



NKD914B

NKD914T

NKD924B

NKD924T

CD1100B

CD1100T

- HR Upute za uporabu | **Ladica za zagrijavanje**
- CZ Uživatelská příručka | **Zásuvka pro ohřev**
- LV Lietotāja rokasgrāmata | **Trauku sildītājs**
- LT Naudotojo vadovas | **Pašildymo stalčius**
- ET Kasutusjuhend | **Soojendussahtel**
- RU Руководство пользователя | **Подогреватель посуды**
- UK Посібник користувача | **Нагрівач посуду**
- HE מדרוך למשתמש | **מגירת חימום**
- TR Kullanım Kılavuzu | **Isıtma Çekmecesı**
- SL Uporabniški priročnik | **Predal za segrevanje**
- SK Používateľská príručka | **Ohrevná zásuvka**
- HU Használati utasítás | **Edénymelegítő fiók**



Dobrodošli u AEG! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj!



U odjeljku ćete pronaći savjete za uporabu, podršku za rješavanje problema, servis i popravke:
aeg.com/support

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI..... | 2 |
| 2. SIGURNOSNE UPUTE..... | 4 |
| 3. OPIS PROIZVODA..... | 6 |
| 4. KONTROLNA PLOČA..... | 6 |
| 5. PRIJE PRVE UPORABE..... | 7 |
| 6. SVAKODNEVNA UPORABA..... | 7 |
| 7. FUNKCIJE MJERENJA VREMENA..... | 7 |
| 8. FUNKCIJE GRIJANJA..... | 8 |
| 9. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE..... | 12 |
| 10. RJEŠAVANJE PROBLEMA..... | 13 |
| 11. ASPEKTI POVEZANI S OKOLIŠEM..... | 13 |
| 12. ENERGETSKA UČINKOVITOST..... | 13 |

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

⚠ POZOR!

Aparat je predviđen za uporabu u kućanstvu i slične primjene, na primjer:

- u kuhinjskom prostoru za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
- u seoskom turizmu;
- za klijente hotela, motela i rezidencijalnih objekata;
- u bed and breakfast objektima.

Prije instaliranja i uporabe aparata pažljivo pročitajte upute za uporabu. Proizvođač nije odgovoran u slučaju ozljede ili štete uzrokovane nepravilnom ugradnjom i uporabom. Upute uvijek pohranite s aparatom za buduću uporabu.

1.1 Sigurnost djece i slabijih osoba

Opasnost od gušenja, ozljede ili trajne nesposobnosti.

- Ovu opremu mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i odrasli s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s malo iskustva ili znanja o korištenju opreme ako su pod nadzorom ili ako su obučeni za uporabu opreme i ako su razumjeli uključene rizike.
- Nemojte dopustiti djeci da se igraju aparatom.
- Držite svu ambalažu podalje od djece.

- Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi imaju visoku temperaturu.
- Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Djecu mlađu od 3 godine treba držati podalje od aparata, osim ako su pod stalnim nadzorom.

1.2 Opća sigurnost

- Montažu aparata i zamjenu kabela mora obavljati isključivo kvalificirano osoblje.
- Aparat se zagrijava dok je u radu. Ne dodirujte grijače u uređaju. Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obvezno koristite rukavice otporne na toplinu.
- Prije radova na održavanju, prekinite napajanje.
- Ne čistite aparat parnim napravama za čišćenje.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre strugače metala za čišćenje staklenih vrata jer mogu ogrebat površinu i uzrokovati lomljenje.
- Nemojte dopustiti djeci da se igraju aparatom.
- Ovisno o izabranoj temperaturi i vremenu djelovanja, temperatura u unutrašnjosti aparata može doseći i 85 °C. Koristite rukavice ili krpe za posuđe, ako je potrebno, da biste izvadili posuđe iz ladice za zagrijavanje.
- Ne sjedajte na ladicu i ne vješajte se na nju, jer time možete oštetiti teleskopske vodilice. Maksimalno opterećenje ladice iznosi 15 kg.
- Nemojte držati plastične posude ili zapaljive predmete u ladici za zagrijavanje. Ovi predmeti se mogu istopiti ili zapaliti kada uključite aparat. Opasnost od požara!
- Ne koristite aparat za zagrijavanje kuhinjskog okoliša. Lako zapaljivi predmeti smješteni u njegovoj blizini mogu se zapaliti zbog visoke temperature.
- Aparati koji se više ne koriste moraju se odvojiti od napajanja, a električni kabel učiniti neupotrebljivim, tako da ne predstavljaju opasnost za djecu.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija

POZOR!

Ugradnju opreme može obavljati isključivo kvalificirano osoblje.

Uklonite svu ambalažu.

- Nemojte instalirati ili koristiti oštećeni aparat.
- Pridržavajte se uputa za ugradnju isporučenih s aparatom.
- Uvijek obratite pozornost prilikom pomicanja aparata. Uvijek nosite zaštitne rukavice.
- Nemojte povlačiti aparat pomoću ručke (ako postoji).
- Kuhinjski ormarić i niša moraju biti odgovarajuće veličine.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i jedinica.
- Osigurajte da je aparat instaliran ispod i u blizini sigurnih konstrukcija.
- Kroz neke dijelove aparata prolazi struja. Pokrijte aparat namještajem kako biste izbjegli kontakt s opasnim dijelovima.
- Bočne strane uređaja moraju biti u blizini uređaja ili jedinica iste visine.

2.2 Električni priključak

POZOR!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Sve električne priključke mora izvršiti kvalificirani električar.
- Aparat mora imati uzemljenje.
- Provjerite odgovaraju li električne specifikacije prikazane na natpisnoj pločici specifikacijama napajanja. U suprotnom, obratite se električaru.
- Uvijek koristite utičnicu s pravilno ugrađenom zaštitom od udara.
- Nemojte koristiti višenamjenske adaptere i produžne kabele.

- Pazite da ne oštetite utikač i kabel za napajanje. Ako trebate zamijeniti kabel za napajanje, morate se obratiti našem ovlaštenom servisu.
- Zaštita od udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti fiksirana tako da se ne može ukloniti bez pomoći alata.
- Priključite električni utikač u električnu utičnicu samo na kraju instalacije. Pobrinite se da se električnom utikaču može pristupiti nakon instalacije.
- Ako je mrežna utičnica olabavljena, nemojte spajati utikač.
- Nemojte povlačiti napojni kabel za isključivanje opreme. Odspojite aparat tako da uvijek izvučete utikač.
- Koristite samo ispravne izolacijske uređaje: linijske zaštitne rastavljače, osigurače (vrsta vijka uklonjena s nosača), diferencijalne prekidače i kontaktore.
- Električni sustav mora biti opremljen uređajem za izolaciju koji omogućuje odspajanje aparata s napajanja na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontaktni otvor od najmanje 3 mm.
- Ova oprema u skladu je s normama EEZ-e.
- Priključite električni utikač u električnu utičnicu samo na kraju instalacije. Pobrinite se da se električnom utikaču može pristupiti nakon instalacije.
- Ako je mrežna utičnica olabavljena, nemojte spajati utikač.

2.3 Primjena

POZOR!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja aparata.

- Upotrebljavajte aparat samo kod kuće.
- Ne mijenjajte specifikacije aparata.
- Provjerite jesu li ventilacijski otvori blokirani.
- Ne ostavljajte aparat bez nadzora tijekom rada.
- Deaktivirajte aparat nakon svake uporabe.
- Nemojte koristiti aparat mokrim rukama ili u dodiru s vodom.
- Nemojte koristiti aparat kao radnu ili skladišnu površinu.
- Pažljivo otvarajte vrata aparata. Upotreba sastojaka koji sadrže alkohol rezultira mješavinom alkohola i zraka.
- Ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s aparatom prilikom otvaranja vrata. Ne stavljajte zapaljive proizvode ili predmete navlažene zapaljivim proizvodima unutar, u blizini ili iznad aparata.
- Ne stavljajte hranu u izravan dodir sa staklom.

2.4 Održavanje i čišćenje

POZOR!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja aparata.

- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ne čistite aparat parnim napravama za čišćenje.
- Ne čistite aparat visokotlačnim ili parnim napravama za čišćenje. Para može oštetiti električne komponente i uzrokovati kratak spoj. Česta upotreba pare pod tlakom može trajno oštetiti površinu i ostale komponente aparata.

2.5 Zbrinjavanje

POZOR!

Rizik od oštećenja aparata.

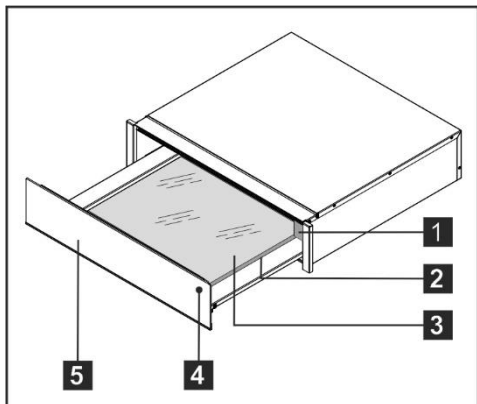
- Odspojite aparat s napajanja.
- Prerežite kabel za napajanje i bacite ga.
- Odspojite aparat s napajanja.
- Prerežite kabel za napajanje i bacite ga.

2.6 Podrška

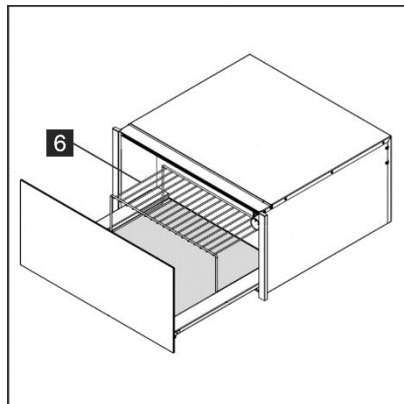
- Za popravak aparata obratite se ovlaštenom servisu.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



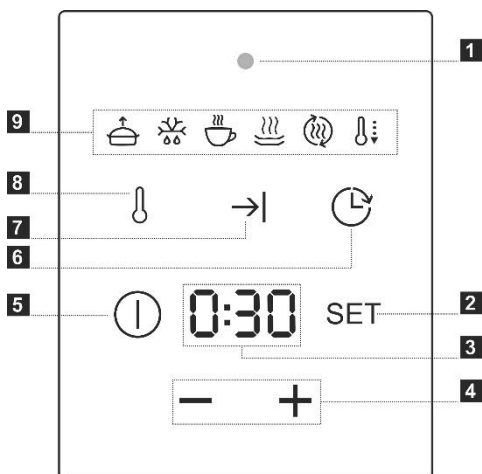
- 1** Kontrolna ploča.
- 2** Neklizajuća podloga.
- 3** Staklo (u odabranim modelima).



- 4** Kontrolna lampica (u odabranim modelima).
- 5** Prednja ploča s pričvrsnim mehanizmom ili ručkom.
- 6** Potporna rešetka (ovisno o modelu).

4. KONTROLNA PLOČA

4.1 Elektronički programer




- 1** Kontrolna lampica.
- 2** Postavke izbornika. Za podešavanje temperature, završetka kuhanja i odgođenog početka.
- 3** Pokazivač.
- 4** Povećava/smanjuje odabranu vrijednost.
- 5** Tipka za uključenje/isključenje. Za uključivanje ili isključivanje ladice.
- 6** Ikona odgođenog početka.
- 7** Ikona završetka kuhanja.
- 8** Ikona temperature (30 - 85 °C).
- 9** Ikona funkcije.

5. PRIJE PRVE UPORABE

5.1 Početno čišćenje

Uklonite sve unutarnje dijelove, nježno obrišite krpom natopljenom s toplom vodom i zagrijavajte ladicu 2 sata na 85 °C. Pobrinite se da prostorija bude dobro prozračena.

 Pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje".

Očistite aparat prije prve uporabe.


6. SVAKODNEVNA UPORABA

6.1 Uporaba ladice za zagrijavanje

Za uporabu ladice za zagrijavanje koristite sljedeći postupak:

- Stavite hranu na tanjur ili posuđe.
- Ostavite otvore za ventilaciju slobodne. Vrući zrak treba u potpunosti izaći kroz otvore. Na taj se način postiže savršena raspodjela topline.
- Uključite ladicu i odaberite funkciju/temperaturu i trajanje. Možete postaviti odgodu do 24 sata.
- Zatvorite ladicu.
- Ladicu ne zatvarajte prejako, jer se može ponovno otvoriti.

6.2 Paljenje

Dodirnite : oglasit će se jedan zvučni signal.


6.3 Podešavanje temperature

Za postavljanje temperature pritisnite **SET** i

— +. Temperaturu je moguće postaviti između 30° i 85 °C u koracima od 5 °C.

7. FUNKCIJE MJERENJA VREMENA


7.1 Podešavanje završetka pečenja

Nakon podešavanja temperature možete odabrati vrijeme završetka kuhanja pritiskom tipke **SET** sve dok ikona  zasvijetli. Vrijeme završetka kuhanja možete podesiti od 30 minuta do 24 sata u koracima od 15 minuta. Po isteku podešenog vremena, ladica se automatski isključuje.

U slučaju odabira temperature veće od 65 °C, ladica se isključuje nakon 10 sati iz sigurnosnih razloga.

7.2 Podešavanje odgođenog pokretanja







Vrijeme odgođenog pokretanja možete podesiti od 1 do 24 sata u koracima od 1 sata.

Pritisnite tipku **SET** na upaljenom aparatu, a kada se osvijetli ikona , možete postaviti sat pokretanja pritiskom na +/- . Na kraju podešenog vremena ladica se automatski pokreće s postavljenom temperaturom. **Odgođeno pokretanje može se postaviti samo kada je aparat uključen.**

7.3 Promjena parametara tijekom zagrijavanja

Tijekom zagrijavanja moguće je podešavanje parametara temperature i vremena kuhanja pritiskom na tipku **SET**. Podešavanje parametra bit će moguće kada se osvijetli odgovarajuća ikona.

8. FUNKCIJE GRIJANJA

| Simbol | °C | Funkcija | Savjeti i preporuke |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | 30 °C 35 °C | Dizanje tijesta - fermentacija | Vidjeti točku 8.6 |
|  | 40 °C 45 °C | Odmrzavanje | Vidjeti točku 8.6 |
|  | 50 °C 55 °C | Zagrijavanje šalica i čaša | - |
|  | 60 °C 65 °C | Zagrijavanje posuđa - dehidracija | Vidjeti točku 8.6 |
|  | 70 °C 75 °C | Održavanje topline | Pokrijte hranu |
|  | 80 °C 85 °C | Kuhanje na niskoj temperaturi (samo za ladicu visine 14 cm) | Vidjeti točku 8.7 |

8.1 Vrijeme zagrijavanja

Vrijeme zagrijavanja ovisi o više čimbenika:

- materijala i debljine posuđa;
- količine posuđa;
- rasporeda posuđa u ladicu;
- izbora temperature;
- ponovljenih otvaranja i zatvaranja grijača.

Stoga nije moguće dati apsolutne informacije.

Iz praktičnog iskustva upotrebe ladice za zagrijavanje možete zaključiti koje su optimalne postavke za svaku potrebu.

Savjeti za funkcije grijanja - dehidracija i održavanje topline:

Ladicu za zagrijavanje prethodno zagrijte na 15 minuta tako da unutarnji prostor dosegne željenu temperaturu.

8.2 Pokretanje grijanja


Zagrijavanje počinje 10 sekundi nakon što se na sučelju ne izvrši nikakva radnja.


LED indikator za rukovanje 1 će zasvijetliti.

Napomena:

Ako nije podešena niti jedna postavka, ladica se automatski počinje zagrijavati 10 sekundi nakon uključivanja kako bi dosegla zadane vrijednosti (30 °C i 30 minuta).

8.3 Prikaz na zaslonu tijekom grijanja

Kada je podešena funkcija odgode, ikona  će upaliti, LED indikator za rukovanje **1** će zasvijetliti, a na zaslonu će se prikazati odbrojavanje do početka zagrijavanja.

Tijekom zagrijavanja ikona  svjetli, LED indikator za rukovanje **1** postaje fiksna, a zaslon prikazuje temperaturu kuhanja.

8.4 Isključivanje

Prekidač se automatski isključuje na kraju grijanja (emitiraju se tri duga zvučna signala) ili dodirrom na ①.






8.5 Način rada Sabbath

Pomoću ove funkcije ladica će grijati na 45° (ne može se promijeniti) 80 sati. Tijekom ove faze sve su tipke deaktivirane, a ladica će se automatski isključiti nakon 80 sati ili pritiskom na tipku ①.

Za aktivaciju sabbath radnog načina uključite ladicu pritiskom na tipku za uključenje/isključenje, istovremeno pritisnite tipku **SET +** dok se na zaslonu ne prikaže **SAB**.

Funkcija se može postaviti samo kada je aparat uključen.

8.6 Savjeti i preporuke

| Namjena | Hrana | Količina | Funkcija simbola | Temperatura | Napomene | Vrijeme kuhanja* |
|-----------------|----------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Dizanje tijesta | Plosnati kruh | 500 g |  | 30-35 °C | Stavite plosnati kruh na foliju. | 1,5 h |
| Fermentacija | Jogurt | Punomasno mlijeko 1,5 l Mliječni jogurt 375 g 9 staklenih posuda |  | 35 °C | U posudu ulijte mlijeko i jogurt, dobro izmiješajte mikserom i sve ulijte u staklene posude (maks. 9). Zatvorite ih poklopcima i spremite u ladicu. | 8 h |
| Dehidracija | Začinsko bilje | 200 g ružmarina, peršina i kadulje |  | 40-45 °C | Koristite listove papira u izravnom kontaktu sa staklom. | 24 h |
| Dehidracija | Rajčica | 250 g |  | 60-65 °C | Koristite listove papira u izravnom kontaktu sa staklom. Rajčice narežite na dva dijela, dodajte sol. Okrenite rajčice svaka 3 sata. | 12-14 h |
| Dehidracija | Jabuka | 1 jabuka, ½ limuna, voda |  | 60-65 °C | Koristite listove papira u izravnom kontaktu sa staklom. Izrežite tanke kriške jabuke, ostavite ih u posudi s vodom i limunom 5 minuta. | 8-10 h |

* Vrijeme kuhanja razlikuje se ovisno o željenom stupnju kuhanja.

8.7 Kuhanje na niskoj temperaturi (samo za ladicu visine 14 cm)

Ova postavka prikladna je za kuhanje na niskoj temperaturi i produljenje kuhanja finih komada smeđe govedine, teletine, svinjetine i janjetine. Uz produljeno vrijeme kuhanja na niskoj temperaturi, meso ostaje sočno i mekano. Preporučamo uporabu samo svježeg i kvalitetnog mesa. Ne koristite odreske većeg promjera od 6 cm. Za veće odreske preporučuje se priprema u kombiniranoj pećnici ili parnoj pećnici. Vrijeme kuhanja ovisi o veličini komada mesa.

Priprema:

Meso je potrebno popržiti prije kuhanja na niskoj temperaturi.

- Prethodno zagrijte ladicu s posuđem 15 minuta.
- Zagrijte ulje ili maslac u tavi i popržite meso na jakoj vatri.
- Provjerite je li popržena cijela površina mesa u tavi.

Preporučeno posuđe

- Koristite prikladne posude od stakla, porculana ili keramike.
- Za najbolje rezultate posudu stavite u sredinu ladice.

Sljedeće trajanje pečenja odnosi se na pečenje mesa u tavi s prethodno zagrijanim maslacem ili uljem.

Referentna vremena (samo za ladicu visine 14 cm)

| Hrana | Količina | Lagano popržiti prije kuhanja u tavi | Vrijeme kuhanja* |
|-------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|------------------|
| Odresci od goveđeg buta | 250 g (medaljoni) | 3 minuta | 2/3 h |
| Odresci od goveđeg buta | 500 g (chateaubriand) | 6 minuta | 3/4 h |
| Roastbeef | 500 g | 10 minuta | 3/4 h |
| Goveđi file | 500 g (2 komada: 250 g + 250 g) | 6 minuta | 3/4 h |
| Teleći odresci | 250 g (visina 2 cm) | 3 minuta | 2/3 h |
| Divljač/Jelenji but | 500 g | 12 minuta | 3/4 h |
| Janjeći but | 500 g | 12 minuta | 3/4 h |
| Svinjski file (File) | 400 g | 12 minuta | 5/6 h |
| Pastrva | 400 g | 2/3 minute | 4/5 h |

* Vrijeme kuhanja razlikuje se ovisno o željenom stupnju kuhanja.

Uz ovaj sustav kuhanja meso nije tako vruće kao kod tradicionalnog kuhanja. Ako želite zadržati kuhano meso toplo, vratite temperaturu na 60 °C.

9. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Čišćenje je jedina radnja, koja je potrebna za održavanje aparata.

POZOR!

Prije čišćenja, aparat obavezno morate isključiti iz električne mreže.

Izvučite utikač iz utičnice ili prekinite dovod elektrike u ladicu za zagrijavanje. Ne upotrebljavajte agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje, grube spužve ili oštre predmete, jer mogu ostaviti mrlje. Ne upotrebljavajte visokotlačne ili parne aparate za čišćenje.

9.1 Prednji dio aparata i kontrolna ploča

Ladicu za zagrijavanje možete čistiti samo vlažnom krpom. Ako je vrlo zamazana, dodajte nekoliko kapljica deterdženta za ručno pranje posuđa u vodu kojom perete aparat.

Zatim obrišite površine suhom krpom. Za grijače s prednjom pločom iz nehrđajućeg čelika možete koristiti posebne proizvode za njegu nehrđajućeg čelika.

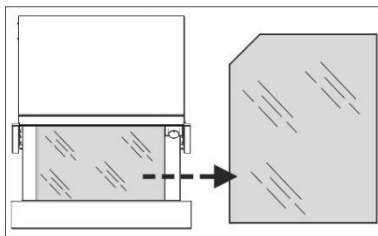
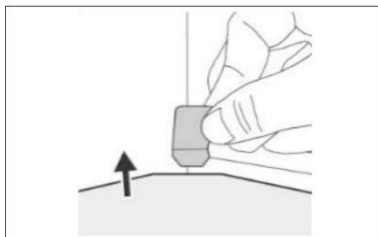
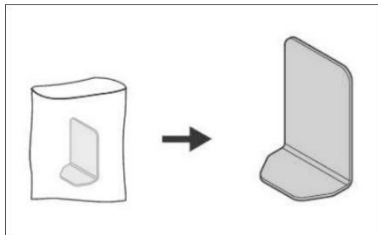
Ti proizvodi sprječavaju da se površine prebrzo opet zamažu. Mekom krpom nanosite tanak sloj tog proizvoda na površinu aparata.

Za grijače posude s prednjom stranicom iz aluminijske koristite blago, neabrazivno sredstvo za čišćenje i meku krpu koja ne pušta vlakna. Brišite u vodoravnom smjeru, i ne pritišćite prejako na površinu.

9.2 Unutrašnjost ladice za zagrijavanje

Unutrašnjost ladice za zagrijavanje redovito čistite vlažnom krpom. Ako je vrlo zamazana, dodajte nekoliko kapljica deterdženta za ručno pranje posuđa u vodu kojom perete aparat. Zatim obrišite površine suhom krpom. Pazite da voda ne uđe u otvore za kruženje zraka. Ladicu za zagrijavanje upotrijebite tek kad je posve suha.

Uklanjanje stakla (na odabranim modelima)

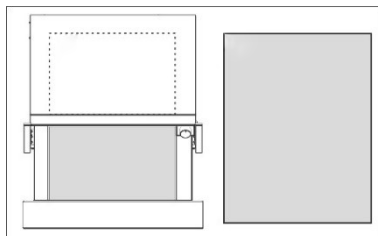


Neklizajuća podloga

Neklizajuća podloga može se ukloniti za lakše čišćenje ladice.

Podlogu možete očistiti ručno, i to toplom vodom i nekoliko kapljica deterdženta za ručno pranje posuđa. Temeljito obrišite i ostavite da se osuši.

Podlogu protiv klizanja ponovno stavite na svoje mjesto tek kad je posve suha.



10. RJEŠAVANJE PROBLEMA

POZOR!

Bilo kakav popravak aparata smije obaviti samo specijalizirana stručna osoba.

Svaki popravak kojeg izvrši osoba, koja za to nije ovlaštena od strane proizvođača, je opasan. Sljedeće greške korisnik može ukloniti bez intervencije Službe za pomoć.

Prije no što pozovete servisnu službu, molimo Vas da provjerite slijedeće:

• • Posuda se dovoljno ne zagrije.

Provjerite slijedeće:

- jeste li uključili aparat;
- jeste li izabrali pravu temperaturu;
- prekriva li posuda otvore za kruženje zraka;
- jesu li posude dovoljno zagrijane.

• Vrijeme zagrijavanja ovisno je o više čimbenika, na primjer:

- materijala i debljine posuđa;
- količine posuđa;
- rasporeda posuđa u ladici.

• Posuda se uopće ne zagrije. Provjerite slijedeće:

- ako čujete buku ventilatora, to znači da je grijači element oštećen. Ako ventilator ne djeluje, najvjerojatnije je došlo do kvara;
- pregorio je osigurač ili se uključio automatski prekidač.

• Posuda se zagrije prejako:

- možda je došlo do kvara na gumbu za izbor temperature.

• Ikona prekidača za paljenje/gašenje ne zasvijetli:

- kontrolna ikona je pregorjela.

11. ASPEKTI POVEZANI S OKOLIŠEM



Reciklirajte materijale sa simbolom. Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja.



Uređaje označene simbolom ne bacajte zajedno s otpadom iz kućanstva. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

12. ENERGETSKA UČINKOVITOST

12.1 Informacije o potrošnji energije proizvoda

| | |
|----------------------------------------------|-------|
| Potrošnja energije u isključenom načinu rada | 0,3 W |
|----------------------------------------------|-------|

| | |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Potrošnja energije u stanju pripravnosti s uključenim zaslonom | 0,8 W |
|----------------------------------------------------------------|-------|

Vítejte v AEG! Děkujeme, že jste si vybrali náš spotřebič.



Pokyny k použití, podporu při odstraňování problémů, servis a opravy naleznete v části:
aeg.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

| | |
|-----------------------------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 14 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 16 |
| 3. POPIS PRODUKTU | 18 |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL | 18 |
| 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM PŘÍSTROJE..... | 19 |
| 6. DENNÍ POUŽITÍ..... | 19 |
| 7. FUNKCE ČASOVÁNÍ..... | 19 |
| 8. FUNKCE OHŘEVU | 20 |
| 9. PÉČE A ČIŠTĚNÍ..... | 24 |
| 10. ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ | 25 |
| 11. ASPEKTY SOUVISEJÍCÍ S ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍM | 25 |
| 12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 25 |

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

⚠️ UPOZORNĚNÍ!

Spotřebič je určen pro použití v domácím nebo podobném prostředí, jako například:

- v kuchyních pro personál obchodů, kanceláří a jiných pracovišť;
- na farmách;
- pro hosty hotelů, motelů a jiných ubytovacích zařízení;
- v noclehárnách.

Tento návod si důkladně přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce neodpovídá za zranění nebo škody způsobené nesprávnou instalací a používáním. Návod vždy uschovejte spolu se zařízením pro budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost nebo byly poučeny o použití spotřebiče a o souvisejících rizicích.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Uchovávejte všechny obaly mimo dosah dětí.

- Je-li spotřebič v provozu nebo dokud chladne, nedovolujte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části mají vysokou teplotu.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Děti mladší 3 let nesmí být v blízkosti zařízení, pokud nejsou pod neustálým dozorem.

1.2 Obecná bezpečnost

- Instalaci zařízení a výměnu kabelu musí provádět výhradně kvalifikovaná osoba.
- Při provozu je spotřebič horký. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky odolné proti teplu.
- Před prováděním údržby spotřebič odpojte od napájení.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skla nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože by mohlo dojít k poškrábání povrchu a jeho poškození.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Vnitřní prostor zařízení může dosahovat teplot až 85 °C v závislosti na zvolené teplotě a provozní době. V případě potřeby při vyjímání nádobí ze zásuvky pro ohřev používejte kuchyňské chňapky nebo utěrky.
- Neopírejte se o zásuvku a nesedejte si na ni, jelikož by mohlo dojít k poškození teleskopických vedení. Maximální nosnost zásuvky je 15 kg.
- Do zásuvky pro ohřev nádobí nekládejte plastové nádoby či jiné hořlavé předměty. Tyto předměty se mohou při zapnutí přístroje roztavit nebo vznítit. Nebezpečí požáru!
- Nepoužívejte přístroj pro ohřátí vzduchu v kuchyni. Snadno hořlavé předměty umístěné v blízkosti spotřebiče by se mohly vznítit vlivem vysoké teploty.
- Spotřebiče vyřazené z provozu musí být odpojeny z elektrické sítě a elektrický kabel musí být zneškodněn, aby pro děti nebyl nebezpečný.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

UPOZORNĚNÍ!

Instalaci zařízení smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.

Odstraňte veškeré obaly.

- Poškozené zařízení neinstalujte ani nepoužívejte.
- Dodržujte pokyny pro instalaci dodané se zařízením.
- Při přemísťování zařízení buďte vždy velmi opatrní. Vždy používejte ochranné rukavice.
- Netahejte za zařízení pomocí rukojeti (je-li k dispozici).
- Kuchyňská skříň a výklenek musí mít vhodnou velikost.
- Dodržujte minimální vzdálenost od ostatních spotřebičů a jednotek.
- Ujistěte se, že je zařízení nainstalováno pod bezpečnými konstrukcemi a v blízkosti takových konstrukcí.
- Některými částmi zařízení prochází proud. Abyste zabránili kontaktu s nebezpečnými částmi zařízení, zakryjte je nábytkem.
- Boky zařízení musí sousedit se spotřebiči nebo jednotkami stejné výšky.

2.2 Elektrické připojení

UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu, popálení, úrazu elektrickým proudem nebo výbuchu

- Všechna elektrická připojení musí provést kvalifikovaný elektrikář.
- Zařízení musí být uzemněné.
- Ujistěte se, že elektrické specifikace uvedené na typovém štítku odpovídají specifikacím napájecího zdroje. V opačném případě se obraťte na elektrikáře.
- Vždy používejte zásuvku s řádně nainstalovanou ochranou proti otřesům.
- Nepoužívejte vícezásuvkové napájecí proužky a prodlužovací kabely.

- Dbejte na to, abyste nepoškodili elektrickou zástrčku a napájecí kabel. Pokud potřebujete vyměnit napájecí kabel, obraťte se na naše autorizované servisní středisko.
- Ochrana proti otřesům částí, které jsou pod napětím, musí být upevněna tak, aby nemohla být odstraněna bez pomoci nástrojů.
- Elektrickou zástrčku zapojte do elektrické zásuvky až po dokončení instalace. Po dokončení instalace zajistěte přístup k elektrické zástrčce.
- Pokud síťová zásuvka není neupevněná, zástrčku nepřipojujte.
- Pro odpojení zařízení netahejte za elektrický kabel. Zařízení vždy odpojte vytažením zástrčky.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné jističe, pojistky (závitový typ), ochrana proti zbytkovým proudům a stykače.
- Elektrický systém musí být vybaven pojistným zařízením, které umožňuje odpojení spotřebiče od sítě na všech pólech. Izolační zařízení musí mít kontaktní otvor minimálně 3 mm.
- Toto zařízení splňuje požadavky EEC.
- Elektrickou zástrčku zapojte do elektrické zásuvky až po dokončení instalace. Po dokončení instalace zajistěte přístup k elektrické zástrčce.
- Pokud síťová zásuvka není neupevněná, zástrčku nepřipojujte.

2.3 Použití

UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí zranění, požáru nebo poškození zařízení.

- Zařízení používejte pouze v domácnosti.
- Neměňte specifikaci tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokovány.
- Nenechávejte zařízení během provozu bez dozoru.
- Po každém použití zařízení vypínejte.
- Zařízení nepoužívejte s mokřýma rukama nebo v kontaktu s vodou.
- Zařízení nepoužívejte jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Dvířka zařízení otevírejte opatrně. Použití přísad obsahujících alkohol způsobuje smíchání alkoholu se vzduchem.
- Při otvírání dvířek zabraňte kontaktu zařízení s otevřeným ohněm či jiskrami. Hořlavé produkty nebo předměty navlhčené hořlavými produkty nekládejte dovnitř, nad nebo do blízkosti zařízení.
- Zabraňte přímému kontaktu potravin se sklem

2.4 Péče a čištění

UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí zranění, požáru nebo poškození zařízení.

- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skla - mohlo by dojít k poškození povrchu, což by mohlo následně způsobit prasknutí skla.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní proudové čisticí zařízení. Pára by se mohla dostat k součástem pod napětím a způsobit zkrat. Tlak páry může časem poškodit povrch zařízení a jeho součástí.

2.5 Likvidace

UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí poškození zařízení.

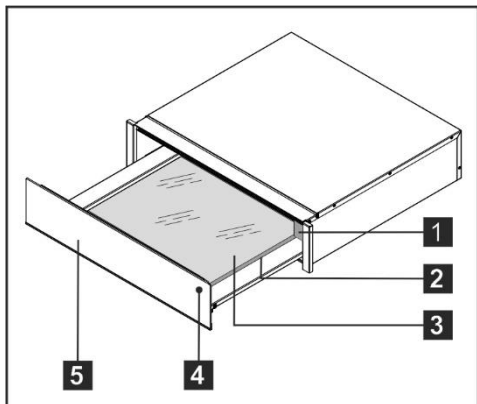
- Odpojte zařízení od sítě.
- Odřízněte napájecí kabel a vyhodte jej.
- Odpojte zařízení od sítě.
- Odřízněte napájecí kabel a vyhodte jej.

2.6 Podpora

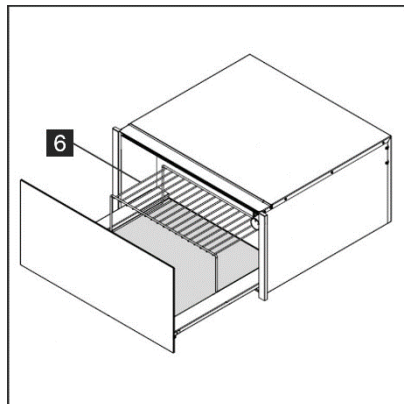
- Pro opravu zařízení se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Obecný přehled



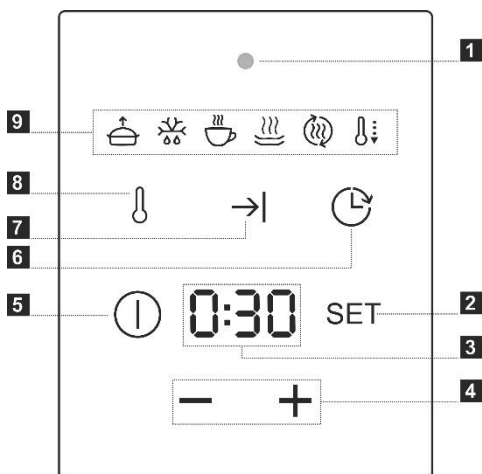
- 1** Ovládací panel
- 2** Protiskuzová podložka
- 3** Sklo (u vybraných modelů)



- 4** Kontrolka (u vybraných modelů)
- 5** Přední panel s mechanismem zacvaknutí nebo rukojetí.
- 6** Mřížkový stojan (podle modelu)

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronické programování



- 1** Kontrolka zapnutí.
- 2** Nabídka nastavení. Pro nastavení teploty, ukončení vaření a odloženého startu.
- 3** Displej
- 4** Zvýšení/snížení zvolené hodnoty.
- 5** Tlačítko zapnutí/vypnutí. Na zapnutí nebo vypnutí zásuvky.
- 6** Ikonka odloženého startu
- 7** Ikonka konce vaření
- 8** Ikonka teploty (30-85 °C)
- 9** Ikonka funkcí

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM PŘÍSTROJE

5.1 Počáteční vyčištění

Odstraňte všechny vnitřní části, jemně otřete hadříkem namočeným v teplé vodě a zahřívejte zásuvku po dobu 2 hodin při teplotě 85° C. Ujistěte se, že je místnost dobře větraná.

 Viz kapitola „Péče a čištění“.

Před prvním použitím zařízení vyčistěte.

6. KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

6.1 Použití zásuvky pro ohřev



Pro použití zásuvky pro ohřev postupujte následovně:

- Umístěte jídlo na talíř nebo do jiné nádoby.
- Větrací otvory ponechte volné. Jinak by teplý vzduch nemohl proudit skrze otvory. Tímto způsobem bude dosaženo dokonalého rozložení tepla uvnitř trouby.
- Zapněte zásuvku a zvolte funkci/teplotu a dobu ohřevu. Můžete nastavit odložení startu až 24 hodin.
- Zavřete zásuvku pro ohřev nádobí.
- Při zavírání zásuvky pro ohřev nádobí nepoužívejte přílišnou sílu. Zásuvka by se mohla znovu otevřít.

6.2 Zapínání


Dotkněte se : ozve se jedno pípnutí.

6.3 Nastavení teploty

Chcete-li nastavit teplotu, stiskněte tlačítko **SET** +  . Teplota může být nastavena v rozmezí 30 až 85°C v krocích po 5 °C.

7. FUNKCE ČASOVÁNÍ


7.1 Nastavení konce vaření

Po nastavení teploty můžete zvolit čas ukončení vaření stisknutím tlačítka **SET**, dokud se nerozsvítí ikonka . Čas ukončení vaření můžete nastavit od 30 minut do 24 hodin v krocích po 15 minutách. Po vypršení nastaveného času se zásuvka automaticky vypne.

V případě, že je zvolena teplota vyšší než 65°C, zásuvka se vypne po 10 hodinách z bezpečnostních důvodů.

7.2 Nastavení odloženého startu







Odložený start můžete nastavit od 1 hodiny do 24 hodin v krocích po 1 hodině.

Po zapnutí spotřebiče stiskněte tlačítko **SET** a poté, co se rozsvítí ikona , bude možné nastavit čas zapnutí pomocí tlačítka +-. Po vypršení nastaveného času se zásuvka automaticky zapne s nastavenou teplotou. **Odložený start lze nastavit pouze po zapnutí spotřebiče.**

7.3 Změna parametrů během ohřevu

Během fáze ohřevu je možné měnit parametry teploty a doby vaření, dotykem tlačítka **SET**. Po rozsvícení odpovídající ikony je možné provést změnu parametru.

