухо витріть прилад чистою ганчіркою.**

ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Попередження!
Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

Увімкнення й вимкнення приладу

1. Поверніть перемикач функцій духовки на бажану функцію.
   Коли прилад працює, світиться індикатор живлення.
2. Встановіть потрібну температуру за допомогою ручки термостата.
   Коли температура в приладі збільшується, загорається індикатор температури.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій духовки та ручку термостата у положення «Вимкнено».

Запобіжний термостат

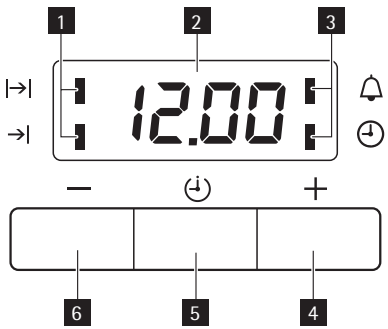
Щоб запобігти небезпечному перегріванню (через неправильне користування приладом або дефект складових), духовка оснащена термостатом, який вимикає подачу електроенергії. Коли температура знизиться, духовка знову ввімкнеться автоматично.

Функції духової шафи

Функція духової шафи		Застосування
0	Вимкнено	Прилад вимкнений.
	Освітлення	Для освітлення камери духової шафи.
	Традиційне приготування	Для смаження і випікання на одному рівні духової шафи.
	Нижній нагрів	Для випікання коржів для торта із хрусткою або твердою основою та для консервування продуктів.
	Готування в режимі конвекції	Для одночасного випікання максимум на двох рівнях.
	Готування за допомогою вентилятора	Для одночасного випікання максимум на трьох рівнях. Також для сушіння продуктів.
	Розширений гриль	Для приготування на грилі великої кількості виробів пласкої форми, а також для смаження грінок. Максимальна температура для цієї функції становить 210°C.
	Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи птиці на одному рівні. Також для запікання до рум'яної скоринки та обсмажування. Максимальна температура для цієї функції становить 210°C.
	Функція піци	Для випікання на одному рівні з отриманням рум'яної скоринки та хрумкої основи.
	Розморожування	Для розморожування заморожених продуктів.

ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

Дисплей



1 Індикатори функцій
2 Табло часу
3 Індикатори функцій
4 Кнопка «+»
5 Кнопка вибору
6 Кнопка «-»

Функція годинника		Призначення
	Час доби	Показує час. Щоб встановити, змінити або перевірити час.
	Таймер	Служить для зворотного відліку часу. Після закінчення заданого періоду лунає звуковий сигнал. **Ця функція не впливає на роботу духової шафи.**
|→|	Тривалість	Для налаштування тривалості роботи духової шафи.
→|	Кінець	Щоб встановити час виключення функції духовки.

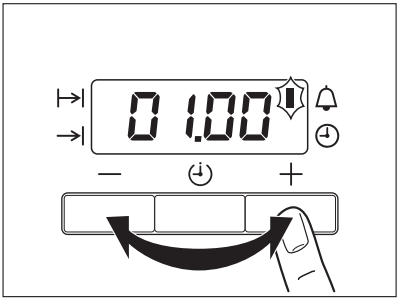
Функції Тривалість \|→\| та Кінець →\| можна встановлювати одночасно, якщо духовка має включитися і виключитися автоматично пізніше. У цьому разі спершу налаштуйте функцію Тривалість \|→\| , а потім - Кінець →\| .

Настройка функцій годинника

1. Натискайте кнопку вибору, доки не загориться індикатор потрібної функції.
2. Щоб настроїти час для таймера , функції «Тривалість» \|→\| або «Закінчення» →\| , використовуйте кнопку « **+**» або « **-**».

   Засвітиться індикатор відповідної функції.

   Після закінчення часового інтервалу почне миготіти індикатор функції і протягом 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал.



Коли встановлено функції «Тривалість» \|→\| та «Закінчення» →\| , духова шафа вимикається автоматично.

3. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.

