

► BSK892330M

CS Návod k použití
Parní trouba

USER MANUAL



AEG

OBSAH

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

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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




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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

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

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

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



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

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

- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu.

Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Vaření v páře



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

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

2.6 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

2.7 Obsluha

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

2.8 Likvidace



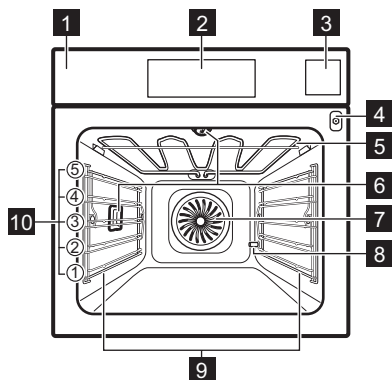
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

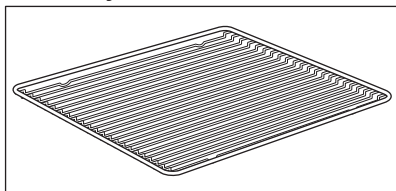
3.1 Celkový pohled



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

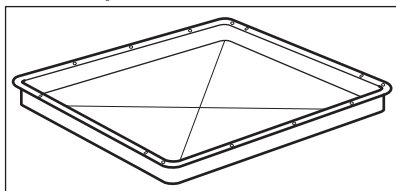
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



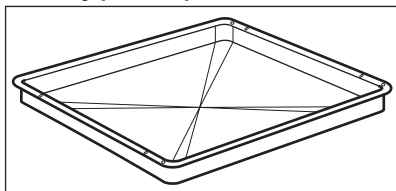
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



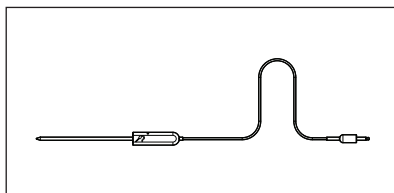
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



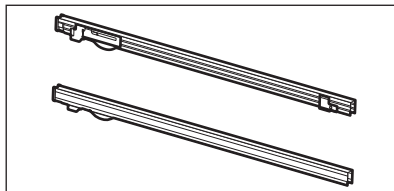
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečicí sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.

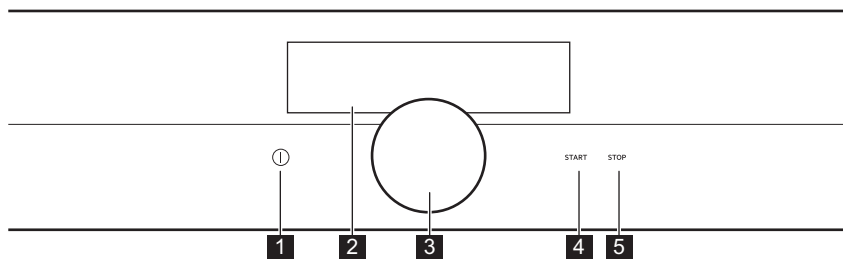
Teleskopické výsuvy



Pro rošty a plechy na pečení.

4. POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

4.1 Ovládací panel



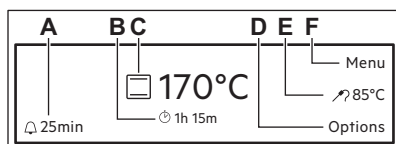
Funkce	Poznámka
1 Zap/Vyp	Slouží k zapnutí a vypnutí varné spotřebiče.
2 Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
3 Otočný volič	Slouží k úpravě nastavení a procházení nabídkami. Stisknutím ① zapnete spotřebič. Podržte otočný volič k vyvolání obrazovky nastavení. Podržením a otáčením otočného voliče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

4.2 Displej

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



Displej s maximálním počtem nastavených funkcí.



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

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

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

5.2 První zapojení

Po prvním zapojení se na sedm sekund zobrazí verze software.

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

5.3 Nastavení stupně tvrdosti vody

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

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

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

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

Zkušební proužek	Tvrdost vody
	1
	2
	3
	4

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

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Pečicí Funkce

Zapnutí a vypnutí pečicích funkcí.