8. FUNKCE OHŘEVU

| Symbol | °C | Funkce | Tipy a rady |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | 30 °C 35 °C | Kypření - fermentace | Viz odstavec 8.6 |
|  | 40 °C 45 °C | Rozmrazování | Viz odstavec 8.6 |
|  | 50 °C 55 °C | Ohřívání šálek a sklenic | - |
|  | 60 °C 65 °C | Ohřev nádobí - dehydratace | Viz odstavec 8.6 |
|  | 70 °C 75 °C | Udržování teploty | Zakryjte jídlo |
|  | 80 °C 85 °C | Vaření při nízké teplotě (pouze pro zásuvky s výškou 14 cm) | Viz odstavec 8.7 |

8.1 Doba ohřevu

Na dobu ohřevu mají vliv různé faktory:

- materiál a tloušťka nádobí;
- množství nádobí;
- jak je nádobí umístěno;
- nastavení teploty;
- opakované otvírání a zavírání zásuvky.

Není tedy možné uvést přesnou dobu ohřevu.

Postupně s tím, jak budete déle a déle zásuvku pro ohřev využívat, poznáte nastavení, které je nejvhodnější právě pro Vaše nádobí.

Tipy pro funkce ohřevu - dehydratace a udržování tepla:

Zásuvku pro ohřev předehevte po dobu 15 minut, aby vnitřní prostor dosáhl požadované teploty.

8.2 Spuštění ohřevu


Zahřívání se spustí 10 sekund od okamžiku, kdy nebude proveden žádný úkon na rozhraní ovládání.


Rozsvítí se LED kontrolka provozu **1**.

Poznámka:

Pokud neprovedete žádná nastavení, zásuvka se automaticky začne ohřívát 10 sekund po zapnutí, aby dosáhla výchozích hodnot (30 °C a 30 minut).

8.3 Zobrazení displeje během ohřevu

Po nastavení funkce odloženého startu se rozsvítí ikona , LED kontrolka provozu **1** začne blikat a na displeji se zobrazí odpočítávání do začátku ohřevu.

Během fáze ohřevu ikona  svítí a LED kontrolka provozu **1** začne nepřetržitě svítit, zatímco na displeji se zobrazí teplota vaření.

8.4 Vypnutí


Spínač se automaticky vypne po ukončení zahřívání (tři dlouhá pípnutí) nebo po stisknutí



8.5 Režim Sobota






V tomto režimu se zásuvka bude zahřívát na 45° (nelze měnit) po dobu 80 hodin; během této fáze budou všechna tlačítka deaktivovaná a zásuvka se automaticky vypne po uplynutí 80 hodin nebo

manuálně stisknutím tlačítka

Pro aktivaci režimu sobota zapněte zásuvku tlačítkem ON/OFF nebo se současně dotkněte tlačítka **SET** , dokud se na displeji nezobrazí **SAb**.

Tuto funkci lze nastavit pouze po zapnutí spotřebiče.

8.6 Tipy a rady

| Účel | Jídlo | Množství | Symbol funkce | Teplota | Poznámky | Doba vaření* |
|--------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Kynutí těsta | Chlebová placka | 500 g |  | 30-35 °C | Položte chlebovou placku na fólii. | 1,5 h |
| Fermentace | Jogurt | Plnotučné mléko 1,5 l Mléčný jogurt 375 g 9 skleněných nádob |  | 35 °C | Do nádoby přidejte mléko a jogurt, dobře promíchejte s ponorným mixérem a vše nalijte do skleněných nádob (max. 9 kusů). Uzavřete je víčky a uložte do zásuvky. | 8 h |
| Dehydratace | Byliny | 200 g rozmarýnu, petrželka a šalvěj |  | 40-45 °C | V případě kontaktu se sklem použijte list papíru. | 24 h |
| Dehydratace | Rajčata | 250 g |  | 60-65 °C | V případě kontaktu se sklem použijte list papíru. Rajčata rozkrojte na poloviny a osolte. Každé 3 hodiny rajčata obvracejte. | 12-14 h |
| Dehydratace | Jablko | 1 jablko, ½ citronu, voda |  | 60-65 °C | V případě kontaktu se sklem použijte list papíru. Jablka nakrájejte na tenké plátky a nechte je v nádobě s vodou a citronem po dobu 5 minut. | 8-10 h |

* Doba vaření se liší v závislosti na zvoleném stupni vaření.

8.7 Vaření při nízké teplotě (pouze pro zásuvky s výškou 14 cm)

Toto nastavení je vhodné pro vaření při nízké teplotě a dovaření plátků opečeného hovězího, telecího, vepřového a jehněčího masa. S prodlouženou dobou vaření při nízké teplotě zůstává maso šťavnaté a jemné.

Doporučujeme používat pouze čerstvé a kvalitní maso. Nepoužívejte plátky o průměru větším než 6 cm. Pro větší plátky se doporučuje příprava v kombinované troubě nebo napařovači. Doba vaření závisí na velikosti kusů masa.

Příprava:

Maso musí být před vařením při nízké teplotě osmaženo dozlatova.

- Předehřejte zásuvku s nádobím uvnitř po dobu 15 minut.
- Na pánvi rozehřejte olej nebo máslo a osmažte maso při vysoké teplotě.
- Ujistěte se, že maso je osmaženo po celém povrchu.

Doporučená jídla

- Použijte vhodná nádoby ze skla, porcelánu nebo keramiky.
- Pro dosažení nejlepšího výsledku položte talíř do středu zásuvky.

Níže uvedená doba pečení se týká pečení masa v nádobě s rozehrátým máslem nebo olejem.

Přibližná doba (pouze pro zásuvky s výškou 14 cm)

| Jídlo | Množství | Před vařením mírně orestujte na pánvi | Doba vaření* |
|--------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|--------------|
| Steaky z hovězí svíčkové | 250 g (medailonky) | 3 min | 2-3 h |
| Steaky z hovězí svíčkové | 500 g (Chateaubriand) | 6 min | 3-4 h |
| Hovězí pečeně | 500 g | 10 min | 3-4 h |
| Hovězí svíčková | 500 g (2 kusy: 250 g + 250 g) | 6 min | 3-4 h |
| Steaky z telecího masa | 250 g (tloušťka 2 cm) | 3 min | 2-3 h |
| Jelení hřbet/Srnčí hřbet | 500 g | 12 min | 3-4 h |
| Jehněčí stehno | 500 g | 12 min | 3-4 h |
| Filet z vepřového masa (filet) | 400 g | 12 min | 5-6 h |
| Pstruh | 400 g | 2-3 min | 4-5 h |

* Doba vaření se liší v závislosti na zvoleném stupni vaření.

Při vaření tímto systémem se maso nezahřívá tolik jako při tradičním vaření. Pokud si přejete pouze udržovat teplotu již uvařeného masa, nastavte teplotu na 60 °C.

9. PÉČE A ČIŠTĚNÍ

Čištění je jediná forma údržby, kterou přístroj běžně vyžaduje.

UPOZORNĚNÍ!

Čištění musí být prováděno pouze, když je přístroj odpojen od elektrické sítě.

Vytáhněte zástrčku z elektrické sítě, nebo zásuvku pro ohřev odpojte z elektrického okruhu. Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, abrazivní čisticí houby nebo špičaté předměty, které by na povrchu přístroje mohly zanechat skvrny nebo škrábance. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čisticí přístroje.

9.1 Přední strana a ovládací panel přístroje

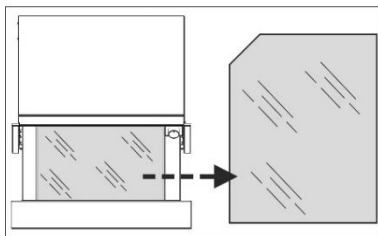
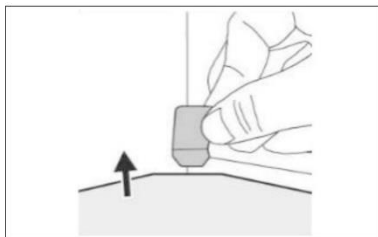
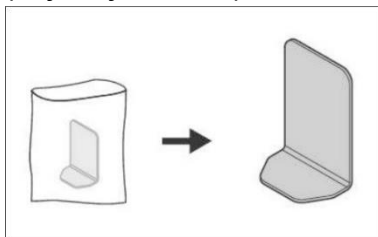
Zásuvka pro ohřev nádobí může být čistěna za použití vlhkého hadříku. Pokud je přístroj silně znečištěný, je možné do vody, kterou přístroj umýváme, přidat několik kapek čisticího prostředku.

Povrch přístroje osušte suchým hadrem. U zásuvek pro ohřev s čelním panelem z nerezavějící oceli je možné použít speciální přípravek na čištění nerezových povrchů. Tyto přípravky chrání povrchy po určitou dobu před znečištěním. Měkkým hadříkem naneste na nerezový povrch tenkou vrstvu přípravku. U zásuvek pro ohřev nádobí s hliníkovým čelním panelem použijte jemný čisticí prostředek a měkký hadřík, který nezanechává chmýří. Povrch čistěte horizontálně bez vyvinutí tlaku.

9.2 Vnitřní prostor zásuvky pro ohřev

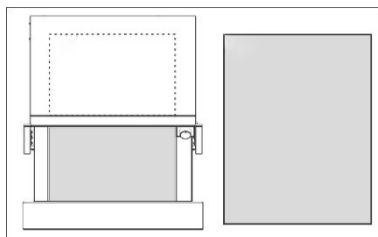
Vnitřní prostor zásuvky pro ohřev nádobí po každém použití čistěte vlhkým hadříkem. Pokud je přístroj silně znečištěný, je možné do vody, kterou přístroj umýváme, přidat několik kapek čisticího prostředku. Povrch přístroje osušte suchým hadrem. Zabraňte vniku vody do větracích otvorů. Zásuvku pro ohřev nádobí je možné znovu použít teprve, když je dokonale suchá.

Odstranění skla (u vybraných modelů)



Protiskluzová podložka

Protiskluzovou podložku lze vyjmout pro snadnější čištění zásuvky. Podložku čistěte pokud možno ručně teplou vodou a jemným čisticím přípravkem. Podložku řádně osušte. Protiskluzovou podložku je možné do zásuvky pro ohřev nádobí vrátit pouze ve chvíli, kdy je zcela suchá.



10. ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMU

UPOZORNĚNÍ!

Všechny opravy přístroje mohou být prováděny výhradně autorizovaným technikem.

Jakákoliv oprava provedená neautorizovanou osobou je nebezpečná.

Následující závady mohou být odstraněny uživatelem bez nutného zásahu servisního střediska.

Před kontaktováním autorizovaného servisního střediska zkontrolujte následující:

• Nádobí se dostatečně neohřívá.

Zkontrolujte zda:

- je přístroj zapnutý;
- byla zvolena správná teplota;
- nejsou větrací otvory zakryty nádobím;
- bylo nádobí ponecháno v zásuvce pro ohřev dostatečně dlouho.

• Doba ohřevu závisí na různých faktorech, jako například:

- materiál a tloušťka nádobí;
- množství nádobí;
- jak je nádobí umístěno.

• Nádobí se vůbec neohřálo.

Zkontrolujte následující:

- pokud uslyšíte zvuk ventilátoru, znamená to, že topné těleso je poškozené. Pokud ventilátor nefunguje znamená, že je poškozený;
- pojistka je spálená nebo jistič vypadl.

• Nádobí je příliš ohřáté:

- je poškozen volič teploty.

• Ikona vypínače on/off nesvítí:

- ikona vypínače je spálená.

11. ASPEKTY SOUVISEJÍCÍ S ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍM



Recyklujte materiály označené symbolem.

Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů pro recyklaci.

Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci.



Spotřebiče označené příslušným symbolem nelikvidujte společně s běžným domovním odpadem.

Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

12.1 Informace o spotřebě energie výrobku

| | |
|------------------------------------|-------|
| Spotřeba energie ve vypnutém stavu | 0,3 W |
|------------------------------------|-------|

| | |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| Spotřeba energie v pohotovostním režimu se zapnutým displejem | 0,8 W |
|---------------------------------------------------------------|-------|

Laipni lūdzam AEG! Paldies, ka izvēlējāties mūsu iekārtu!



Padomi par iekārtas lietošanu, informācija par problēmu novēršanu, apkopi un remontu atrodama vietnē:
aeg.com/support

Var mainīties bez iepriekšēja paziņojuma.

SATURS

| | |
|--------------------------------------------------|----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA | 26 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI | 28 |
| 3. PRODUKTA APRAKSTS | 30 |
| 4. VADĪBAS PANELIS | 30 |
| 5. PIRMS IEKĀRTAS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES | 31 |
| 6. LIETOŠANA | 31 |
| 7. LAIKA FUNKCIJAS | 31 |
| 8. SILDĪŠANAS FUNKCIJAS | 32 |
| 9. APKOPE UN TĪRĪŠANA | 36 |
| 10. PROBLĒMU NOVĒRŠANA | 37 |
| 11. RŪPES PAR VIDĪ | 37 |
| 12. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE | 37 |

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Št iekārta ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībās un līdzīgos apstākļos, piemēram:

- personāla virtuves zonas veikalos, birojos un citās darba vidēs;
- lauku mājas;
- viesnīcu, moteļu un citu dzīvojamo telpu klienti;
- "gultasvieta un brokastis" tipa naktsmītnēs

Pirms iekārtas uzstādīšanas un lietošanas uzmanīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs nav atbildīgs par nepareizas uzstādīšanas un lietošanas izraisītām traumām un bojājumiem. Glabājiet norādījumus kopā ar ierīci un izmantojiet turpmākai uzziņai.

1.1 Bērnu un cilvēku ar ierobežotām spējām drošība

Nosmakšanas, savainošanās vai pastāvīgas invaliditātes risks.

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, uztveres vai garīgām spējām un bez pieredzes un zināšanām, ja viņus uzrauga vai viņi ir instruēti par iekārtas drošu lietošanu un izprot ar to saistītos apdraudējumus.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar šo iekārtu.
- Glabājiet iepakojumu bērniem nepieejamā vietā.

- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties iekārtai, kamēr tā darbojas vai dziest. Iekārtas daļas, kurām var piekļūt, ir karstas.
- Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kas netiek uzraudzīti.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst piekļūt iekārtai, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Uzstādīt iekārtu un mainīt kabeli drīkst tikai kvalificēta persona.
- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildementiem ierīces iekšpusē. Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimodus, ievietojot vai izņemot piederumus vai karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes atvienojiet iekārtu no strāvas padeves.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durtiņu tīrīšanai nelietojiet īpaši spēcīgas iedarbības abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā stikls var saplīst.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar šo iekārtu.
- Atkarībā no izvēlētās temperatūras un darbības laika temperatūra iekārtas iekšpusē var sasniegt 85 °C. Lai izņemtu traukus no trauku sildītāja, izmantojiet virtuves cimodus vai virtuves dvieli.
- Nesēdiet uz atvilktnes un neatbalstieties pret to, jo tādējādi var sabojāt teleskopiskās vadotnes. Atvilktnes maksimālā noslodze ir 15 kg.
- Trauku sildītājā nedrīkst uzglabāt sintētiskus traukus vai viegli uzliesmojošus priekšmetus. Ieslēdzot iekārtu, šādi trauki vai priekšmeti var izkust vai aizdegties. Aizdeģšanās risks!
- Neizmantojiet iekārtu, lai sildītu gaisu telpā. Sasniedzot augstu temperatūru, var aizdegties iekārtai tuvu esošie priekšmeti.
- Kad pārtraucat lietot iekārtu tās kalpošanas laika beigās, atvienojiet to no strāvas padeves un padariet strāvas vadu nelietojamu, lai iekārta neradītu draudus, piemēram, bērniem.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt iekārtu.

Noņemiet visu iepakojumu.

- Neuzstādiēt un nelietojiet bojātu iekārtu.
- Sekojiet uzstādīšanas norādījumiem, kas pievienoti iekārtai.
- Pārvietojot iekārtu, esiet ļoti uzmanīgi. Lietojiet aizsargcimdus.
- Nevelciet iekārtu aiz roktura (ja tāds ir).
- Virtuves skapītim un nišai jābūt atbilstošā izmērā.
- Ievērojiet minimālo attālumu no citām iekārtām un mēbelēm.
- Pārliecinieties, ka iekārtai blakus un zem tās ir drošas konstrukcijas.
- Iekārtas daļas vada strāvu. Iekārtas sānos jābūt izvietotām mēbelēm, lai nebūtu iespējams pieskarties tās bīstamajām daļām.
- Iekārtas sānos jābūt tāda paša augstuma iekārtām vai mēbelēm.

2.2 Pieslēgšana barošanas avotam



BRĪDINĀJUMS!

Traumu, apdegumu un elektriskās strāvas trieciena vai sprādziena risks.

- Iekārtas pieslēgšana barošanas avotam jāuztic kvalificētam elektriķim.
- Iekārtai nepieciešams zemējums.
- Pārliecinieties, ka barošanas avots atbilst informācijai uz datu plāksnītes. Ja tā nav, sazinieties ar elektriķi.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Neizmantojiet kontaktligzdu sadalītājus un pagarinātājus.

- Nesabojājiet barošanas kontaktspraudni un barošanas kabeli. Ja tīkla kabelis ir jāmaina, tas jādarā mūsu oficiālajā servisa centrā.
- Spriegumaktīvo un izolēto detaļu aizsargelementiem jābūt nostiprinātiem tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet barošanas kontaktspraudni elektrotīkla kontaktligzdai tikai tad, kad iekārta uzstādīta. Pārliecinieties, ka pēc uzstādīšanas var piekļūt barošanas kontaktspraudnim.
- Ja elektrotīkla kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā barošanas kontaktspraudni.
- Neraujiet barošanas kabeli, lai atvienotu iekārtu. Vienmēr turiet pie barošanas kontaktspraudņa.
- Izmantojiet pareizas izolācijas ierīces: atslēgšanas ierīces līnijas aizsardzībai, drošinātājus (skrūvējamus drošinātājus, kas izņemti no turētāja), noplūdstrāvas aizsargslēdžus un kontaktorus.
- Elektroinstalācijai jāietver izolācijas ierīce, kas ļauj atvienot iekārtu no elektrotīkla visos polos. Izolācijas ierīces kontakta atvērums jābūt vismaz 3 mm platumam.
- Iekārta atbilst EEK direktīvām.
- Pieslēdziet barošanas kontaktspraudni elektrotīkla kontaktligzdai tikai tad, kad iekārta uzstādīta. Pārliecinieties, ka pēc uzstādīšanas var piekļūt barošanas kontaktspraudnim.
- Ja elektrotīkla kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā barošanas kontaktspraudni.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Izmantojiet šo iekārtu tikai mājāsaimniecībā.
- Nemainiet šīs iekārtas specifikācijas.
- Pārliecinieties, ka ventilācijas atveres nav aizsegtas.
- Iekārtas darbības laikā neatstājiet to bez uzraudzības.
- Izslēdziet iekārtu pēc katras lietošanas reizes.
- Nepieskarieties iekārtai ar slapjām rokām vai ja tā ir saskarē ar ūdeni.
- Neizmantojiet iekārtu kā darba virsmu vai uzglabāšanas virsmu.
- Uzmanīgi apejieties ar iekārtas durtiņām. Izmantojot ēdiena sastāvdaļas ar spirtu, rodas spirta un gaisa maisījums.
- Atverot durtiņas, nepieļaujiet dzirksteļu vai atklātas liesmas saskari ar iekārtu. Nenovietojiet uzliesmojošus produktus vai priekšmetus, kuros ir uzliesmojoši produkti, iekārtā, tās tuvumā vai uz tās.
- Nenovietojiet pārtikas produktus tiešā saskarē ar stiklu.

2.4 Apkope un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Neizmantojiet īpaši spēcīgas iedarbības abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus ierīces tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Neizmantojiet augstspiediena vai tvaika strūkļas tīrīšanas iekārtas. Tvaiks var bojāt elektriskās detaļas un radīt īssavienojumu. Tvaika spiediens ilgtermiņā var sabojāt iekārtas virsmu un detaļas

2.5 Utilizācija

BRĪDINĀJUMS!

Ierīces bojājumu risks.

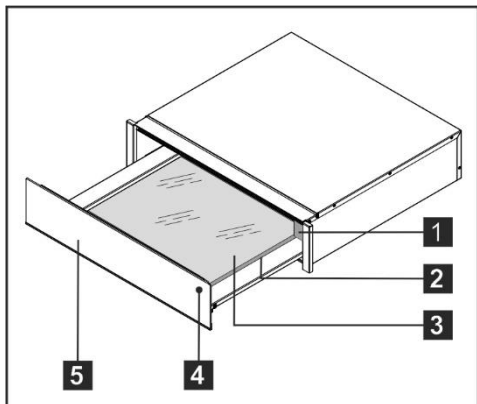
- Atvienojiet iekārtu no elektrotīkla.
- Nogrieziet barošanas kabeli un izmetiet to.
- Atvienojiet iekārtu no elektrotīkla.
- Nogrieziet barošanas kabeli un izmetiet to.

2.6 Apkope

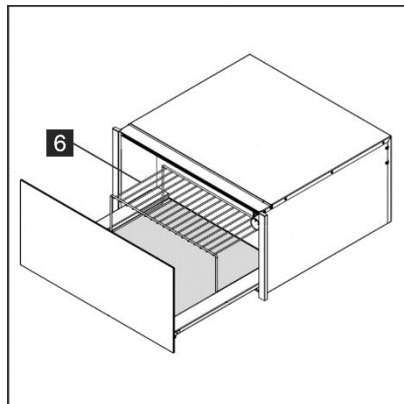
- Lai salabotu iekārtu, sazinieties ar oficiālo servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

3. PRODUKTA APRAKSTS

3.1 Vispārīgs pārskats



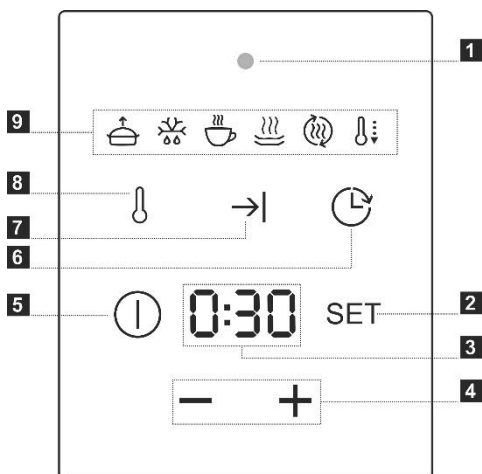
- 1** Vadības panelis
- 2** Pretslīdes paliktnis
- 3** Stikls (atsevišķiem modeļiem)



- 4** Kontrollampīna (atsevišķiem modeļiem)
- 5** Priekšējais panelis ar nospiešanas mehānismu vai rokturi
- 6** Atvilktnes režģis (atkarībā no modeļa)

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Elektroniskais programmētājs



- 1** Signāllampīna.
- 2** Izvēlnes iestatījumi. Ļauj regulēt temperatūru, darbības beigu laiku un atlikto ieslēgšanu.
- 3** Displejs.
- 4** Palielināt/samazināt atlasīto vērtību.
- 5** Ieslēgšanas/izslēgšanas poga. Ļauj ieslēgt un izslēgt sildītāju.
- 6** Atliktās ieslēgšanas ikona.
- 7** Darbības beigu ikona.
- 8** Temperatūras ikona (30–85 °C).
- 9** Funkcijas ikona.

5. PIRMS IEKĀRTAS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visas iekšējās detaļas, uzmanīgi notīriet ar samitrinātu siltu drānu un 2 stundas karsējiet 85 °C temperatūrā. Pārļiecinieties, ka telpā ir laba ventilācija.

 Skatiet nodaļu „Apkope un tīrīšana”.

Pirms pirmās lietošanas reizes iztīriet ierīci.

6. LIETOŠANA

6.1. Trauku sildītāja lietošana

Lai lietotu trauku sildītāju, rīkojieties šādi:

- Uzlieciet ēdienu uz šķīvja vai ielieciet traukā.
- Neaizsedziet ventilācijas atveres. Siltajam gaisam pilnvērtīgi jāizplūst pa atverēm. Tādējādi tiek nodrošināta perfekta siltuma izplatīšanās.
- Ieslēdziet sildītāju un atlasiet funkciju/temperatūru un ilgumu. Ieslēgšanu iespējams atlikt līdz 24 stundām.
- Aizveriet atvilktni.
- Neaizveriet atvilktni pārāk spēcīgi, jo tā var atvērties vēlreiz.

6.2. Ieslēgšana


Pieskāriens : atskan viens pīkstiens.

6.3. Temperatūras iestatīšana

Lai iestatītu temperatūru, nospiediet „**SET**” un **— +**. Temperatūru var regulēt diapazonā no 30° līdz 85°C ar 5°C soli.

7. LAIKA FUNKCIJAS

7.1. Darbības beigu iestatīšana


Kad temperatūra ir iestatīta, var atlasīt darbības beigu laiku, nospiežot „**SET**”, līdz iedegas ikona . Darbības beigu laiku var iestatīt no 30 minūtēm līdz 24 stundām ar 15 minūšu soli. Beidzoties taimera darbības laikam, sildītājs automātiski izslēdzas.

Atlasot temperatūru virs 65 °C, drošības apsvērumu dēļ sildītājs pēc 10 stundām izslēdzas.

7.2. Atliktās ieslēgšanas iestatīšana

Iekārtai var iestatīt atlikto ieslēgšanu no 1 stundas līdz 24 stundām ar 1 stundas soli.







Kad iekārta ierīce ir ieslēgta, nospiediet pogu

SET un, kad iedegas ikona , var iestatīt sākuma laiku, izmantojot **+-**. Beidzoties taimera darbības laikam, sildītājs automātiski izslēdzas ar atlasīto temperatūru. **Atlikto ieslēgšanu var iestatīt tikai tad, kad iekārta ir ieslēgta.**

7.3. Parametru maiņa sildīšanas laikā

Sildīšanas laikā temperatūras un gatavošanas laika parametrus var mainīt, pieskaroties pogai **SET**. Kad iedegas atbilstošā ikona, parametru var mainīt.

8. SILDĪŠANAS FUNKCIJAS

| Simbols | °C | Funkcija | Padomi un ieteikumi |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | 30 °C 35 °C | Mīklas raudzēšana, fermentēšana | Skatiet 8.6. punktu |
|  | 40 °C 45 °C | Atkausēšana | Skatiet 8.6. punktu |
|  | 50 °C 55 °C | Krūžu un glāžu sildīšana | - |
|  | 60 °C 65 °C | Šķīvju sildīšana, žāvēšana | Skatiet 8.6. punktu |
|  | 70 °C 75 °C | Siltuma uzturēšana | Pārklājiet ēdienu |
|  | 80 °C 85 °C | Gatavošana zemā temperatūrā (tikai 14 cm augstai atvilknei) | Skatiet 8.7. punktu |

8.1. Sildīšanas laiks

Sildīšanas laiku ietekmē vairāki faktori:

- trauku materiāls un biežums;
 - trauku daudzums;
 - trauku izkārtojums;
 - temperatūras iestatījums;
 - atvilktnes atkārtota atvēršana un aizvēršana.
- Tādēļ nav iespējams noteikt precīzu sildīšanas laiku.

Regulāri lietojot trauku sildītāju, spēsiet noteikt piemērotākos iestatījumus.

Ieteikumi par sildīšanas/žāvēšanas un siltuma uzturēšanas funkcijām:

Lai iekārtas iekšpusē sasniegtu vēlamo temperatūru, vispirms 15 minūtes sildiet iekārtu.

8.2. Sildīšanas sākums

Sildīšana sākas 10 sekundes pēc tam, kad saskarnē nav veiktas nekādas darbības.


Ieslēdzas 1 kontrollampīņa.


Piezīme:

Ja iestatījumi nav mainīti, sildītājs automātiski sāk sildīt 10 sekundes pēc ieslēgšanas, darbojoties ar noklusējuma vērtībām (30 °C un 30 minūtes).

8.3. Displejs sildīšanas laikā

Kad ir iestatīta aizkaves funkcija, iedegas

ikona,  kontrollampīņa 1 sāk mirgot, un displejā parādās atpakaļskaitīšanas taimeris līdz sildīšanas sākumam.


Sildīšanas laikā ikona  ir ieslēgta, un kontrollampīņa 1 deg nepārtraukti, bet displejā tiek attēlota gatavošanas temperatūra.

8.4. Izslēgšana

Iekārta automātiski izslēdzas sildīšanas beigās (atskan trīs gari pīkstieni), vai iekārtu var izslēgt, nospiežot ①.






8.5. Sabata režīms

Izmantojot šo funkciju, trauku sildītājs uzturēs 45° temperatūru (to nevar mainīt) 80 stundas, šajā laikā visas pogas ir atspējotas un sildītājs automātiski izslēgsies pēc 80 stundām vai to var izslēgt manuāli, nospiežot ①.

Lai aktivizētu sabata režīmu, ieslēdziet trauku sildītāju ar IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS pogu un vienlaikus pieskarieties **SET** , līdz displejā tiek parādās **SAB**.

Funkciju var iestatīt tikai tad, kad iekārta ir ieslēgta.

8.6. Padomi un ieteikumi

| Nolūks | Ēdiens | Daudzums | Funkcijas simbols | Temperatūra | Piezīmes | Gatavošanas laiks* |
|-------------------|----------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Mīklas raudzēšana | Plācenis | 500 g |  | 30–35 °C | Uzlieciet plāceni uz folijas. | 1,5 h |
| Fermentēšana | Jogurts | Trekns piens 1,5 l Piena jogurts 375 g 9 stikla bļodiņas |  | 35 °C | Bļodā ielejiet pienu un jogurtu, rūpīgi samaisiet ar iegremdējamo blenderi un pārlejiet stikla bļodiņās (ne vairāk kā 9). Uzlieciet vāciņus un ielieciet sildītāja atvilktnē. | 8 h |
| Žāvēšana | Garšaugi | 200 g rozmarīna, pētersīļu, salvijas |  | 40–45 °C | Izmantojiet cepampapīru tiešā saskarē ar stiklu. | 24 h |
| Žāvēšana | Tomāti | 250 g |  | 60–65 °C | Izmantojiet cepampapīru tiešā saskarē ar stiklu. Pārgrieziet tomātus uz pusēm, uzberiet sāli. Ik pēc 3 stundām apgrieziet tomātus otrādi. | 12–14 h |
| Žāvēšana | Āboli | 1 ābols, ½ citrona, ūdens |  | 60–65 °C | Izmantojiet cepampapīru tiešā saskarē ar stiklu. Sagrieziet ābolu plānās šķēlēs, uz 5 minūtēm ielieciet tās bļodā ar ūdeni un citronu. | 8–10 h |

* Gatavošanas ilgums ir atkarīgs no vēlamās gatavošanas pakāpes

8.7. Gatavošana zemā temperatūrā (tikai 14 cm augstai atvilktnēi)

Šis iestatījums ir piemērots gatavošanai zemā temperatūrā, lēni gatavojot apceptu liellopa gaļu, teļa gaļu, cūkgaļu un jēra gaļu. Ilgstoši gatavojot zemā temperatūrā, gaļa paliek sulīga un mīksta. Ieteicams izmantot tikai svaigu, kvalitatīvu gaļu. Negatavojiet gaļas gabalus, kuru diametrs pārsniedz 6 cm. Lielākus gabalus ieteicams gatavot kombinētajā cepeškrāsnī vai tvaicētājā. Gatavošanas laiks ir atkarīgs no gaļas gabala lieluma.

Sagatavošana:

Pirms gatavošanas zemā temperatūrā gaļa ir jāapcep.

- Veciet trauku sildītāja priekšsarsēšanu ar traukiem 15 minūtes.
- Pannā uzkarsējiet nedaudz eļļas vai sviesta un uz lielas uguns apcepiet gaļu.
- Pārlicinieties, ka pannā tiek apcepts viss gaļas gabals.

Ieteicamie trauki

- Izmantojiet piemērotus stikla, porcelāna vai keramikas traukus.
- Lai iegūtu vislabākos rezultātus, novietojiet šķīvi atvilktnes centrā.

Turpmāk norādītais apcepšanas ilgums attiecas uz gaļas apcepšanu pannā ar iepriekš uzkarsētu sviestu vai eļļu.

Ilgums (tikai 14 cm augstai atvilktnēi)

| Ēdiens | Daudzums | Iepriekš maigi apcept uz pannas | Gatavošanas laiks* |
|---------------------------|------------------------------------|---------------------------------|--------------------|
| Liellopa filejas steiks | 250 g (medaljons) | 3 minūtes | 2/3 h |
| Liellopa filejas steiks | 500 g (šatabriāns) | 6 minūtes | 3/4 h |
| Rostbifs | 500 g | 10 minūtes | 3/4 h |
| Liellopa fileja | 500 g (2 gabali: 250 g + 250 g) | 6 minūtes | 3/4 h |
| Teļa gaļas filejas steiks | 250 g (2 cm biezs) | 3 minūtes | 2/3 h |
| Brieža gaļas fileja | 500 g | 12 minūtes | 3/4 h |
| Jēra gaļas fileja | 500 g | 12 minūtes | 3/4 h |
| Cūkgaļas fileja | 400 g | 12 minūtes | 5/6 h |
| Forele | 400 g | 2/3 minūtes | 4/5 h |

* Gatavošanas ilgums ir atkarīgs no vēlamās gatavošanas pakāpes

Šajā gatavošanas sistēmā pagatavotā gaļa nav tik karsta kā tradicionāli gatavota gaļa.

Ja vēlaties saglabāt pagatavoto gaļu siltu, iestatiet temperatūru uz 60 °C.

9. APKOPE UN TĪRĪŠANA

Parasti vienīgā nepieciešamā apkopes darbība ir iekārtas tīrīšana.

BRĪDINĀJUMS!

Trauku sildītāju drīkst tīrīt tikai tad, kad tas atvienots no strāvas padeves.

Izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas vai atvienojiet trauku sildītāju no strāvas padeves avota. Neizmantojiet īpaši spēcīgas iedarbības vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus vai asus priekšmetus, jo tie var radīt traipus vai skrāpējumus.

Nelietojiet augstspiediena vai tvaika strūkļas tīrīšanas iekārtas.

9.1. Iekārtas priekšējais un vadības panelis

Trauku sildītāju var tīrīt ar mitru drānu. Ja iekārta ir ļoti netīra, ūdenim pievienojiet dažus pilienus mazgājamā līdzekļa.

Nosusiniet virsmas ar sausu drānu. Trauku sildītājiem ar nerūsoša tērauda paneli var izmantot speciālus līdzekļus nerūsoša tērauda virsmu apstrādei.

Šie produkti kavē netīrumu uzkrāšanos uz nerūsoša tērauda virsmām. Uzklājiet šo produktu uz virsmas plānā kārtiņā ar mīkstu drānu.

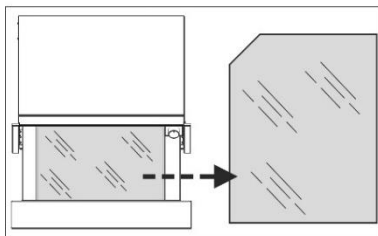
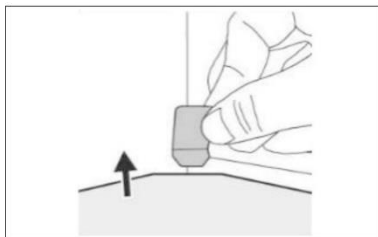
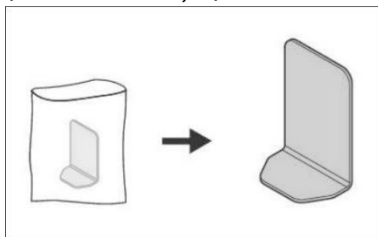
Trauku sildītājiem ar alumīnija paneli var izmantot saudzīgus stikla tīrīšanas līdzekļus un mīkstu, neplūksnojošu drānu. Nespiežot tīriet horizontālā virzienā.

9.2. Trauku sildītāja iekšpuse

Regulāri tīriet trauku sildītāja iekšpusi ar mitru drānu. Ja iekārta ir ļoti netīra, ūdenim pievienojiet dažus pilienus mazgājamā līdzekļa. Nosusiniet virsmas ar sausu drānu.

Neļaujiet ūdenim iekļūt gaisa cirkulācijas atverē. Trauku sildītāju drīkst izmantot tikai tad, kad tas ir pilnībā izžuvis.

Stiklu noņemšana (noteiktos modeļos)

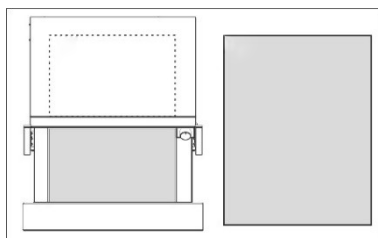


Pretslīdes paliktnis

Pretslīdes paliktni var noņemt, lai atvieglotu atvilktnes tīrīšanu.

Paliktni var tīrīt ar rokām, izmantojot karstu ūdeni un dažus pilienus mazgāšanas līdzekļa. Rūpīgi nosusiniet.

Pretslīdes paliktni drīkst ievietot atpakaļ tikai tad, kad tas pilnībā izžuvis.



10. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Jebkādus remontdarbus drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.

Jebkurš remonts, ko veic persona, kuru nav pilnvarojis ražotājs, ir potenciāli bīstams. Tomēr turpmāk minētās problēmas lietotājs var novērst, nezvanot tehniskās palīdzības dienestam.

Pirms sazināšanās ar tehniskās palīdzības dienestu, lūdzu, pārbaudiet šādus faktorus:

• Trauki nepietiekami uzsilst.

Pārbaudiet, vai:

- Iekārta ir ieslēgta.
- Izvēlēta atbilstoša temperatūra.
- Trauki neaizsedz gaisa cirkulācijas atveres.
- Izvēlēts pietiekami ilgs laiks trauku sildīšanai.

• Sildīšanas laiks ir atkarīgs no vairākiem faktoriem, piemēram:

- trauku materiāls un biezums;
- trauku daudzums;
- trauku izkārtojums;

• Trauki neuzsilst nemaz.

Pārbaudiet, vai:

- Var dzirdēt ventilatora troksni, ja ventilators darbojas, tas nozīmē, ka ir bojāts sildelements. Ja ventilators nedarbojas, tad tas ir bojāts.
- Ir izsists drošinātājs.

• Trauki pārāk uzkarst, pārbaudiet, vai:

- Termostata selektors nav bojāts.

• Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža indikators neiedegas:

- Indikatora spuldze ir izdegusi.