Скасування функцій годинника

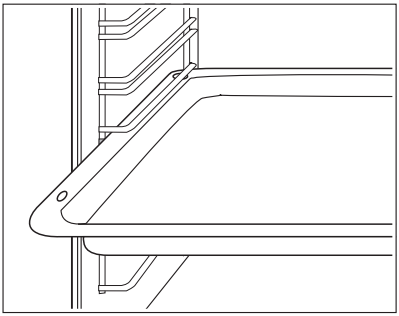
1. Натискайте кнопку вибору знову і знову, доки не почне блимати індикатор потрібної функції.
2. Натисніть і утримуйте кнопку " **-** ".

   Через кілька секунд функція годинника буде скасована.

ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ

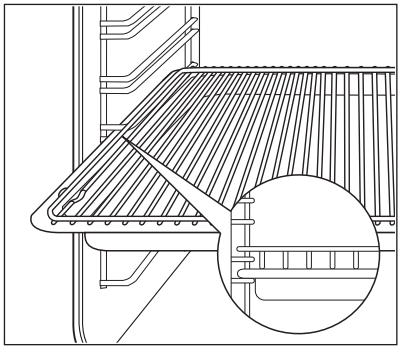
Вставлення приладдя духової шафи

Вставте всувне приладдя таким чином, аби подвійні краї знаходились ззаду духової шафи та були направлені донизу. Проштовхніть всувне приладдя між напрямними рейками одного з рівнів духової шафи.



Вставлення полички духової шафи і глибокої жаровні разом

Покладіть поличку духовки на глибоку жаровню. Проштовхніть глибоке деко для смаження між напрямними рейками одного з рівнів духовки.



ДУХОВКА — КОРИСНІ ПОРАДИ

Обережно!

Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню для випікання. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати постійні плями на емалевому покритті.

- Прилад має чотири рівні для встановлення поличок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Можна готувати різні страви на двох рівнях одночасно. В такому разі розмістіть полиці на рівнях 1 і 3.
- В духовці або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята приладу під час приготування страви, стійте якнайдалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин перед приготуванням страви.
- Витирайте вологу після кожного користування приладом.

- Не кладіть страви та продукти безпосередньо на днище приладу та не накривайте його компоненти алюмінієвою фольгою під час готування. Це може погіршити результати випікання та пошкодити емалеве покриття духовки.

Випікання пирогів/тортів

- Перш ніж випікати, прогрійте духовку впродовж приблизно 10 хвилин.
- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деко, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса і риби

- Не використовуйте шматки м'яса вагою до 1 кг. Після приготування малі шматки м'яса будуть надто сухим.
- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо — так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовці під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду після того, як вона випарується.

Тривалість готування

Тривалість готування залежить від типу продуктів, їхньої консистенції та об'єму. Готуючи, перший час слідкуйте за готовністю страв. Визначте найкращі налаштування (температурний режим, тривалість готування тощо) для свого посуду, рецептів та кількостей продуктів, які ви готуєте у приладі.

Традиційне приготування

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Кондитерські вироби	250	емальоване	3	-	150	25-30
Корж	1000	емальоване	2	10	160-170	30-35
Пиріг з яблуками з дріжджового тіста	2000	емальоване	3	-	170-190	40-50

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Яблучний пиріг	1200+1200	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см)	1	15	180-200	50-60
Тістечка	500	емальоване	2	10	160-180	25-30
Бісквіт без жиру	350	1 кругле алюмінованe деко (діаметр: 26 см)	1	10	160-170	25-30
Млинці, печені в духовці	1500	емальоване	2	-	160-170	45-55 [1)]
Курка, ціла	1350	поличка духовки на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	200-220	60-70
Курка, половина	1300	поличка духовки на рівні 3, деко для смаження на рівні 1	3	-	190-210	30-35
Котлети із свинини	600	поличка духовки на рівні 3, деко для смаження на рівні 1	3	-	190-210	30-35
Відкритий пиріг	800	емальоване	2	20	230-250	10-15
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою	1200	емальоване	2	10-15	170-180	25-35
Піца	1000	емальоване	2	10-15	200-220	30-40