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

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

K vypnutí funkce stiskněte **STOP**.











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



Pečicí funkce: Speciality







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

Pečicí funkce: Standardní

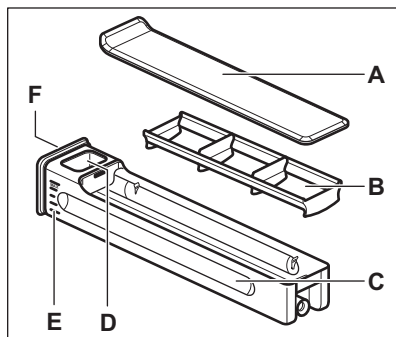
Pečicí funkce	Použití
 Pravý Horký Vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.
 Pravý horký vzduch + spodní ohřev	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte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

Pečicí funkce: Pára

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

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

Zásobník na vodu



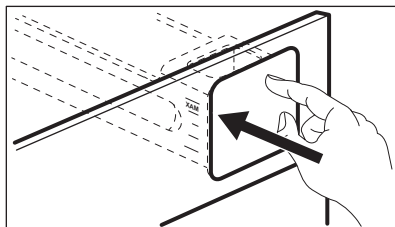
- A. Víko
- B. Vlnolam
- C. Tělo zásobníku

D. Otvor pro plnění vodou

E. Stupnice

F. Přední tlačítko

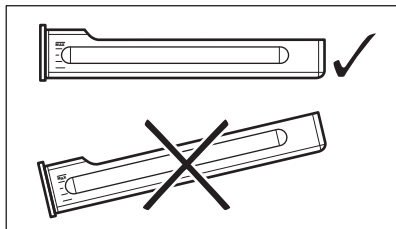
Zásobník na vodu můžete vyjmout z trouby. Mírně zatlačte na přední tlačítko. Když na zásobník na vodu zatlačíte, automaticky se vysune z trouby.



Zásobník na vodu lze naplnit dvěma způsoby:

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

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



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

Po každém použití zásobník na vodu vyprázdněte.



POZOR!

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

Vaření v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.



VAROVÁNÍ!

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

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

3. Zatlačte zásobník na vodu na do původní polohy.



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

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

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

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

Zvukový signál zazní na konci doby přípravy jídla.

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



POZOR!

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

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

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



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

Vakuové vaření

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

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



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

Příprava pokrmu

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

6.2 Nabídka - přehled



Nabídka

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

Podnabídka pro: Čištění

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

Podnabídka pro: Základní Nastavení

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

Podnabídka pro: Nastavení

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

Podnabídka pro: Obsluha

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

Podnabídka pro: Podporované Vaření

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

U některých pokrmů můžete také zvolit způsob jejich přípravy:

- Automatická Váha
- Pečicí sonda

Úroveň, na kterou je pokrm připraven:

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

Druh jídla: Maso a ryby

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

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

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

Drůbež		
Křůta	Celý:	
	Hrudí	
Ryby		
Celá Ryba	Malé	Pečené Připravené v páře
	Středně Pro-pečené	Pečené Připravené v páře
	Velké	Pečené Připravené v páře
Filety	Tenká	Připravené v páře Vakuové vaření
	Silná	Připravené v páře Vakuové vaření
Rybí nákypy		
Rybí Prsty		
Mořské plody		
Krevety	Připravené v páře	
	Vakuové vaření	
Slávky	Připravené v páře	
	Vakuové vaření	
Mušle		

Druh jídla: Přílohy / Jídlo z trouby

Pokrm		
Přílohy	Brambory Čerstvé Pokrmy	Připravené v páře Vakuové vaření
	Brambory Mražené Pokrmy	Hranolky Krokety Americké Brambory Opečená Bramborová Kaše
Rýže		
Těstoviny, čerstvé		
Polenta		
Knedlíky	Houskový Knedlík	
	Bramborové Knedlíky Kynuté knedlíky	
Jídlo Z Trouby	Lasagne	
	Zapečené Brambory	
Zapečené těstoviny		
Zapékaná zelenina		
Dušené jídlo, slané		
Dušená zelenina		
Luskoviny a zrna		
Paštiky terri-ne		