11. RŪPES PAR VIDI



Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar šādu simbolu.

Ievietojiet iepakojumu atbilstošā tvertnē otrreizējai pārstrādei.

Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku veselību un nododiet elektroiekārtas otrreizējai pārstrādei.



Neizmetiet iekārtas ar šādu simbolu kopā ar sadzīves atkritumiem.

■ Nododiet produktu otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar attiecīgo pašvaldības iestādi.

12. ENERGOEFEKTIVITĀTE

12.1. Informācija par produkta enerģijas patēriņu

| | |
|------------------------------------|-------|
| Izslēgtas iekārtas jaudas patēriņš | 0,3 W |
|------------------------------------|-------|

| | |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā ar ieslēgtu displeju | 0,8 W |
|-----------------------------------------------------------|-------|

Sveiki atvykę į AEG! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



Naudojimo patarimus, informaciją apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą rasite adresu:
aeg.com/support

Galimi pakeitimai be įspėjimo.

TURINYS

| | |
|-------------------------------------------|----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA | 38 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS | 40 |
| 3. GAMINIO APRAŠYMAS | 42 |
| 4. VALDYMO SKYDELIS | 42 |
| 5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ | 43 |
| 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS | 43 |
| 7. LAIKO FUNKCIJOS | 43 |
| 8. PAŠILDYMO FUNKCIJOS | 44 |
| 9. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS | 48 |
| 10. TRIKČIŲ ŠALINIMAS | 49 |
| 11. APLINKOSAUGA | 49 |
| 12. ENERGIJOS VARTOJIMO EFEKTYVUMAS | 49 |

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

⚠ PERSPĖJIMAS!

Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašioje aplinkoje, pavyzdžiui:

- parduotuvių, biurų ir kitų darbo vietų personalo virtuvėse;
- ūkiniuose pastatuose;
- viešbučių, motelių ir kitų gyvenamųjų patalpų klientams;
- nakvynę su pusryčiais siūlančiose įmonėse.

Prieš montuodami ir naudodami prietaisą atidžiai perskaitykite pridedamas instrukcijas. Gamintojas neatsako, jei dėl netinkamo montavimo ir naudojimo susižeidžiama ir padaroma žala. Instrukcijas visada laikykite kartu su prietaisu, kad galėtumėte su jomis susipažinti ateityje.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų asmenų sauga

Pavojus uždusti, susižeisti arba tapti neįgaliais.

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų amžiaus ir vyresni bei asmenys su sutrikusiais fiziniais, jutimiais ar protiniais gebėjimais bei stokojantys patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi arba jiems paaiškinta, kaip saugiai naudoti prietaisą ir jie supranta galimą riziką.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Visas pakuotes saugokite nuo vaikų

- Laikykite vaikus ir naminius gyvūnus atokiau nuo prietaiso, kai jis veikia arba jam vėstant. Dalys, kurias jie gali pasiekti yra karštos.
- Neprižiūrimi vaikai negali atlikti valymo ir naudotojo priežiūros darbų.
- Jaunesnius nei 3 metų vaikus reikėtų laikyti atokiau, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.

1.2 Bendroji sauga

- Šį prietaisą montuoti ir keisti jo laidą gali tik kvalifikuotas asmuo.
- Veikiančio prietaiso vidus įkaista. Nelieskite prietaiso viduje esančių kaitinimo elementų. Visada mėvėkite pirštines, kai į orkaitę dedate ar iš jos išimate orkaitės priedus ar kepimo indus.
- Prieš atlikdami techninę priežiūrą atjunkite maitinimo šaltinį.
- Nenaudokite garinio valytuvo prietaisui valyti.
- Stiklinėms durelėms valyti nenaudokite agresyvių abrazyvinių valiklių arba aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių ir stiklas gali sudužti.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Priklausomai nuo pasirinktos temperatūros ir veikimo trukmės, temperatūra prietaiso viduje gali pasiekti 85 °C. Prieš išimdami indus iš pašildymo stalčiaus, užsimaukite pirštines arba naudokite virtuvinį rankšluostį.
- Ant stalčiaus negalima sėstis ar už jo kabintis – sugadinsite teleskopinius bėgelius. Į stalčių galima dėti ne daugiau kaip 15 kg svorio.
- Nedėkite į indų pašildymo stalčių sintetinių indų ar lengvai užsiliepsnojančių daiktų. Įjungus prietaisą, tokie indai arba daiktai gali pradėti lydėtis arba užsiliepsnoti. Kils gaisro pavojus.
- Nenaudokite šio prietaiso patalpoms šildyti. Nuo smarkiai įkaitusio prietaiso gali užsidegti greta esantys lengvai užsiliepsnojančios daiktai.
- Kai nustojate naudoti prietaisą pasibaigus jo gyvavimo trukmei, išjunkite jį iš maitinimo tinklo ir utilizuokite nenaudojamą elektros laidą taip, kad jis nekeltų pavojaus, pavyzdžiui, vaikams.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Montavimas



PERSPĖJIMAS!

Šį prietaisą turi montuoti tik kvalifikuotas specialistas.

Nuimkite visą pakuotę.

- Nemontuokite ir nenaudokite pažeisto prietaiso.
- Laikykitės kartu su prietaisu pateiktos montavimo instrukcijos.
- Visada būkite atsargūs perkeldami prietaisą. Visada mūvėkite apsaugines pirštines.
- Netraukite prietaiso už rankenos (jei yra).
- Virtuvės spintelės ir nišos matmenys turi būti tinkami.
- Laikykitės minimalaus atstumo nuo kitų prietaisų ir įrenginių.
- Įsitikinkite, kad prietaisas sumontuotas po saugiomis konstrukcijomis ir šalia jų.
- Prietaiso dalimis teka srovė. Siekiant išvengti sąlyčio su pavojingomis dalimis, prietaisas turi būti įmontuotas balduose.
- Prietaiso šonai turi būti greta tokio paties aukščio prietaisų arba įrenginių.

2.2 Prijungimas prie elektros tinklo



PERSPĖJIMAS!

Sužeidimų, nudegimų, elektros smūgio ar sprogimo pavojus.

- Visas elektros jungtis turi prijungti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisas turi būti įžemintas.
- Įsitikinkite, kad vardinėje plokštelėje pateikta elektrinė informacija sutampa su maitinimo šaltinio informacija. Jei nesutampa, kreipkitės į elektriką.
- Visada naudokite tinkamai sumontuotą smūgiams atsparų lizdą.
- Nenaudokite kelių kištukų adapterių ir ilgintuvų.

- Stebėkite, kad nepažeistumėte maitinimo kištuko ir maitinimo kabelio. Jei reikia pakeisti maitinimo kabelį, tai turi atlikti mūsų įgaliotojo techninės priežiūros centro darbuotojas.
- Apsauga nuo šoko nuo įtampų turinčių ir izoliuotų dalių turi būti pritvirtinta taip, kad jos nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Maitinimo kištuką į elektros lizdą įkiškite tik pabaigę montavimą. Įsitikinkite, kad po montavimo yra galimybė prieiti prie elektros tinklo kištuko.
- Jei maitinimo lizdas atsilaisvinęs, neprijunkite maitinimo kištuko.
- Norėdami atjungti prietaisą, netraukite už elektros tinklo kabelio. Visada ištraukite suėmę už elektros tinklo kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: linijos apsaugos jungiklius, saugiklius (sraigtingius saugiklius, išimtus iš laikiklio), įžeminimo jungiklius ir kontaktorius.
- Elektros instaliacijoje turi būti įrengtas atjungimo įtaisas, leidžiantis atjungti prietaisą nuo elektros tinklo visuose poliuose. Izoliavimo įtaiso kontaktų angos plotis turi būti ne mažesnis kaip 3 mm.
- Šis prietaisas atitinka EEB direktyvas.
- Maitinimo kištuką į elektros lizdą įkiškite tik pabaigę montavimą. Įsitikinkite, kad po montavimo yra galimybė prieiti prie elektros tinklo kištuko.
- Jei maitinimo lizdas atsilaisvinęs, neprijunkite maitinimo kištuko.

2.3 Naudojimas

PERSPĖJIMAS!

Rizika susižeisti, užsidegti arba sugadinti prietaisą.

- Šį prietaisą naudokite tik namų ūkyje.
- Nekeiskite šio prietaiso specifikacijų.
- Įsitikinkite, kad vėdinimo angos neuždengtos.
- Veikimo metu nepalikite prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.
- Nenaudokite prietaiso drėgnomis rankomis arba kai jis liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbinio ar sandėliavimo paviršiaus.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant sudedamąsias dalis su alkoholiu susidaro alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarę dureles venkite kibirkščių ar atviros liepsnys sąlyčio su prietaisu. Į prietaisą, šalia jo ar ant jo nedėkite degių produktų ar daiktų, kurie yra sudrėkę nuo degių produktų.
- Venkite maisto produktų sąlyčio su stiklu.

2.4 Priežiūra ir valymas

PERSPĖJIMAS!

Rizika susižeisti, užsidegti arba sugadinti prietaisą.

- Prietaisui valyti nenaudokite stiprių arba abrazyvinių valiklių, šiurkščių kempinėlių, smailių daiktų, nes gali atsirasti dėmių ir įbrėžimų.
- Nenaudokite garinio valytuvo prietaisui valyti.
- Nevalykite didelio slėgio ar garo srauto aparatais. Garas gali pakenkti elektrinėms detalėms ir sukelti trumpąjį jungimą. Be to, suslėgto garo srautas ilgainiui gali sugadinti prietaiso paviršius ir detales.

2.5 Išmetimas

PERSPĖJIMAS!

Rizika sugadinti prietaisą.

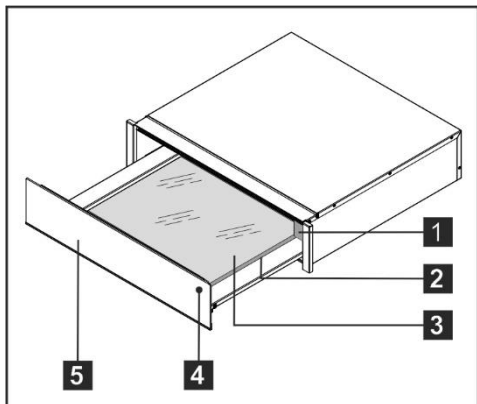
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Nupjunkite maitinimo laidą ir jį išmeskite.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Nupjunkite maitinimo laidą ir jį išmeskite.

2.6 Techninė priežiūra

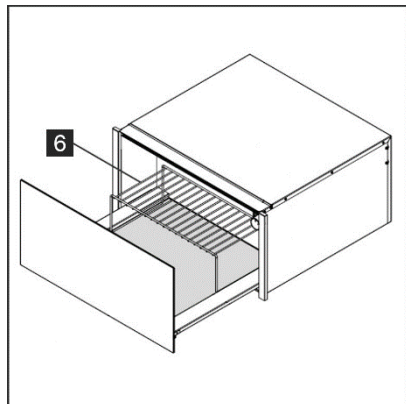
- Norėdami sutaisyti prietaisą, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga

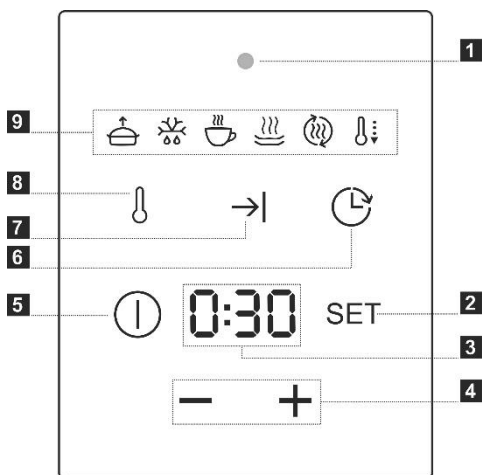


- 1** Valdymo skydelis.
- 2** Neslystantis pagrindas.
- 3** Stiklas (pasirinktuose modeliuose).



- 4** Kontrolinė lemputė (pasirinktuose modeliuose).
- 5** Priekinis skydelis su paspaudimo mechanizmu ar rankena
- 6** Atraminė lentyna (priklausomai nuo modelio).

4. VALDYMO SKYDELIS



4.1 Elektroninis programavimo įrenginys

- 1** Kontrolinė lemputė.
- 2** Meniu nustatymai. Temperatūrai reguliuoti, maisto gaminimui užbaigti arba paleidimui atidėti.
- 3** Ekranas.
- 4** Pasirinktos vertės didinimas (mažinimas).
- 5** Įjungimo / išjungimo mygtukas. Įjungiamas arba išjungiamas stalčius.
- 6** Atidėto paleidimo piktograma.
- 7** Gaminimo pabaigos piktograma.
- 8** Temperatūros piktograma (30–85 °C).
- 9** Funkcijos piktograma.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

5.1 Pirminis valymas

Išimkite visas vidines dalis, švelniai nuvalykite jas sudrėkinta šilta šluoste ir 2 valandas kaitinkite 85 °C temperatūroje. Užtikrinkite, kad patalpa būtų gerai vėdinama.

 Žr. skyrių „Priežiūra ir valymas“.

Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą jį išvalykite.


6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

6.1 Pašildymo stalčiaus naudojimas

Pašildymo stalčiumi reikia naudotis taip:

- Padėkite maistą ant lėkštės arba indų.
- Neužstatykite ventiliacijos angų. Šiltas oras turi visiškai išeiti per angas. Tai leis tobulai paskirstyti šilumą.
- Įjunkite stalčių ir pasirinkite funkciją / temperatūrą bei trukmę. Paleidimą galima atidėti iki 24 valandų.
- Uždarykite stalčių.
- Uždarydami stalčiaus nestumkite per stipriai, nes tada jis gali vėl atsidaryti.

6.2 Maitinimo įjungimas


Palieskite : pasigirs pyptelėjimas.

6.3 Temperatūros nustatymas

Norėdami nustatyti temperatūrą, spauskite **SET** ir $-$ $+$. Temperatūrą galima reguliuoti nuo 30 °C iki 85 °C kas 5 °C.

7. LAIKO FUNKCIJOS


7.1 Gaminimo pabaigos nustatymas

Nustačius temperatūrą, gaminimo pabaigą galima pasirinkti spaudžiant **SET**, kol užsidegs piktograma . Galima nustatyti gaminimo pabaigos laiką nuo 30 minučių iki 24 valandų po 15 minučių. Pasibaigus nustatytajam laikui, stalčius išsijungia automatiškai.

Kai pasirenkama aukštesnė nei 65 °C temperatūra, saugumo sumetimais stalčius išsijungs po 10 valandų.

7.2 Atidėto paleidimo nustatymas







Uždelstą paleidimą galima nustatyti nuo 1 valandos iki 24 valandų kas 1 valandą.

Kai prietaisas įjungtas, įjungtas mygtukas **SET** ir kai užsidega piktograma , naudojant $+$ galima nustatyti pradžios laiką. Pasibaigus nustatytajam laikui, stalčius automatiškai įsijungia su pasirinkta temperatūra. **Atidėta paleidimą galima nustatyti tik tada, kai prietaisas yra įjungtas.**

7.3 Parametų keitimas pašildymo metu

Pašildymo fazės metu, temperatūrą ir kepimo trukmę galima keisti liečiant mygtuką **SET**. Parametrą galima keisti kai užsidega atitinkama piktograma.

8. PAŠILDYMO FUNKCIJOS

| Simbolis | °C | Funkcija | Rekomendacijos ir patarimai |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|  | 30 °C 35 °C | Tešlos rauginimas – fermentavimas | Žr. 8.6 skirsnj. |
|  | 40 °C 45 °C | Atitirpinimas | Žr. 8.6 skirsnj. |
|  | 50 °C 55 °C | Puodelių ir stiklinių pašildymas | - |
|  | 60 °C 65 °C | Lėkščių pašildymas - dehidratavimas | Žr. 8.6 skirsnj. |
|  | 70 °C 75 °C | Laikymas šiltai | Uždenkite maistą |
|  | 80 °C 85 °C | Maisto gaminimas žemoje temperatūroje (tik 14 cm aukšči stalčiui) | Žr. 8.7 skirsnj. |

8.1 Pašildymo trukmė

Šildymo trukmė priklauso nuo daugybės veiksnių:

- indų medžiagos ir storio;
- apkrovos dydžio;
- indų išdėliojimo;
- nustatytos temperatūros;
- pakartotinio stalčiaus atidarymo ir uždarymo. Taigi tikslų išilimo laiką nurodyti sunku. Ilgainiui naudodami pašildymo stalčių įgusite parinkti optimalią temperatūrą indams pašildyti.

Pasiūlymai dėl pašildymo – dehidracijos ir laikymo šiltai funkcijų:

Pašildykite stalčių 15 minučių, kad viduje temperatūra pasiektų reikiamą lygį.


8.2 Pašildymo paleidimas

Pašildymas prasideda praėjus 10 sekundžių po to, kai sąsajoje neatliekami jokie veiksmai. **Užsidega naudojimo LED 1**.

Pastaba.


Jei jokie nustatymai neatliekami, stalčius automatiškai pradeda šildyti praėjus 10 sekundžių nuo įjungimo, o tikslas yra numatytosios vertės (30 °C ir 30 minučių).

8.3 Ekranas pašildymo metu


Nustačius atidėjimo funkciją, užsidega piktograma , pradeda mirksėti naudojimo LED 1 ir ekrane rodomas atgalinis laiko skaičiavimas nuo šildymo pradžios.

Pašildymo fazės metu šviečia piktograma → ir naudojimo LED 1 šviečia nepertraukiamai, o ekrane rodoma gaminimo temperatūra.

8.4 Išjungimas

Jis automatiškai išsijungia pasibaigus šildymui (pasigirsta trys ilgi garsiniai signalai) arba liečiant .






8.5 Šabo režimas

Naudojant šią funkciją, stalčius 80 valandų bus šildomas 45° temperatūroje (jos negalima keisti), šio etapo metu visi mygtukai bus išjungti, o stalčius išsijungs automatiškai po 80 valandų arba rankiniu būdu paspaudus .

Norėdami nustatyti šabo režimą, įjunkite stalčiaus įjungimo / išjungimo mygtuką ir tuo pat metu spauskite **SET +** kol ekrane bus rodoma **SAB**.

Funkciją galima nustatyti tik tada, kai prietaisas yra įjungtas.

8.6 Rekomendacijos ir patarimai

| Tikslas | Maistas | Kiekis | Funkcijos simbolis | Temperatūros | Pastabos | Kepimo trukmė* |
|-------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Tešlos kildinimas | Papločiai | 500 g |  | 30–35 °C | Padėkite paplotį ant folijos. | 1,5 val. |
| Fermentavimas | Jogurtas | Riebus pienas, 1,5 l Pieno jogurtas 375 g 9 stikliniai dubenėliai |  | 35 °C | Į dubenį supilkite pieną ir jogurtą, gerai išmaišykite plaktuvu ir viską supilkite į stiklinius indelius (ne daugiau kaip 9). Uždarykite juos dangteliais ir įdėkite į stalčių. | 8 val. |
| Dehidratavimas | Žalumynai | 200 g rozmarinų, petražolių, šalavijų |  | 40–45 °C | Popieriaus lapus dėkite tiesiai ant stiklo. | 24 val. |
| Dehidratavimas | Pomidorai | 250 g |  | 60–65 °C | Popieriaus lapus dėkite tiesiai ant stiklo. Pomidorus perpjaukite pusiau, įberkite druskos. Kas 3 valandas pomidorus apverskite. | 12–14 val. |
| Dehidratavimas | Obuoliai | 1 obuolys, ½ citrinos, vanduo |  | 60–65 °C | Popieriaus lapus dėkite tiesiai ant stiklo. Supjaustykite obuolius plonais griežinėliais, palikite juos su vandeniu ir citrina dubenyje 5 minutėms. | 8–10 val. |

* gaminimo trukmė priklauso nuo pasirinktos gaminimo klasės

8.7 Maisto gaminimas žemoje temperatūroje (tik 14 cm aukščio stalčiui)

Šis nustatymas tinka kepimui žemoje temperatūroje ir ilgesniam smulkių jautienos, veršienos, kiaulienos ir ėrienos gabalų kepimui. Ilgesnį laiką kepat žemoje temperatūroje mėsa išlieka sultinga ir minkšta.

Rekomenduojama naudoti tik šviežią ir kokybišką mėsą. Nenaudokite didesnių nei 6 cm skersmens gabalų. Didesnius gabalus rekomenduojame ruošti kombinuotoje orkaitėje arba garintuve. Tačiau gaminimo laikas priklauso nuo mėsos gabalo dydžio.

Pasiruošimas.

Prieš kepat mėsa turi būti apkepta žemoje temperatūroje.

- Pakaitinkite stalčių kartu su indais viduje 15 minučių.
- Keptuvėje įkaitinkite šiek tiek aliejaus arba sviesto ir ant didelės ugnies apkepkite mėsą.
- Įsitikinkite, kad keptuvėje apkepė visas mėsos paviršius.

Rekomenduojami indai

- Naudokite tinkamus stiklinius, porcelianinius arba keraminius indus.
 - Rezultatas bus geriausias, jei padėsite lėkštę stalčiaus viduryje.
- Toliau nurodyta kepimo trukmė reiškia mėsos kepimą keptuvėje su įkaitintu sviestu arba aliejumi.

Atskaitos laikas (tik 14 cm aukščio stalčiui)

| Maistas | Kiekis | Prieš tai švelniai paskrudinkite ant keptuvės | Kepimo trukmė* |
|------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------|
| Jautienos filė kepsniai | 250 g (medalionas) | 3 minučių | 2/3 val. |
| Jautienos filė kepsniai | 500 g (Chateaubriand) | 6 minučių | 3/4 val. |
| Kepta jautiena | 500 g | 10 minučių | 3/4 val. |
| Jautienos kepsniai | 500 g (2 gabalai: 250 g + 250 g) | 6 minučių | 3/4 val. |
| Veršienos nugarinės kepsniai | 250 g (2 cm aukštis) | 3 minučių | 2/3 val. |
| Elnienos nugarinė | 500 g | 12 minučių | 3/4 val. |
| Avienos nugarinė | 500 g | 12 minučių | 3/4 val. |
| Kiaulienos nugarinė (filė) | 400 g | 12 minučių | 5/6 val. |
| Upėtakis | 400 g | 2/3 minutės | 4/5 val. |

* gaminimo trukmė priklauso nuo pasirinktos gaminimo klasės

Naudojant šią gaminimo sistemą, mėsa nėra tokia karšta kaip tradiciškai ruošiama mėsa.

Jei norite, kad paruošta mėsa būtų šilta, nustatykite 60 °C temperatūrą.

9. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Atliekant prietaiso priežiūrą paprastai pakanka jį išvalyti.

PERSPĖJIMAS!

Prieš valydami pašildymo stalčių, būtina išjunkite jį iš tinklo.

Ištraukite kištuką iš elektros lizdo arba atjunkite elektros tiekimą. Nenaudokite stiprių arba abrazyvinių valiklių, šiurkščių kempinėlių, smailų daiktų, nes gali atsirasti dėmių ir įbrėžimų. Nevalykite didelio slėgio ar garo srauto prietaisais.

9.1 Prietaiso priekis ir valdymo skydelis

Pašildymo stalčių galima valyti tik drėgna šluoste. Jeigu paviršius labai nešvarus, į vandenį, kuriuo plaunate, įpilkite truputį skystojo ploviklio.

Nusausinkite paviršius sausa šluoste. Pašildymo stalčius, kurių priekinė dalis nerūdijančio plieno, galima valyti specialiomis priemonėmis, skirtomis nerūdijančio plieno paviršiams prižiūrėti.

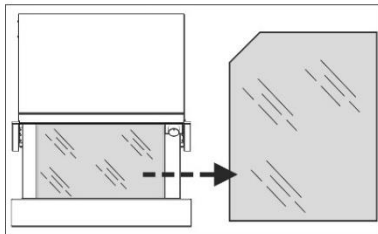
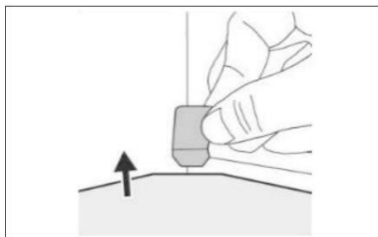
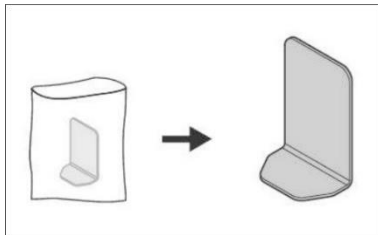
Šios priemonės neleis ant paviršiaus kauptis nešvarumams. Minkšta šluoste užtepkite ant prietaiso paviršiaus ploną sluoksnį tokios priemonės.

Pašildymo stalčius, kurių priekinė dalis aliumininė, valykite nestipriu stiklų valikliu ir minkšta šluoste, nepaliekančia pūkelių. Valykite horizontaliais judesiais.

9.2 Pašildymo stalčiaus vidus

Pašildymo stalčiaus vidų reguliariai valykite drėgna šluoste. Jeigu paviršius labai nešvarus, į vandenį, kuriuo plaunate, įpilkite truputį skystojo ploviklio. Nusausinkite paviršius sausa šluoste. Saugokite, kad į oro cirkuliacijos angą nepatektų vandens. Pašildymo stalčių vėl galima naudoti tik tuomet, kai jis visiškai išdžiūsta.

Stiklo išėmimas (pasirinktiems modeliams)



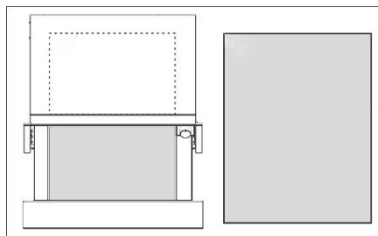
Neslystantis kilimėlis

Kad būtų lengviau išvalyti stalčiaus vidų, šį kilimėlį galima išimti.

Kilimėlį galima plauti rankomis karštu vandeniu ir truputį skystojo ploviklio.

Gerai išdžiovinkite.

Kilimėlį dėti į vietą galima tik tada, kai jis visiškai sausas.



10. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

PERSPĖJIMAS!

Bet kokį prietaiso remontą turi atlikti specialistas.

Prietaisą remontuoti gamintojo neįgaliotam asmeniui gali būti pavojinga. Toliau minimus nesklandumus galima pašalinti be techninės tarnybos pagalbos.

Prieš kreipdamiesi į techninės pagalbos tarnybą, patikrinkite šiuos dalykus:

• Jeigu indai nepakankamai įšyla, patikrinkite:

- ar prietaisas įjungtas;
- ar pasirinkta tinkama temperatūra;
- ar indai neužstoja oro cirkuliacijos angų;
- ar indai buvo šildomi pakankamą laiką.

• Šildymo trukmė priklauso nuo daugybės veiksmų, pavyzdžiui:

- indų medžiagos ir storio;
- apkrovos dydžio;
- indų išdėliojimo;

• Jeigu indai visai neįšyla, patikrinkite:

- ar girdėti ventilatoriaus skleidžiamas garsas. Jeigu ventilatorius veikia, tikriausiai sugedo kaitinimo elementas. Jeigu ventilatorius neveikia, sugedo pats ventilatorius;
- ar neišjungti komutatoriaus saugikliai / grandinės pertraukikliai.

• Indai per daug įkaista:

- sugedo temperatūros reguliatorius.

• Neužsiziebia įjungimo / išjungimo signalinė lemputė:

- perdegė signalinė lemputė.

11. APLINKOSAUGA



Medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu, atiduokite perdirbti.

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 susisieki su vietos savivaldybe.

12. ENERGIJOS VARTOJIMO EFEKTYVUMAS

12.1 Produkto informacija apie energijos suvartojimą

Energijos suvartojimas išjungties režimu

0,3 W

Energijos suvartojimas budėjimo režimu, kai ekranas įjungtas

0,8 W

Tere tulemast AEG kasutajaks! Aitäh, et valisite meie seadme.



Kasutusnõuandeid ning teavet probleemide lahendamise, hoolduse ja remondi kohta leiate veebilehelt aeg.com/support

Võidakse muuta ilma ette teatamata.

SISUKORD

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1. OHUTUSINFO | 50 |
| 2. OHUTUSJUHISED | 52 |
| 3. TOOTEKIRJELDUS | 54 |
| 4. JUHTPANEEL..... | 54 |
| 5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST..... | 55 |
| 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... | 55 |
| 7. AJAFUNKTSIOONID | 55 |
| 8. SOOJENDUSFUNKTSIOONID..... | 56 |
| 9. HOOLDUS JA PUHASTAMINE | 60 |
| 10. PROBLEEMIDE LAHENDAMINE | 61 |
| 11. KESKKONNAMÕJUD | 61 |
| 12. ENERGIATÕHUSUS | 61 |

1. ⚠ OHUTUSINFO

⚠ HOIATUS!

Seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamises ja teistes sarnastes kohtades, näiteks:

- poodides, kontorites ja muudes äriruumides asuvates töötajate köökides;
- talumajapidamistes;
- klientide jaoks hotellides, motellides ja teistes majutusasutustes;
- kodumajutustes.

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege tähelepanelikult seadmega kaasas olevat juhendit. Tootja ei vastuta valest paigaldusest ja kasutamisest põhjustatud vigastuste ega kahjustuste eest. Hoidke juhend alati seadme juures, et seda saaks vajaduse korral lugeda.

1.1 Laste ja kaitsetute inimeste ohutus

Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht.

- Seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning isikud, kelle füüsilised, vaimsed või tajuvõimed on piiratud või kel puuduvad vajalikud teadmised ja kogemused, kui neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks või neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamiseega kaasnevat ohte.
- Ärge laske lastel seadmega mängida.
- Hoidke kõik pakendid laste käeulatuses eemal.

- Seadme töötamise või jahtumise ajal hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal. Seadme käega katsutavad osad on kuumad.
- Lapsed ei tohi seadet järelevalveta puhastada ega hooldada.
- Alla 3-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, kui puudub pidev järelevalve.

1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud isik.
- Seade kuumeneb töötamise ajal. Olge hoolikas, et mitte puudutada seadme sees olevaid kütteelemente. Tarvikute või ahjukindlate nõude sissepanemisel või väljavõtmisel kasutage alati ahjukindaid.
- Enne hooldamist katkestage elektritoide.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks tugevalt abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need kriimustavad pinda ja selle tagajärjel võib klaas puruneda.
- Ärge laske lastel seadmega mängida.
- Olenevalt valitud temperatuurist ja tööajast võib temperatuur seadme sees tõusta kuni temperatuurini 85 °C. Nõude väljavõtmisel toidunõude soojendajast kaitske käsi pajakinnaste või köögirätikuga.
- Ärge istuge sahtlile – teleskoopsiinid võivad saada kahjustada. Sahtli maksimaalne kandevõime on 15 kg.
- Ärge hoidke sööginõude soojendajas sünteetilisid anumaid ega süttivaid esemeid. Seadme sisselülitamisel võivad need anumad ja esemed sulada või süttida. Tuleoht!
- Ärge kasutage seda seadet ruumi kütteseadmena. Seadme kõrge töötemperatuur võib põhjustada seadme läheduses olevate süttivate esemete süttimise.
- Seadme kasutuselt kõrvaldamisel selle tööea lõpus eemaldage toitejuhe voluvõrgust ja muutke see kasutuskõlbmatuks, nii et see ei kujutaks endast ohtu näiteks lastele.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadme tohib paigaldada ainult väljaõppinud isik.

Eemaldage pakend.

- Ärge paigaldage ega kasutage kahjustatud seadet.
- Järgige seadmega kaasas olevat paigaldusjuhendit.
- Olge seadme teiseldamisel alati ettevaatlik. Kandke alati kaitsekindaid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest (kui see on olemas).
- Köögikapp ja ava peavad olema sobivate mõõtmetega.
- Tagage vähim nõutav kaugus teistest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Veenduge, et paigaldatava seadme all ja külgedel oleks ohutu konstruktsioon.
- Seadme osad on voolu all. Ümbritsege seade mööbliga, nii et ohtlikke osi poleks võimalik puudutada.
- Seadme kõrval peavad olema sama kõrged seadmed või mööbliesemed.

2.2 Elektriline ühendamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse ja elektrilöögi või plahvatus risk.

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seadmel peab olema maandus.
- Veenduge, et andmeplaadil olevad elektriandmed oleksid toiteallikaga kooskõlas. Kui mitte, siis pöörduge elektriku poole.
- Kasutage alati õigesti paigaldatud elektrilöögikindlat pistikupesast.
- Ärge kasutage pistikupesast jagajaid ega pikendusjuhtmeid.

- Ärge toitepistikut ja toitejuhet kahjustage. Kui toitekaabel vajab väljavahetamist, peab seda tegema meie volitatud teeninduskeskus.
- Pingestatud ja isoleeritud osade elektrilöögikaitse peab olema kinnitatud nii, et seda ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik pistikupesast alles paigaldamise lõpus. Veenduge, et pärast paigaldamist oleks võimalik toitepistikule juurde pääseda.
- Kui pistikupesast on lahti, ärge toitejuhet ühendage.
- Seadme toite katkestamiseks ärge tõmmake toitejuhet. Hoidke väljatõmbamisel alati pistikust kinni.
- Kasutage ainult sobivaid isoleerimisvahendeid: kaitseüliliteid, sulavkaitsmeid (keermega kaitsmeid, mis eemaldatakse pesast), rikkevoolukaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektrisüsteemil peab olema isoleerimisvahend, mille abil saab katkestada kõigi seadme pooluste toite. Isoleerimisvahendil peab olema kontakti ava laius vähemalt 3 mm.
- See seade on kooskõlas EEC direktiividega.
- Ühendage toitepistik pistikupesast alles paigaldamise lõpus. Veenduge, et pärast paigaldamist oleks võimalik toitepistikule juurde pääseda.
- Kui pistikupesast on lahti, ärge toitejuhet ühendage.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustuse oht.

- Kasutage seda seadet ainult kodus majapidamises.
- Ärge muutke selle seadme tehnilisi näitajaid.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks blokeeritud.
- Ärge jätke seadet töötamise ajal järelevalveta.
- Inaktiveerige seade pärast iga kasutuskorda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või olukorras, kus seadmesse on sattunud vesi.
- Ärge kasutage seadet tööpinnana ega asjade hoidmiseks.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Alkoholi sisaldavate ainete kasutamisel tekib alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske sädemetel ega lahtisel tulel ukse avamisel seadmesse sattuda. Ärge pange seadmesse, selle lähedusse ega selle peale tuleohtlikke ega tuleohtlikest toodetest läbiimbunud tooteid.
- Ärge pange toitu otse klaasi peale.

2.4 Hooldus ja puhastamine

HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustuse oht.

- Ärge kasutage seadme puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallist kaabitsaid, sest see võib pinda kriimustada.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage kõrgsurvepesureid ega aurujoaga puhastusseadmeid. Aur võib mõjutada seadme elektriosi ja põhjustada lühist. Surve all olev aurujuga võib pikema aja jooksul kahjustada ka seadme pindu ja osi.

2.5 Jäätmekäitus

HOIATUS!

Seadme kahjustuse oht.

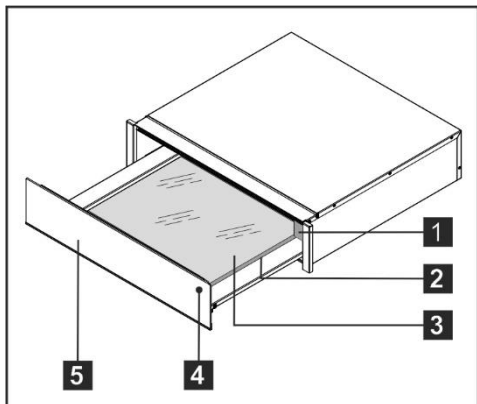
- Katkestage seadme toide.
- Lõigake toitekaabel küljest ja visake see ära.
- Katkestage seadme toide.
- Lõigake toitekaabel küljest ja visake see ära.

2.6 Teenindus

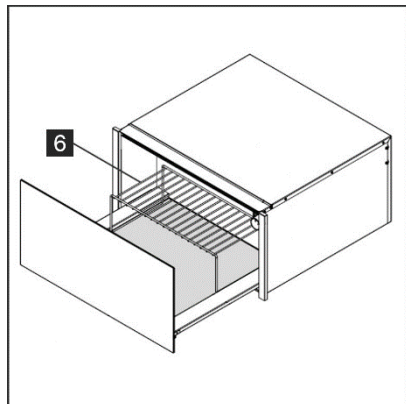
- Seadme parandamiseks pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade



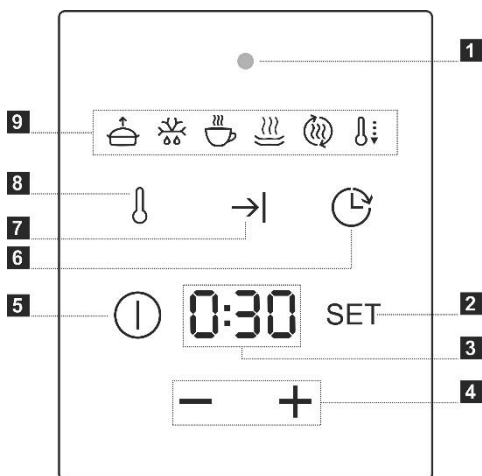
- 1 Juhtpaneel.
- 2 Libisemiskindla pinnaga matt.
- 3 Klaas (valitud mudelitel).



- 4 Töötuli (valitud mudelitel).
- 5 Lükandmehhanismi või käepidemega esipaneel
- 6 Tugiraam (olenevalt mudelist).

4. JUHTPANEEL

4.1 Elektrooniline programmeerimissüsteem




- 1 Märgutuli.
- 2 Menüüsatteid. Temperatuuri, lõpuaja ja viiteaja reguleerimiseks.
- 3 Ekraan.
- 4 Valitud väärtuse suurendamine/vähendamine.
- 5 Sisse-väljalülitusnupp (ON/OFF). Sahtli sisse või välja lülitamiseks.
- 6 Viiteaja ikoon.
- 7 Soojendamise lõpu ikoon.
- 8 Temperatuuri ikoon (30–85 °C).
- 9 Funktsiooni ikoon.

5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

5.1 Esimene puhastamine

Tühjendage seade, puhastage seda õrnalt märja sooja lapiga ja kuumutage seadet kaks tundi temperatuuril 85 °C. Tagage ruumis hea ventilatsioon.