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Сирний пиріг	2600	емальоване	2	-	170-190	60-70
Швейцарський яблучний пиріг	1900	емальоване	1	10-15	200-220	30-40
Різдвяний кекс	2400	емальоване	2	10-15	170-180	55-65 [2)]
Кіш лорен (запіканка по-французьки)	1000	1 кругле деко (діаметр: 26 см)	1	10-15	220-230	40-50
Селянський хліб	750+750	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см)	1	18 [3)]	180-200	60-70
Румунський бісквіт	600+600	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 25 см)	2/2	10	160-170	40-50
Румунський бісквіт - традиційний рецепт	600+600	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Булочки з дріжджового тіста	800	емальоване	2	10-15	200-210	10-15
Рулет із джемом	500	емальоване	1	10	150-170	15-20
Безе	400	емальоване	2	-	100-120	40-50
Вироби з крихкого тіста	1500	емальоване	3	10-15	180-190	25-35
Бісквіт	600	емальоване	3	10	160-170	25-35

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Масляний пиріг	600	емальоване	2	10	180-200	20-25

1) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 7 хвилин.
2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 10 хвилин.
3) Встановіть температуру 250 °C для попереднього прогрівання.

Приготування з використанням вентилятора

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Кондитерські вироби	250	емальоване	3	10	140-150	20-30
Кондитерські вироби	250 + 250	емальоване	1/3	10	140-150	25-30
Кондитерські вироби	250 + 250 + 250	емальоване	1/2/3	10	150-160	30-40
Корж	500	емальоване	2	10	150-160	30-35
Корж	500 + 500	емальоване	1/3	10	150-160	35-45
Корж	500 + 500 + 500	емальоване	1/2/4 [1)]	10	155-165	40-50
Пиріг з яблуками з дріжджового тіста	2000	емальоване	3	-	170-180	40-50
Яблучний пиріг	1200 + 1200	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	165-175	50-60
Тістечка	500	емальоване	2	10	150-160	20-30

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Тістечка	500 + 500	емальоване	1/3	10	150-160	30-40
Тістечка	500 + 500 + 500	емальоване	1/2/4 [1)]	10	150-160	35-45
Бісквіт без жиру	350	1 кругле алюмінованне деко (діаметр: 26 см)	1	10	150-160	20-30
Млинці, печені в духовці	1200	емальоване	2	-	150-160	30-35 [2)]
Курка, ціла	1300	поличка духовки на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	170-180	40-50
Смажена свинина	800	поличка духовки на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	170-180	45-50
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою	1200	емальоване	2	20-30	150-160	20-30
Піца	1000 + 1000	емальоване	1/3	-	180-200	30-40
Піца	1000	емальоване	2	-	190-200	25-35
Сирний пиріг	2600	емальоване	1	-	160-170	40-50
Швейцарський яблучний пиріг	1900	емальоване	2	10-15	180-200	30-40
Різдвяний кекс	2400	емальоване	2	10	150-160	35-40 [2)]

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Кіш лорен (запіканка по-французьки)	1000	1 кругле деко (діаметр: 26 см)	2	10-15	190-210	30-40
Селянський хліб	750 + 750	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см)	1	15-20 3)	160-170	40-50
Румунський бісквіт	600 + 600	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 25 см)	2/2	10-15	155-165	40-50
Румунський бісквіт - традиційний рецепт	600 + 600	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	150-160	30-40
Булочки з дріжджового тіста	800	емальоване	3	15	180-200	10-15
Булочки з дріжджового тіста	800 + 800	емальоване	1/3	15	180-200	15-20
Рулет із джемом	500	емальоване	3	10	150-160	15-25
Безе	400	емальоване	2	-	110-120	30-40
Безе	400 + 400	емальоване	1/3	-	110-120	45-55
Безе	400 + 400 + 400	емальоване	1/2/4 1)	-	115-125	55-65
Вироби з крихкого тіста	1500	емальоване	3	-	160-170	25-35
Бісквіт	600	емальоване	2	10	150-160	25-35

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Масляний пиріг	600 + 600	емальоване	1/3	10	160-170	25-35

1) Після того як корж на 4 рівні буде готовий, вийміть його і поставте корж на рівень 1. Випікайте протягом ще 10 хвилин.
2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 7 хвилин.
3) Встановіть температуру 250 °C для попереднього прогрівання.