Pokrmy	
Vejce	Vařená naměkko
	Středně Propečené
	Vařená natvrdo
	Zapečená vejce

Druh jídla: Pečení slaných pokrmů

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

Jídlo	
Pečivo	Čerstvé Pokrmy
	Mražené Pokrmy
	Předpečené

Druh jídla: Dezerty / Pečení

Jídlo	
Koláč ve formě	Mandlový Koláč
	Jablečný Koláč
	Tvarohový Koláč
	Koláč s jablečnou vrstvou
	Křehké těsto
	Koláčový korpus z piškotového těsta
	Linecký Koláč
	Piškotový Koláč
	Koláče

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

Jídlo
Koláč s náplní
Krém
Dušené jídlo, sladké
Sladké knedlíky

Druh jídla: Zelenina

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

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

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

6.3 Funkce








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

6.4 Zbytkové teplo

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

7. FUNKCE HODIN

7.1 Nastavení časovače

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

¹⁾ Maximum 23 h 59 min

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Pečicí sonda

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

Je nutné nastavit dvě teploty:

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



POZOR!

Používejte pouze dodávané příslušenství a originální náhradní díly.

Pokyny k dosažení nejlepších výsledků:

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

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



VAROVÁNÍ!

Viz část „Tipy a rady“.



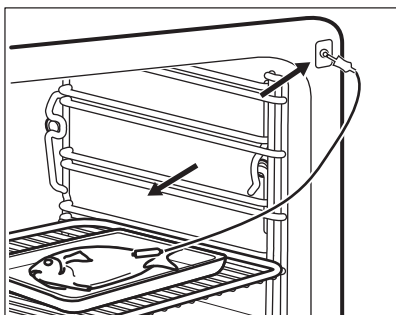
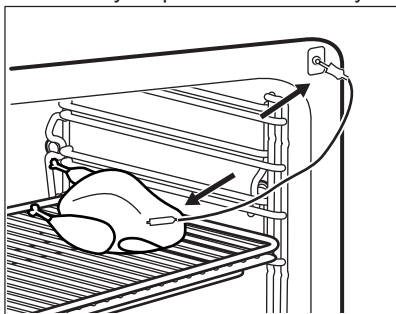
Spotřebič vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, nastavené funkci trouby a teplotě.

Druhy jídla: maso, drůbež a ryby

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

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

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



Na displeji se zobrazuje: Pečicí sonda.

4. Nastavte teplotu středu pokrmu.

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

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

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

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



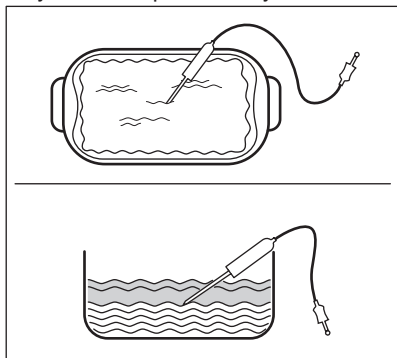
VAROVÁNÍ!

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

Druh jídla: dušené maso

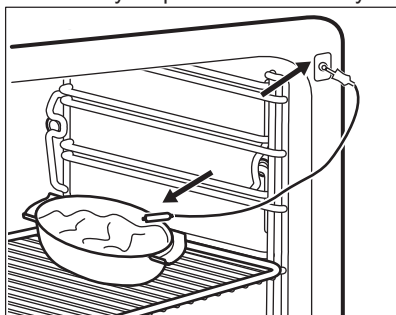
1. Zapněte troubu.
2. Polovinu přísad vložte do zapékací mísy.

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



4. Pečicí sonda zakryjte zbývajícímí přísadami.

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



Na displeji se zobrazuje: Pečicí sonda.

6. Nastavte teplotu středu pokrmu.

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

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

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

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




VAROVÁNÍ!

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

Změna teploty středu pokrmu

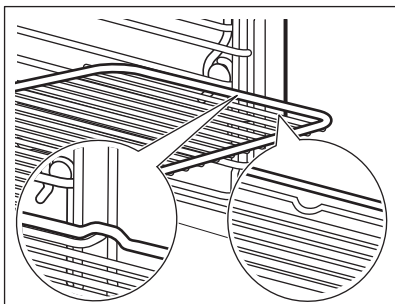
Teplotu středu pokrmu lze změnit kdykoliv během jeho přípravy.