 Vt peatükki Hooldus ja puhastamine.

Puhastage seadet enne esimest kasutuskorda.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

6.1 Soojendussahkli kasutamine

Soojendussahkli kasutamiseks tehke järgmist.

- Asetage toit taldrikule.
- Jätke ventilatsiooniavad vabaks. Soe õhk peab avadest välja pääsema. Nii jaotub soojus ühtlaselt.
- Lülitage sahtel sisse ning valige funktsioon/temperatuur ja aeg. Maksimaalne viiteaeg on 24 tundi.
- Sulgege sahtel.
- Ärge sahtlit liiga suure jõuga kinni lükake, sest see võib vastasel korral uuesti avaneda.

6.2 Sisselülitamine


Puudutage nuppu : kõlab üks piiks.

6.3 Temperatuurisätted

Temperatuuri määramiseks vajutage nuppe **SET** ja **— +**. Temperatuuri saab reguleerida vahemikus 30 °C kuni 85 °C sammuga 5 °C.

7. AJAFUNKTSIOONID


7.1 Soojendamise lõpp.

Kui temperatuur on määratud, saab valida soojendamise lõpuaja. Selleks hoidke all nuppu **SET**, kuni süttib ikoon . Soojendamise lõpuajaga saab määrata 15-minutiliste sammudega vahemikus 30 minutit kuni 24 tundi. Taimer aj lõppemisel lülitub sahtel automaatselt välja.

Kui valitud temperatuur ületab 65 °C, lülitub sahtel ohutuse huvides 10 tunni pärast välja.

7.2 Viiteaja seadistamine







Käivitumise viiteaega saab määrata ühetunniste sammudega vahemikus 1–24 tundi.

Kui seade on sisse lülitatud, tuleb vajutada nuppu **SET**. Kui ikoon  seejärel süttib, saab nuppudega + ja – määrata käivitumise aja. Taimer aj lõppemisel käivitub sahtel automaatselt valitud temperatuuril. **Käivitumise viiteaega saab seadistada ainult sisselülitatud seadmel.**

7.3 Parameetrite muutmine soojendamise ajal

Soojendamise faasis saab temperatuuri ja küpsetamisaja parameetreid muuta. Selleks tuleb puudutada nuppu **SET**. Kui vastav ikoon süttib, on võimalik parameetrit muuta.

8. SOOJENDUSFUNKTSIOONID

| Sümbol | °C | Funktsioon | Nõuanded ja näpunäited |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | 30 °C 35 °C | Taigna kergitamine – kääritamine | Vt lõiku 8.6 |
|  | 40 °C 45 °C | Sulatamine | Vt lõiku 8.6 |
|  | 50 °C 55 °C | Tasside ja klaaside soojendamine | - |
|  | 60 °C 65 °C | Taldrikute soojendamine – kuivatamine | Vt lõiku 8.6 |
|  | 70 °C 75 °C | Soojana hoidmine | Katke toit kaanega. |
|  | 80 °C 85 °C | Madalal temperatuuril küpsetamine (ainult 14 cm kõrgusel sahtlil) | Vt lõiku 8.7 |

8.1 Soojendusaeg

Vajalikku soojendusaega mõjutavad erinevad tegurid:

- toidunõude materjal ja paksus;
- nõude/toidu kogus;
- toidunõude paigutusviis;
- temperatuuri seadistus;
- sahtli korduv avamine ja sulgemine.

Seetõttu ei saa anda täpseid soojendusaegu. Mida rohkem soojendussahhtlit kasutada, seda lihtsamaks muutub sobiva sätte valimine.

Allpool on soovitusel soojendamise-kuivatamise ja soojana hoidmise funktsiooni kasutamiseks.

Eelsoojendage soojendussahhtlit 15 minutit, et tagada seadmes vajalik sisetemperatuur.

8.2 Soojendamise algus


Soojendamine algab 10 sekundit pärast kasutajaliidese viimast toimingut.


Töötuli 1 süttib.

Märkus:

Kui seadistamist ei toimu, alustab sahtel automaatselt soojendamist 10 sekundit pärast sisselülitamist, lähtudes vaikeväärtustest (30 °C ja 30 minutit).

8.3 Ekraan soojendamise ajal

Kui on määratud viiteaja funktsioon, süttib ikoon , töötuli 1 hakkab vilkuma ja ekraanil kuvatakse soojendamise alguseni jäänud aja pöördloendus.

Soojendamise faasis põleb ikoon  ja töötuli 1 põleb pidevalt ning samal ajal kuvatakse ekraanil küpsetamistemperatuur.

8.4 Väljalülitamine

Toimub automaatselt soojendamise lõpus (kõlab kolm pikka piiksu) või nupu ① puudutamisel.






8.5 Sabatirežiim

Selle funktsiooni korral soojendatakse sahtel 80 tunniks temperatuurile 45 °C (seda ei saa muuta). Selles faasis on kõik nupud keelatud ja sahtel lülitub 80 tunni pärast automaatselt välja. Käsitsi välja lülitamiseks tuleb vajutada nuppu ①.

Sabatirežiimi aktiveerimiseks lülitage sahtel sisse-väljalülitusnupuga (ON/OFF) sisse ja puudutage samal ajal nuppu **SET** **+**, kuni ekraanile ilmub **SAB**.

Seda funktsiooni saab määrata ainult sisselülitatud seadmel.

8.6 Nõuanded ja näpunäited

| Eesmärk | Toit | Kogus | Funktsiooni tähis | Temperatuurid | Märkused | Küpsetusaeg* |
|--------------------|--------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Taigna kergitamine | Lameleib | 500 g |  | 30–35 °C | Asetage lameleib fooliumile. | 1,5 h |
| Kääritamine | Jogurt | Rasvane piim 1,5 l Piimajogurt 375 g 9 klaaskaussi |  | 35 °C | Kallake kaussi piim ja jogurt, segage korralikult saumikseriga läbi ja kallake see kõik klaaskaussidesse (kuni 9). Sulgege need kaantega ja asetage sahtlisse. | 8 h |
| Kuivatamine | Maitsetaimed | 200 g rosmariini, peterselli, salveid |  | 40–45 °C | Asetage klaasile paberilehed. | 24 h |
| Kuivatamine | Tomatid | 250 g |  | 60–65 °C | Asetage klaasile paberilehed. Lõigake tomatid pooleks, lisage soola. Pöörake tomateid iga 3 tunni tagant ümber. | 12–14 h |
| Kuivatamine | Õun | 1 õun, ½ sidrunit, vett |  | 60–65 °C | Asetage klaasile paberilehed. Lõigake õun õhukesteks viiludeks, hoidke viile 5 minutit vee ja sidruniga kausis. | 8–10 h |

* valmimisaeg oleneb soovitud küpsusastmest

8.7 Madalal temperatuuril küpsetamine (ainult 14 cm kõrgusel sahtliil)

See seadistus sobib madalal temperatuuril küpsetamiseks ja küpsemisaja pikendamiseks õhukeste pruunistatud veise-, vasika-, sea- ja lambalihaloikude puhul. Madalal temperatuuril pikendatud küpsetamisaja kasutamisel jääb liha mahlane ja pehme. Soovitatav on kasutada ainult värsket, kvaliteetset liha. Lõikude läbimõõt ei tohi olla üle 6 cm. Suuremate lõikude puhul soovime kasutada valmistamiseks kombineeritud ahju või aurutit. Kuid küpsetusaeg sõltub lihatüki suuruselt.

Ettevalmistamine.

Enne madalal temperatuuril küpsetamist tuleb liha pruunistada.

- Eelsoojendage sahtlit koos nõudega 15 minuti vältel.
- Kuumutage pannil võid või õli ja pruunistage liha tugeval kuumusel.
- Veenduge, et kogu liha pind oleks pannil üle praetud.

Soovitatavad nõud

- Kasutage sobivaid klaasist, portselanist või keraamilisi nõusid.
- Parimate tulemuste saamiseks asetage taldrik sahtli keskossa.

Järgmine valmistamisaeg on antud liha praadimise kohta või või õliga eelkuumutatud pannil.

Ajad (ainult 14 cm kõrguse sahtli puhul)

| Toit | Kogus | Enne praadige kergelt praepannil | Küpsetusaeg* |
|-------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|--------------|
| Veisefileelõigud | 250 g (medaljoni) | 3 minutit | 2/3 h |
| Veisefileelõigud | 500 g (chateaubriand) | 6 minutit | 3/4 h |
| Rostbiif | 500 g | 10 minutit | 3/4 h |
| Veisefilee | 500 g (2 tk: 250 g + 250 g) | 6 minutit | 3/4 h |
| Vasikakarbonaadi lõigud | 250 g (2 cm paksune) | 3 minutit | 2/3 h |
| Ulukilihakarbonaad/ hirvelihakarbonaad | 500 g | 12 minutit | 3/4 h |
| Lambakarbonaad | 500 g | 12 minutit | 3/4 h |
| Sea sisefilee | 400 g | 12 minutit | 5/6 h |
| Forell | 400 g | 2/3 minutit | 4/5 h |

* valmimisaeg oleneb soovitud küpsusastmest

Selle küpsetamissüsteemi puhul ei ole liha nii kuum nagu tavapäraseid küpsetamisviise kasutades.

Kui soovite valminud liha soojas hoida, määrake temperatuuriks uuesti 60 °C.

9. HOOLDUS JA PUHASTAMINE

Puhastamine on ainus tavaolukorras vajalik hooldustoiming.

⚠ HOIATUS!

Soojendussahtli tuleb enne puhastamist elektrivõrgust lahti ühendada.

Ühendage toitejuhtme pistik pistikupesast lahti või lahutage seade lülitiskest. Kasutada ei tohi agressiivseid ega abrasiivseid puhastusvahendeid, abrasiivseid nuustikuid ega teravaid esemeid, sest võite neid kasutades seadet kriimustada või seadmele võivad plekid jääda.

Puhastamiseks ei tohi kasutada aurujuga ega survepesureid.

9.1 Seadme esi- ja juhtpaneel

Puhastage soojendussahtlit niiske lapiga. Kui seade on väga määrduanud, siis kasutage nõudepesuvahendi lahust.

Kuivatage pinnad kuiva lapiga. Roostevabast terasest esipaneeliga soojendussahtlitele puhastamiseks tuleb kasutada spetsiaalseid roostevaba terase puhastusvahendeid.

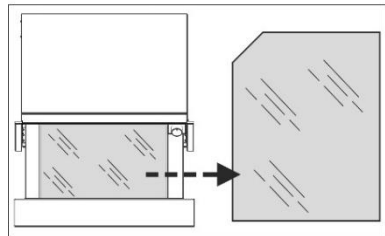
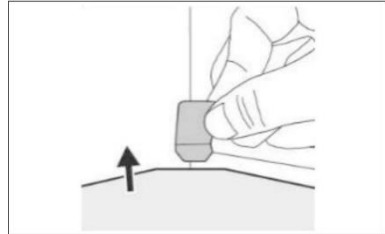
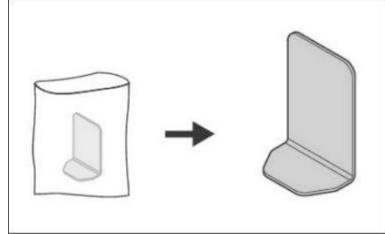
Sellised tooted hoiavad teatud aja jooksul ära pindade määrduumise. Kandke selline toode riidet kasutades õhukese kihina pindadele.

Alumiiniumist esipaneeliga soojendussahtlite pindade puhastamiseks kasutage õrnatoimelist klaasipuhastusvahendit ja pehmet ebemevaba lappi. Pühkige pinda rõhtsalt ilma sellele tugevasti surumata.

9.2 Soojendussahtli sisepind

Puhastage soojendussahtli sisepindu regulaarselt niiske lapiga. Kui seade on väga määrduanud, siis kasutage nõudepesuvahendi lahust. Kuivatage pinnad kuiva lapiga. Vältige vee sattumist seadme õhuavadesse. Kasutage soojendussahtlit pärast puhastamist alles siis, kui see on täiesti kuiv.

Klaasi eemaldamine (valitud mudelitel)

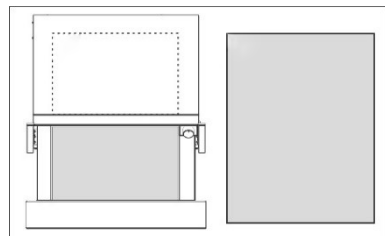


Libisemiskindla pinnaga matt

Libisemiskindla mati saab sahtlist välja võtta seadme puhastamise lihtsustamiseks.

Puhastage matti käsitsi sooja vee ja mõne tilga nõudepesuvahendiga. Kuivatage hoolikalt.

Libisemiskindla mati tohib sahtlisse tagasi panna alles siis, kui see on täiesti kuiv.



10. PROBLEEMIDE LAHENDAMINE

HOIATUS!

Seadet tohib remontida ainult pädev tehnik.

Tootja poolt volitamata isikute tehtud remonttööd võivad ohtu põhjustada.

Kuid järgmised tõrkeid saab lahendada hoolduskeskusesse pöördumata.

Kontrollige alltoodut enne abi saamiseks hoolduskeskusesse pöördumist.

- **Sööginõud ei soojene piisavalt.**
Kontrollige, kas:
 - seade on sisse lülitatud;
 - valitud on sobiv temperatuur;
 - nõud ei tõkesta õhuavasid;
 - toidunõusid on soojendatud piisavalt kaua.

- **Soojendusaeg sõltub mitmest tegurist, nagu näiteks:**

- toidunõude materjal ja paksus;
- nõude/toidu kogus;
- toidunõude paigutusviis;

- **Sööginõud ei soojene üldse.**
Kontrollige, kas:

- kuulete ventilaatori müra. Kui ventilaator töötab, siis on kuumutuselement rikkis. Kui ventilaator ei tööta, siis on ventilaator rikkis.
- Sulavkaitsmed pole läbi põlenud või automaatkaitsmed rakendunud.

- **Sööginõud on liiga kuumad:**
 - temperatuurivalits ei tööta

- **Sisse-väljalüliti märgutuli ei sütti:**

- märgutuli on läbi põlenud.

11. KESKKONNAMÕJUD



Tagage järgmise tähistusega materjalide ringlussevõtt.

Viige pakend selleks ettenähtud konteinerisse, et selle saaks ringlusse võtta. Aidake kaitsta keskkonda ja inimeste ning elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid taaskasutada.



Ärge visake selle tähistusega seadmeid olmeprügi hulka. Viige toode kohalikku jäätmejaama või pöörduge kohalikku omavalitsusse info saamiseks kõrvaldamisnõuete kohta.

12. ENERGIATÕHUSUS

12.1 Toote energiatarbe andmed

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Energiatarve väljalülitatud režiimis | 0,3 W |
|--------------------------------------|-------|

| | |
|----------------------------------------------------|-------|
| Energiatarve ooterežiimis sisselülitatud ekraaniga | 0,8 W |
|----------------------------------------------------|-------|

Добро пожаловать в AEG! Благодарим вас за выбор бытового прибора нашего производства.



Рекомендации по использованию, информацию относительно устранения неисправностей, ухода и ремонта вы найдете в разделе:
aeg.com/support

Оставляем за собой право вносить изменения в документацию.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--------------------------------------------------|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ | 62 |
| 2. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ | 64 |
| 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ | 66 |
| 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ | 66 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ | 67 |
| 6. ЕЖЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ | 67 |
| 7. ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА | 67 |
| 8. ФУНКЦИИ НАГРЕВА | 68 |
| 9. УХОД И ОЧИСТКА | 72 |
| 10. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 73 |
| 11. АСПЕКТЫ, СВЯЗАННЫЕ С ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДОЙ | 73 |
| 12. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ | 73 |

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, напр.:
- в кухонной зоне, предназначенной для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений;
 - в фермерских хозяйствах;
 - в гостиницах, отелях и жилых помещениях;
 - в гостиницах типа «постель и завтрак».

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно прочитайте данное руководство. Производитель не несет ответственности за травмы или ущерб, полученные из-за установки и использования прибора с нарушением правил. Всегда храните инструкцию рядом с прибором, чтобы обращаться к ней в будущем.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром либо предварительного прохождения инструктажа и понимания соответствующих рисков.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все элементы упаковки в недоступном для детей месте.

- Не подпускайте к прибору детей и животных во время его работы или остывания. Доступные детали становятся горячими.
- Дети без присмотра не должны заниматься очисткой и обслуживанием прибора.
- Дети младше 3 лет должны оставаться вдали от прибора за исключением тех случаев, когда они находятся под постоянным присмотром взрослых.

1.2 Общая безопасность

- Установку прибора и замену кабеля должен осуществлять только квалифицированный персонал.
- Во время работы прибор нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные перчатки.
- Перед обслуживанием отключите подачу электропитания.
- Не используйте парочистители для очистки прибора.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стеклянной дверцы, так как они могут поцарапать поверхность и привести к разрушению стекла.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- В зависимости от установленной температуры и длительности работы температура во внутреннем объеме может достигать до 85 °С. При извлечении посуды используйте кухонные перчатки или прихватку для защиты рук.
- Не садитесь и не опирайтесь на подогреватель во избежание повреждения ходовых роликов. Максимальная вместимость подогревателя - 15 кг.
- Не храните пластиковые контейнеры или легковоспламеняющиеся предметы в подогревателе посуды. При функционировании и нагреве устройства такие предметы могут расплавиться и загореться. Огнеопасно!
- Не используйте устройство для обогрева помещений. Высокие температуры могут способствовать возгоранию легковоспламеняющихся предметов, находящихся рядом с прибором.
- При выводе прибора из эксплуатации отсоедините его от сети питания и приведите электрический кабель в непригодное состояние, чтобы устранить опасность для детей.

2. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установку прибора должен выполнять квалифицированный персонал.

Снимите с прибора весь упаковочный материал.

- Не устанавливайте и не используйте поврежденный прибор.
- Соблюдайте инструкцию по установке, прилагаемую к прибору.
- Всегда соблюдайте осторожность при перемещении прибора. Обязательно надевайте защитные перчатки.
- Не тяните прибор за ручку (при наличии).
- Кухонный шкаф и ниша должны быть соответствующего размера.
- Соблюдайте минимальное расстояние от других приборов и агрегатов.
- Конструкции над прибором и вблизи него должны быть прочными.
- По некоторым деталям прибора проходит ток. Произведите установку прибора таким образом, чтобы мебель обеспечивала защиту от контакта с опасными деталями.
- Боковые стороны прибора должны примыкать к приборам или агрегатам аналогичной высоты.

2.2 Подключение к сети электропитания

ВНИМАНИЕ!

Опасность получения травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что электрические данные, указанные на шильдике, соответствуют характеристикам сети питания. В противном случае обратитесь к электрику.
- Всегда используйте розетку с защитой от удара электрическим током.
- Не используйте многогнездовые адаптеры и удлинители.

- Оберегайте электрическую вилку и кабель питания от повреждений. Если потребуется заменить кабель питания, обратитесь в наш уполномоченный Сервисный центр.
- Приспособление, защищающее от электроудара со стороны токопроводящих и изолированных деталей, необходимо закрепить таким образом, чтобы его можно было снять только с помощью инструментов.
- Вставьте электрическую вилку в розетку только после завершения установки. После установки проверьте возможность доступа к электрической вилке.
- Не вставляйте вилку, если розетка ослаблена.
- Не тяните за кабель питания, чтобы отсоединить прибор. Для отсоединения прибора выньте вилку из розетки.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: линейные предохранительные разъединители, плавкие предохранители (винтового типа со снятым цоколем), дифференциальные выключатели и контакторы.
- Электросистема должна быть оснащена изолирующим устройством, позволяющим отключать прибор от сети на всех полюсах. Изолирующее устройство должно размыкать контакт минимум на 3 мм.
- Данный прибор отвечает требованиям директив ЕЭС.
- Вставьте электрическую вилку в розетку только после завершения установки. После установки проверьте возможность доступа к электрической вилке.
- Не вставляйте вилку, если розетка ослаблена.

2.3 Эксплуатация

ВНИМАНИЕ!

Опасность получения травм, возгорания или повреждения прибора.

- Используйте прибор только в бытовых целях.
- Запрещается изменять технические характеристики прибора.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия не были закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- После каждого использования выключайте прибор.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками и не допускайте контакта с водой.
- Не используйте прибор в качестве рабочей или опорной поверхности.
- Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Использование спиртосодержащих ингредиентов ведет к образованию спирто-воздушной смеси.
- Открывая дверцу, не допускайте контакта прибора с искрами или открытым огнем. Не ставьте легковоспламеняющиеся вещества или предметы, смоченные такими веществами, внутрь прибора, рядом с ним или над ним.
- Размещайте продукты питания таким образом, чтобы они не касались стекла

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Опасность получения травм, возгорания или повреждения прибора.

- Не используйте абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стекла дверцы, чтобы не поцарапать поверхность, так как это может привести к разрушению стекла.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте пароструйную очистную технику или парогенераторы. Пар под давлением может попасть на компоненты под напряжением и привести к короткому замыканию. Кроме того, с течением времени пар под давлением может привести к необратимым повреждениям поверхности прибора и его компонентов.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!

Риск повреждения прибора.

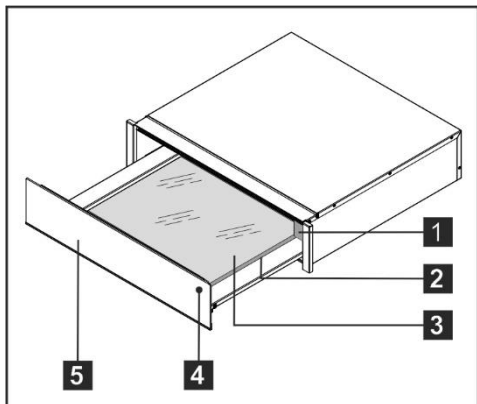
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте кабель питания и выбросьте его.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте кабель питания и выбросьте его.

2.6 Техническая поддержка

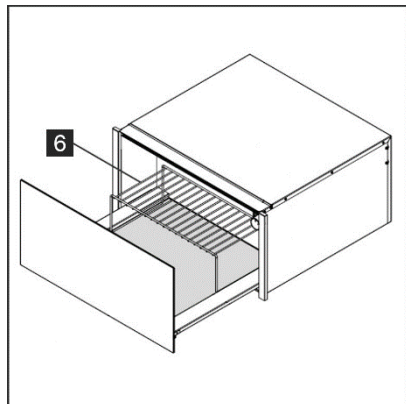
- Для ремонта прибора обращайтесь в уполномоченный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запчасти.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



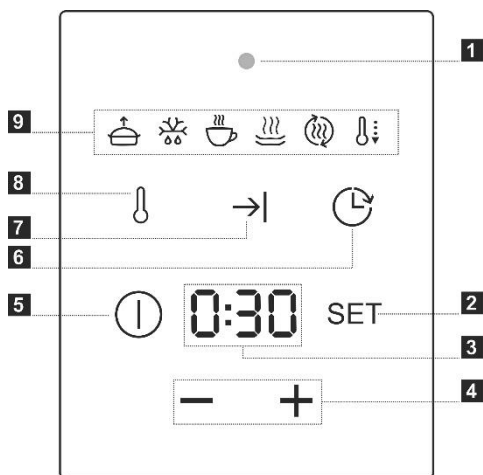
- 1** Панель управления
- 2** Подложка с противоскользящим покрытием
- 3** Стекло (в выбранных моделях)



- 4** Индикаторная лампа (в выбранных моделях)
- 5** Фронтальная панель с нажимным механизмом или ручкой
- 6** Опорная решетка (в зависимости от модели)

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Электронный программатор



- 1** Индикаторная лампа
- 2** Настройки меню. Для настройки температуры, окончания приготовления и отложенного запуска
- 3** Дисплей
- 4** Увеличивает/уменьшает выбранное значение.
- 5** Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
Служит для включения и выключения подогревателя
- 6** Значок отложенного запуска
- 7** Значок окончания приготовления
- 8** Значок температуры (30-85 °C)
- 9** Значок функции

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

5.1 Первоначальная очистка

Извлеките все внутренние детали, аккуратно протрите их салфеткой, смоченной в теплой воде, и прогревайте подогреватель в течение 2 часов при температуре 85 °С. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается.

 См. главу «Уход и очистка».

Очистите прибор перед первым применением.


6. ЕЖЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

6.1 Использование подогревателя посуды

Для использования подогревателя посуды выполните следующие действия:



- Поместите продукты на тарелку или в кухонную посуду.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закрыты. Горячий воздух должен полностью выходить из отверстий. Благодаря этому достигается идеальное распределение тепла.
- Включите подогреватель и выберите функцию/температуру и продолжительность. Можно установить отсрочку запуска до 24 часов.
- Закройте подогреватель.
- Если закрыть подогреватель слишком резко и сильно, то он может снова открыться.

6.2 Включение

Нажмите на : прозвучит одиночный звуковой сигнал.


6.3 Настройка температуры

Чтобы настроить температуру, нажмите на

SET и  . Температура можно настраивать в диапазоне от 30 до 85 °С с шагом 5 °С.

7. ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА


7.1 Настройка окончания приготовления

После установки температуры можно выбрать время окончания приготовления, нажимая на кнопку **SET** до загорания значка . Время окончания приготовления задается в диапазоне от 30 минут до 24 часов с шагом 15 минут. По истечении заданного времени подогреватель автоматически выключается.

При выборе температуры, превышающей 65 °С, подогреватель выключается через 10 часов из соображений безопасности.

7.2 Настройка запуска с задержкой







Можно установить задержку запуска в диапазоне от 1 часа до 24 часов с шагом 1 час.

При включении прибора необходимо нажать на кнопку **SET** и, как только загорится иконка , при помощи **+** установить время запуска. По истечении заданного времени подогреватель запускается автоматически на заданной температуре. **Запуск с задержкой можно установить только при включенном приборе.**

7.3 Изменение параметров во время нагрева

На стадии нагрева можно изменить параметры температуры и времени приготовления с помощью кнопки **SET**. При загорании соответствующего значка параметр готов к изменению.

8. ФУНКЦИИ НАГРЕВА

| Символ | °C | Функция | Советы и рекомендации |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | 30 °C 35 °C | Расстойка - Брожение | См. параграф 8.6 |
|  | 40 °C 45 °C | Разморозка | См. параграф 8.6 |
|  | 50 °C 55 °C | Подогрев чашек и стаканов | - |
|  | 60 °C 65 °C | Подогрев посуды - Сушка | См. параграф 8.6 |
|  | 70 °C 75 °C | Поддержание в теплом виде | Накройте продукты |
|  | 80 °C 85 °C | Низкотемпературный режим приготовления (только для подогревателя высотой 14 см) | См. параграф 8.7 |

8.1 Время нагрева

На время нагрева влияют различные факторы:

- материал и толщина посуды;
- количество загруженной посуды;
- расположение загруженной посуды;
- настройка температурного режима;
- частые открывания и закрывания подогревателя.

Поэтому невозможно указать точные временные значения.

По мере эксплуатации нагревателя посуды вы сами можете найти оптимальные настройки для различных целей.

Советы по функциям нагрева - сушки и поддержания в теплом виде:

Перед использованием подогревателя разогрейте его в течение 15-ти минут для достижения требуемой температуры.

8.2 Запуск нагрева


Нагрев начинается при отсутствии активности на интерфейсе в течении 10 секунд.


Загорится рабочий светодиод **1**.

Примечание:

Если не выполняются какие-либо настройки, подогреватель автоматически начнет нагреваться по прошествии 10 секунд после включения для достижения значений по умолчанию (30 °C и 30 минут).

8.3 Отображение информации на дисплее во время нагрева

Если задана функция задержки запуска, загорается иконка , начинает мигать рабочий светодиод **1** и на дисплее отображается обратный отсчет до начала нагрева.

На этапе нагрева горит иконка , рабочий светодиод **1** загорается постоянным светом, а на дисплее показывается температура приготовления.

8.4 Выключение

Выключение происходит автоматически в конце нагрева (подаются три длинных звуковых сигнала) или путем нажатия ①.






8.5 Режим «Шаббат»

При использовании этой функции подогреватель будет нагревать до 45° (не изменяемое значение) в течение 80 часов. На этом этапе все кнопки находятся в отключенном состоянии. Подогреватель выключится автоматически через 80 часов или вручную путем нажатия кнопки ①.

Для активации режима «Шаббат» включите подогреватель кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ и одновременно нажмите на кнопку **SET +** и удерживайте ее нажатой до тех пор, пока на дисплее не появится **SAb**.

Функцию можно установить только при включенном приборе.

8.6 Советы и рекомендации

| Цель | Продукты | Количество | Функция Символ | Температура | Примечания | Длительность приготовления* |
|-----------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Расстойка теста | Лепешка | 500 г |  | 30-35 °C | Положите лепешку на фольгу. | 1,5 часа |
| Брожение | Йогурт | Молоко цельное 1,5 л Йогурт молочный 375 г 9 стеклянных банок |  | 35 °C | Налейте молоко и йогурт в емкость, тщательно вымешайте погрузным блендером и разлейте смесь по стеклянным банкам (макс. 9). Закройте их крышками и поместите в подогреватель посуды. | 8 часа |
| Сушка | Пряные травы | 200 г розмарина, петрушки и шалфея |  | 40-45 °C | Используйте листы бумаги, которые будут непосредственно контактировать со стеклом. | 24 часа |
| Сушка | Помидоры | 250 г |  | 60-65 °C | Используйте листы бумаги, которые будут непосредственно контактировать со стеклом. Разрежьте помидоры пополам, посолите. Переворачивайте помидоры через каждые 3 часа. | 12-14 часов |
| Сушка | Яблоки | 1 яблоко, ½ лимона, вода |  | 60-65 °C | Используйте листы бумаги, которые будут непосредственно контактировать со стеклом. Нарезьте яблоко тонкими ломтиками и поместите в емкость с водой и лимоном на 5 минут. | 8-10 часов |

* Время приготовления зависит от требуемой степени готовности.

8.7 Низкотемпературный режим приготовления (только для подогревателя высотой 14 см)

Эта настройка подходит для длительного приготовления при низкой температуре и подрумянивания отборных кусков говядины, телятины, свинины и баранины.

При длительном низкотемпературном приготовлении мясо остается сочным и нежным. Рекомендуется использовать только свежее мясо высокого качества. Не используйте куски диаметром более 6 см. Крупнокусковое мясо рекомендуется готовить в духовом шкафу с паром или пароварке. В любом случае, время приготовления зависит от размера куска мяса.

Приготовление:

Перед готовкой с использованием низкотемпературного режима необходимо предварительно обжарить мясо.

- Поместите посуду в подогреватель и предварительно разогрейте его в течение 15 минут.
- Нагрейте растительное или сливочное масло на сковороде и обжарьте мясо на сильном огне.
- Убедитесь, что обжарилась вся поверхность мяса.

Рекомендуемая посуда

- Используйте подходящую стеклянную, фарфоровую или керамическую посуду.
- Для достижения наилучших результатов размещайте тарелку в центре подогревателя.

Указанная ниже длительность обжарки относится к обжарке мяса на сковороде с предварительно нагретым растительным или сливочным маслом.

Контрольное время (только для подогревателя высотой 14 см)

| Продукты | Количество | Аккуратно обжарьте на сковороде перед готовкой | Длительность приготовления* |
|-----------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------|
| Стейки из говяжьего филе | 250 г (медальон) | 3 минуты | 2-3 часа |
| Стейки из говяжьего филе | 500 г (шатовриан) | 6 минут | 3-4 часа |
| Ростбиф | 500 г | 10 минут | 3-4 часа |
| Говяжье филе | 500 г (2 шт.: 250 г + 250 г) | 6 минут | 3-4 часа |
| Стейки из телячьей филейной части | 250 г (толщина 2 см) | 3 минуты | 2-3 часа |
| Филейная часть оленя/косули | 500 г | 12 минут | 3-4 часа |
| Филейная часть ягненка | 500 г | 12 минут | 3-4 часа |
| Свиное филе (филейная часть) | 400 г | 12 минут | 5-6 часов |
| Форель | 400 г | 2-3 минуты | 4-5 часов |

* Время приготовления зависит от требуемой степени готовности.

При такой технологии приготовления мясо получается менее горячим по сравнению с мясом, приготовленным традиционным методом.

Для поддержания готового мяса в горячем виде вновь установите температуру на 60 °C.

9. УХОД И ОЧИСТКА

Чистка – единственная стандартно-необходимая процедура ухода за устройством.

ВНИМАНИЕ!

Чистку следует проводить только после отключения устройства от сети.

Отсоедините вилку от розетки питания или отключите подогреватель посуды от сети электропитания. Не используйте агрессивные и абразивные вещества, абразивные губки или терновые предметы для очистки от пятен. Они могут привести к появлению царапин.

Категорически запрещается использовать чистящие устройства высокого давления и пароструйную технику.

9.1 Фронтальная сторона и панель управления

Поверхность подогревателя можно очищать влажной салфеткой. Если поверхность очень грязная, добавьте несколько капель жидкого чистящего средства в воду для чистки.

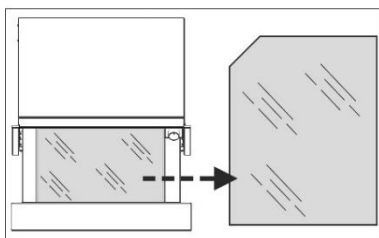
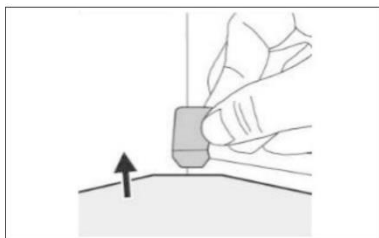
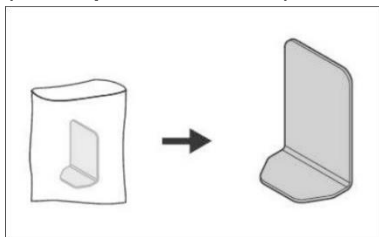
Протрите поверхности сухой тканью. Фронтальные панели из н/ж стали подогревателей посуды можно очищать специальными моющими средствами. Эти вещества на некоторое время защищают поверхность от грязи. Нанесите небольшое количество моющего средства на обрабатываемую поверхность при помощи мягкой ткани.

Для очистки подогревателей с алюминиевой фронтальной панелью используйте нейтральное и не абразивное моющее средство и мягкую, не оставляющую ворсинок ткань. Очистите поверхность в горизонтальном направлении, без нажима.

9.2 Внутренняя часть подогревателя посуды

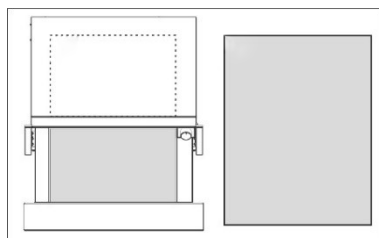
Протирайте внутреннюю часть подогревателя посуды влажной тканью после каждого использования. Если поверхность очень грязная, добавьте несколько капель жидкого чистящего средства в воду для чистки. Протрите поверхности сухой тканью. Избегайте попадания воды в вентиляционные отверстия. Перед последующим использованием подогревателя дождитесь его полного высыхания.

Извлечение стекла (на выбранных моделях)



Подложка с противоскользящим покрытием

Подложку с противоскользящим покрытием можно снять для более удобной очистки подогревателя. Подложку можно вымыть вручную под теплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Тщательно ополосните подложку. Полностью высушите подложку перед тем, как поместить ее обратно в прибор.



10. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

Любые ремонтные работы должны проводиться уполномоченным специалистом.

Ремонтные работы, проведенные неуполномоченными производителем людьми, сопряжены с опасностью.

Следующие неисправности пользователь может устранить самостоятельно без вмешательства сервисной службы.

Перед тем, как связываться с технической поддержкой, обратите внимание на следующее:

- **Посуда не нагревается в полной мере. Удостоверьтесь, что:**
 - прибор включен;
 - задана правильная температура;
 - посуда не закрывает вентиляционные отверстия;
 - посуда нагревалась в течение достаточного времени.

- **Время нагрева зависит от различных факторов, например:**

- материал и толщина посуды;
- количество загруженной посуды;
- расположения загруженной посуды.

- **Посуда совсем не нагревается. Проверьте следующее:**

- если слышен шум вентилятора, это означает, что нагревательный элемент неисправен. Если вентилятор не работает, значит, он неисправен;
- перегорел предохранитель или сработал автоматический выключатель.

- **Посуда нагревается слишком сильно:**
 - не работает переключатель температуры.

- **Иконка выключателя вкл/выкл не загорается:**

- перегорела контрольная иконка.

11. АСПЕКТЫ, СВЯЗАННЫЕ С ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДОЙ



Материалы с данным символом необходимо сдавать на переработку.

Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека.



Не утилизируйте прибор, помеченный данным символом, совместно с обычными бытовыми отходами. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

12. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

12.1 Сведения об энергопотреблении изделия

| | |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| Потребляемая мощность в выключенном режиме | 0,3 Вт |
| Потребляемая мощность в режиме ожидания с включенным дисплеем | 0,8 Вт |

Компанія AEG вітає вас! Дякуємо за вибір нашого електричного приладу.



До Вашої уваги поради щодо використання, інструкції з усунення несправностей, обслуговування та ремонту в розділі:
aeg.com/support

Може бути змінено без повідомлення.

ЗМІСТ

| | |
|--------------------------------------------------------|----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ | 74 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ | 76 |
| 3. ОПИС ПРОДУКТУ | 78 |
| 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ..... | 78 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ | 79 |
| 6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ..... | 79 |
| 7. ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРУ | 79 |
| 8. ФУНКЦІЇ НАГРІВАННЯ..... | 80 |
| 9. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА..... | 84 |
| 10. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ..... | 85 |
| 11. АСПЕКТИ, ПОВ'ЯЗАНІ З НАВКОЛИШНІМ СЕРЕДОВИЩЕМ | 85 |
| 12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ | 85 |

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Обладнання призначене для використання в побутових і подібних умовах, наприклад:

- в кухонних приміщеннях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
- у структурах зеленого туризму;
- клієнтами в готелях, мотелях і інших приміщеннях туристичного призначення;
- готелях типу «ліжко та сніданок».

Перед встановленням та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення чи експлуатацію. Завжди зберігайте інструкцію разом з приладом для подальшого використання.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо такі особи перебувають під наглядом відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.

- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Деталі приладу, що розташовані в зоні доступності для користувача, мають високу температуру.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування приладу дітям без відповідного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.