Готування з конвекцією

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Час попереднього нагрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Кондитерські вироби	250	емальоване	3	10	150-160	20-30
Кондитерські вироби	250 + 250	емальоване	1/3	10	140-150	25-30
Кондитерські вироби	250 + 250 + 250	емальоване	1/2/4	10	150-160	30-35
Корж	1000	емальоване	2	10	150-160	30-40
Корж	1000 + 1000	емальоване	1/3	10	140-150	45-55
Корж	1000 + 1000 + 1000	емальоване	1 /2/ 4	10	140-150	55-65
Пиріг з яблуками з дріжджового тіста	2000	емальоване	3	10	170-180	40-50
Яблучний пиріг	1200 + 1200	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см)	2/3	10	170-180	50-60
Тістечка	500	емальоване	3	10	140-150	30-35
Тістечка	500 + 500	емальоване	1/3	10	140-150	25-30
Тістечка	500 + 500 + 500	емальоване	1/2/4	10	150-160	25-30

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Час попереднього нагрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Бісквіт без жиру	350	1 кругле алюміноване деко (діаметр: 26 см)	3	10	150-160	30-40
Млинці, печені в духовці	1200	емальоване	3	-	150-160	40-50[1)]
Курка, ціла	1400	поличка духової шафи на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	170-190	50-60
Котлети із свинини	600	поличка духової шафи на рівні 3, деко для смаження на рівні 1	3	-	180-200	30-40
Відкритий пиріг	800	емальоване	2	15	230-250	10-15
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою	1200	емальоване	3	20-30	160-170	20-30
Піца	1000 + 1000	емальоване	1/3	-	180-200	50-60
Сирний пиріг	2600	емальоване	2	-	150-170	60-70
Швейцарський яблучний пиріг	1900	емальоване	3	15	180-200	30-40
Різдвяний кекс	2400	емальоване	3	10	150-170	50-60[2)]
Кіш лорен (запіканка по-французьки)	1000	1 кругле деко (діаметр: 26 см)	2	15	210-230	35-45
Селянський хліб	750+750	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см)	3	15[3)]	180-190	50-60
Румунський бісквіт	600+600	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 25 см)	2/2	10	150-170	40-50

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Час попереднього нагрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Румунський бісквіт — традиційний рецепт	600+600	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Булочки з дріжджового тіста	800	емальоване	3	10	180-200	10-15
Булочки з дріжджового тіста	800 + 800	емальоване	1/3	10	180-200	15-20
Рулет із джемом	500	емальоване	3	10	150-170	10-15
Безе	400	емальоване	2	-	100-120	50-60
Безе	400 + 400	емальоване	1/3	-	100-120	55-65
Безе	400 + 400 + 400	емальоване	1/2/4	-	115-125	65-75
Вироби з крихкого тіста	1500	емальоване	2	10	170-180	20-30
Бісквіт	600	емальоване	2	10	150-170	20-30
Масляний пиріг	600 + 600	емальоване	1/3	10	150-170	20-30

1) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 7 хвилин.
2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 10 хвилин.
3) Встановіть температуру 230°C для попереднього прогрівання.

Подовжений гриль

Страва	Вага (г)	Рівень полички	Тривалість попереднього розігріву (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Грінка	500	3	4	250	2-4
Курка, половина	1200	2	-	230	30+30
Стейки з яловичини	1000	3	10	250	15+15

Страва	Вага (г)	Рівень полички	Тривалість попереднього розігріву (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Котлети із свинини	500	3	-	230	25+25

Турбо гриль

Страва	Вага (г)	Рівень полички	Тривалість попереднього розігріву (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Грінка	500	3	10	230	3-5
Курка, половина	1200	2	-	200	25+25
Котлети із свинини	500	2	-	230	20+20

Функція піци

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Яблучний пиріг	1200 + 1200	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	170-180	50-60
Курка, ціла	1400		2	-	165-175	55-65
Курка, половина	1350		2	-	165-175	30-35
Піца	1000 + 1000	емальоване, алюмінований	1/2[1)]	-	180-200	30
Піца	1000	емальоване	2	-	190-200	25-35
Кіш лорен (запіканка по-французьки)	1000		2	10-15	210-220	20-30

1) Через 20 хвилин поміняйте дека місцями.