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

8.2 Vložení příslušenství

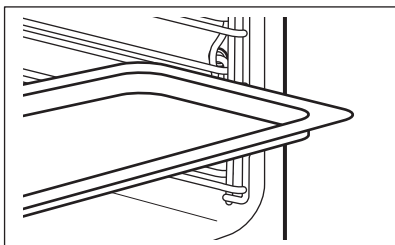
Tvarovaný rošť:

Rošť zasuněte mezi vodící lišty drážek rošťů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



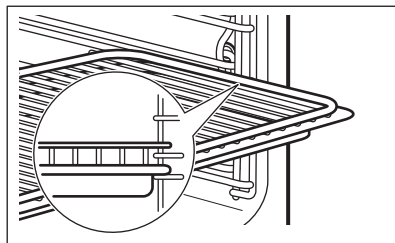
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

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



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

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



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

8.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování rošťů.



POZOR!

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



POZOR!

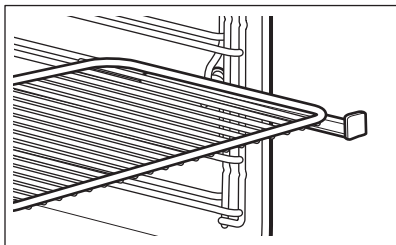
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošť:

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

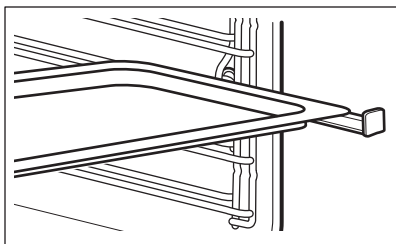


Zvýšený okraj tvarovaného rošťů funguje jako speciální zajištěním proti sklouznutí nádobí.



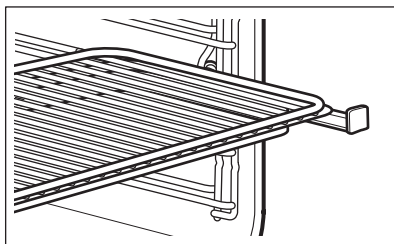
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Automatické vypnutí

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

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



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

9.2 Chladicí ventilátor

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

10. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

10.1 Vnitřní strana dvířek

Na vnitřní straně dvířek můžete najít:

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

10.2 Rada ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

Uchovat Teplé

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

Ohřev Talířů

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

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

Rozmrazování

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

10.3 Vakuové vaření

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

Doporučení Vakuové vaření

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

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

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

Před zabalením do vakuového sáčku považte ingredience obsahující alkohol.

Vakuové sáčky položte na rošt vedle sebe.

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

Tuto funkci nepoužívejte k opětovnému ohřevu zbytků jídel.

Balení do vakuových sáčků

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

Vakuové sáčky nepoužívejte opakovaně.

Rychlejších a lepších výsledků dosáhnete nastavením maximálního stupně vakuování.

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

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

10.4 Vakuové vaření: Maso

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

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

Použijte třetí polohu roštu.

Hovězí

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

Jehněčí / Zvěřina

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

Drůbež

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

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

10.5 Vakuové vaření: Ryby a mořské plody

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

Při přípravě slávek přidejte do vakuového sáčku šálek vody.

Použijte třetí polohu roštu.

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

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

10.6 Vakuové vaření: Zelenina

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

Pro lepší výsledky potravinu uvařte ihned po jejich přípravě.

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

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

10.7 Vakuové vaření: Ovoce a cukroví

- Ovoce oloupejte a dle potřeby zbavte jader či semínek

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

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

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

10.8 Vaření v páře

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

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

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

10.9 Vaření V Páře



VAROVÁNÍ!

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

Sterilizace

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

Čisté nádoby vložte dnem vzhůru doprostřed roštu v první poloze.

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

Vaření

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

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

Použijte druhou polohu roštu.

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

Zelenina

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

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

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu pěti minut.