1.2 Загальна безпека

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Під час роботи прилад сильно нагрівається. Не торкайтеся нагрівальних елементів приладу. Завжди використовуйте спеціальні рукавички, коли розміщуєте або витягуєте посуд та аксесуари для високих температур.
- Перед проведенням обслуговування приладу, відключіть його від джерела живлення.
- Не використовуйте пароочишувач для чищення приладу.
- Не використовуйте для чищення скляних дверцят абразивні засоби та гострі металеві шкребки, оскільки вони можуть подрпати поверхню та призвести до її пошкодження.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Внутрішній відсік приладу може нагріватися до температури 85°C, залежно від обраної температури та часу використання. Щоб вийняти посуд із нагрівача посуду, захистить Ваші руки рукавичками для духовки або прихватками.
- Не сідайте або не спирайтеся на нагрівач посуду, це може призвести до пошкодження телескопічних напрямних. Максимальне навантаження нагрівача складає 15 кг.
- Не зберігайте синтетичні контейнери або вогнебезпечні предмети усередині нагрівача посуду. Ці предмети можуть розплавитися або загорітися при увімкненні приладу. Небезпека пожежі!
- Не використовуйте прилад, щоб підвищити температуру повітря в кухні. Легкозаймісті предмети, що розташовані поблизу приладу, можуть загорітися через високу температуру.
- Прилад, який довгий час не використовується, треба вимикати з електричної мережі, а електричний кабель має бути від'єднаним, з метою усунення небезпеки для дітей.

2. ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

2.1 Установка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Цей прилад повинен встановлювати лише кваліфікований персонал.

Повністю зніміть упаковку.

- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтесь інструкції зі встановлення, що ідуть в комплекті з приладом.
- Будьте обережні, пересуваючи прилад. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку (якщо передбачена).
- Кухонна шафа та ніша повинні бути відповідного розміру.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких встановлено прилад, є стійкими і безпечними.
- Деякі частини приладу живляться струмом. Помістіть прилад в елементи меблів, щоб уникнути контакту з небезпечними частинами.
- Встановлюйте прилад поруч із приладами чи іншими об'єктами такої ж висоти.

2.2 Електричне підключення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травм, опіків, ураження електричним струмом або вибуху.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди використовуйте розетку з встановленим захистом від ураження струмом.
- Не використовуйте багатоконтактні адаптери та подовжувачі.

- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель живлення. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого авторизованого сервісного центру.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення встановлення. Переконайтеся, що після встановлення є вільний доступ до штепсельної вилки.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад відповідає директивам ЄЕС.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення встановлення. Переконайтеся, що після встановлення є вільний доступ до штепсельної вилки.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.

2.3 Використання

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Цей прилад призначено лише для домашнього використання.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Не використовуйте прилад вологими руками, не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може спричинити утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд із приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню. Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд із ним або на нього.
- Не допускайте безпосереднього контакту їжі зі склом

2.4 Догляд та чистка

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин та пошкодження скла.
- Не використовуйте пароочишувач для чищення приладу.
- Не використовуйте прилади для чищення високого тиску або парові ежектори. Пара може пошкодити електричні компоненти та спричинити коротке замикання. Тиск пари, що має місце тривалий час, може також назавжди пошкодити поверхню приладу та його компоненти.

2.5 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик пошкодження приладу.

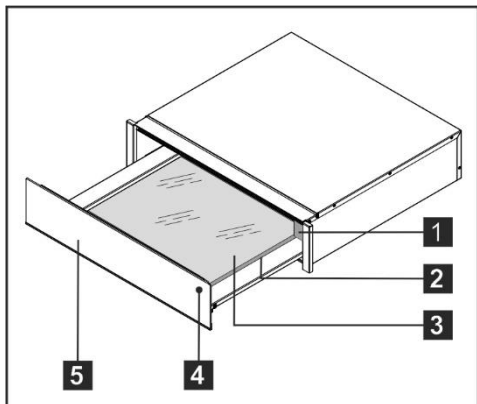
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.

2.6 Сервісне обслуговування

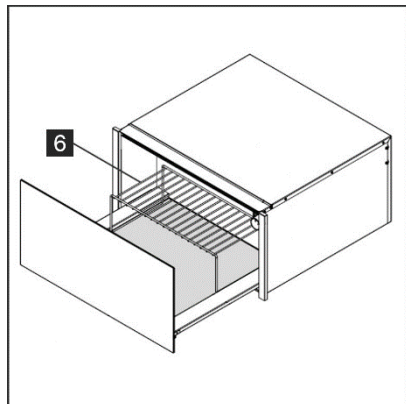
- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

3. ОПИС ПРОДУКТУ

3.1 Загальний огляд



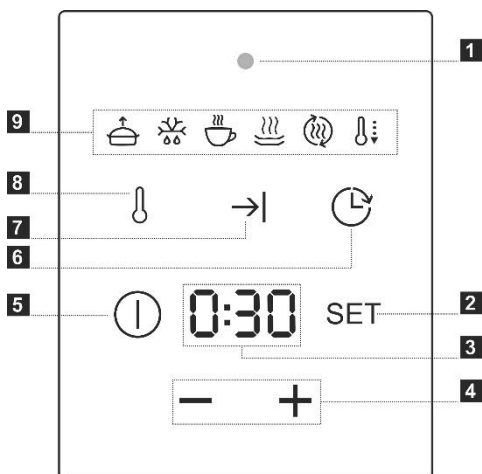
- 1** Панель керування.
- 2** Протиковзний килимок.
- 3** Скло (у вибраних моделях).



- 4** Індикатор (у вибраних моделях).
- 5** Передня панель з дотягувачем або ручкою.
- 6** Опорна решітка (залежно від моделі).

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Електронний програматор



- 1** Індикатор.
- 2** Налаштування меню. Для регулювання температури, закінчення приготування та відкладеного старту.
- 3** Дисплей.
- 4** Збільшує/зменшує вибране значення.
- 5** Кнопка УВІМК/ВИМК. Служить, щоб увімкнути або вимкнути нагрівач посуду.
- 6** Піктограма відкладеного старту.
- 7** Піктограма завершення приготування.
- 8** Піктограма температури (30-85°C).
- 9** Піктограма функції.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ

5.1 Первинне чищення

Вийміть із приладу все приладдя, обережно протріть ганчіркою, змоченою у теплій воді, та нагрійте нагрівач посуду протягом 2 годин при температурі 85°C. Переконайтеся, що в приміщенні забезпечена добра вентиляція.

 Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим використанням очистіть прилад.


6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

6.1 Використання нагрівача посуду

Для використання нагрівачу посуду виконайте наступні дії:

- Покладіть їжу на тарілку або в посуд.
- Слідкуйте за тим, щоб вентиляційні отвори залишалися вільними. Гаряче повітря має повністю вийти з отворів. Таким чином отримується ідеальний розподіл тепла.
- Увімкніть нагрівач посуду та виберіть функцію/температуру та час. Передбачена можливість відкладеного старту до 24 годин.
- Зачиніть нагрівач посуду.
- Будьте обережні, щоб не прикласти надмірне зусилля, закриваючи нагрівач посуду, оскільки він може відкритися знову.

6.2 Ввімкнення


Торкніться : пролунає один звуковий сигнал.

6.3 Налаштування температури

Щоб встановити температуру, натисніть **SET** та **+**. Температура може бути встановлена між 30°C та 85°C з кроком 5°C.


7. ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРУ

7.1 Налаштування кінця приготування

Після встановлення температури є можливість вибрати час закінчення приготування, натиснувши кнопку **SET**, доки не засвітиться піктограма . Ви можете встановити час завершення приготування від 30 хвилин до 24 годин з кроком 15 хвилин. Після закінчення встановленого часу нагрівач посуду автоматично вимикається. У разі вибору температури вище 65°C нагрівач посуду вимикається через 10 годин з міркувань безпеки.

7.2 Налаштування відкладеного старту

Ви можете встановити затримку старту від 1 години до 24 годин з кроком у 1 годину.

Коли пристрій увімкнено, слід натиснути кнопку **SET** і, коли загориться піктограма , можна встановити час старту за допомогою **+**-. Наприкінці встановленого часу нагрівач посуду запускається автоматично з вибраною температурою. **Відкладений старт можна встановити лише на увімкненому приладі.**

7.3 Зміна параметрів при нагріванні

Під час нагрівання параметри температури та часу приготування можна змінити, натиснувши кнопку **SET**. Коли загориться відповідна піктограма, параметр можна змінювати.

8. ФУНКЦІЯ НАГРІВАННЯ

| Символ | °C | Функція | Поради та рекомендації |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|  | 30°C 35°C | Вистоювання - Ферментація | Зверніть увагу на пункт 8.6 |
|  | 40°C 45°C | Розморожування | Зверніть увагу на пункт 8.6 |
|  | 50°C 55°C | Підігрів чашок та стаканів. | - |
|  | 60°C 65°C | Підігрів посуду - Сухий пар | Зверніть увагу на пункт 8.6 |
|  | 70°C 75°C | Підтримка температури | Накрийте продукти |
|  | 80°C 85°C | Низькотемпературне приготування їжі (лише для нагрівача посуду висотою 14 см) | Зверніть увагу на пункт 8.7 |

8.1 Час нагрівання

Різні фактори впливають на час нагрівання:

- матеріал та товщина посуду;
- кількість завантажених предметів;
- як посуд розставлений;
- температурний режим;
- кількість відкриття та закриття нагрівача посуду.

Тому неможливо надати точний час нагрівання.

На основі практичного досвіду роботи з нагрівачем посуду ви можете зробити висновок, які налаштування є оптимальними для кожної вимоги.

Поради щодо функцій нагрівання - суха пара та підтримка тепла:

Підігрійте нагрівач посуду протягом 15 хв., щоб забезпечити потрібну температуру в внутрішньому відсіці.

8.2 Запуск нагрівання



Нагрівання починається через 10 секунд після того, як на інтерфейсі не було виконано жодних дій.

Загориться світлодіод активації 1.


Примітка:

Якщо налаштування не виконано, нагрівач посуду починає нагріватися автоматично через 10 секунд після увімкнення, щоб досягти значень за замовчуванням (30°C та 30 хвилин).

8.3 Відображення на дисплеї під час нагрівання


Коли обрана функція відстроченого старту, індикатор  увімкнеться, світлодіод активації **1** почне блимати, і на дисплеї відобразиться зворотний відлік до початку нагрівання. Під час фази нагрівання буде горіти індикатор , а світлодіод активації **1** горітиме постійним світлом, в той час як на дисплеї відображається температура приготування.

8.4 Вимкнення

Вимкнення відбувається автоматично в кінці нагрівання (видаються три довгі звукові сигнали) або натисканням .

8.5 Режим «Шабат»






У цьому режимі нагрівач посуду працюватиме при температурі 45° (яку не можна регулювати) протягом 80 годин. Протягом цього часу всі кнопки вимкнено, і нагрівач посуду вимикається автоматично через

80 годин або вручну, натиснувши кнопку .

Щоб активувати режим «Шабат», увімкніть нагрівач посуду кнопкою УВІМК/ВИМК і одночасно натискайте кнопку **SET +**, доки на дисплеї не з'явиться **SAB**.

Функцію можна налаштувати, лише коли прилад увімкнено.

8.6 Поради та рекомендації

| Мета | Продукти | Кількість | Функція символу | Температура | Примітки | Час приготування* |
|-------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Вистоювання тіста | Плаский хліб | 500 г |  | 30-35°C | Покладіть плаский хліб на фольгу. | 1,5 год. |
| Ферментація | Йогурт | Молоко незбиране 1,5 л Йогурт молочний 375 г 9 скляних контейнерів |  | 35°C | У контейнер налейте молоко та йогурт, добре змішайте за допомогою занурювального блендера та вилийте все в скляні контейнери (макс. 9). Накрийте їх кришками та поставте в нагрівач посуду. | 8 год. |
| Сушарка | Ароматичні трави | 200 г розмарину, петрушки та шавлії |  | 40-45°C | Використовуйте аркуші паперу на ділянках, що безпосередньо контактують зі склом. | 24 год. |
| Сушарка | Помідори | 250 г |  | 60-65°C | Використовуйте аркуші паперу на ділянках, що безпосередньо контактують зі склом. Помідори розріжте на дві частини, додайте сіль. Перевертайте помідори кожні 3 години. | 12-14 год. |
| Сушарка | Яблука | 1 яблуко, ½ лимону, вода |  | 60-65°C | Використовуйте аркуші паперу на ділянках, що безпосередньо контактують зі склом. Наріжте тонкими скибочками яблуко, залиште в посуді з водою і лимоном на 5 хвилин. | 8-10 год. |

* Час приготування залежить від бажаного ступеня приготування.

8.7 Низькотемпературне приготування їжі (лише для нагрівача посуду висотою 14 см)

Це налаштування підходить для приготування їжі при низькій температурі та збільшення часу приготування підрум'янених тонко нарізаних шматків яловичини, телятини, свинини та баранини. При тривалому часі приготування при низькій температурі м'ясо залишається соковитим і ніжним. Рекомендуємо використовувати лише свіже та якісне м'ясо. Не використовуйте шматки діаметром більше 6 см. Для шматків більш великих розмірів рекомендується приготування в комбінованій духовці або пароварці. В будь-якому випадку, час приготування залежить від розміру шматка м'яса.

Підготовка:

Підрум'янте м'ясо перед приготуванням при низькій температурі.

- Підігрійте нагрівач посуду з посудом всередині протягом 15 хвилин.
- Розігрійте рослинне або вершкове масло на сковороді та підрум'яньте м'ясо на сильному вогні.
- Переконайтеся, що вся поверхня м'яса була підсмажена на сковороді.

Рекомендований посуд

- Використовуйте спеціальний посуд зі скла, фарфору чи кераміки.
- Для найкращого результату розмістіть м'ясо по центру нагрівача.

Наступна тривалість обжарювання стосується обжарювання м'яса на пательні з попередньо підігрітим вершковим маслом або олією.

Базовий час (лише для нагрівача посуду висотою 14 см)

| Продукти | Кількість | Акуратно підрум'янити перед приготуванням на | Час приготування* |
|-----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------|-------------------|
| Стейки з філе яловичини | 250 г (медальйон) | 3 хвилин | 2/3 год. |
| Стейки з філе яловичини | 500 г (шатовбран) | 6 хвилин | 3/4 год. |
| Ростбіф | 500 г | 10 хвилин | 3/4 год. |
| Яловиче філе | 500 г (2 шт.: 250 г + 250 г) | 6 хвилин | 3/4 год. |
| Стейки з телячої корейки | 250 г (висота 2 см) | 3 хвилин | 2/3 год. |
| Оленяча корейка /корейка козеняти | 500 г | 12 хвилин | 3/4 год. |
| Ягняча корейка | 500 г | 12 хвилин | 3/4 год. |
| Філе свинини (філе) | 400 г | 12 хвилин | 5/6 год. |
| Форель | 400 г | 2/3 хвилини | 4/5 год. |

* Час приготування залежить від бажаного ступеня приготування.

При цій системі приготування м'ясо не таке гаряче, як при традиційному приготуванні.

Якщо Ви бажаєте зберігати приготоване м'ясо теплим, установіть режим на 60°C.

9. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

Чищення є єдиним процесом обслуговування, що потрібен при нормальній роботі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Чищення повинне здійснюватись, коли нагрівач посуду вимкнено з джерела електричного живлення.

Витягніть вилку з розетки або роз'єднайте коло джерела живлення нагрівача посуду. Не користуйтеся агресивними або абразивними засобами, абразивними губками або загостреними предметами, тому що можуть з'явитися плями або абразивні подряпини. Не використовуйте прилади для чищення високого тиску або з паровими ежекторами.

9.1 Фронтальна частина та панель керування

Нагрівач посуду можна чистити просто вологою тканиною. Якщо він сильно забруднений, додайте декілька краплин миючого засобу до промивної води.

Протріть поверхні насухо сухою тканиною. Для очищення передніх поверхонь нагрівача посуду, виконаних з нержавіючої сталі, можливо використовуватися спеціальні засоби.

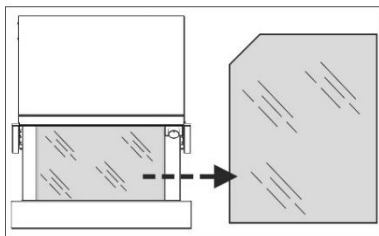
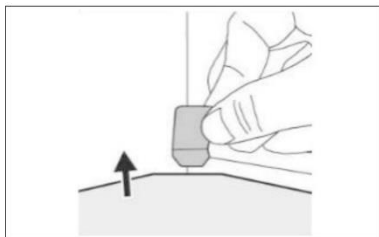
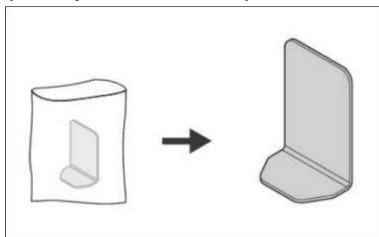
Ці засоби запобігають повторному забрудненню на деякий час. Нанесіть тонкий шар такого засобу на поверхню м'якою тканиною.

Для нагрівача посуду з фронтальною частиною з алюмінію користуйтеся м'яким засобом для чищення скла та м'якою безворсовою тканиною. Протріть у горизонтальному напрямку без тиску на поверхню.

9.2 Внутрішня частина нагрівача посуду

Регулярно чистить нагрівач посуду вологою тканиною після кожного використання. Якщо він сильно забруднений, додайте декілька краплин миючого засобу до промивної води. Протріть поверхні насухо сухою тканиною. Уникайте потрапляння води крізь отвір циркуляції повітря. Користуйтеся нагрівачем посуду, коли він повністю висушена.

Зняття скла (на обраних моделях)

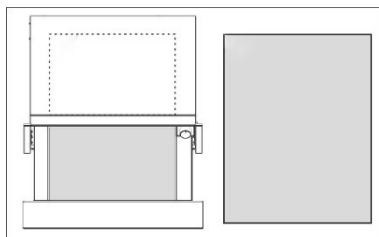


Противоквзний килимок

Противоквзний килимок можна зняти, щоб полегшити очищення нагрівача посуду.

Килимок може чиститися вручну, використовуючи гарячу воду з декількома краплинами мийної рідини. Ретельно висушіть.

Противоквзний килимок може бути встановлений на місце, коли він повністю сухий.



10. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будь-який ремонт повинен виконуватися технічними спеціалістами.

Будь-який ремонт, виконаний особою, що не уповноважена виробником, є небезпечним. Наступні пошкодження можуть бути усунені користувачем без залучення сервісного центру.

Перед тим, як звернутися по технічну допомогу, перевірте наступне:

- **Посуд недостатньо нагрівається.**
Перевірте, чи:
 - прилад ввімкнений;
 - була встановлена коректна температура;
 - можливо, отвори для циркуляції повітря заставлені посудом;
 - посуд залишений для підігріву, перебував в нагрівачі посуду достатньо довгий час.

- **Час нагрівання залежить від різних факторів, таких як:**

- матеріал та товщина посуду;
- кількість завантажених предметів;
- розстановка посуду.

- **Посуд взагалі не нагрівається.**
Перевірте наступне:

- якщо чуєте шум вентилятора, це означає, що нагрівальний елемент вийшов з ладу. Якщо вентилятор не працює, це означає, що він вийшов з ладу.
- перегорів запобіжник або спрацював автоматичний вимикач.

- **Посуд занадто нагрівається:**

- Перемикач температури зламаний.

- **Індикаторна лампочка перемикача Увімк./Вимк. не підсвічується:**

- перегоріла індикаторна лампочка перемикача.

11. АСПЕКТИ, ПОВ'ЯЗАНІ З НАВКОЛИШНІМ СЕРЕДОВИЩЕМ



Матеріали, позначені цим символом, підлягають повторному використанню.

Упаковку необхідно утилізувати в спеціальні контейнери для матеріалу, що підлягає повторному використанню. Зробіть свій внесок в охорону довкілля та здоров'я людини та передавайте для повторного використання відходи електронних та електричних приладів.



Прилади, що позначені наступним символом, мають бути утилізовані окремо від звичайних домашніх відходів. Віднесіть прилад до найближчого пункту збору вторинної сировини або зверніться до відповідних організацій за місцем проживання.

12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

12.1 Інформація про енергоспоживання виробу

| | |
|------------------------------------------|--------|
| Споживана потужність у вимкненому режимі | 0,3 Вт |
|------------------------------------------|--------|

| | |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| Споживання енергії в режимі очікування з увімкненим дисплеєм | 0,8 Вт |
|--------------------------------------------------------------|--------|

ברוכים הבאים ל-AEG! תודה על בחירתך במכשיר שלנו.

קבל עצות על שימוש, פתרון בעיות, מידע על שירות ותיקונים ב: aeg.com/support



נתון לשינויים ללא הודעה מוקדמת.

תוכן העניינים

| | |
|----|-----------------------|
| 86 | 1. מידע בנושא בטיחות |
| 88 | 2. הוראות בטיחות |
| 90 | 3. תיאור מוצר |
| 90 | 4. לוח בקרה |
| 91 | 5. לפני השימוש הראשון |
| 91 | 6. שימוש יומיומי |
| 91 | 7. פונקציות |
| 92 | 8. פונקציות חיסום |
| 96 | 9. טיפול וניקוי |
| 97 | 10. פתרון בעיות |
| 97 | 11. דאגה לסביבה |
| 97 | 12. יעילות אנרגטית |

1. ⚠ מידע בנושאי בטיחות

⚠ אזהרה!

- מכשיר זה מיועד לשימוש ביישומים ביתיים ויישומים אחרים דומים כגון:
 - אזורי מטבח צוות בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות;
 - בתי חווה;
 - על ידי לקוחות בבתי מלון, מוטלים ובסביבות מגורים אחרות;
 - סביבות מסוג לינה וארוחת בוקר

לפני התקנה ושימוש במכשיר, קרא בקפידה את ההוראות המצורפות. היצרן אינו אחראי לפציעות ונזקים כתוצאה מהתקנה ושימוש לא נכונים. שמור תמיד את ההוראות עם המכשיר לעיון עתידי.

1.1 בטיחות של ילדים ואנשים פגיעים

סכנה לחנק, פציעה או נכות תמידית.

- מכשיר זה ניתן לשימוש על ידי ילדים מגיל 8 ומעלה ואנשים בעלי מוגבלות פיזית, חושית או מנטלית או אנשים חסרי ניסיון או ידע, אם הדבר נעשה תחת פיקוח או מתן הסבר על שימוש בטוח במכשיר והסכנות הכרוכות בכך.
- אין לאפשר לילדים להשתמש במכשיר.
- הרחק את כל חומרי האריזה מהילדים.

- הרחק ילדים וחיות מחמד מהמכשיר כאשר הוא פועל הוא מתקרב. חלקים נגישים הנם חמים.
- פעולות ניקוי ותחזוקה לא יתבצעו בידי ילדים ללא השגחה.
- יש להרחיק את המכשיר מילדים בני פחות מ-3 שנים אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה רצופה.

1.2 בטיחות כללית

- רק אדם מוסמך רשאי להתקין מכשיר זה ולהחליף את הכבל.
- במהלך השימוש, על המכשיר להיות חם. יש לנקוט בזהירות כדי להימנע ממגע עם גופי חימום בתוך המכשיר. השתמש תמיד בכפפות לתנור כדי להכניס או להוציא אביזרים כלי בישול עמידים לתנור.
- בטרם פעולות תחזוקה, נתק את ספק הכוח.
- אין להשתמש במכשיר לניקוי באמצעות אדי קיטור כדי לנקות את המכשיר.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי חריפים או במגרדים מתכתיים שוחקים ונוקשים כדי לנקות את דלת הזכוכית, מאחר שהם עלולים לשרוט את המשטח, ולגרום כתוצאה מכך לניפוץ הזכוכית.
- אין לאפשר לילדים להשתמש במכשיר.
- בהתאם לטמפרטורה ולזמן ההפעלה שנבחרו, הטמפרטורה בתוך המכשיר עשויה להגיע ל-85°C. בעת הוצאת כלי חרס ממחמם כלי החרס, יש להגן על הידיים תוך שימוש בכפפות לתנור או מגבת מטבח.
- אל תשב על המגירה ואל תיתלה עליה - המסילות הטלסקופיות עלולות להינזק. קיבולת מטען מרבית של המגירה היא 15 ק"ג.
- אל תאחסן כלי קיבול סינתטיים או חפצים דליקים בתוך מחמם כלי חרס. בעת הפעלת המכשיר, כלי קיבול וחפצים אלו עלולים להתמוסס או להתלקח. סכנת שריפה!
- אין להשתמש במכשיר בתור מפזר חום. הטמפרטורות הגבוהות שיושגו עלולות לגרום לחפצים דליקים הקרובים למכשיר - להתלקח.
- בעת הפסקת השימוש המכשיר בסיום חיי המדף שלו, נתק אותו מאספקת החשמל והפוך את כבל החשמל לבלתי שמיש כדי שהוא לא יהווה סכנה לילדים, למשל.

2.1 התקנה

⚠ אזהרה!

רק אדם מוסמך רשאי להתקין מכשיר זה.

הסר את כל חומרי האריזה.

- אל תתקין מכשיר פגום ואל תשתמש בו.
- פעל לפי הוראות ההתקנה המצורפות למכשיר.
- נקוט תמיד בזהירות בעת הזזת המכשיר.
- השתמש תמיד בכפפות בטיחות.
- אין למשוך את המכשיר באמצעות הידית (אם קיימת).
- ארון וגומחת המטבח חייבים להיות במידות מתאימות.
- שמור על מרחק ממכשירים ומיחידות אחרים.
- ודא כי המכשיר מותקן מתחת ובסמוך למבנים בטוחים.
- חלקי המכשיר מוליכים זרם חשמל. סגור את המכשיר באמצעות רהיט כדי למנוע מגע עם חלקים מסוכנים.
- על צדי המכשיר להישאר ממוקמים בסמוך למכשירים או יחידות בעלי גובה זהה.

2.2 חיבור חשמלי

⚠ אזהרה!

סיכון לפגיעה, לכוויות ולהתחשמלות או לפיצוץ.

- כל החיבורים החשמליים יבוצעו על ידי חשמלאי מוסמך.
- המכשיר חייב להיות מוארק.
- ודא כי המידע החשמלי על הלוח תואם את ספק הכוח. אם לא, פנה לחשמלאי.
- השתמש תמיד בשקע חסין בפני זעזועים המותקן כהלכה.
- אין להשתמש במתאמים מרובי-תקעים ובכבלים מאריכים.

- ודא כי איך גורם נזק לתקע החשמלי ולכבל החשמלי. במידה שיש צורך להחליף את כבל החשמל, על פעולה זו להתבצע על ידי מרכז השירות המורשה שלנו.
- יש להדק את ההגנה מפני זעזועים של החלקים החיים והמבודדים כך שלא ניתן יהיה להסירם ללא כלים.
- חבר את התקע החשמלי לשקע החשמלי רק בסיום ההתקנה. ודא כי יש גישה לתקע החשמלי לאחר ההתקנה.
- אם השקע החשמלי רופף, אל תחבר אליו את התקע.
- אין למשוך את כבל החשמל כדי לנתק את המכשיר. משוך תמיד את התקע החשמלי. השתמש רק בהתקני בידוד מתאימים: מפסקים להגנה מפני זרם יתר, נתיכים (נתיכים מסוג בורג שהוסרו מהתושבת), מנגנוני טריפ דיפרנציאליים ומגענים.
- ההתקנה החשמלית חייבת לכלול התקן בידוד שיאפשר לך לנתק את המכשיר מהחשמל בכל הקטבים. התקן הבידוד צריך להיות בעל פתח מגע ברוחב של 3 מ"מ לפחות.
- מכשיר זה עומד בהנחיות ה-EEC.
- חבר את התקע החשמלי לשקע החשמלי רק בסיום ההתקנה. ודא כי יש גישה לתקע החשמלי לאחר ההתקנה.
- אם השקע החשמלי רופף, אל תחבר אליו את התקע.

אזהרה! 

קיימת סכנת פציעה, שריפה או נזק למכשיר.

- יש להשתמש במכשיר זה בבית בלבד.
- אין לשנות את המפרט של מכשיר זה.
- ודא כי פתחי האוורור אינם חסומים.
- אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה במהלך ההפעלה.
- נתק את המכשיר לאחר כל שימוש.
- אין להפעיל את המכשיר עם ידיים רטובות או אם הוא בא במגע עם מים.
- אין להשתמש במכשיר כמשטח עבודה או כמשטח אחסון.
- פתח את דלת המכשיר בזהירות. שימוש בחומרים המכילים אלכוהול יגרום לתערובת של אלכוהול ואוויר.
- אין לאפשר לגיצים או לאש גלויה לבוא במגע עם המכשיר בעת פתיחת הדלת. אין להניח חומרים או פריטים דליקים רטובים בחומרים דליקים, בתוך, בסמוך או על המכשיר.
- אין להניח מזון במגע ישיר עם זכוכית

2.4 טיפול וניקוי

אזהרה! 

קיימת סכנת פציעה, שריפה או נזק למכשיר.

- אין להשתמש בחומרי ניקוי חריפים או במגרדים או בכלי מירוק מתכתיים כדי לנקות את המכשיר מאחר שהם עלולים לשרוט את המשטח.
- אין להשתמש במכשיר לניקוי באמצעות אדי קיטור כדי לנקות את המכשיר.
- אין להשתמש לעולם במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או בסילוני קיטור. האדים עלולים להשפיע על הרכיבים החשמליים ולגרום לקצר חשמלי. בטווח הארוך, לחץ האדים עלול לגרום נזק גם למשטחים ולרכיבים של המכשיר.

2.5 סילוק

אזהרה! 

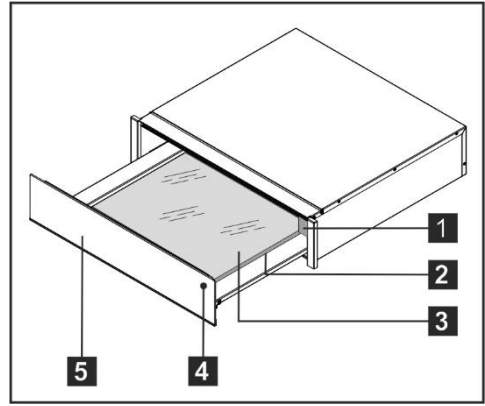
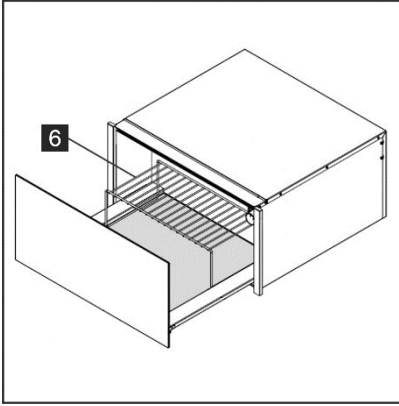
סכנת נזק למכשיר.

- נתק את המכשיר מהחשמל.
- נתק את הכבל החשמלי וסלק אותו.
- נתק את המכשיר מהחשמל.
- נתק את הכבל החשמלי וסלק אותו.

2.6 שירות

- לתיקון המכשיר, פנה למרכז שירות מורשה.
- השתמש בחלקי חילוף מקוריים בלבד.

3.1 סקירה כללית



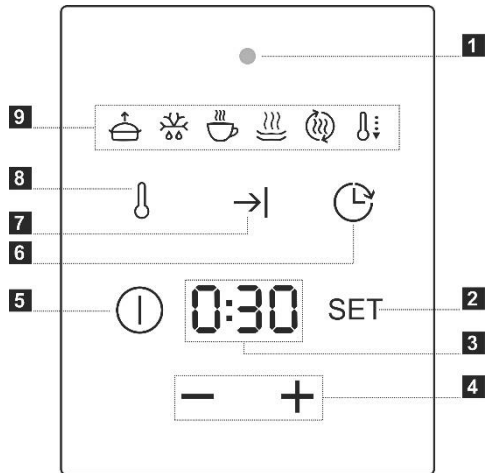
- 4 זכוכית (בדגמים שנבחרו).
- 5 לוח קדמי עם מנגנון נעילה או ידית push-push
- 6 מדף תמיכה (בהתאם לדגם).

- 1 לוח בקרה.
- 2 בסיס נגד החלקה.
- 3 זכוכית (בדגמים שנבחרו).

4. לוח בקרה

4.1 EPG (מדריך תוכניות אלקטרוני)


- 1 נורית ביקורת.
- 2 הגדרות תפריט. לכוונן הטמפרטורה, סיום הבישול והשהיית התחלה.
- 3 צג.
- 4 הגדלה/הקטנה של הערך שנבחר.
- 5 לחצן הפעלה/כיבוי.
- 6 כדי להפעיל או לכבות את המגירה.
- 7 סמל של התחלה מושהית.
- 7 סמל של סיום הבישול.
- 8 סמל של טמפרטורה (30 עד 85 מעלות צלזיוס).
- 9 סמל פונקציה.



5. לפני השימוש הראשון

5.1 ניקוי ראשוני

הסר את כל החלקים הפנימיים, נקה בעדינות בעזרת מטלית חמימה ספוגה, וחמם למשך שעתיים בטמפרטורה של 85°C. ודא שהחדר מאוורר היטב.

 עיין בפרק "טיפול וניקוי"

נקה את המכשיר לפני השימוש הראשון


6. שימוש יומיומי

6.1 שימוש במגירת חימום

כדי להשתמש במגירת החימום, בצע את הפעולות הבאות:

- הנח את המזון על צלחת או כלי חרס.
- השאר את חריצי האוורור פתוחים. אוויר חמים אמור לצאת באופן מלא מהחריצים, מה שיאפשר פיזור חום מושלם.
- הפעל את המגירה ובחר פונקציה/טמפרטורה ומשך זמן. אפשרית השהייה של עד 24 שעות. סגור את המגירה.
- יש להיזהר לא להפעיל כוח רב מדי בעת סגירת המגירה, מאחר שהיא עלולה להיפתח שוב.

6.2 הפעלה


נגיעה : יישמע צפצוף יחיד.

6.3 הגדרת טמפרטורה

כדי להגדיר את הטמפרטורה, לחץ על SET (הגדרה) ו-
+ - . הטמפרטורה ניתנת לכוונון בין 30°C ל-85°C
בשלבם של 5°C.

7. פונקציות זמן


7.1 הגדרת סיום הבישול

לאחר שהטמפרטורה הוגדרה, ניתן לבחור את זמן הבישול תוך לחיצה על SET עד שהסמל  נדלק. ניתן להגדיר את זמן סיום הבישול מ-30 דקות ל-24 שעות עם שלבים של 15 דקות. בתום הזמן הקצוב, המגירה תיכבה אוטומטית.

במקרה של בחירת טמפרטורה מעל 65°C, המגירה תיכבה כעבור 10 שעות מטעמי בטיחות.

7.2 הגדרת התחלה מושהית




ניתן להגדיר את השהיית תחילת הבישול מ-1 שעה ל-24 שעות בשלבים של 1 שעה.

 כאשר המכשיר מופעל, כפתור ה-SET נלחץ וכאשר הסמל נדלק, ניתן להגדיר את שעת ההתחלה, באמצעות + -. בתום הזמן הקצוב, המגירה תתחיל באופן אוטומטי עם הפונקציה שנבחרה. **ניתן להגדיר את ההתחלה המושהית רק כאשר המכשיר מופעל.**

7.3 פרמטרים משתנים במהלך החימום

במהלך שלב החימום, ניתן לשנות את פרמטרי הטמפרטורה וזמן הבישול על ידי נגיעה בלחצן SET. כאשר הסמל התואם נדלק, ניתן לשנות את הפרמטר.

8. פונקציות חימום

| הפניות ועצות | פונקציה | °C | סמל |
|----------------|----------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| עיין בסעיף 8.6 | התפחת בצק - התססה | 30°C 35°C |  |
| עיין בסעיף 8.6 | הפשרה | 40°C 45°C |  |
| - | חימום ספלים וכוסות | 50°C 55°C |  |
| עיין בסעיף 8.6 | חימום צלחות - ייבוש | 60°C 65°C |  |
| כסה את המזון | המשך חימום | 70°C 75°C |  |
| עיין בסעיף 8.7 | בישול בטמפרטורה נמוכה (רק למגירות בגובה של 14 ס"מ) | 80°C 85°C |  |

8.2 התחלת החימום


החימום מתחיל 10 שנים לאחר שלא בוצעה אף פעולה בממשק.

נורית ההפעלה 1 נדלקת.


הערה:

אם לא הוגדר דבר, המגירה תתחיל לחמם אוטומטית 10 שניות לאחר ההפעלה על פי ערכי ברירת המחדל (30°C ו-30 דקות).

8.3 תצוגה במהלך החימום

לאחר הגדרת פונקציית ההשהייה, הסמל  נדלק, נורת ההפעלה

1 מתחילה להבהב, והתצוגה מציגה את הספירה לאחור לתחילת החימום.

במהלך שלב החימום, הסמל  דולק ונורת ההפעלה 1 הופכת לזיהה, כאשר התצוגה מציגה את טמפרטורת הבישול.

8.1 זמן חימום

גורמים שונים משפיעים על זמני החימום:

- חומר ועובי הכלים;
 - מידת העומס;
 - אופן הסיידור של הכלים.
 - הגדרת הטמפרטורה;
 - פתיחה וסגירה חוזרות של המגירה.
- על כן לא ניתן לנקוב בזמני חימום מוגדרים. ככל שתשתמש במגירת החימום באופן שוטף, תלמד את ההגדרות המיטביות לכלים שלך.

הצעות לחימום – ייבוש ופונקציות של המשך חימום:

חמם מראש את מגירת החימום ל-15 דקות כדי לוודא שהיא בטמפרטורה הפנימית הנדרשת.

8.4 כיבוי

הכיבוי מתבצע אוטומטית בסיום החימום (בהשמעת שלושה צפצופים ארוכים) או על ידי נגיעה ב- ①.

8.5 מצב שבת

עם תכונה זו, המגירה תתחמם ל- 45° (לא ניתן לשנות אותה) למשך 80 שעות. בשלב זה כל המקשים מושבתים והמגירה תכבה אוטומטית כעבור 80 שעות, או באופן ידני בלחיצה על ①.






כדי להפעיל את מצב השבת, יש להפעיל את המגירה

עם מקש הפעלה/כיבוי ונגיעה בו-זמנית ב- SET †

עד שהתצוגה תציג SRb.

הפונקציה ניתנת להגדרה רק כאשר המכשיר מופעל.