Інформація про акриламіди

Важливо! Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву (особливо, якщо вона містить крохмаль), акриламіди можуть зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

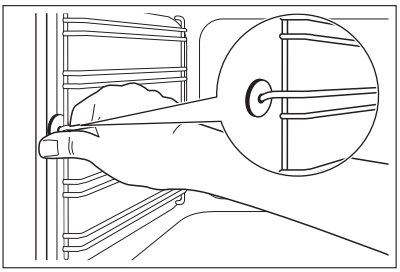
Попередження!
Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.
- Стійкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.
- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

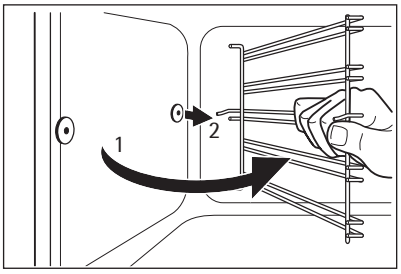
Підставки для поличок

Знімання підставок для поличок

1. Потягніть передню частину підставки для поличок і вийміть її з бічної стінки.



2. Потягніть задню частину підставки для поличок з бічної стінки і вийміть її.



Встановлення підставок для поличок

Встановлювати підставки для поличок треба в зворотній послідовності.

Важливо! Заокруглені кінці підставок для поличок мають бути спрямовані вперед!

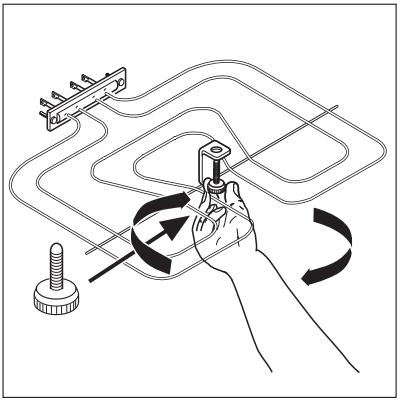
Стеля духової шафи

Гриль можна скласти вниз, щоб було зручніше чистити стелю духової шафи.

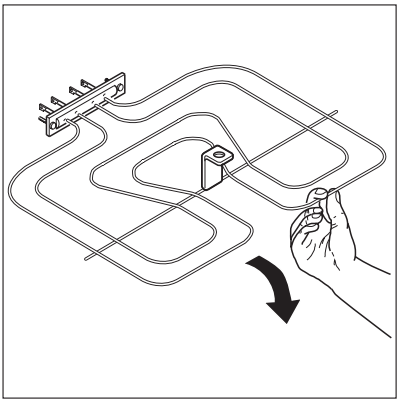
Попередження!
Перш ніж складати гриль, вимкніть прилад. Дайте приладу охолонути.
Існує ризик отримання опіків!

Складання нагрівального елемента

1. Відкрутіть гвинти, якими кріпиться гриль. Для цього скористайтеся викруткою.



2. Обережно потягніть гриль донизу, щоб дістатися верхньої частини духовки.
3. Верхню стінку духовки слід прочистити за допомогою відповідного миючого засобу і протерти насухо.
4. Стеля духовки готова до чищення.



Встановлення нагрівального елементу

1. Легенько проштовхніть гриль на місце і міцно затягніть стопорну гайку.

Правильно вставляйте нагрівальний елемент з обох боків над напрямними на внутрішніх стінках духовки.

Попередження!
Подбайте про те, щоб стопорна гайка на грилі була правильно затягнута, аби вона не випала під час експлуатації.

Чищення дверцят духової шафи

Дверцята духової шафи складаються з двох скляних панелей, змонтованих одна за одною. Щоб полегшити процес чищення, зніміть дверцята духової шафи.

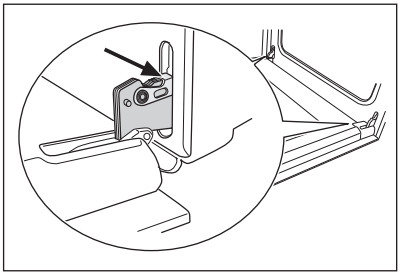
Попередження!
Відчинені та не зняті дверцята духової шафи можуть раптово зачинитися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.

Попередження!
Перш ніж чистити дверцята, переконайтеся в тому, що скляні панелі охололи. Є ризик, що скло може тріснути.