Přílohy

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

Ryby

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

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

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

Ovoce

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

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

Maso

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

Vejce

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

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

10.10 Kombinace funkcí Gril + ventilátor a Vaření V Páře

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

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

10.11 Nízká Vlhkost

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

10.12 Vaření Dle Vlhkosti - Vysoká Vlhkost

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

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

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

10.13 Vaření Dle Vlhkosti - Střední Vlhkost

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

10.14 Regenerace

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

10.15 Funkce Jogurtu

Tato funkce vám umožní připravovat jogurt.

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

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

Použijte druhou polohu roštu.

Nastavte teplotu 42 °C.

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

10.16 Pečení moučných jídel

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

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

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

10.17 Tipy k pečení moučných jídel

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

10.18 Pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

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

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

1) Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

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

1) Předehřejte troubu.

Sušenky

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

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

10.19 Nákypy a zapékaná jídla

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

10.20 Vlhký horkovzduch

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

10.21 Pečení na více úrovních

Použití funkce: Právý Horký Vzduch.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

Sušenky

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

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

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

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

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

10.23 Pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

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

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

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

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

K uchování šťavnatějšího masa:

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

10.24 Pečení masa

Hovězí

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

1) Předehřejte troubu.

Telecí

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

Jehněčí

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

Zvěřina

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

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

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

Ryby

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

10.25 Gril

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.

Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Gril

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

Velkoplošný Gril
Předehřejte prázdnou troubu po dobu tří minut.

Gril s maximálním nastavením teploty.

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

10.26 Spodní ohřev + gril + ventilátor

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

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

Mražená hotová jídla

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

¹⁾ Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

10.27 Nízkoteplotní Pečení

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

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



Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.

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

Nastavte teplotu 120 °C.

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

10.28 Zavařování

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

Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.

Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.

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

Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.

Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.

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

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

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

Měkké ovoce

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

Peckoviny

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

Zelenina

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

¹⁾ Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

10.29 Sušení

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

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

Zelenina

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

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

Ovoce

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

10.30 Pečení Chleba

Předeřtátí se nedoporučuje.

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

10.31 Tabulka Pečicí sonda

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.32 Informace pro zkušební

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

Pečení na jedné úrovni. Pečení ve formě

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

Pečení na jedné úrovni. Sušenky

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

Pečení na více úrovních. Sušenky

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

Gril

Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

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

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

1) V polovině doby obraťte.

Velkoplošný Gril

Předehejte prázdnou troubu po dobu tří minut.

Gril s maximálním nastavením teploty.

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

10.33 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

Testy pro funkci: Vysoká Vlhkost.

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

1) Předehejte troubu po dobu 5 minut.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

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

K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.

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

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

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

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

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

Po každém použití setřete z vnitřku trouby vlhkost.

11.2 Doporučené čisticí prostředky

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

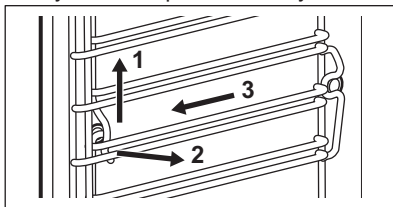
Naše výrobky můžete zakoupit na www.aeg.com/shop a u těch nejlepších maloobchodních prodejců.

11.3 Vyjmutí drážek na rošty

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

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

1. Drážky opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchytu.



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

11.4 Čištění Párou

Odstraňte co nejvíce nečistot ručně.

Při čištění bočních stěn vyjměte příslušenství a drážky roštu.

Funkce čištění párou podporují čištění vnitřku trouby párou.

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

Když probíhá funkce čištění párou, osvětlení je vypnuté.

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

Čištění Párou - tato funkce trvá přibližně 30 minut.

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

Čištění Párou Plus - tato funkce trvá přibližně 75 minut.

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

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

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

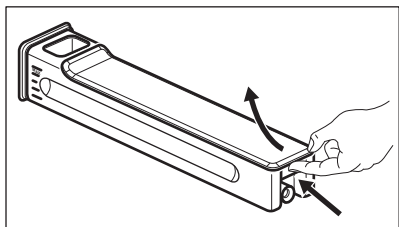
11.5 Připomínka Čištění

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

11.6 Čištění zásobníku na vodu

Vyjměte zásobník na vodu z trouby.