8.6 הפניות ועצות

| זמן בישול* | הערות | טמפרטורות | סמל פונקציה | איכות | מזון | מטרה |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------|-----------|
| 1.5 שעות | הנח את הלחם השוטח על נייר כסף. | 30-35 °C |  | 500 גרם | לים שטוח | התפחת בצק |
| 8 שעות | לתוך קערה, מזוג חלב ויוגורט, ערבב היטב בבלנדר מוט ושפוך הכל לתוך קערות זכוכית (לכל היותר 9) סגור אותם עם המכסים והנח אותם בתוך המגירה. | 35°C |  | חלב שמן 1.5 ליטר יוגורט חלבי 375 גרם 9 קערות זכוכית | יוגורט | התססה |
| 24 שעות | השתמש בנייר אפייה במגע ישיר עם זכוכית. | 40-45°C |  | 200 גרם רוזמרין, פטרוזיליה, מרווה | עשבי תיבול | ייבוש |
| 12-14 שעות | השתמש בנייר אפייה במגע ישיר עם זכוכית. חתוך את העגבניות לשתיים, הוסף מלח. הפוך את העגבניות מדי 3 שעות. | 60-65°C |  | 250 גרם | עגבניות | ייבוש |
| 8-10 שעות | השתמש בנייר אפייה במגע ישיר עם זכוכית. חתוך פלחי תפוח דקים, השאר אותם במים ובליומן בקערה למשך 5 דקות. | 60-65°C |  | 1 תפוח, 1/2 לימון, מים | תפוח | ייבוש |

* זמן הבישול משתנה לפי דרגת הבישול הרצויה

8.7 בישול בטמפרטורה נמוכה (רק למגירות בגובה של 14 ס"מ)

ההגדרה מתאימה לבישול בטמפרטורה נמוכה ומאריכה בישול של נתחים דקים כגון בשר בקר מושחם וטלה. בזמן בישול ממושך בטמפרטורה נמוכה, הבשר נשאר עסיסי ורך. מומלץ להשתמש רק בבשר טרי ואיכותי. אין להשתמש בנתחים בקוטר של מעל 6 ס"מ. לנתחים גדולים יותר, אנו ממליצים על הכנה בתנור משולב או סיר לחץ. עם זאת, זמן הבישול תלוי בגודל נתח הבשר.

הכנה:

- יש להשחים את הבשר לפני הבישול בטמפרטורות נמוכות.
- יש לחמם את המגירה בחימום מוקדם עם הכלים בפנים למשך 15 דקות.
- יש לחמם מעט שמן או חמאה במחבת, ולהשחים בה את הבשר.
- ודא שכל שטח הבשר נצלה במחבת.

כלי אוכל מומלצים

- השתמש בכלי זכוכית, פורצלן או קרמיקה מתאימים.
- לתוצאות מיטביות, הנח את הצלחת במרכז המגירה. זמני הצריבה הבאים מתייחסים לצריבת בשר במחבת עם חמאה או שמן שחוממו מראש.

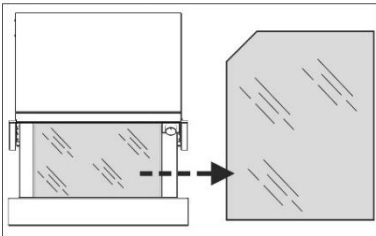
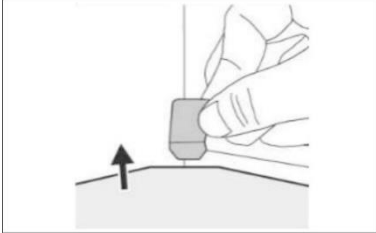
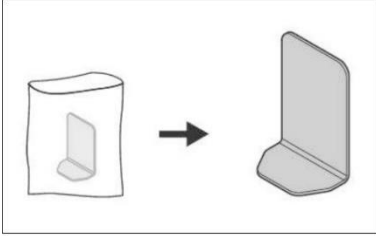
זמני ייחוס (רק למגירה בגובה של 14 ס"מ)

| מזון | איכות | צלה בעדינות מראש במחבת טיגון | זמן בישול* |
|-----------------|---------------------------------------------|------------------------------|------------|
| אומצות פילה בקר | 250 גרם (מדליון) | 3 דקות | 2/3 שעה |
| אומצות פילה בקר | 500 גרם (סטייק שאטובריאן) | 6 דקות | 3/4 שעה |
| רוסטביף | 500 גרם | 10 דקות | 3/4 שעה |
| פילה בקר | 500 גרם (2 חתיכות: 250 גרם + 250 גרם) | 6 דקות | 3/4 שעה |
| אומצות בשר עגל | 250 גרם (גובה של 2 ס"מ) | 3 דקות | 2/3 שעה |
| ירך אייל/צבי | 500 גרם | 12 דקות | 3/4 שעה |
| שוק טלה | 500 גרם | 12 דקות | 3/4 שעה |
| בשר חזיר (פילה) | 400 גרם | 12 דקות | 5/6 שעות |
| דג פורל | 400 גרם | 2/3 דקות | 4/5 שעה |

* זמן הבישול משתנה לפי דרגת הבישול הרצויה

עם מערכת בישול זו, הבשר אינו חם כמו בשר שמבושל בדרך כלל. אם ברצונך להשאיר את הבשר המבושל חם, הגדר את הטמפרטורה שוב ל-60°C.

**הוצאת זכוכית
(בדגמים שנבחרו)**

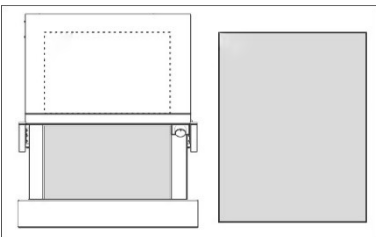


בסיס מונע החלקה

כדי לאפשר את ניקוי המגירה, ניתן להסיר את שטיחון המשטח מונע החלקה.

ניתן לנקות ידנית את המשטח על ידי שימוש במים חמים עם מעט טיפות של נוזל לניקוי כלים. יבש ביסודיות.

ניתן להניח מחדש את המשטח למניעת החלקה כשהוא יבש לחלוטין.



ניקוי הוא פעולת התחזוקה היחידה הנדרשת בדרך כלל.

אזהרה!

מגירת החימום חייבת להיות מנותקת מספק הכוח בטרם הניקוי.

נתק את המכשיר מהשקע ובודד אותו ממעגל אספקת החשמל שלו. אין להשתמש בחומרי ניקוי חריפים או שוחקים, בכריות או בספוגיות קרצוף או בחפצים חדים, מאחר שאלו עלולים לגרום לכתמים או לשריטות. אין להשתמש לעולם במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או בסילוני קיטור.

9.1 צד קדמי של המוצר ולוח בקרה

יש לנקות את מגירת החימום באמצעות מטלית לכה בלבד. אם המגירה מלוכלכת מאוד, הוסף כמה טיפות של נוזל לשטיפת כלים למים.

נגב משטחים יבשים בעזרת מטלית יבשה. ניתן להשתמש בחומרים מיוחדים למשטחים מפלדת אל-חלד עבור מגירות חימום שחלקן הקדמי עשוי מפלדת אל-חלד. חומרים אלו מונעים הצטברות לכלוך על משטחים אלו. מרח שכבה דקה של חומר זה על המשטח תוך שימוש במטלית רכה.

למגירת חימום שחלקן הקדמי עשוי מאלומיניום, יש להשתמש בחומר ניקוי עדין לחלונות ובמטלית רכה נטולת מוך. נגב בכיוון אופקי ללא מריחה.

9.2 פנים מגירת החימום

יש לנקות את פנים מגירת החימום על ידי שימוש קבוע במטלית לכה. אם המגירה מלוכלכת מאוד, הוסף כמה טיפות של נוזל לשטיפת כלים למים. נגב משטחים יבשים בעזרת מטלית יבשה. הימנע מכניסת מים לפתח זרימת האוויר. יש להשתמש במגירת החימום שוב רק כאשר היא יבשה לגמרי.

אזהרה!

כל תיקון יבוצע אך ורק על ידי טכנאי מומחה.

כל תיקון שבוצע על ידי אדם שלא הוסמך על ידי היצרן עלול להיות מסוכן. עם זאת, המשתמש יכול לפתור את הבעיות הבאות מבלי לפנות לתמיכה הטכנית.

בטרם פנייה לתמיכה טכנית, נסה לבדוק אם קיימים המצבים הבאים:

- **כלי החרס אינם מתחממים במידה מספקת.**
- בדוק אם:**
 - המכשיר פועל;
 - נבחרה הטמפרטורה המתאימה;
 - כלי החרס אינם חוסמים את פתחי זרימת האוויר;
 - כלי החרס הושארו להתחמם מספיק זמן.

- **זמן החימום תלוי במספר גורמים, כגון, לדוגמה:**
 - חומר ועובי הכלים;
 - מידת העומס;
 - אופן הסידור של הכלים.

- **כלי החרס אינו מתחממים כלל.**

- בדוק אם:**
- ניתן לשמוע את רעש המאוורר; אם המאוורר פועל, פירוש הדבר שגוף החימום פגום. אם המאוורר אינו פועל, פירוש הדבר היא שהוא פגום.
 - הנתיך נשרף או שמפסק הזרם הופעל.

- **כלי החרס חמים מדי:**
- בורר הטמפרטורה אינו פועל.

- **נורת החיווי של מתג הפעלה/כיבוי אינה נדלקת:**
- נורת החיווי נשרפה.

11. דאגות סביבתיות

אין להשליך מכשירים הנושאים את הסמל הבא עם פסולת ביתית כללית. קח את המוצר למתקן מחזור מקומי או פנה למועצה המקומית שלך.



מחזר חומרים הנושאים את הסמל הבא. הנח את חומרי האריזה במכלים מתאימים לצורך מיחזור. עזור להגן על הסביבה ועל בריאות האדם, ולמחזר פסולת ממכשירים חשמליים ואלקטרוניים.



12. יעילות אנרגטית

12.1 מידע מוצר אודות חיסכון בצריכת חשמל

| | |
|---------|----------------------------------------------|
| 0.3 ואט | צריכת חשמל במצב כבוי |
| 0.8 ואט | חיסכון בצריכת חשמל במצב המתנה עם תצוגה פועלת |

AEG'ye hoş geldiniz! Cihazımızı seçtiğiniz için teşekkür ederiz.



Aşağıdaki bölümde kullanım, sorun giderme desteği, servis ve onarımla ilgili öneriler bulabilirsiniz:

aeg.com/support

Haber vermeksizin bilgilerde değişiklik yapılabilir.

DİZİN

| | |
|------------------------------------|-----|
| 1. GÜVENLİK BİLGİLERİ..... | 98 |
| 2. GÜVENLİK TALİMATLARI..... | 100 |
| 3. ÜRÜN AÇIKLAMASI..... | 102 |
| 4. KONTROL PANELİ..... | 102 |
| 5. İLK KULLANIM ÖNCESİNDE..... | 103 |
| 6. GÜNLÜK KULLANIM..... | 103 |
| 7. ZAMAN AYARLARI..... | 103 |
| 8. ISITMA FONKSİYONLARI..... | 104 |
| 9. BAKIM VE TEMİZLİK..... | 108 |
| 10. SORUN GİDERME..... | 109 |
| 11. ÇEVRE İLE İLGİLİ HUSUSLAR..... | 110 |
| 12. ENERJİ VERİMLİLİĞİ..... | 111 |

1. ⚠️ GÜVENLİK BİLGİLERİ

⚠️ DİKKAT!

Cihaz, ev ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Örneğin:

- mağazalar, ofisler ve diğer işyerlerindeki personel için mutfak alanında;
- tarımsal turizm tesislerinde;
- otellerde, motellerde ve konut ortamlarında müşteriler tarafından;
- oda kahvaltılı konaklama tesislerinde.

Cihazın montajından ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum ve kullanımdan kaynaklanan yaralanma veya hasardan sorumlu tutulamaz. Talimatları her zaman, ileride başvurmak üzere cihazla birlikte saklayın.

1.1 Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

Boğulma, yaralanma ya da kalıcı sakatlık riski vardır.

- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir yetişkin ya da kişi tarafından gözetim altında tutuldukları veya cihazın kurulumu kendilerine öğretildiği ve mevcut riskleri anladıkları sürece 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun.

- Cihaz çalışırken veya soğuma aşamasındayken çocukları ve evcil hayvanları cihazdan uzak tutun. Erişilebilir parçalar yüksek sıcaklık ihtiva eder.
- Temizlik ve bakım işlemleri, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- 3 yaşın altındaki çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları sürece cihazdan uzak tutulmalıdır.

1.2 Genel güvenlik

- Cihazın kurulumu ve kablonun değiştirilmesi yalnızca kalifiye personel tarafından yapılmalıdır.
- Çalışır konumdayken cihaz sıcak hale gelir. Cihazın ısıtıcı elemanlarına dokunmayın. Aksesuarları veya tencereleri çıkarmak veya sokmak için her zaman ısıya dayanıklı fırın eldiveni kullanın.
- Bakım yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Yüzeyini çizebileceği ve kırılmasına neden olabileceğinden, cam kapağı temizlemek için aşındırıcı temizleyici maddeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Çocukların cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- Seçilen sıcaklığa ve çalışma süresine bağlı olarak cihaz haznesi içindeki sıcaklık 85°C'ye ulaşabilir. Mutfak malzemelerini ısıtma çekmecesinden çıkarırken fırın eldiveni veya mutfak havlusu kullanın.
- Çekmecenin üstüne oturmayın veya dayanmayın, teleskopik raylar hasar görebilir. Çekmecenin kaldırabileceği maksimum ağırlık 15 kg'dır.
- Isıtma çekmecesinin içinde sentetik kaplar veya kolaylıkla yanabilecek nesnelere saklamayın. Cihazı çalıştırdığınızda bu tür kaplar ve nesnelere eriyebilir veya yangına sebep olabilir. Yangın tehlikesi!
- Cihazı mutfağı ısıtmak için kullanmayın. Ulaşılabilecek yüksek sıcaklıklar cihazın yakınındaki kolaylıkla yanabilecek nesnelere yangın çıkarmasına sebep olabilir.
- Cihazın kullanım ömrü bittiğinde, cihazın çocuklara tehlike teşkil etmesini önlemek amacıyla elektrik bağlantısını kesin ve elektrik kablosunun kullanılmaz duruma gelmesini sağlayın.

2. KURULUM TALİMATLARI

2.1 Kurulum

⚠ DİKKAT!

Cihazın kurulumu sadece kalifiye personel tarafından yapılmalıdır.

Tüm ambalajları çıkarın.

- Hasarlı bir cihazı kurmayın veya kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen kurulum talimatlarına uyun.
- Cihazı taşıırken her zaman dikkatli olun. Her zaman koruyucu emniyet eldiveni kullanın.
- Kolu kullanarak (varsa) cihazı çekmeyin.
- Mutfak dolabı ve boşluk uygun boyutta olmalıdır.
- Diğer cihaz ve ünitelerle minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazın güvenli yapıların altına ve yakınına kurulduğundan emin olun.
- Cihazın bazı kısımlarından elektrik akımı geçer. Tehlikeli parçalarla temastan kaçınmak için cihazı mobilyalarla kapatın.
- Cihazın yan kısımları, aynı yükseklikteki cihazlara veya ünitelere bitişik olmalıdır.

- Elektrik fişine ve güç kablosuna zarar vermediğinizden emin olun. Güç kablosunun değiştirilmesi gerekiyorsa, lütfen Yetkili Servis Merkezimizle iletişime geçin.
- Elektrik yüklü ve yalıtımlı parçaların elektrik çarpmasına karşı koruması, aletlerin yardımı olmadan çıkarılamayacak şekilde sabitlenmelidir.
- Elektrik fişini yalnızca kurulum işlemi sonunda elektrik prizine takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Elektrik prizi gevşekse fişi takmayın.
- Cihazın bağlantısını kesmek için besleme kablosunu çekmeyin. Cihazın elektrik bağlantısını her zaman fişi çekerek kesin.
- Sadece doğru izolasyon cihazlarını kullanın: hat koruma ayırıcıları, sigortalar (destekten çıkarılmış vida tipi), diferansiyel anahtarlar ve kontaktörler.
- Elektrik sisteminde, cihazın tüm kutuplarda şebekeden ayrılmasını sağlayan bir izolasyon cihazı bulunmalıdır. Yalıtım cihazı en az 3 mm temas açıklığına sahip olmalıdır.
- Bu cihaz Avrupa Ekonomik Topluluğu Direktifleri ile uyumludur.
- Elektrik fişini yalnızca kurulum işlemi sonunda elektrik prizine takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Elektrik prizi gevşekse fişi takmayın.

2.2 Elektrik bağlantısı

⚠ ATTENZIONE!

Yaralanma, yanık, elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazın topraklanması gerekmektedir.
- İsim plakasında gösterilen elektrik özelliklerinin güç kaynağının özelliklerine uygun olduğundan emin olun. Değilse, bir elektrikçiye başvurun.
- Her zaman uygun şekilde monte edilmiş, elektrik çarpmasına karşı koruyucu bir priz kullanın.
- Çok çıkışlı adaptörler ve uzatma kabloları kullanmayın.

2.3 Kullanım

DİKKAT!

Yaralanma, yangın veya cihaza zarar verme riski.

- Cihazı yalnızca ev ortamında kullanın.
- Cihazın teknik özelliklerini değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin tıkalı olmadığından emin olun.
- Çalışma sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı devre dışı bırakın.
- Cihazı ıslak elle veya suyla temas ederek kullanmayın.
- Cihazı çalışma veya depolama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkol içeren bileşenlerin kullanımı, alkol ve hava karışımı ile sonuçlanır.
- Kapağı açarken kıvılcımların veya açık alevlerin cihazla temas etmesine izin vermeyin. Yanıcı ürünleri veya yanıcı maddelerle ıslatılmış nesnelere cihazın içine, yakınına veya üstüne koymayın.
- Yiyecekleri camla doğrudan temas ettirmeyin.

2.4 Bakım ve temizlik

DİKKAT!

Yaralanma, yangın veya cihaza zarar verme riski.

- Cihazın kapak camını temizlerken, yüzeyi çizmemek ve camın kırılmasına sebebiyet vermemek için sert aşındırıcı temizleyici maddeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Buhar jetli ya da yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın. Çünkü buhar elektrikli bileşenlere ulaşabilir ve kısa devreye sebebiyet verebilir. Buhar basıncı, uzun süreli olduğunda cihaz yüzeyine ve bileşenlere kalıcı olarak zarar verebilir.

2.5 Bertaraf

DİKKAT!

Cihaza zarar verme riski.

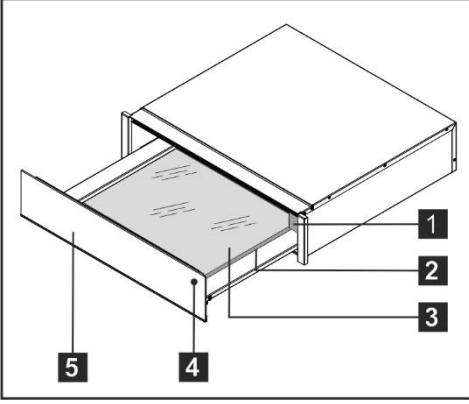
- Cihazı elektrik şebekesinden ayırın.
- Elektrik kablosunu kesin ve atın.
- Cihazı elektrik şebekesinden ayırın.
- Elektrik kablosunu kesin ve atın.

2.6 Servis

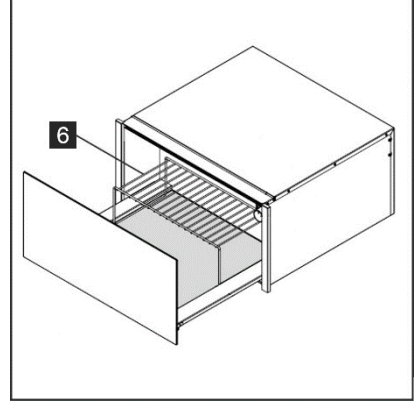
- Cihazı onarmak için yetkili servise başvurun.
- Sadece orijinal yedek parça kullanın.

3. ÜRÜN AÇIKLAMASI

3.1 Genel bakış



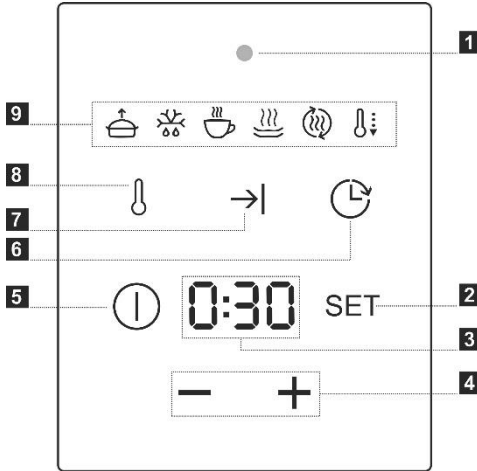
- 1 Kontrol paneli.
- 2 Kaymaz altlık.
- 3 Cam (belirli modellerde).



- 4 Pilot lambası (belirli modellerde).
- 5 İtme mekanizmalı veya kollu ön panel
- 6 Destek ızgarası (modele göre)

4. KONTROL PANELİ

4.1 Elektronik programlayıcı



- 1 Pilot lambası.
- 2 Menü ayarları. Sıcaklığı, pişirme sonunu ve gecikmeli başlatmayı ayarlamak için.
- 3 Ekran.
- 4 Seçilen değeri artırır/azaltır.
- 5 Açma/kapama tuşu.
Çekmeceyi açmak veya kapatmak için.
- 6 Ertelemeli başlatma simgesi.
- 7 Pişirme sonu simgesi.
- 8 Sıcaklık simgesi (30-85°C).
- 9 İşlev simgesi.

5. İLK KULLANIM ÖNCESİNDE

5.1 İlk temizlik

Tüm iç parçaları çıkarın, ılık su ile ıslatılmış bir bezle hafifçe silin ve çekmeceyi 85°C'de 2 saat ısıtın. Odanın iyi havalandırıldığından emin olun.

 "Bakım ve temizlik" bölümüne bakın.

İlk kullanım öncesinde cihazı temizleyin.


6. GÜNLÜK KULLANIM

6.1 Isıtma çekmecesinin kullanımı

Isıtma çekmecesini kullanmak için aşağıdaki şekilde ilerleyin:

- Yiyecekleri bir tabağa veya kaba koyun.
- Havalandırma deliklerini açık bırakın. Sıcak hava deliklerden tamamiyle çıkmalıdır. Bu şekilde mükemmel bir ısı dağılımı elde edilir.
- Çekmeceyi açın ve işlevi/sıcaklığı ve süreyi seçin. 24 saate kadar erteleme ayarlayabilirsiniz.
- Çekmeceyi kapatın.
- Çekmeceyi kapatırken tekrar açılabileceği için çok fazla güç kullanmayın.

6.2 Çalıştırma


 dokununuz; tek bir bip sesi duyulur.

6.3 Sıcaklık ayarı

Sıcaklığı ayarlamak için **SET** (Ayar) ve **- +** üzerine basın. Sıcaklık 5°C'lik artışlarla 30° ile 85°C arasında ayarlanabilir.

7. ZAMAN AYARLARI


7.1 Pişirme sonu ayarı

Sıcaklık ayarlandıktan sonra  simgesi yanana kadar **SET** tuşuna basarak pişirme bitiş zamanını seçebilirsiniz. Pişirme bitiş zamanını, 15 dakikalık artışlarla 30 dakikadan 24 saate kadar ayarlayabilirsiniz. Belirlenen sürenin sonunda çekmece otomatik olarak kapanır.

65°C üzerinde bir sıcaklığın seçilmesi durumunda çekmece güvenlik nedeniyle 10 saat sonra kapanır.

7.2 Ertelemeli çalışmayı programlama







Ertelemeli çalışmayı, 1 saatlik artışlarla 1 saatten 24 saate kadar ayarlayabilirsiniz.

Cihaz çalıştırıldığında **SET** tuşuna basılır ve  simgesi yandığında +/- tuşları kullanılarak başlatma zamanı ayarlanabilir. Ayarlanan sürenin sonunda çekmece seçilen ayarlanan sıcaklık ile otomatik olarak çalışır. **Ertelemeli çalışma yalnızca cihaz başlatıldığında ayarlanabilir.**

7.3 Isıtma sırasında ayarların değiştirilmesi

Isıtma aşamasında **SET** tuşuna dokunularak sıcaklık ve pişirme süresi ayarları değiştirilebilir. İlgili simge yandığında ayar değiştirilebilir.

8. ISITMA FONKSİYONLARI

| Sembol | °C | İşlev | İpuçları ve Öneriler |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|  | 30°C 35°C | Mayalama - Fermantasyon | Madde 8.6 'ye bakın |
|  | 40°C 45°C | Buz çözme | Madde 8.6 'ye bakın |
|  | 50°C 55°C | Fincan ve bardak ısıtma | - |
|  | 60°C 65°C | Yemek ısıtma - Kurutma | Madde 8.6 'ye bakın |
|  | 70°C 75°C | Sıcak tutma | Yiyecekleri örtün |
|  | 80°C 85°C | Düşük sıcaklıkta pişirme (sadece 14 cm yüksekliğindeki çekmece için) | Madde 8.7 'ye bakın |

8.1 Isıtma süresi

Isıtma sürelerini çeşitli faktörler etkiler:

- Kapların kalınlığı ve malzemesi;
- Doldurulan kap miktarı;
- Kapların yerleştirilme şekli;
- Sıcaklığı programlama;
- Çekmecenin sürekli açılıp kapatılması.

Bu sebeple kesin ısıtma süreleri vermek mümkün değildir.

Isıtma çekmecesini daha sık kullandıkça ihtiyaçlarınız için en iyi ayarın hangisi olduğuna dair daha kolay çıkarımda bulunabiliriz.

Isıtma - kurutma ve sıcak tutma işlevleri için ipuçları:

İç alanın istenen sıcaklığa ulaşması için ısıtma çekmecesine 15 dakika önceden ön ısıtma uygulayın.

8.2 Isıtmanın başlatılması



Isıtma, arayüzde başka bir işlem yapılmazsa 10 saniye sonra başlar.



Çalışma LED'i  yanacaktır.

Not:

Herhangi bir ayar yapılmazsa çekmece, açıldıktan 10 saniye sonra varsayılan değerlere (30°C ve 30 dakika) ulaşmak için otomatik olarak ısınmaya başlar.

8.3 Isıtma sırasında ekranda görüntülenen unsurlar

Erteleme fonksiyonu ayarlandığında,  simgesi yanar, çalışma LED'i  yanıp sönmeye başlar ve ekranda ısıtmanın başlamasına geri sayım görüntülenir.

Isıtma aşamasında  simgesi yanar ve çalışma LED'i  sabit yanarken ekranda pişirme sıcaklığı görüntülenir.

8.4 Kapatma

Isıtma işleminin sonunda cihaz otomatik olarak (üç uzun bip sesi duyulur) kapanır veya ① simgesine dokunarak kapatılır.

8.5 Sabbath Modu






Bu özellik sayesinde çekmece 80 saat boyunca 45°C'ye (değiştirilemez) kadar ısınır, bu aşama sırasında tüm tuşlar devre dışı kalır ve çekmece 80 saat sonra otomatik olarak veya manuel

olarak ① tuşuna basılarak kapatılır.

Sabbath modunu etkinleştirmek için çekmeceyi AÇMA/KAPAMA tuşuyla açın ve aynı anda ekranda **SAB** gösterilinceye kadar **SET +** tuşuna dokununuz.

Fonksiyon sadece cihaz açıldığında ayarlanabilir.

8.6 İpuçları ve Tavsiyeler

| Amaç | Gıda | Miktar | İşlev Sembölü | Sıcaklık | Notlar | Piştirme süresi* |
|----------------|----------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Hamur mayalama | Bazlama | 500 g |  | 30-35°C | Bazlama ekmeğini folyo üzerine yerleştirin. | 1,5 sa. |
| Mayalama | Yoğurt | Tam yağlı süt 1,5 lt Sütlü yoğurt 375 g 9 cam kap |  | 35°C | Sütü ve yoğurdu bir kaba dökün, blender ile iyice karıştırın ve tüm malzemeyi cam kaplara (maks. 9) dökün. Kapaklarını kapatın ve çekmeceye yerleştirin. | 8 sa. |
| Kurutma | Aromatik otlar | 200 g biberiye, maydanoz ve adaçayı |  | 40-45°C | Doğrudan camla temas eden kağıtlar kullanın. | 24 sa. |
| Kurutma | Domates | 250 g |  | 60-65°C | Doğrudan camla temas eden kağıtlar kullanın. Domatesleri ikiye bölün, tuz ekleyin. Domatesleri her 3 saatte bir çevirin. | 12-14 sa. |
| Kurutma | Elma | 1 elma, ½ limon, su |  | 60-65°C | Doğrudan camla temas eden kağıtlar kullanın. Elmayı ince dilimler halinde kesin, su ve limonlu bir kaptaki 5 dakika bekletin. | 8-10 sa. |

* Piştirme süresi, tercih edilen piştirme derecesine bağlı olarak değişir.

8.7 Düşük sıcaklıkta pişirme (sadece 14 cm yüksekliğindeki çekmece için)

Bu ayar, mühürlenmiş ince sığır, dana, domuz ve kuzu eti dilimlerinin düşük sıcaklıkta pişirilmesi ve pişme sürelerini uzatmak için uygundur. Düşük sıcaklıkta uzun süreli pişirme yöntemi ile et sulu ve yumuşak kalır. Sadece taze ve kaliteli et kullanmanızı öneririz. Çapı 6 cm'den büyük dilimler kullanmayın. Daha büyük dilimler için fırın veya buharlı pişirici önerilir. Ancak, pişirme süresi parça etin büyüklüğüne bağlıdır.

Hazırlanışı:

Düşük sıcaklıkta pişirmeden önce etin mühürlenmesi gerekir.

- İçindeki yiyeceklerle birlikte çekmeceyi önceden 15 dakika ısıtın.
- Yağı veya tereyağını bir tavada ısıtın ve eti yüksek ateşte mühürleyin.
- Etin tüm yüzeyinin tavada kavrulduğundan emin olun.

Önerilen tabaklar

- Uygun cam, porselen veya seramik kap kullanın.
- En iyi sonuç için tabağı çekmecenin ortasına yerleştirin.

Aşağıdaki mühürleme süresi, etin önceden ısıtılmış tereyağı veya sıvı yağ ile tavada mühürlenmesine yöneliktir.

Referans süreleri (sadece 14 cm yüksekliğindeki çekmece için)

| Gıda | Miktar | Tavada pişirmeden önce hafifçe mühürleyin | Pişirme süresi* |
|--------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|
| Sığır fileto biftek | 250 g (madalyon) | 3 dakika | 2/3 sa. |
| Sığır fileto biftek | 500 g (chateaubriand) | 6 dakika | 3/4 sa. |
| Rozbif | 500 g | 10 dakika | 3/4 sa. |
| Sığır fileto | 500 g (2 adet: 250g + 250g) | 6 dakika | 3/4 sa. |
| Dana kontrfile biftek | 250g (yükseklik 2cm) | 3 dakika | 2/3 sa. |
| Geyik fileto/ Karaca fileto | 500 g | 12 dakika | 3/4 sa. |
| Kuzu fileto | 500 g | 12 dakika | 3/4 sa. |
| Domuz fileto | 400 g | 12 dakika | 5/6 sa |
| Alabalık | 400 g | 2/3 dakika | 4/5 sa. |

* Pişirme süresi, tercih edilen pişirme derecesine bağlı olarak değişir.

Bu pişirme sisteminde et geleneksel yöntemlerle pişirildiği kadar sıcak değildir. Pişmiş eti sıcak tutmak isterseniz sıcaklığı tekrar 60°C'ye ayarlayın.

9. BAKIM VE TEMİZLİK

Temizlik normalde gerekli olan tek bakım işlemidir.

⚠ DİKKAT!

Temizlik işlemi cihazın elektrik bağlantısını kesildikten sonra yapılmalıdır.

Fişi prizden çekin ya da ısıtma çekmecenin elektrik bağlantısını kesin. Leke veya aşınma izleri oluşabileceği için sert ya da aşındırıcı temizlik maddeleri, aşındırıcı süngerler veya sivri nesnelere kullanmayın.

Kesinlikle buhar jetli ya da yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

9.1 Cihazın önü ve kontrol paneli

Isıtma çekmecesini sadece nemli bir bez kullanılarak temizlenebilir. Çok kirli olması halinde, temizleme suyuna birkaç damla sıvı deterjan ekleyebilirsiniz.

Yüzeyleri kuru bir bez ile kurulayın. Isıtma çekmecelerinin paslanmaz çelik yüzeyleri için özel temizlik ürünleri kullanılabilir.

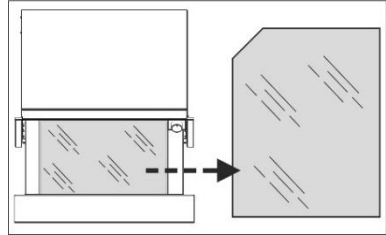
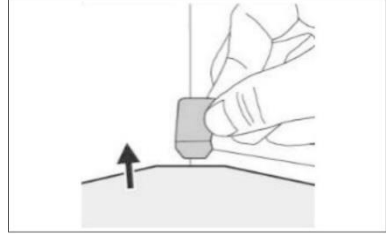
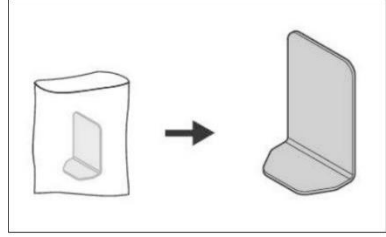
Bu ürünler çekmecenin yüzeylerinin bir süreliğine kirlenmesini önler. Yumuşak bir bez kullanarak bu ürünleri ince tabaka halinde yüzeye uygulayın.

Alüminyum kapaklı ısıtma çekmeceleri için hafif bir cam temizleme ürününü tüy bırakmayan yumuşak bir bez ile uygulayın. Yüzeyi, bastırmadan yatay olarak silin.

9.2 Isıtma çekmecesinin içi

Her kullanım sonrasında ısıtma çekmecesinin içini nemli bir bez kullanarak silin. Çok kirli olması halinde, temizleme suyuna birkaç damla sıvı deterjan ekleyebilirsiniz. Yüzeyleri kuru bir bez ile kurulayın. Hava sirkülasyonu deliklerine su kaçmasından kaçının. Isıtma çekmecesini yalnızca tamamen kurduğunda kullanın.

Cam çıkarma (belirli modellerde)

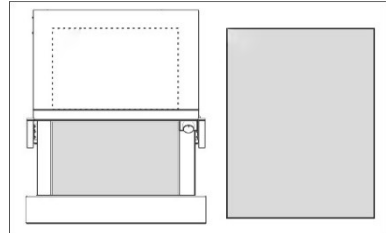


Kaymayı önleyen altlık

Kaymaz altlık, çekmece temizliğini kolaylaştırmak için çıkarılabilir.

Altlığı hassas sıvı deterjan eklenmiş sıcak suda yıkayın. İyi kuruyun.

Altlık ancak tamamen kurduktan sonra yerine geri yerleştirilmelidir.



10. SORUN GİDERME

DİKKAT!

Her türlü onarım işlemi yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Yetkili kişiler tarafından yapılmayan onarım işlemleri tehlikelidir.

Aşağıdaki hatalar, Teknik Yardımın müdahalesine gerek kalmadan kullanıcı tarafından giderilebilir.

Teknik yardım istemeden önce aşağıdakileri kontrol edin:

- **Kaplar yeterince ısınmamış. Şunları kontrol edin:**
 - Cihazın açık olduğunu;
 - Uygun sıcaklığının ayarlandığını;
 - Kapların, havalandırma deliklerinin önünü kapamamış olduğunu;
 - Kapların ısınmak için yeterli süre cihazda kalmış olduğunu.

- **Isıtma süresi çeşitli etmenlere bağlıdır, örneğin:**

- Kapların kalınlığı ve malzemesi;
- Doldurulan kap miktarı;
- Kapların yerleştirilme şekli;

- **Kaplar hiç ısınmıyor. Aşağıdakileri kontrol edin:**

- Fanın sesi duyuluyorsa ısıtma elemanı arızalıdır. Fan çalışmıyorsa fan arızalıdır.
- Sigorta yanmış veya devre kesici atmıştır.

- **Kaplar aşırı ısınıyor:**

- Sıcaklık seçme düğmesi bozulmuştur.

- **Açma/kapama tuşu ışığı yanmıyorsa:**

- Kontrol simgesi yanmıştır.

11. ÇEVRE İLE İLGİLİ HUSUSLAR

TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b. Satılanı alıkoymuş ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir.
 - e. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
 2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
 3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurmanın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
 4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
 5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
 6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.**

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)
ST GÖRANSGATAN 143
SE-105 45 STOCKHOLM
SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

İthalatçı: Electrolux Dayanıklı Tüketim

Mamulleri San. ve Tic. AŞ.

TR-34435 Taksim-Beyoğlu-İstanbul

Müşteri Hizmetleri: 0 850 250 35 89

musteri_hizmetleri@electrolux.com

WEB: www.electrolux.com.tr


Üretici / İhracatçı :


Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl,
diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır.
Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı
firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini
ve bakım süresini ifade eder.

ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri



dönüştürülebilir  . Ambalajı geri dönüşüm
için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve
elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne
ve çevre ve insan sağlığının korunmasına

yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan
cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm
tesislerinize gönderin ya da belediye ile
irtibata geçin.

12. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

12.1 Ürünün enerji tüketimine ilişkin bilgiler

| | |
|--------------------------------------------|-------|
| Kapalı modda güç tüketimi | 0,3 W |
| Ekran açıkken bekleme modunda güç tüketimi | 0,8 W |

Dobrodošli pri AEG! Hvala, ker ste izbrali naš električni gospodinjski aparat.



Nasvete za uporabo, podporo pri odpravljanju težav, servisiranje in popravila najdete v razdelku:
aeg.com/support

Pridržujemo si pravice do sprememb brez predhodnega obvestila.