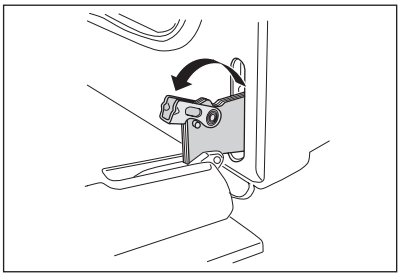
Попередження!
У разі пошкодження скляних панелей дверцят чи утворення на них подряпин скло втрачає міцність і може тріснути. Щоб запобігти цьому, їх слід замінити. Для отримання докладніших інструкцій зверніться до місцевого сервісного центру.

Знімання дверцят духової шафи і скляної панелі

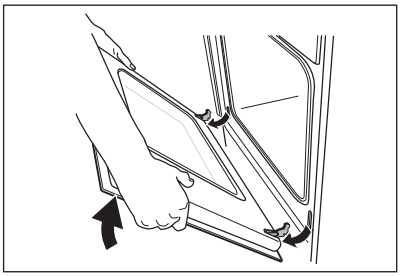
1. Повністю відкрийте дверцята й утримуйте обидві завіси.



2. Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.

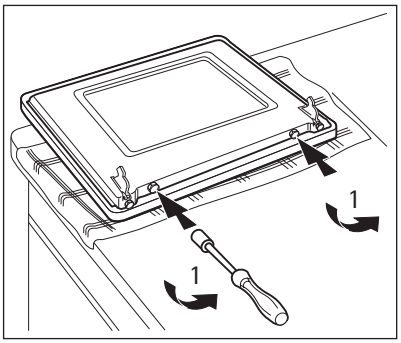


3. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед та вийміть їх із гнізд.



4. Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.

   За допомогою викрутки викрутіть 2 гвинти з нижньої кромки дверцят



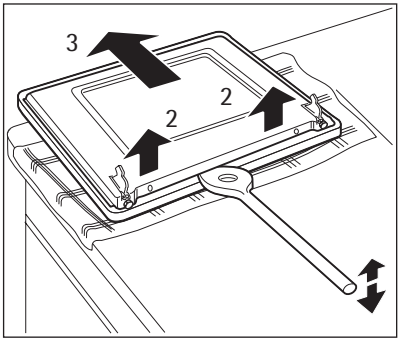
Не загубіть гвинти

5. Користуючись дерев'яною або пластмасовою лопаткою чи іншим подібним предметом, відкрийте внутрішню панель

   Тримайте зовнішню панель і посуньте внутрішню панель до верхньої кромки дверцят

6. Підніміть внутрішні дверцята
7. Помийте внутрішній бік дверцят

Помийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть.

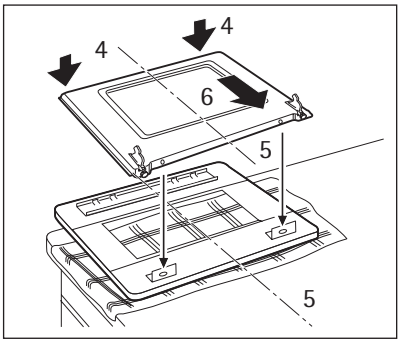


Попередження!

Мийте скляну панель лише теплою водою з милом. Абразивні засоби для чищення, засоби для видалення плям і гострі предмети (наприклад, ножі або шкребки) можуть пошкодити поверхню скла.

Встановлення дверцят і скляної панелі

Після миття вставте дверцята духової шафи. Для цього виконайте вказані вище дії у зворотному порядку.



Виймання шухляди

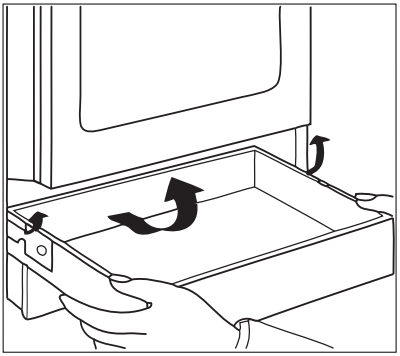
Для полегшення чищення можна виймати шухляду з-під духовки.

Виймання шухляди

1. Максимально витягніть кошик.
2. Повільно підніміть шухляду.
3. Витягніть шухляду повністю.

Вставлення шухляди

Щоб вставити шухляду виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.



Попередження!