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



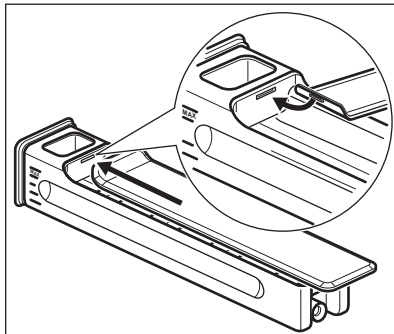
2. Odstraňte vlnolam. Táhněte jej z tělesa zásobníku na vodu, dokud se nevyklapne.
3. Součásti zásobníku na vodu omyjte ručně. Použijte vodu z kohoutku a mycí prostředek.

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

Po vyčištění součástí zásobníku na vodu zásobník sestavte.

1. Naklapněte vlnolam. Zatlačte jej do tělesa zásobníku.

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



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

11.7 Systém tvoření páry - Odstraňování Vod. Kamene

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

Vyjměte veškeré příslušenství.

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

Celý postup trvá přibližně dvě hodiny.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

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



Tato část trvá přibližně 1 hodinu 40 minut.

6. Na konci první části vyprázdněte hluboký pekáč / plech a vložte jej opět na první polohu roštu.
7. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou.
Ujistěte se, že uvnitř zásobníku na vodu nezbyvá žádný čisticí prostředek.
8. Vložte zásobník na vodu.
9. Stiskněte **START**.

Zapnete tím druhou část postupu: Odstraňování Vod. Kamene. Ta propláchne okruh tvoření páry.

i Tato část trvá přibližně 35 minut.

Na konci postupu vyjměte hluboký pekáč / plech.

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

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

11.8 Připomínka odstranění vodního kamene

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

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

Důrazná připomínka vám přikáže provést odstranění vodního kamene.

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

11.9 Systém tvoření páry - Proplachování

Vyjměte veškeré příslušenství.

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

Tato funkce trvá přibližně 30 minut.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

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

Na konci postupu vyjměte plech na pečení.

11.10 Odstranění a instalace dvířek

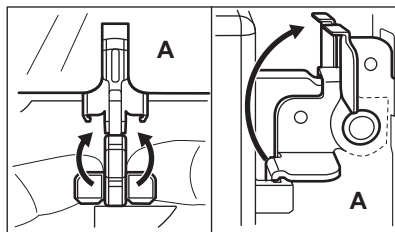
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



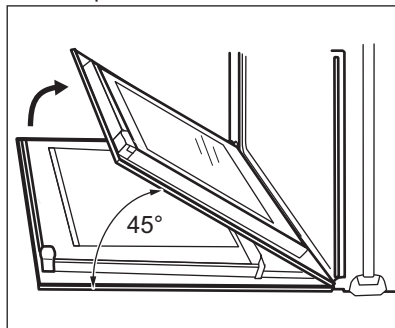
VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.

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

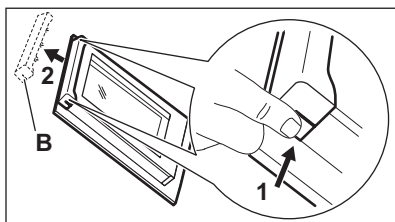


3. Přivírejte dvířka, dokud nedosáhnou úhlu přibližně 45°.



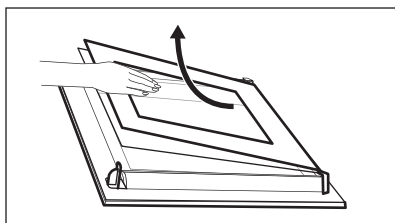
4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby.

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

**POZOR!**

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

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



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

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

**VAROVÁNÍ!**

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

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.11 Výměna žárovky

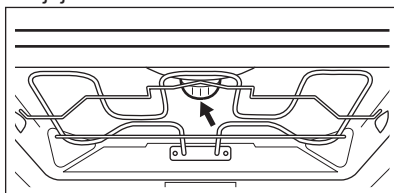
**VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Žárovka může být horká.