KAZALO

| | |
|-----------------------------------|-----|
| 1. VARNOSTNE INFORMACIJE | 112 |
| 2. VARNOSTNA NAVODILA | 114 |
| 3. OPIS IZDELKA | 116 |
| 4. UPRAVLJALNA PLOŠČA | 116 |
| 5. PRED PRVO UPORABO | 117 |
| 6. VSAKODNEVNA UPORABA | 117 |
| 7. FUNKCIJE ČASOVNIKA | 117 |
| 8. FUNKCIJE ŠEGREVANJA | 118 |
| 9. NEGA IN ČIŠČENJE | 122 |
| 10. ODPRAVLJANJE TEŽAV | 123 |
| 11. OKOLJSKI VIDIKI | 123 |
| 12. ENERGETSKA UČINKOVITOST | 123 |

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

⚠ OPOZORILO!

Oprema je namenjena za uporabo v gospodinjskih in podobnih aplikacijah, kot na primer:

- v kuhinji za osebe v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
- na turističnih kmetijah;
- s strani strank v hotelih, motelih in stanovanjskih prostorih;
- v nočitvah z zajtrkom.

Pred namestitvijo in uporabo aparata natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve in uporabe. Navodila vedno shranite skupaj z aparatom za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

Nevarnost zadušitve, poškodbe ali trajne telesne okvare.

- Ta aparat lahko uporabljajo otroci od 8. leta dalje in odrasli z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali z malo izkušnjami ali znanjem o uporabi aparata, če so pod nadzorom ali če so bili poučeni o uporabi aparata in razumejo povezana tveganja.
- Otrokom ne dovolite, da se igrajo z aparatom.
- Vso embalažo hranite stran od otrok.

- Ko aparat deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci oddaljeni od njega. Dostopni deli imajo visoko temperaturo.
- Čiščenje in vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
- Otroke, mlajše od 3 let, je treba držati stran od aparata, razen če so pod stalnim nadzorom.

1.2 Splošna varnost

- Namestitev aparata in zamenjavo kabla sme izvajati izključno usposobljeno osebo.
- Aparat se med delovanjem segreje. Ne dotikajte se uporov v aparatu. Pripomočke ali toplotno odporne lonce vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pred vzdrževanjem prekinite električno napajanje.
- Ne čistite aparata s parnimi napravami za čiščenje.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in povzročijo, da se ta zlomijo.
- Otrokom ne dovolite, da se igrajo z aparatom.
- Odvisno od nastavljene temperature in trajanja delovanja se lahko temperatura v notranjosti predala aparata dvigne do 85 °C. Pri jemanju krožnikov iz predala za segrevanje uporabljajte zaščitne rokavice ali krpo.
- Ne usedite se in se ne naslanjajte na predal. Lahko bi poškodovali teleskopska vodila. Največja dovoljena obremenitev predala je 15 kg.
- V predalu za segrevanje ne hranite plastičnih posod ali lahko vnetljivih predmetov; ti bi se lahko stalili ali vneli ob vklopu aparata. Nevarnost požara!
- Ne uporabljajte aparata za segrevanje kuhinje. Zaradi visoke temperature, ki pri tem nastane, bi se lahko vneli vnetljivi predmeti v bližini aparata.
- Ko želite zavreči svoj odsluženi aparat, ga izklopite iz električnega omrežja, električni priključni kabel onemogočite, da ne predstavlja nevarnosti za otroke.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Namestitev

OPOZORILO!

Namestitev aparata lahko izvede le usposobljeno osebje.

Odstranite vso embalažo.

- Ne nameščajte in ne uporabljajte poškodovanega aparata.
- Upoštevajte navodila za namestitev, ki so priložena aparatu.
- Vedno bodite pozorni pri premikanju aparata. Vedno nosite zaščitne rokavice.
- Ne vlecite aparata z uporabo ročaja (če je prisoten).
- Kuhinjska omara in niša morata biti primerne velikosti.
- Ohranite minimalno razdaljo od drugih naprav in enot.
- Prepričajte se, da je aparat nameščen pod in v bližini varnih struktur.
- Skozi nekatere dele aparata teče tok. Aparat pokrijte s pohištvo, da preprečite stik z nevarnimi deli.
- Stranice aparata morajo biti v bližini naprav ali enot enake višine.

2.2 Priključitev na električno

OPOZORILO!

Nevarnost poškodb, opeklin, električnega udara ali eksplozije.

omrežje

- Vse električne povezave mora opraviti usposobljen električar.
- Aparat mora biti ozemljen.
- Prepričajte se, da električne specifikacije, prikazane na tipski ploščici, ustrezajo specifikacijam električnega omrežja. V nasprotnem primeru se obrnite na električarja.
- Vedno uporabljajte vtičnico z ustrezno nameščeno zaščito pred električnim udarom.
- Ne uporabljajte večpolnih adapterjev in podaljškov.

- Pazite, da ne poškodujete električnega vtiča in napajalnega kabla. Če je potrebno zamenjati napajalni kabel, se obrnite na naš pooblaščen servisni center.
- Zaščita pred električnim udarom delov pod napetostjo in izoliranih delov mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez pomoči orodja.
- Električni vtič priključite v vtičnico samo po zaključku namestitve. Po namestitvi zagotovite dostop do električnega vtiča.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, vtiča ne priključite.
- Ne vlecite za napajalni kabel, da bi odklopili aparat. Odklopite aparat tako, da vedno izvlečete vtič.
- Uporabljajte samo pravilne izolacijske naprave: zaščitne odklopnike, varovalke (vijaki odstranjeni iz nosilca), diferencialna stikala in kontaktne naprave.
- V električnem sistemu mora biti nameščena izolacijska naprava, ki omogoča odklop aparata iz električnega omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti kontaktno odprtino z najmanj 3 mm.
- Ta aparat je v skladu z Direktivami E. E. C.
- Električni vtič priključite v vtičnico samo po zaključku namestitve. Po namestitvi zagotovite dostop do električnega vtiča.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, vtiča ne priključite.

2.3 Uporaba

OPOZORILO!

Nevarnost fizičnih poškodb, požara ali poškodb aparata.

- Aparat uporabljajte samo v domačem okolju.
- Ne spreminjajte specifikacij aparata.
- Prepričajte se, da niso blokirane prezračevalne odprtine.
- Med delovanjem ne puščajte aparata brez nadzora.
- Izključite aparat po vsaki uporabi.
- Ne uporabljajte aparata z mokrimi rokami ali v stiku z vodo.
- Ne uporabljajte aparata kot delovne ali skladiščne površine.
- Previdno odprite vrata aparata. Uporaba sestavin, ki vsebujejo alkohol, ima za posledico mešanico alkohola in zraka.
- Pri odpiranju vrat ne dovolite, da bi iskre ali odprt ogenj prišli v stik z aparatom. Ne vstavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, navlaženih z vnetljivimi izdelki, v notranjost, v bližino ali nad aparat.
- Živil ne postavljajte v neposreden stik s steklom.

2.4 Nega in čiščenje

OPOZORILO!

Nevarnost fizičnih poškodb, požara ali poškodb aparata.

- Za čiščenje stekla vrat ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev ali kovinskega strgala, da ne opraskate površine in povzročite razbitje stekla.
- Ne čistite aparata s parnimi napravami za čiščenje.
- Ne čistite aparata z visokotlačnimi napravami ali napravami s parnim curkom. Para lahko seže v sestavne dele pod tlakom in povzroči kratek stik. Tlak pare lahko na dolgi rok trajno poškoduje površine in sestavne dele aparata.

2.5 Odstranjevanje

OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe aparata.

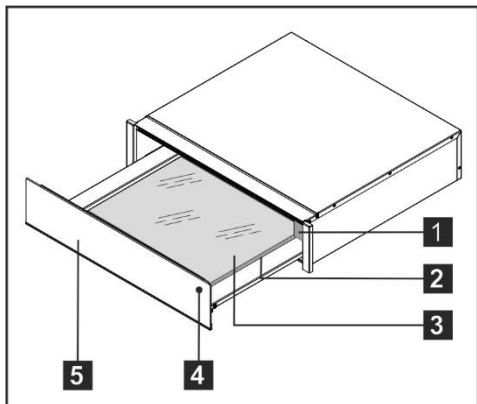
- Izklopite aparat iz električnega omrežja.
- Odrežite električni napajalni kabel in ga zavrzite.
- Izklopite aparat iz električnega omrežja.
- Odrežite električni napajalni kabel in ga zavrzite.

2.6 Podpora

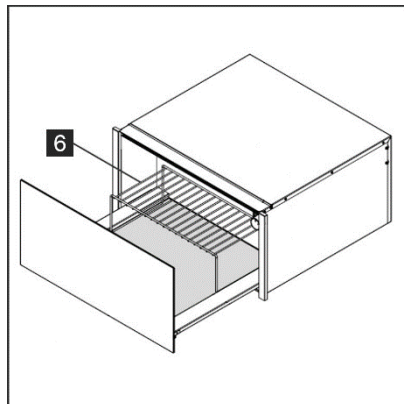
- Za popravilo aparata se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabljajte izključno originalne nadomestne dele.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled



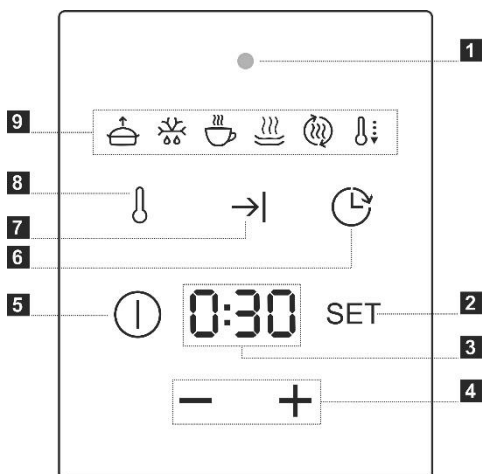
- 1** Upravljalna plošča.
- 2** Nedrseča podlaga.
- 3** Steklo (pri izbranih modelih).



- 4** Kontrolna lučka (pri izbranih modelih).
- 5** Sprednja plošča s pritisnim mehanizmom ali ročajem.
- 6** Podporne rešetke (glede na model).

4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

4.1 Elektronski programer



- 1** Kontrolne luči.
- 2** Nastavitve menija. Za nastavitve temperature, konca pečenja in zakasnjenega zagona.
- 3** Zaslon.
- 4** Poveča/zmanjša izbrano vrednost.
- 5** Gumb za VKLOP/IZKLOP. Za vklop ali izklop predala.
- 6** Ikona za zakasnen zagon.
- 7** Ikona za konec pečenja.
- 8** Ikona temperature (30–85 °C).
- 9** Ikona funkcije.

5. PRED PRVO UPORABO

5.1 Začetno čiščenje

Odstranite vse notranje dele, nežno obrišite s krpo, namočeno v mlačno vodo, in segrevajte predal 2 uri pri 85 °C. Prepričajte se, da je prostor dobro prezračen.

 Glejte poglavje »Nega in čiščenje«.

Pred prvo uporabo očistite napravo.

6. VSAKODNEVNA UPORABA

6.1 Uporaba predala za segrevanje

Za uporabo predala za segrevanje, postopajte kot je opisano spodaj:

- Postavite hrano na krožnik ali posodo.
- Pustite prezračevalne odprtine proste. Vroči zrak mora popolnoma izstopiti iz rež. Na ta način se doseže popolna porazdelitev toplote.
- Vključite predal in izberite funkcijo/temperaturo in trajanje. Nastavite lahko zamudo do 24 ur.
- Zaprite predal.
- Pazite, da predala ne zaprete s preveliko silo, saj bi se lahko zato spet odprl.

6.2 Vključ

Dotaknite se : zasliši se en sam pisk.


6.3 Nastavitev temperature

Če želite nastaviti temperaturo, pritisnite **SET** (nastavitev) in **— +**. Temperaturo lahko nastavite med 30° in 85 °C v korakih po 5 °C.

7. FUNKCIJE ČASOVNIKA

7.1 Nastavitev konca peke


Ko je temperatura nastavljena, lahko izberete končni čas peke tako, da pritisnete na gumb

SET, dokler ikona  ne zasveti. Čas kuhanja lahko nastavite od 30 minut do 24 ur v 15-minutnih korakih. Ob koncu nastavljenega časa se predal samodejno izklopi.

V primeru, da izberete temperaturo, ki je večja kot 65 °C, se predal iz varnostnih razlogov izklopi po 10 urah.

7.2 Nastavitev zakasnjene zagona







Zakasnen zagon lahko nastavite od 1 ure do 24 ur v 1-minutnih korakih.

Ob vklopu aparata, pritisnite gumb **SET** in ko zasveti ikona , lahko z **+ -** nastavite čas zagona. Ob koncu nastavljenega časa se predal samodejno zažene z nastavljeno temperaturo. **Zakasnen zagon je mogoče nastaviti le ob vklopu aparata.**

7.3 Spreminjanje parametrov med segrevanjem

Med fazo segrevanja lahko spreminjate parametre temperature in trajanja pečenja z dotikom gumba **SET**. Ko zasveti ustrezna ikona, lahko parameter spremenite.

8. FUNKCIJE SEGREVANJA

| Simbol | °C | Funkcija | Priporočila in nasveti |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | 30 °C 35 °C | Vzhajanje – fermentacija | Glejte odstavek 8.6 |
|  | 40 °C 45 °C | Odtaljevanje | Glejte odstavek 8.6 |
|  | 50 °C 55 °C | Segrevanje skodelic in kozarcev | - |
|  | 60 °C 65 °C | Segrevanje jedi – dehidracija | Glejte odstavek 8.6 |
|  | 70 °C 75 °C | Ohranjanje toplote | Pokrijte hrano |
|  | 80 °C 85 °C | Nizkotemperaturno pečenje (samo za predal, visok 14 cm) | Glejte odstavek 8.7 |

8.1 Trajanje segrevanja

Na trajanje segrevanja vplivajo številni dejavniki:

- material in debelina posode;
- količina posode v predalu;
- razpored posode v predalu;
- nastavitev temperature;
- večkratno odpiranje in zapiranje predala.

Zato navajanje točnih časov segrevanj ni mogoče.

Med samo uporabo se boste hitro naučili in spoznali najboljše nastavitve za vaš predal za segrevanje.

Nasveti glede funkcij za segrevanje – dehidracija in ohranjanje toplote:

Najprej 15 minut segrevajte prazen predal za segrevanje, da notranjost doseže želeno temperaturo.


8.2 Zagon segrevanja


Segrevanje se začne 10 sekund po tem, ko na vmesniku ni bilo izvedeno nobeno dejanje. **Prižge se lučka LED za delovanje 1.**

Opomba:

Če ni izvedena nobena nastavitev, se predal samodejno začne segrevati 10 sekund po vklopu, da doseže privzete vrednosti (30 °C in 30 minut).

8.3 Prikaz na zaslonu med segrevanjem

Ko je bila nastavljena funkcija za zakasnitev, zasveti ikona , LED za delovanje **1** začne utripati in na zaslonu se prikaže odštevanje do začetka segrevanja.

Med fazo segrevanja sveti ikona  in LED za delovanje **1** sveti neprekinjeno, medtem ko zaslon prikazuje temperaturo pečenja.

8.4 Izklop

Stikalo se samodejno izklopi ob koncu segrevanja (sprožijo se trije dolgi piski) ali z dotikom na ①.






8.5 Način Sabbath

S to funkcijo se bo predal 80 ur segreval pri 45° (ni mogoče spreminjati), v tej fazi so vsi gumbi deaktivirani in predal se po 80 urah samodejno izklopi ali ročno s pritiskom na gumb ①.

Če želite aktivirati način Sabbath, vklopite predal z gumbom VKLOP/IZKLOP in se hkrati dotaknite **SET** **+**, dokler se na zaslonu ne prikaže **SAB**.

Funkcijo je mogoče nastaviti le ob vklopu aparata.

8.6 Priporočila in nasveti

| Namen | Živila | Količina | Funkcija simbola | Temperatura | Opomba | Trajanje pečenja* |
|-----------------|---------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Vzhajanje testa | Ploščati kruh | 500 g |  | 30–35 °C | Ploščati kruh položite na aluminijasto folijo. | 1,5 h |
| Fermentacija | Jogurt | Polnomastno mleko 1,5 l Mlečni jogurt 375 g 9 steklenih posod |  | 35 °C | V posodo nalijte mleko in jogurt, dobro premešajte s potopnim mešalnikom in vse nalijte v steklene posode (največ 9). Zaprite jih s pokrovi in jih vstavite v predal. | 8 h |
| Dehidracija | Zelišča | 200 g rožmarina, peteršilja in žajblja |  | 40–45 °C | Uporabite papirne folije v neposrednem stiku s steklom. | 24 h |
| Dehidracija | Paradižniki | 250 g |  | 60–65 °C | Uporabite papirne folije v neposrednem stiku s steklom. Paradižnik prerežite na dva dela in dodajte sol. Paradižnike vsake 3 ure obrnite. | 12–14 h |
| Dehidracija | Jabolko | 1 jabolko, ½ limone, voda |  | 60–65 °C | Uporabite papirne folije v neposrednem stiku s steklom. Narežite tanke rezine jabolk, pustite jih v posodi z vodo in limono za 5 minut. | 8–10 h |

* Trajanje pečenja je odvisno od zelene stopnje pečenja.

8.7 Pečenje pri nizki temperaturi (samo za predal, visok 14 cm)

Ta nastavitev je primerna za peko pri nizki temperaturi in podaljševanje peke drobnih kosov pečene govedine, teletine, svinjine in jagnjetine. Z daljšim časom peke pri nizki temperaturi ostane meso sočno in mehko. Priporoča se uporaba samo svežega mesa visoke kakovosti. Ne uporabljajte kosov s premerom, večjim od 6 cm. Za večje kose priporočamo pripravo v kombinirani pečici ali parni pečici. Trajanje pečenja je odvisno od velikosti kosa mesa.

Priprava:

Meso mora biti pred pečenjem popečeno pri nizki temperaturi.

- Predal predhodno segrejte za 15 minut z jedmi v njem.
- V ponvi segrejte olje ali maslo in popecite meso na močnem ognju.
- • Prepričajte se, da se je celotna površina mesa popekla v ponvi.

Priporočene jedi

- Uporabite primerno stekleno, porcelansko ali keramično posodo.
- Najboljši rezultat dosežete tako, da postavite jed na sredino predala.

Naslednji čas pečenja se nanaša na pečenje mesa v ponvi s predhodno segretim maslom ali oljem.

Referenčni časi (samo za predal višine 14 cm)

| Živila | Količina | Pred pečenjem v ponvi raho prepražimo | Trajanje pečenja* |
|-------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------|----------------------|
| Goveji file zrezki | 250 g (medaljón) | 3 minut | 2/3 h |
| Goveji file zrezki | 500 g (chateaubriand) | 6 minut | 3/4 h |
| Pečena govedina | 500 g | 10 minut | 3/4 h |
| Goveji file | 500 g (2 kosa: 250 g + 250 g) | 6 minut | 3/4 h |
| Zrezki iz telečjega hrbta | 250 g (višina 2 cm) | 3 minut | 2/3 h |
| Divjačinski hrbet/ jelenov hrbet | 500 g | 12 minut | 3/4 h |
| Jagnječji hrbet | 500 g | 12 minut | 3/4 h |
| Svinjski file (file) | 400 g | 12 minut | 5/6 h |
| Postrv | 400 g | 2/3 minute | 4/5 h |

* Trajanje pečenja je odvisno od zelene stopnje pečenja.

S tem sistemom pečenja meso ni tako vroče kot tradicionalno pečeno meso.

Če želite pečeno meso ohraniti toplo, ponovno nastavite temperaturo na 60 °C.

9. NEGA IN ČIŠČENJE

Običajno zadostuje samo redno čiščenje.

⚠ OPOZORILO!

Pred začetkom čiščenja aparat izključite iz električnega omrežja.

Odstranite vtič iz vtičnice ali izklopite napajalni krog predala za segrevanje. Ne uporabljajte jedkih ali abrazivnih čistil, jeklenih gobic ali koničastih predmetov, saj lahko poškodujete aparat ali pa se na njem pojavijo madeži. Za čiščenje ne uporabljajte aparatov za čiščenje pod visokim pritiskom ali za čiščenje s parnim curkom.

9.1 Sprednji del in upravljalna plošča

Predal za segrevanje čistite z vlažno krpo. Če je zelo umazan, vodi za čiščenje dodajte par kapljic tekočine za pomivanje posode.

Na koncu vse površine obrišite s suho krpo. Sprednje dele predalov za segrevanje hrane iz nerjavečega jekla lahko očistite s posebnimi detergenti.

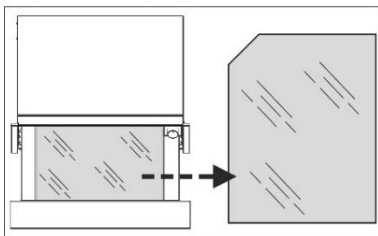
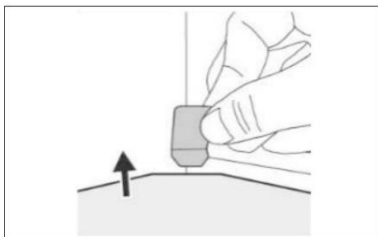
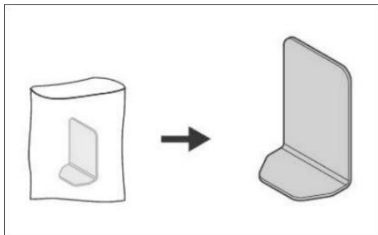
S temi izdelki tudi zaščitite površino, ki ostane dlje časa čista. Tanko plast čistila nanesete na površino s pomočjo mehke krpe.

Pri predalih s sprednjo stranico iz aluminija uporabite za čiščenje nežno čistilo za steklo ter mehko krpo, ki ne pušča muck. Brišite v vodoravni smeri in ne pritiskajte preveč, saj je aluminij zelo občutljiv in se hitro opraska.

9.2 Notranjost predala za segrevanje

Po vsaki uporabi očistite notranji del predala za segrevanje z vlažno krpo. Če je zelo umazan, vodi za čiščenje dodajte par kapljic tekočine za pomivanje posode. Na koncu vse površine obrišite s suho krpo. Pazite, da voda ne zaide v odprtine za kroženje zraka. Predal za segrevanje znova uporabite šele, ko je povsem suh.

Odstranjevanje stekla (pri izbranih modelih)

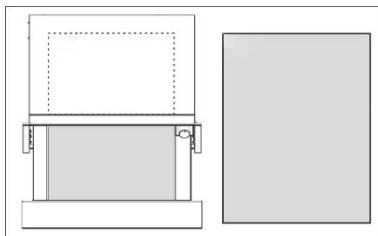


Nedrerseča obloga

Nedrersečo podlogo lahko odstranite za lažje čiščenje predala.

Podlogo lahko ročno očistite z vročo vodo in nekaj kapljicami tekočine za pomivanje posode. Nato jo dobro osušite.

Nedrersečo podlogo postavite nazaj v predal šele, ko je čisto suha.



10. ODPRAVLJANJE TEŽAV

OPOZORILO!

Popravila morate prepustiti ustrezno usposobljenim strokovnjakom.

Nestrokovna popravila s strani nepooblaščenih oseb pomenijo veliko tveganje za uporabnika. Naslednje napake lahko uporabnik odpravi brez posredovanja servisne službe.

Preden stopite v stik s tehnično podporo, preverite naslednje:

• Posoda se ne segreje dovolj.

Preverite:

- ali je aparat vklopljen;
- ali ste nastavili pravilno temperaturo;
- ali niso morda prezračevalne odprtine zakrite s posodo;
- ali se je posoda dovolj dolgo segrevala.

• Trajanje segrevanja je odvisno od različnih dejavnikov, kot na primer:

- material in debelina posode;
- količina posode v predalu;
- razpored posode v predalu.

• Posoda se sploh ne segreje.

Preverite naslednje:

- če slišite hrup ventilatorja, to pomeni, da je grelni element okvarjen. Če ventilator ne deluje, to pomeni, da je okvarjen;
- varovalka je pregorela ali se je sprožil odklopnik.

• Posoda je prevroča:

- okvara gumba termostata za nastavljanje temperature.

• Ikona stikala za vklop/izklop se ne osvetli:

- kontrolna ikona je pregorela.

11. OKOLJSKI VIDIKI



Materiali, označeni s simbolom, so primerni za recikliranje.

Embalažo zavrzite v ustrezne zbirnike in s tem omogočite recikliranje.

Pomagajte ohranjati čisto okolje in zdravje ljudi ter omogočite recikliranje odpadnih električnih in elektronskih aparatov.



Ne odstranjujte aparatov z naslednjim simbolom skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Odpeljite jih na ustrezno deponijo, ali pa se obrnite na lokalne oblasti.

12. ENERGETSKA UČINKOVITOST

12.1 Informacije o porabi energije izdelka

| | |
|----------------------------------|-------|
| Poraba energije v načinu izklopa | 0,3 W |
|----------------------------------|-------|

| | |
|-----------------------------------------------------------------|-------|
| Poraba energije v stanju pripravljenosti z vklopljenim zaslonom | 0,8 W |
|-----------------------------------------------------------------|-------|

Vitajte vo svete AEG! Ďakujeme, že ste si vybrali náš spotrebič.



Poradenstvo pri používaní, riešení problémov, servise a opravách nájdete v časti:
aeg.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

| | |
|----------------------------------------------------|-----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE | 124 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY | 126 |
| 3. OPIS VÝROBKU | 128 |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL | 128 |
| 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM | 129 |
| 6. DENNÉ POUŽITIE | 129 |
| 7. FUNKCIE ČASOVANIA | 129 |
| 8. FUNKCIE OHREVVU | 130 |
| 9. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE | 134 |
| 10. RIEŠENIE PROBLÉMOV | 135 |
| 11. ASPEKTY SÚVISIACE SO ŽIVOTNÝM PROSTREDÍM | 135 |
| 12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ | 135 |

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

⚠ UPOZORNENIE!

Spotrebič je možné používať v domácom a podobnom prostredí ako napr.:

- v kuchynských priestoroch obchodov, v kanceláriách a iných pracovných priestoroch,
- v agroturistike,
- klientmi v hoteloch, moteloch a obytných priestoroch,
- v nocľahárňach.

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si dôkladne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenie alebo poškodenie spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie vždy uchovávajte spolu so zariadením na budúce použitie.

1.1 Bezpečnosť detí a postihnutých osôb

Nebezpečenstvo udusenía, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento spotrebič používať len vtedy, ak sú pod dozorom dospeljej osoby alebo osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Uchovávajte všetky obaly mimo dosahu detí.

- Nedovoľujte deťom ani domácim zvieratám približovať sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď je horúci. Prístupné časti môžu mať vysokú teplotu.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Deti mladšie ako 3 roky nesmie byť v blízkosti zariadenia, pokiaľ nie sú neustále pod dohľadom.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Inštaláciu zariadenia a výmenu kábla musí vykonávať výlučne kvalifikovaný personál.
- Počas činnosti spotrebiča môže prístupný povrch spotrebiča dosiahnuť vysokú teplotu. Nedotýkajte sa rezistorov zariadenia. Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo hrncov vždy používajte ochranné rukavice, odolné voči teplu.
- Pri údržbe prerušte napájanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch a spôsobiť jeho rozbitie.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- V závislosti od nastavenej teploty a času prevádzky môže teplota v ohrevnej zásuvke dosiahnuť až 85 °C. Pri vyberaní riadu zo zásuvky si chráňte ruky a používajte chňapky alebo rukavice.
- Na ohrevnú zásuvku sa nevešajte a nesadajte si na ňu. Teleskopický systém by sa mohol poškodiť. Maximálna nosnosť zásuvky je 15 kg.
- V ohrevnej zásuvke neskladujte plastové nádoby alebo horľavé predmety. Pri zapnutí spotrebiča by sa tieto predmety mohli roztopiť alebo zapáliť. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Spotrebič nepoužívajte na zohrievanie vzduchu v kuchyni. Vysoké teploty môžu spôsobiť zapálenie horľavých predmetov v blízkosti spotrebiča. Vysoké teploty môžu spôsobiť zapálenie horľavých predmetov v blízkosti spotrebiča.
- Keď po skončení životnosti spotrebiča vyradíte z prevádzky, odpojte ho od elektrickej siete a odstráňte elektrický kábel, aby sa spotrebič nedal používať a aby nepredstavoval nebezpečenstvo napríklad pre deti.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia

UPOZORNENIE!

Inštaláciu zariadenia môže urobiť iba kvalifikovaný personál.

Odstráňte všetky obaly.

- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodené zariadenie.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so zariadením.
- Pri premiestňovaní zariadenia buďte vždy veľmi opatrní. Vždy používajte ochranné rukavice.
- Neťahajte zariadenie za rukoväť (ak je k dispozícii).
- Kuchynská skrinka a výklenok musia mať primeranú veľkosť.
- Dodržiavajte minimálnu vzdialenosť od ostatných spotrebičov a jednotiek.
- Uistite sa, že je zariadenie nainštalované pod bezpečnými konštrukciami a v blízkosti takých konštrukcií.
- Niektorými časťami zariadenia prechádza prúd. Aby ste zabránili kontaktu s nebezpečnými časťami zariadenia, zakryte ich nábytkom.
- Boky zariadenia musia susediť so zariadeniami alebo jednotkami rovnakej výšky.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

UPOZORNENIE!

Nebezpečenstvo poranenia, popálenia, úrazu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Všetky elektrické zapojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Ohrevná zásuvka musí byť uzemnená.
- Uistite sa, že elektrické špecifikácie uvedené na typovom štítku zodpovedajú špecifikáciám napájacieho zdroja. V opačnom prípade sa obráťte na elektrikára.
- Vždy používajte zásuvku s riadne namontovanou bezpečnosťou proti otrasom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové napájacie príruby a predlžovacie káble.

- Dbajte na to, aby ste nepoškodili elektrickú zástrčku a napájací kábel. Ak potrebujete vymeniť napájací kábel, musíte sa obrátiť na naše autorizované servisné stredisko.
- Ochrana proti otrasom častí, ktoré sú pod napätím, musí byť upevnená tak, aby nemohla byť odstránená bez pomoci nástrojov.
- Elektrickú zástrčku zapojte do elektrickej zásuvky len po dokončení inštalácie. Uistite sa, že elektrická zástrčka zostáva dostupná aj po inštalácii.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, zástrčku nepripájajte.
- Pri vyťahovaní zariadenia neťahajte za elektrický kábel. Zariadenie odpojte vždy vytiahnutím zástrčky.
- Používajte iba správne izolačné zariadenia: ochranné ističe, poistky (závitový typ), ochrana proti zvyškovým prúdom a stýkače.
- Elektrický systém musí byť vybavený poistným zariadením, ktoré umožňuje odpojenie zariadenia od siete na všetkých póloch. Izolačné zariadenie musí mať kontaktný otvor minimálne 3 mm.
- Toto zariadenie je v zhode s EEC.
- Elektrickú zástrčku zapojte do elektrickej zásuvky len po dokončení inštalácie. Uistite sa, že elektrická zástrčka zostáva dostupná aj po inštalácii.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, zástrčku nepripájajte.

2.3 Používanie

UPOZORNENIE!

Nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia zariadenia.

- Zariadenie používajte len v domácnosti.
- Nemeňte špecifikácie zariadenia.
- Uistite sa, že ventilačné otvory nie sú zablokované.
- Počas prevádzky nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Zariadenie po každom použití vypnite.
- Zariadenie nepoužívajte s mokrými rukami alebo v kontakte s vodou.
- Zariadenie nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka zariadenia otvárajte vždy opatrne. Použitie prísad obsahujúcich alkohol spôsobuje zmiešanie alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu zariadenia s otvoreným ohňom či iskrami. Horľavé produkty alebo predmety navlhčené horľavými produktmi nedávajte dovnútra, nad alebo do blízkosti zariadenia.
- Zabráňte priamemu kontaktu potravín so sklom.

2.4 Starostlivosť a čistenie

UPOZORNENIE!

Nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia zariadenia.

- Na čistenie skla nepoužívajte drsné práškové prostriedky, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch, čo môže spôsobiť jeho rozbitie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie nepoužívajte parné a tlakové zariadenia. Para sa môže dostať k elektrickým komponentom a spôsobiť skrat. Para alebo tlak môžu spôsobiť poškodenie povrchu spotrebiča a jeho komponentov.

2.5 Likvidácia

UPOZORNENIE!

Nebezpečenstvo poškodenia zariadenia.

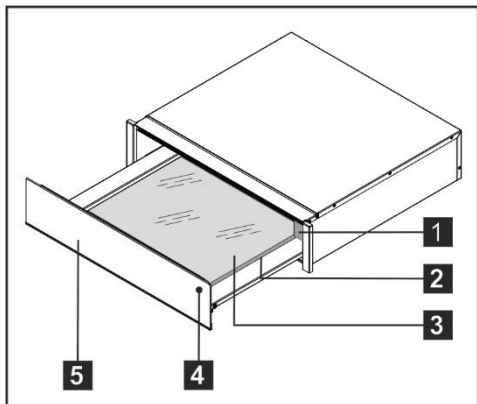
- Odpojte zariadenie od elektrickej siete.
- Odstrihnite napájací kábel a vyhodte ho.
- Odpojte zariadenie od elektrickej siete.
- Odstrihnite napájací kábel a vyhodte ho.

2.6 Podpora

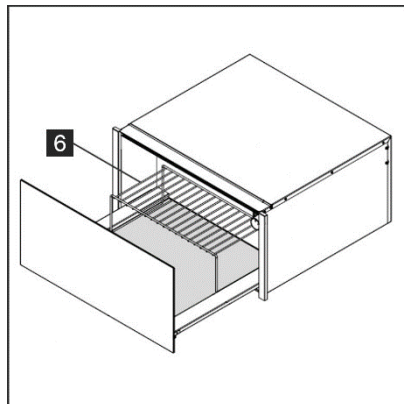
- Ak chcete opraviť zariadenie, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

3. OPIS PRODUKTU

3.1 Všeobecný prehľad



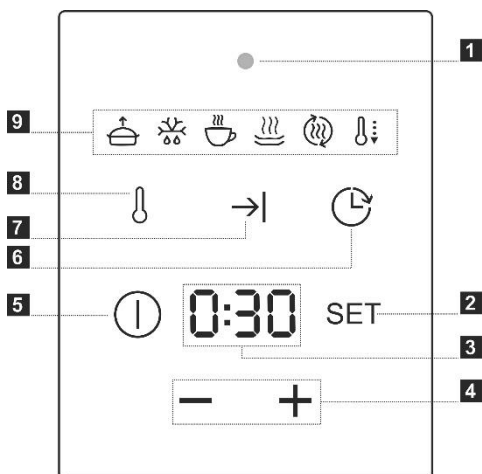
- 1** Ovládací panel.
- 2** Podložka s protišmykovým povrchom
- 3** Sklo (vo vybraných modeloch).



- 4** Kontrolka (vo vybraných modeloch).
- 5** Čelný panel s mechanizmom zacvaknutia alebo rukoväťou.
- 6** Mriežkový stojan (v závislosti od modelu).

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronické programovanie




- 1** Svetelná kontrolka.
- 2** Ponuka nastavenia. Pre nastavenie teploty, konca varenia a odloženého štartu.
- 3** Displej.
- 4** Zvýšenie/zníženie vybranej hodnoty.
- 5** Tlačidlo ON/OFF.
Na zapnutie alebo vypnutie zásuvky.
- 6** Ikonka odloženého štartu.
- 7** Ikonka konca varenia.
- 8** Ikonka teploty (30 – 85 °C).
- 9** Ikonka funkcie.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

5.1 Počiatkové čistenie

Odstráňte všetko zvnútra zásuvky, jemne utrite teplou handričkou namočenou v teplej vode a ju zohrejte po dobu 2 hodín pri teplote 85 °C. Pozrite si kapitolu „Starostlivosť a čistenie“.

 Pozrite si kapitolu „Starostlivosť a čistenie“.

Pred prvým použitím zariadenie vyčistite.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

6.1 Používanie ohrevnej zásuvky


Pre používanie ohrevnej zásuvky postupujte takto:

- Umiestnite jedlo na tanier alebo iný riad.
- Vetracie otvory nechajte voľné, inak by teplý vzduch nemohol prúdiť cez otvory. Týmto spôsobom sa dosiahne dokonalé rozloženie tepla.
- Zapnite zásuvku a vyberte funkciu/teplotu a trvanie prepravy. Môžete nastaviť odložený štart až do 24 hodín.
- Zásuvku zatvorte.
- Dbajte na to, aby ste pri zatváraní nepoužili priveľa sily, inak sa môže zásuvka znova otvoriť.

6.2 Spustenie



Dotknite sa : ozve sa jedno pípnutie.

6.3 Nastavenie teploty

Ak chcete nastaviť teplotu, stlačte tlačidlo nastavenia **SET** a . Teplota môže byť nastavená medzi 30 a 85 °C s prírastkami po 5 °C.

7. FUNKCIE ČASOVANIA


7.1 Nastavenie konca varenia

Po nastavení teploty môžete zvoliť čas ukončenia varenia stlačením tlačidla **SET**, kým sa  nerozsvieti ikonka . Čas ukončenia varenia môžete nastaviť od 30 minút do 24 hodín v krokoch po 15 minútach. Po vypršaní nastaveného času sa zásuvka automaticky vypne.

V prípade voľby teploty vyššej ako 65 °C sa zásuvka vypne po 10 hodinách z bezpečnostných dôvodov.

7.2 Nastavenie odloženého štartu







Odložený štart môžete nastaviť od 1 hodiny do 24 hodín v prírastkoch po 1 hodine.

Po zapnutí spotrebiča stlačte **SET** a hneď ako sa rozsvieti ikona , za pomoci +/- môžete nastaviť čas spustenia. Po vypršaní nastaveného času sa zásuvka automaticky spustí s nastavenou teplotou. **Odložený štart je možné nastaviť len vtedy, keď je zariadenie zapnuté.**

7.3 Zmena parametrov počas ohrevu

Prostredníctvom tlačidla **SET** je možné počas ohrevu meniť parametre teploty a času varenia. Parameter je možné zmeniť pri rozsvietení príslušnej ikony.

8. FUNKCIE OHREUVU

| Symbol | °C | Funkcia | Tipy a rady |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------|----------------|
|  | 30 °C 35 °C | Kysnutie - kvasenie | Pozri bod 8.6 |
|  | 40 °C 45 °C | Rozmrazovanie | Pozri bod 8.6 |
|  | 50 °C 55 °C | Ohrev šálok a pohárov | - |
|  | 60 °C 65 °C | Ohrev riadu - dehydratácia | Pozri bod 8.6 |
|  | 70 °C 75 °C | Udržiavanie tepla | Zakryte jedlo |
|  | 80 °C 85 °C | Pečenie pri nízkej teplote (len pre zásuvky s výškou 14 cm) | Pozri bod 8.7. |

8.1 Čas ohrevu

Čas ohrevu ovplyvňuje viacero faktorov:

- od typu a hrúbky riadu,
- od množstva riadu,
- od spôsobu usporiadania riadu,
- nastavenie teploty,
- opakované otváranie a zatváranie zásuvky.