Не слід тримати у шухляді займисті речовини (наприклад, засоби для чищення, поліетиленові пакети, рукавички, папір, аерозолі тощо). При користуванні духовкою шухляда може нагріватися. Існує ризик виникнення пожежі.

Лампочка духовки

Попередження!

Будьте обережні! Існує ризик ураження електричним струмом!

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте такі дії.

- Вимкніть духовку.
- Викрутіть або вимкніть запобіжники на електрощиті.

Для захисту лампи підсвітки і скляної кришки підстеліть тканину на дно духовки.

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть лампочку духовки належною жаростійкою лампою для духовки, яка витримує нагрівання до 300°C.

   Використовуйте такий самий тип лампочок для духовок.
4. Установіть скляний плафон.

ЩО РОБИТИ, КОЛИ ...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Варильна поверхня не працює	Не налаштовано рівень нагрівання	Встановіть ступінь нагрівання
Духова шафа не нагрівається	Духовку не увімкнено	Увімкніть духовку
Духова шафа не нагрівається	Не налаштовано годинник	Налаштуйте годинник
Духова шафа не нагрівається	Не встановлено необхідні налаштування	Перевірте параметри

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духова шафа не нагрівається	Спрацював запобіжник на електрощиті	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька разів, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампочка духовки не працює	Лампочка духовки перегоріла	Замініть лампочку духовки
На страві та на поверхні камери духовки осідає пара або конденсат	Страва залишалася в духовці надто довго	Не залишайте приготовані страви в духовці довше 15-20 хвилин
На дисплеї відображається час «12.00»	Була припинена подача електроенергії	Знову налаштуйте годинник
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона нагрівання не гаряча, оскільки вона працювала короткий час.	Якщо зона нагрівання мала б уже нагрітися, зверніться до сервісного центру.

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру.
Дані, необхідні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях.

Модель (MOD.) .....

Номер виробу (PNC) .....

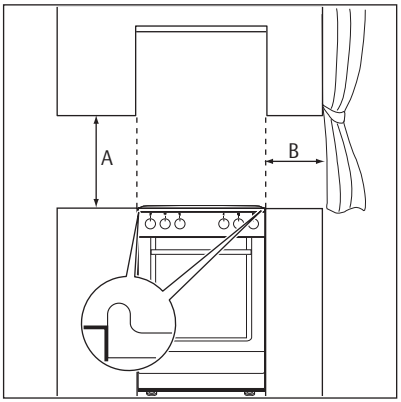
Серійний номер (S.N.) .....

УСТАНОВКА

Попередження!
Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

Розміщення приладу

Прилад, що не вбудовується, можна встановлювати між кухонними шафами з одного або з двох боків та у кутку.



Мінімальні відстані

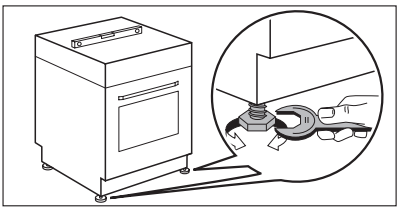
Розмір	мм
A	690
B	150

Прилад класу 2, підклас 1, та класу 1.

Габарити	
Висота	858 мм
Ширина	500 мм
Глибина	600 мм
Загальна потужність	8935 Вт
Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

Вирівнювання

Встановіть прилад на один рівень з рештою приладів за допомогою невеличких ніжок, що знаходяться знизу приладу.

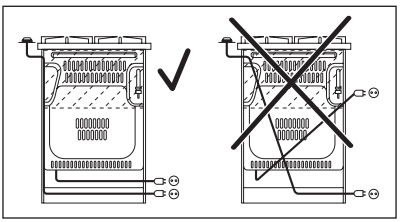


Підключення до електромережі

Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Прилад працює без електричного кабелю і вилки.
Придатний тип кабелю: H05 RR-F з належним перетином.

Кабель живлення не повинен торкатися частини приладу, показаної на малюнку.



ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до

відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазина, де Ви придбали цей виріб.



Пакувальні матеріали

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і передбачають повторну переробку. Пластмасові деталі помічені міжнародними абревіатурами: PE, PS та ін. Будь ласка, викидайте пакувальні матеріали у відповідні контейнери місцевої служби утилізації відходів.

www.aeg.com/shop



892944258-A-222011

CE