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

Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



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

Boční žárovka

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

12.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dveře nejsou správně zavřené.	Zcela dvířka zavřete.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na displeji se zobrazí pokyn k nastavení Jazyk.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu na déle než tři dny.	Viz část „Před prvním použitím“.
Na displeji se zobrazí pokyn k nastavení Jazyk.	Je zapnutý režim demo.	Vypnout režim demo za: Nabídka / Základní Nastavení / DEMO. Aktivační / deaktivční kód: 2468.
Na displeji se zobrazí F111.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuněte co nehlouběji do zásuvky.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skřínce. Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.

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

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

12.2 Servisní údaje

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

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

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

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

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

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

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

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

13.2 Úspora energie



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

Všeobecné rady

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

Pro účinnější úsporu energie použijte kovové nádoby.

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

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

Ventilátor a osvětlení nadále pracují.

Uchování teploty jídla

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

Pečení s vypnutým osvětlením


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


Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

www.aeg.com/shop



867336453-C-022018



AEG

CS	Návod k použití	2
	Varná deska	
LT	Naudojimo instrukcija	22
	Kaitlentė	
PL	Instrukcja obsługi	42
	Płyta grzejna	

HK754400FB



 **AEG**
perfekt in form und funktion

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	6
4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8
5. TIPY A RADY.....	12
6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	15
7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	15
8. INSTALACE.....	17
9. TECHNICKÉ INFORMACE.....	19
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	20

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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



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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace



Všeobecné informace a rady



Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



UPOZORNĚNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Pokud je spotřebič instalován nad zásuvkami, ujistěte se, že prostor mezi dnem spotřebiče a horní zásuvkou zajišťuje dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Spodek spotřebiče se může silně zahřát. Zajistěte instalaci samostatného nehořlavého panelu, který bude zakrývat spodek spotřebiče.
- Ujistěte se, že je mezi pracovní deskou a přední stranou spotřebiče umístěného pod ní prostor pro proudění vzduchu alespoň 2 mm. Záruka nekryje škody způsobené nedostatečným prostorem pro proudění vzduchu.

2.2 Připojení k elektrické síti



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická přípojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volně a nesprávně zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný typ napájecího kabelu.
- Elektrické kabely nesmí být zamotané.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.
- Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přírodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádoby, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo síťovou zástrčku (je-li součástí výbavy). Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na autorizované servisní středisko nebo elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení,

pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.

- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

2.3 Použití spotřebiče



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál (je-li přítomen), štítky a ochrannou fólii.
- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.
- Nespoléhejte se na detektor nádoby.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Vložíte-li jídlo do horkého oleje, může olej vystříknout.



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.

- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Před prováděním údržby spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

2.5 Likvidace



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

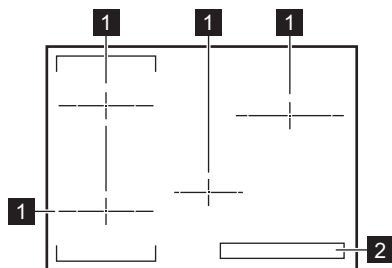
- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhodte síťový kabel.

2.6 Obsluha

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

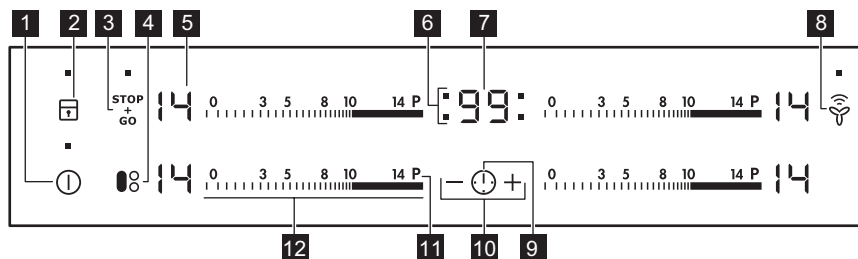
3.1 Uspořádání varné desky











1 Indukční varná zóna

2 Ovládací panel

3.2 Rozvržení ovládacího panelu



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

Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1 	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2 	Blokování tlačítek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
3 	STOP+GO	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
4 	Bridge	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
5 -	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.
6 -	Ukazatele časovače varných zón	Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
7 -	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
8 	Hob²Hood	Slouží k zapnutí a vypnutí manuálního režimu funkce.
9 	-	Slouží k volbě varné zóny.
10 	-	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
11 	Funkce posílení výkonu	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
12 -	Ovládací lišta	Slouží k nastavení teploty.