Z toho dôvodu nie je možné uviesť presné časy ohrevu.

Pri používaní spotrebiča sami zistíte, aké nastavenie najlepšie vyhovuje vášmu riadu.

Tipy pre funkcie ohrevu – dehydratácia a udržiavanie tepla:

Ohrevnú zásuvku predhrievajte 15 minút, aby vnútorné prostredie dosiahlo požadovanú teplotu.

8.2 Spustenie ohrevu

Zahrievanie sa spustí 10 sekúnd od okamihu, keď nebude vykonaný žiadny úkon na rozhraní ovládania.


Rozsvieti sa LED kontrolka prevádzky **1**.


Poznámka:

Ak nevykonáte žiadne nastavenia, zásuvka sa automaticky začne ohrievať 10 sekúnd po zapnutí, aby dosiahla východiskovú hodnotu (30 °C a 30 minút).


8.3 Zobrazenie počas ohrevu

Po nastavení funkcie odloženého štartu sa


rozsvieti ikonka , kontrolka prevádzky **1** začne blikať a na displeji sa zobrazí odpočítavanie do začiatku ohrevu.


Počas fázy ohrevu ikonka , kontrolka prevádzky **1** svieti trvalo **1**, zatiaľ čo displej zobrazuje teplotu varenia.

8.4 Vypnutie

Zásuvka sa automaticky vypne na konci ohrevu (tri dlhé pípnutia) alebo pri dotyku .






8.5 Režim Sobota

Pri tejto funkcii zásuvka udržiava teplotu 45 °C (nedá sa zmeniť) po dobu 80 hodín. Žiadne tlačidlo nie je aktívne počas tejto fázy a zásuvka sa automaticky vypne po uplynutí 80 hodín alebo aj po stlačení tlačidla .

Režim sobota aktivujete tak, že zapojíte zásuvku tlačidlom ON/OFF a súčasne stlačíte tlačidlo **SET** , až kým sa na displeji nezobrazí **SAB**.

Funkciu je možné nastaviť len vtedy, keď je spotrebič zapnutý.

8.6 Tipy a rady

| Účel | Jedlo | Množstvo | Symbol funkcie | Teplota | Poznámky | Čas pečenia* |
|----------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Kysnutie cesta | Chlebová placka | 500 g |  | 30-35 °C | Položte chlebovú placku na fóliu. | 1,5 h |
| Kvasenie | Jogurt | Plnotučné mlieko 1,5 l Mliečny jogurt 375 g 9 sklenených nádob |  | 35 °C | Do nádoby nalejte mlieko a jogurt, dobre premiešajte ponorným mixérom, a všetko nalejte do sklenených nádob (max. 9 kusov). Uzavríte viečkami a uložte ich do zásuvky. | 8 h |
| Dehydratácia | Byliny | 200 g rozmarínu, petržlen a šalvia |  | 40-45 °C | V prípade kontaktu so sklom použite list papiera. | 24 h |
| Dehydratácia | Paradajky | 250 g |  | 60-65 °C | V prípade kontaktu so sklom použite list papiera. Paradajky rozkrojíte na polovice a osolte. Každé 3 hodiny paradajky obracajte. | 12-14 h |
| Dehydratácia | Jablko | 1 jablko, ½ citróna, voda |  | 60-65 °C | V prípade kontaktu so sklom použite list papiera. Jablká nakrájajte na tenké plátky a nechajte ich v nádobe s vodou a citrónom 5 minút. | 8-10 h |

* Čas pečenia sa líši v závislosti od preferovaného stupňa pečenia.

8.7 Pečenie pri nízkej teplote (len pre zásuvky s výškou 14 cm)

Toto nastavenie je vhodné na varenie pri nízkej teplote a dovarenie plátkov opečeného hovädzieho, teľacieho, bravčového a jahňacieho mäsa. S predĺženým časom varenia pri nízkej teplote zostáva mäso šťavnaté a jemné. Odporúčame používať len čerstvé a kvalitné mäso. Nepoužívajte rezy s priemerom väčším ako 6 cm. Pri väčších rezoch sa odporúča príprava v kombinovanej rúre alebo parnom hrnci. Konkrétny čas pečenia závisí od veľkosti kusov mäsa.

Príprava:

Mäso musí byť pred varením pri nízkej teplote opečené dozlatista.

- Predhrejte zásuvku s riadom vnútri na 15 minút.
- Na panvici rozohrejte olej alebo maslo a opražte mäso pri vysokej teplote.
- Uistite sa, že mäso je osmažené po celom povrchu.

Odporúčané jedlá

- Použite vhodnú sklenú, porcelánovú alebo keramickú nádobu.
 - Pre dosiahnutie najlepších výsledkov umiestnite tanier doprostred zásuvky.
- Nižšie uvedený čas pečenia sa týka pečenia mäsa v nádobe s rozohriatym maslom alebo olejom.

Približný čas (iba pre zásuvky s výškou 14 cm)

| Jedlo | Množstvo | Pred varením mierne orestujte na panvici | Čas pečenia* |
|--------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------|--------------|
| Steaky z hovädzieho mäsa | 250 g (medailónky) | 3 min | 2-3 h |
| Steaky z hovädzieho mäsa | 500 g (Chateaubriand) | 6 min | 3-4 h |
| Pečené hovädzie | 500 g | 10 min | 3-4 h |
| Hovädzie filé | 500 g (2 kusy: 250 g + 250 g) | 6 min | 3-4 h |
| Steaky z teľacej panenky | 250 g (hrúbka 2 cm) | 3 min | 2-3 h |
| Srnčí chrbát/ Jelení chrbát | 500 g | 12 min | 3-4 h |
| Jahňacie stehno | 500 g | 12 min | 3-4 h |
| Bravčová panenka (fileta) | 400 g | 12 min | 5-6 h |
| Pstruh | 400 g | 2-3 min | 4-5 h |

* Čas pečenia sa líši v závislosti od preferovaného stupňa pečenia.

Pri tomto spôsobe varenia sa mäso nezahrieva tak veľmi, ako pri tradičnom varení. Ak chcete upečený pokrm udržať teplý, nastavte teplotu na 60 °C.

9. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

Za normálnych okolností si spotrebič vyžaduje len čistenie bez ďalšej údržby.

⚠ UPOZORNENIE!

Pred čistením treba ohrevnú zásuvku odpojiť od elektrickej siete.

Zástrčku spotrebiča odpojte od elektrickej siete alebo vypnite prívod elektrickej energie do spotrebiča. Na čistenie nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky, drsné špongie alebo špicaté či ostré predmety, pretože môžete spôsobiť vznik flakov alebo odratých miest.

Na čistenie nepoužívajte tlakové alebo parné čistiace zariadenia.

9.1 Predná časť spotrebiča a ovládací panel

Ohrevnej zásuvky stačí čistiť len vlhkou handričkou. Ak je vnútro príveľmi znečistené, pridajte do vody zopár kvapiek tekutého prostriedku na umývanie riadu.

Povrchy potom dôkladne utrite suchou handričkou. Na čistenie ohrevnej zásuvky s antikorovou prednou časťou môžete použiť špeciálne prostriedky na ošetrovanie antikorových povrchov.

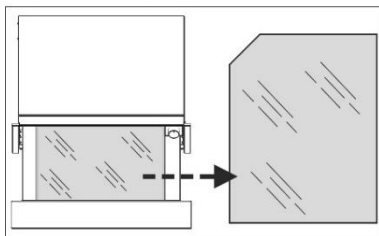
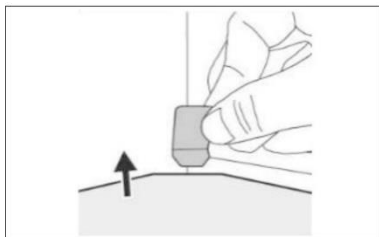
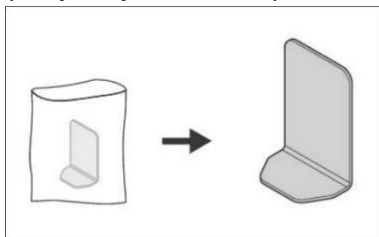
Tieto prostriedky na určitý čas zabraňujú následnému znečisteniu povrchu. Prostriedok aplikujte na antikorový povrch v tenkej vrstve pomocou mäkkej handričky.

Na čistenie ohrevných zásuviek s hliníkovou prednou časťou môžete použiť jemný prostriedok na ošetrovanie skla a mäkkú handričku, z ktorej sa neuvoľňujú vlákna. Povrch utierajte vodorovne a netlačte, pretože hliník je chýlostivý a ľahko na ňom vzniknú škrabance a ryhy.

9.2 Vnútro priestor ohrevnej zásuvky

Vnútro zásuvky pravidelne čistíte vlhkou handričkou. Ak je vnútro príveľmi znečistené, pridajte do vody zopár kvapiek tekutého prostriedku na umývanie riadu. Povrchy potom dôkladne utrite suchou handričkou. Zabráňte prieniku vody do vetracích otvorov. Ohrevnú zásuvku používajte, až keď je zásuvka úplne suchá.

Odstránenie skla (na vybraných modeloch)

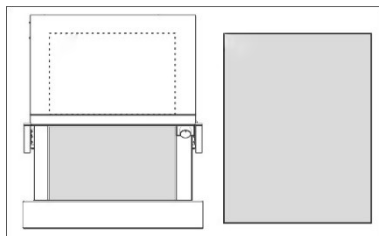


Podložka s protišmykovým povrchom

Nekízavú podložku môžete odstrániť na uľahčenie čistenia zásuvky.

Podložku môžete umyť ručne teplou vodou s prídavkom niekoľkých kvapiek tekutého prostriedku na umývanie riadu. Podložku dôkladne vysušte.

Až keď je podložka úplne suchá, vložte ju späť do zásuvky.



10. RIEŠENIE PROBLÉMOV

UPOZORNENIE!

Akékoľvek opravy smie vykonávať len špecializovaný technik.

Akékoľvek neodborné zásahy vykonané neoprávnenou osobou sú nebezpečné. Nasledujúce problémy môžu byť vyriešené používateľom bez zákroku Servisnej služby.

Skôr, ako sa obrátite na servisné stredisko, prečítajte si nasledujúce pokyny

- **Riad sa nezohrieva dostatočne.**
Skontrolujte, či:
 - je spotrebič zapnutý,
 - ste nastavili vhodnú teplotu,
 - nie sú otvory na cirkuláciu vzduchu zakryté riadom,
 - ste riad nechali v zásuvke dostatočne dlho na to, aby sa zohrial.

- **Čas ohrevu závisí od rôznych faktorov, ako napríklad:**

- od typu a hrúbky riadu,
- od množstva riadu,
- od spôsobu usporiadania riadu.

- **Riad sa nezohrieva.**
Skontrolujte nasledujúce:

- ak počujete hluk vetráka, znamená to, že vykurovacie teleso je chybné. Ak vetrák nefunguje, znamená to, že je poškodený,
- poistka je spálená alebo vypadol istič.

- **Riad sa príliš zohrieva:**
 - Ide o poruchu ovládača teploty.

- **Svetelný ukazovateľ ZAP/VYP. sa nerozsvieti:**
 - Svetelný ukazovateľ prevádzky je nefunkčný.

11. ASPEKTY SÚVISIACE SO ŽIVOTNÝM PROSTREDIEM



Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu.

Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu.

Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov.



Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom spolu s bežným domovým odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

12.1 Informácie o spotrebe energie výrobku

| | |
|------------------------------------|-------|
| Spotreba energie vo vypnutom stave | 0,3 W |
|------------------------------------|-------|

| | |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| Spotreba energie v pohotovostnom režime so zapnutým displejom | 0,8 W |
|---------------------------------------------------------------|-------|

Üdvözljük az AEG-nél! Köszönjük, hogy készülékünket választotta!



A használatlalt, hibaelhárítási támogatással, segítségnyújtással és javításokkal kapcsolatos tanácsok a következő részben találhatóak:
aeg.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

| | |
|------------------------------------------------|-----|
| 1. BIZTONSÁGGAL KAPCSOLATOS INFORMÁCIÓK | 136 |
| 2. BIZTONSÁGGAL KAPCSOLATOS UTASÍTÁSOK..... | 138 |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS | 140 |
| 4. KEZELŐPANEL | 140 |
| 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT | 141 |
| 6. NAPI HASZNÁLAT | 141 |
| 7. IDŐZÍTÉSI FUNKCIÓK..... | 141 |
| 8. MELEGÍTÉSI FUNKCIÓK..... | 142 |
| 9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 146 |
| 10. HIBAELHÁRÍTÁS..... | 147 |
| 11. A KÖRNYEZETTEL KAPCSOLATOS SZEMPONTOK..... | 147 |
| 12. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 147 |

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

⚠ FIGYELEM!

A készüléket háztartási és ahhoz hasonló alkalmazásokban való használatra tervezték, például:

- üzletek, irodák és más munkahelyek személyzeti konyháiban;
- a tanyasi turizmusban;
- szállodákban, motelekben és lakókörnyezetben, ahol az ügyfelek használhatják azt;
- „bed and breakfast” típusú panziókban.

A telepítés és használat előtt gondosan olvassa el a leírt utasításokat. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen telepítésből és használatból eredő sérülésekért és károkért. Mindig tárolja a használati utasítást a berendezéssel együtt a későbbi felhasználás céljából.

1.1 Gyermekek és sérülékeny személyek biztonsága

Fulladás, sérülés vagy tartós egészségkárosodás kockázata áll fenn.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson gyermekektől távol.

- A gyermekeket és a háziállatokat tartsa távol a készüléktől, miközben az működésben van vagy éppen hűl. Az elérhető alkatrészek nagyon forrók.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.
- A 3 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, kivéve akkor, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.

1.2 Általános biztonság

- A készülék telepítését és a kábel cseréjét kizárólag szakember végezheti el.
- Használat közben a készülék felforrósodik. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. Amikor a készülékből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás elvégzése előtt szakítsa meg az áramellátást.
- Ne használjon gőztisztítót a készülék tisztítására.
- Ne használjon dörzshatású tisztítószeret vagy éles fém kaparókat az üvegajtó tisztítására, mivel ezek a felület karcolódását vagy törését okozhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- A választott hőmérséklettől és a működési időtől függően a hőmérséklet a készülék belsejében elérheti a 85 °C fokot. Szükség esetén használjon konyhai kesztyűt vagy törlőruhát az edények edénymelegítő fiókból való kivételéhez.
- Ne üljön vagy függeszkedjen a fiókra, mert a polcvezető sínek károsodhatnak. A fiók maximális terhelhetősége 15 kg.
- Ne tároljon műanyag vagy gyúlékony tárgyakat az edénymelegítő fiók belsejében. Ezek a készülék működése közben megolvadhatnak vagy meggyulladhatnak. Tűzveszély!
- Ne használja a készüléket a konyha levegőjének felmelegítésére. Az elért magas hőmérséklet a készülékhez közeli, gyúlékony tárgyak meggyulladását okozhatja.
- A készüléket, annak élettartama végén válassza le a villamos táphálózatról és tegye a készülék hálózati kábelét alkalmatlanná a használatra, hogy ne jelentsenek veszélyforrást a gyermekek számára.

2. BIZTONSÁGGAL KAPCSOLATOS UTASÍTÁSOK

2.1 Telepítés

FIGYELEM!

A készülék telepítését kizárólag szakember végezheti.

Távolítsa el az összes csomagolást.

- Ne telepítsen és ne használjon sérült berendezést.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt telepítési utasításokat.
- Mindig legyen óvatos a készülék mozgásakor. Mindig viseljen védőkesztyűt.
- Ne húzza a készüléket a fogantyúnál fogva (ha van).
- A konyhaszekrénynek és a készüléket befogadó mélyedésnek megfelelő méretekkel kell rendelkeznie.
- Tartsa be a minimális távolságot más készülékektől és egységektől.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék biztonságos szerkezetek alá és közelébe van telepítve.
- A készülék egyes részein áram folyik keresztül. Fedje le a készüléket bútorokkal, hogy elkerülje a veszélyes alkatrészekkel való érintkezést.
- A készülék oldalainak azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett kell lenniük.

2.2 Elektromos csatlakoztatás

FIGYELEM!

Sérülés, égés, áramütés vagy robbanás veszélye áll fenn.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell kialakítania.
- A készüléket földelni kell.
- Győződjön meg arról, hogy az adattáblán feltüntetett elektromos adatok megfelelnek az elektromos hálózat adatainak. Ha nem így van, forduljon villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés elleni védelemmel ellátott aljzatot használjon.
- Ne használjon elosztókat és hosszabbítókat.

- Ügyeljen arra, hogy ne sértse meg az elektromos csatlakozó aljzatot és a tápkábelt. Amennyiben ki kell cserélnie a tápkábelt, forduljon hivatalos szervizünkhöz.
- A feszültség alatt álló és a szigetelt részek ütővédelmét úgy kell rögzíteni, hogy azokat szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani.
- Az elektromos csatlakozódugót csak a telepítés végén csatlakoztassa a hálózati aljzathoz. Győződjön meg arról, hogy az elektromos csatlakozódugó telepítés után is hozzáférhető.
- Ha a hálózati aljzat ki van lazulva, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót.
- Ne a tápkábelt húzza a készülék leválasztásához. A készüléket mindig a csatlakozódugó kihúzásával válassza le.
- Csak a megfelelő szigetelőeszközöket használja: szakaszolókapcsolók, biztosítékok (a tartóból kivett csavaros típusúak), áram-védőkapcsolók és kontaktorok.
- Az elektromos rendszert olyan leválasztó eszközzel kell felszerelni, amely lehetővé teszi a készülék leválasztását a hálózatról minden póluson. A leválasztó eszköznek legalább 3 mm-es érintkezőnyílással kell rendelkeznie.
- Ez a készülék megfelel az E.E.C. irányelveknek.
- Az elektromos csatlakozódugót csak a telepítés végén csatlakoztassa a hálózati aljzathoz. Győződjön meg arról, hogy az elektromos csatlakozódugó telepítés után is hozzáférhető.
- Ha a hálózati aljzat ki van lazulva, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót.

2.3 Használat

FIGYELEM!

Sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye.

- A készüléket kizárólag háztartási környezetben szabad használni.
- Ne változtassa meg a készülék tulajdonságait.
- Győződjön meg arról, hogy a szellőzőnyílások nincsenek elzárva.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Ne használja a készüléket nedves kézzel vagy vízzel érintkezve.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú összetevők használata alkohol és levegő keverékét eredményezi.
- Ne hagyja, hogy szikrák vagy nyílt lángok érintkezzenek a készülékkel az ajtó kinyitásakor. Ne helyezzen gyúlékony termékeket vagy gyúlékony szerekkel átitatott tárgyakat a készülék belsejébe, közelébe vagy fölé.
- Ne tegye úgy az ételeket, hogy azok közvetlenül érintkezzenek az üveggel.

2.4 Ápolás és tisztítás

FIGYELEM!

Sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye.

- Ne használjon dörzshatású tisztítószerkeket vagy éles fém kaparókat az ajtóüveg tisztítására, mivel ezek a felület törését, karcolódását eredményezhetik.
- Ne használjon gőztisztítót a készülék tisztítására.
- Ne használjon nagynyomású vagy gőzsugaras tisztító eszközöket. A gőz hatással lehet a villamos alkatrészekre és rövidzárlatot okozhat. A gőznyomás hosszú távon a készülék felületének és alkatrészeinek károsodását okozhatja.

2.5 Ártalmatlanítás

FIGYELEM!

A készülék károsodásának veszélye.

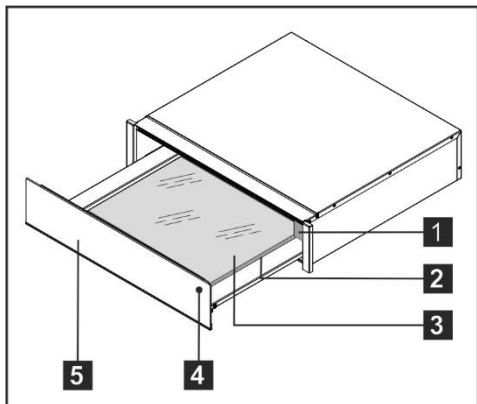
- Csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Vágja el a tápkábelt, és dobja el.
- Csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Vágja el a tápkábelt, és dobja el.

2.6 Segítségnyújtás

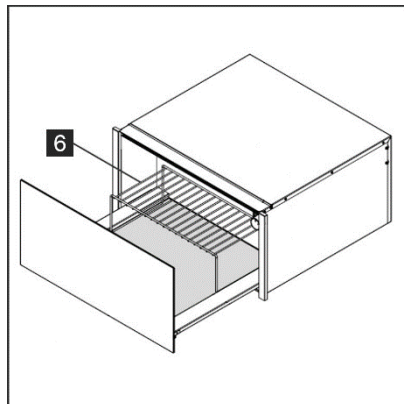
- A készülék javításához vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizközponttal.
- Kizárólag eredeti alkatrészeket használjon.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



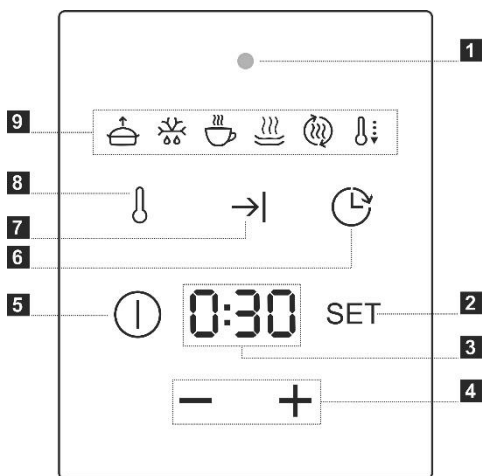
- 1** Kezelőpanel.
- 2** Csúszásgátló betét.
- 3** Üveg (egyes modellekben).



- 4** Jelzőfény (egyes modelleken).
- 5** Elülső panel nyomó mechanizmussal vagy fogantyúval.
- 6** Tartórács (modelltől függően).

4. KEZELŐPANEL

4.1 Elektronikus programozó




- 1** Jelzőfény.
- 2** Menübeállítások. A hőmérséklet, a sütés vége és a késleltetett indítás beállításához.
- 3** Kijelző.
- 4** Növeli/csökkenti a kiválasztott értéket.
- 5** ON/OFF (BE/KI) gomb. A fiók be- vagy kikapcsolásához.
- 6** Késleltetett indítás ikon.
- 7** Sütés vége ikon.
- 8** Hőmérséklet ikon (30-85 °C).
- 9** Funkció ikon.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

5.1 Első tisztítás

Távolítsa el az összes belső alkatrészt, óvatosan törölje át azokat egy langyos vízzel átitatott ruhával, majd melegítse a fiókot 2 órán át 85 °C fokon. Gondoskodjon a helyes megfelelő szellőzéséről.

 Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.


6. NAPI HASZNÁLAT

6.1 Az edénymelegítő fiók használata

Az edénymelegítő fiók használatához az alábbiakban leírtak szerint járjon el:

- Helyezze az ételt egy tányérra vagy edényre.
- Hagyja szabadon a szellőzőnyílásokat. A forró levegőnek teljesen el kell távoznia a réseken keresztül. Így tökéletes hőeloszlás érhető el.
- Kapcsolja be a fiókot, és válassza ki a funkciót/hőmérsékletet és az időtartamot. Akár 24 órás késleltetést is be lehet állítani.
- Csukja be a fiókot.
- Legyen óvatos, ne alkalmazzon túl nagy erőt a fiók becsukásánál, mivel az ismét kinyílhat.

6.2 Bekapcsolás


Érintse meg a  gombot: megszólal egy hangjelzés.

6.3 Hőmérséklet-beállítás

A hőmérséklet beállításához nyomja meg a **SET** és a **- +** gombot. A hőmérséklet 30°C és 85°C között 5°C-os lépésekben állítható.

7. IDŐZÍTÉSI FUNKCIÓK


7.1 Sütés vége beállítás

A hőmérséklet beállítása után ki lehet választani a sütés befejezési idejét a **SET** gomb megnyomásával, amíg az  ikon nem gyullad. A sütés befejezési idejét 30 perctől 24 óráig lehet beállítani 15 perces lépésekben. A beállított idő elteltével a fiók automatikusan kikapcsol.

65°C foknál magasabb hőmérséklet kiválasztása esetén a fiók 10 óra elteltével biztonsági okokból kikapcsol.

7.2 A késleltetett indítás beállítása







A késleltetett indítást 1 óra és 24 óra között lehet beállítani 1 perces lépésekben.

A készülék bekapcsolásakor nyomja meg a **SET** gombot, majd amikor az ikon kigyullad , a + és - segítségével beállíthatja a kezdési időt. A beállított idő elteltével a fiók automatikusan elindul a beállított hőmérsékleten. **A késleltetett indítást csak a készülék elindításakor lehet beállítani.**

7.3 Paraméterek módosítása a melegítés közben

A melegítési fázis közben a hőmérséklet és a sütési idő paraméterei a **SET** gomb megérintésével módosíthatók. Amikor kigyullad a megfelelő ikon, a paraméter módosítható.

8. MELEGÍTÉSI FUNKCIÓK

| Szimbólum | °C | Funkció | Tippek és tanácsok |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|  | 30°C 35°C | Kelesztés – erjesztés | Tekintse át a 8.6 bekezdést |
|  | 40°C 45°C | Felolvasztás | Tekintse át a 8.6 bekezdést |
|  | 50°C 55°C | Csészék és poharak melegítése | - |
|  | 60°C 65°C | Edények melegítése – Szárítás | Tekintse át a 8.6 bekezdést |
|  | 70°C 75°C | Melegentartás | Ételek lefedése |
|  | 80°C 85°C | Sütés alacsony hőmérsékleten (csak a 14 cm magas fiók esetén) | Tekintse át a 8.7 bekezdést |

8.1 Melegítési idő

Következő tényezők befolyásolják a melegítési időt:

- az edény anyaga és vastagsága;
- a terhelés mértéke;
- az edények elrendezése;
- a hőmérséklet beállítása;
- a fiók gyakori nyitása és zárása.

Tehát nem lehet teljesen pontos útmutatásokat adni.

Az edénymelegítő fiók napi használata során tapasztalni fogja az Ön számára legmegfelelőbb beállításokat.

Tippek a melegítési funkciókhoz – szárítás és melegentartás:

Fűtse elő az edénymelegítő fiókot 15 perccig, hogy biztosítsa a belső térben a kívánt hőmérsékletet.

8.2 A melegítés indítása

A melegítés 10 másodperccel azután kezdődik, hogy a felhasználó nem végzett semmilyen műveletet a kezelőfelületen.


A működést jelző 1 LED kigyullad.


Megjegyzés:

Ha nincs semmi beállítva, a fiók a bekapcsolás után 10 másodperccel automatikusan megkezdje a melegítést, hogy elérje az alapértelmezett értékeket (30 °C és 30 perc).

8.3 Nézetek megjelenítése melegítés közben

Ha a késleltetési funkció be van állítva,

kigyullad az  ikon, az **1** működésjelző LED villogni kezd, a kijelzőn pedig megjelenik a visszaszámolás a melegítés megkezdéséig.

A melegítési fázis során az  ikon be van kapcsolva, a működésjelző **1** LED folyamatosan világít, a kijelző pedig megjeleníti a sütési hőmérsékletet.

8.4 Kikapcsolás






A kikapcsolás a melegítés végén (három hosszú hangjelzés hallható) automatikusan, vagy a ① gomb megérintésével történik.

8.5 Sabbat (szombat) üzemmód

Ezzel a funkcióval a fiók 80 órán keresztül 45°C fokra (nem módosítható) melegít. Ebben a fázisban az összes gomb le van tiltva, majd a fiók automatikusan kikapcsol 80 óra elteltével, vagy manuálisan a ① gomb megnyomásával. A Sabbat mód aktiválásához kapcsolja be a fiókot az ON/OFF gombbal, majd egyszerre érintse meg a **SET +** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik **SAb**.

A funkciót csak a készülék bekapcsolásakor lehet beállítani.

8.6 Tippek és tanácsok

| Cél | Ételek | Mennyiség | Szimbólum funkció | Hőmérséklet | Megjegyzés | Sütési idő* |
|--------------------|---------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Tészták kelesztése | Kenyérlepény | 500 g |  | 30-35°C | Helyezze a kenyérlepényt alufóliára. | 1,5 h |
| Erjesztés | Joghurt | Teljes tej 1,5 l Tejes joghurt 375 g 9 üvegedény |  | 35°C | Öntse egy edénybe a tejet és a joghurtot, jól keverje össze egy botmixerrel, majd öntse a keveréket üvegedényekbe (max. 9 db). Zárja le az edényeket a fedelelkel, és tegye a fiókba. | 8 h |
| Szárítás | Gyógynövények | 200 g rozsmaring, petrezselyem és zsálya |  | 40-45°C | Az üveggel közvetlenül érintkező papírlapokat használjon. | 24 h |
| Szárítás | Paradicsom | 250 g |  | 60-65°C | Az üveggel közvetlenül érintkező papírlapokat használjon. Vágja ketté a paradicsomokat, tegyen rájuk só. Fordítsa meg a paradicsomokat 3 óránként. | 12-14 óra |
| Szárítás | Alma | 1 alma, ½ citrom, víz |  | 60-65°C | Az üveggel közvetlenül érintkező papírlapokat használjon. Vágja az almát vékony szeletekre, majd tegye azokat egy vízzel és citrommal teli edénybe 5 percre. | 8-10 óra |

* A sütési idő függ a kívánt sütési foktól.

8.7 Sütés alacsony hőmérsékleten (csak 14 cm magas fiók esetén)

Ez a beállítás alkalmas alacsony hőmérsékletű sütéshez, továbbá meg lehet vele hosszabbítani a pirított marha-, borjú-, sertés- és bányahús szeletek sütését. Az alacsony hőmérsékleten történő hosszabb sütési időnek köszönhetően a hús szaftos és puha marad. Kizárólag friss és minőségi hús használatát javasoljuk. A szelet vastagsága ne legyen 6 cm-nél nagyobb. Ennél vastagabb szeleteket kombinált sütőben vagy párolóban ajánlott elkészíteni. A sütési idő mindenesetre függ a húsdarab méretétől.

Előkészítés:

Sütés előtt a húst meg kell pirítani alacsony hőmérsékleten.

- Melegítse elő a fiókot a benne lévő edényekkel együtt 15 percig.
- Melegítse fel az olajat vagy vaját serpenyőben, majd pirítsa meg a húst nagy lángon.
- Győződjön meg arról, hogy a hús teljes felülete megpirult a serpenyőben.

Javasolt edények

- Használjon megfelelő üveg, porcelán vagy kerámia edényeket.
- A legjobb eredmény érdekében helyezze az edényt a fiók közepére.

A következő sütési idő a hús serpenyőben, előmelegített vajban vagy olajban történő sütésére vonatkozik.

Referenciaidők (csak 14 cm magas fiók esetén)

| Ételek | Mennyiség | Sütés előtt serpenyőben óvatosan meg kell pirítani | Sütési idő* |
|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------|-------------|
| Marha steak | 250 g (szűzérme) | 3 perc | 2-3 óra |
| Marha steak | 500 g (chateaubriand) | 6 perc | 3-4 óra |
| Roston sült marhahús | 500 g | 10 perc | 3-4 óra |
| Marhahúsfilé | 500 g (2 darab: 250 g + 250 g) | 6 perc | 3-4 óra |
| Borjú vesepecsenye | 250 g (magasság 2 cm) | 3 perc | 2-3 óra |
| Szarvas/ őz vesepecsenye | 500 g | 12 perc | 3-4 óra |
| Bányahús vesepecsenye | 500 g | 12 perc | 3-4 óra |
| Sertés filé (szelet) | 400 g | 12 perc | 5-6 óra |
| Pisztráng | 400 g | 2-3 perc | 4-5 óra |

* A sütési idő függ a kívánt sütési foktól.

Ezzel a sütési rendszerrel a hús nem olyan forró, mint a hagyományosan sült hús. Ha melegen kívánja tartani a sült húst, állítsa vissza a hőmérsékletet 60 °C fokra.

9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Tisztítás az egyetlen karbantartási művelet, ami rendszerint szükséges.

FIGYELEM!

A tisztítást úgy kell elvégezni az edénymelegítőn, hogy le kell választani a villamos táphálózatról.

Húzza ki a villásdugót az aljzatból vagy válassza le az edénymelegítő fiók tápáramkörét.

Ne használjon agresszív vagy koptató hatású tisztítószeret, dörzsölő szivacsot vagy hegyes tárgyakat mivel szennyeződések vagy kopás jelei tűnhetnek fel.

Ne használjon nagynyomású vagy gőzsugaras tisztító készülékeket.

9.1 Előlap és kezelőpanel

Az edénymelegítő fiókot nedves ruhával lehet tisztítani. Ha nagyon piszkos, akkor adjon néhány csepp folyékony mosogatószeret a mosóvízhez.

Törölje szárazra a felületeket száraz ruhával. A rozsdamentes előlappal ellátott edénymelegítő fiókokhoz a rozsdamentes felületek kezeléséhez gyártott tisztítószeret lehet használni.

Ezek a termékek megvédik a felületeket, hogy ne legyenek rövid idő alatt ismét piszkosak.

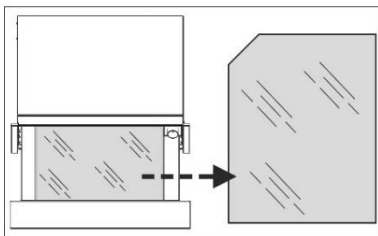
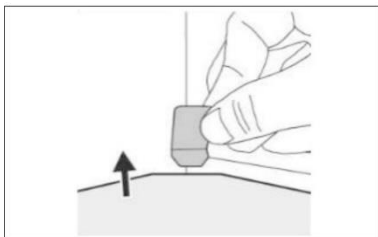
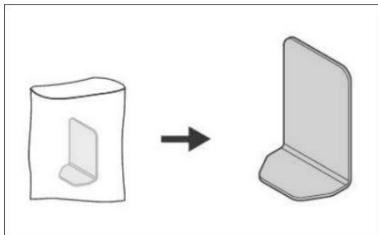
Egy ilyen termék vékony rétegét puha ruhával vigye fel a felületre.

Az alumínium előlapos edény-melegítőkhöz használjon egy finom üvegtisztító terméket és egy puha ruhát, amely nem bocsát ki bolyhokat. Törölje vízszintesen, a felületre gyakorolt nyomás nélkül.

9.2 Az edénymelegítő fiók belseje

Rendszeresen tisztítsa meg az edénymelegítő fiókot belül nedves ruhával. Ha nagyon piszkos, akkor adjon néhány csepp folyékony mosogatószeret a mosóvízhez. Törölje szárazra a felületeket száraz ruhával. Kerülje el, hogy víz hatoljon be a légkeverő nyíláson át. Csak akkor használja az edénymelegítő fiókot, amikor az már teljesen száraz.

Az üveg eltávolítása (A kiválasztott modelleken)

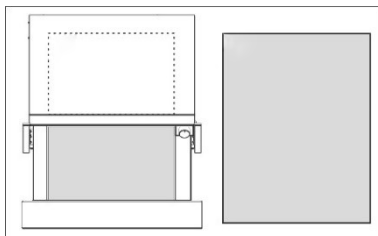


Csúszásmentes betét

A csúszásmentes szőnyeg eltávolítható a fiók könnyebb tisztítása érdekében.

A betétet kézzel lehet tisztítani, meleg vizet és néhány csepp folyékony mosogatószeret használva. Szárítsa meg alaposan.

A csúszásmentes felületű betétet csak akkor helyezze vissza, ha már teljesen száraz.



10. HIBAEELHÁRÍTÁS

FIGYELEM!

Bármilyen típusú javítást csak szakosodott technikus végezhet.

Bármely javítás, amelyet nem a gyártó által felhatalmazott személy végez, az veszélyes. Az alábbi meghibásodásokat a felhasználó is elháríthatja a Műszaki Segélyszolgálat igénybe vétele nélkül.

Mielőtt kapcsolatba lép a Műszaki Segélyszolgálatlal ellenőrizze a következőket:

• **Az edény nem melegszik fel eléggé.**

Ellenőrizze, hogy:

- a készülék be van kapcsolva;
- megfelelő hőmérséklet van beállítva;
- az edények nem takarják el a szellőző nyílásokat;
- az edényeknek volt idejük megfelelően felmelegedni.

• **A melegítési idő különféle tényezőktől függ, például:**

- az edény anyaga és vastagsága;
- a terhelés mértéke;
- az edények elrendezése.

• **Az edény nem melegszik fel. Ellenőrizze a következőket:**

- ha hallatszik a ventilátor zaja, ez azt jelenti, hogy a fűtőelem meghibásodott. Ha a ventilátor nem működik, azt jelenti, hogy hibás;
- a biztosíték kiégett, vagy a megszakító kioldott.

• **Az edény túlmelegszik:**

- a hőmérséklet kiválasztó tönkrement.

• **A ki/be kapcsoló ikonja nem gyullad ki:**

- a vezérlő ikon kiégett.

11. A KÖRNYEZETTEL KAPCSOLATOS SZEMPONTOK



Hasznosítsa újra a jelölt anyagokat. Ezek újrahasznosításához tegye a csomagolást a megfelelő tartályba. Segítsen védeni a környezetet és az ember egészségét, hasznosítsa újra a villamos és elektronikus készülékek hulladékait.



Ne dobja ki a következő szimbólummal ellátott készülékeket a normál háztartási hulladékkal együtt. Juttassa vissza a terméket a helyi újrahasznosító telepre vagy lépjen kapcsolatba helyhatósági hivattal.

12. ENERGIAHATÉKONYSÁG

12.1 A termék energiafogyasztására vonatkozó információk

| | |
|-----------------------------------------|-------|
| Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban | 0,3 W |
|-----------------------------------------|-------|

| | |
|----------------------------------------------------|-------|
| Készenléti energiafogyasztás bekapcsolt kijelzővel | 0,8 W |
|----------------------------------------------------|-------|

aeg.com



000000000-R-WWYYY

EAC UK CA CE