3.3 Displeje nastavení teploty

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Je zapnutá funkce STOP+GO.
	Je zapnutá funkce Automatický ohřev.
	Je zapnutá funkce Funkce posílení výkonu.
	Došlo k poruše.
	OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo.
	Je zapnutá funkce Blokování tlačítek /Dětská bezpečnostní pojistka.
	Nevhodná nádoba, příliš malá nádoba nebo na varné zóně není žádná nádoba.
	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.

3.4 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem nádoby.



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí popálení zbytkovým teplem. Ukazatel zobrazuje úroveň zbytkového tepla.

4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

4.2 Automatické vypnutí


Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- všechny varné zóny jsou vypnuté,

- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- použijete nevhodné nádoby. Symbol se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.

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

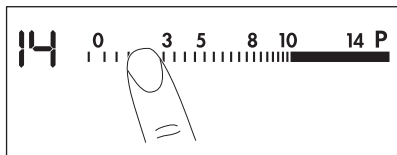
Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:

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

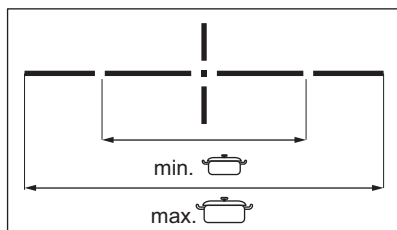
4.3 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

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



4.4 Ukazatel varné zóny




Vodorovná linie zobrazuje maximální velikost varné nádoby. Přerušení vodorovné linie zobrazuje minimální průměr varné nádoby.


Viz část „Technické informace“.

4.5 Funkce Bridge

Tato funkce spojí obě varné zóny na levé straně, které pak fungují jako jediná.


Nejprve nastavte teplotu pro jednu z varných zón na levé straně.

Zapnutí funkce: stiskněte . Teplotu nastavíte nebo změníte stisknutím jednoho z ovládacích snímačů.



Vypnutí funkce: stiskněte . Varné zóny fungují opět nezávisle.

4.6 Automatický ohřev

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

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


Zapnutí funkce pro varnou zónu:

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

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

4.7 Funkce posílení výkonu

Tato funkce dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkci lze zapnout pro indukční varnou zónu pouze na omezenou dobu. Poté se indukční varná zóna automaticky přepne na nejvyšší teplotu.

 Viz část „Technické informace“.

Zapnutí funkce pro varnou zónu:

stiskněte **P**. Rozsvítí se .


Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

4.8 Časovač


Odpočítávání času


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


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


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

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

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


Změna času: zvolte varnou zónu pomocí . Stiskněte \oplus nebo \ominus .

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

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


Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .


CountUp Timer (Měřič času)
Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.

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


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


Displej přepíná zobrazení UP a uplynulého času (v minutách).

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


Vypnutí funkce: zvolte varnou zónu  a stiskněte \oplus nebo \ominus . Kontrolka varné zóny zhasne.

Minutka
Když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna (na displeji

nastavení teploty je zobrazeno , můžete tuto funkci použít jako **Minutku**.

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

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .


 Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

4.9 STOP+GO

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu.

Když je tato funkce zapnutá, nelze měnit tepelné nastavení.

Tato funkce nevypne funkce časovače.



Zapnutí funkce: stiskněte $\overset{\text{STOP}}{\text{OO}}$. Rozsvítí se . Rozsvítí se


Vypnutí funkce: stiskněte $\overset{\text{STOP}}{\text{OO}}$. Zobrazí se předchozí nastavení teploty.


4.10 Blokování tlačítek

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

Nejprve nastavte tepelný výkon.





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





Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.





 Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

4.11 Dětská bezpečnostní pojistka






Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.



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


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


Vyřazení funkce na jedno vaření: pomocí  zapnete varnou desku. Rozsvítí se . Na čtyři sekundy stiskněte . **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce se opět zapne.

4.12 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

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

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

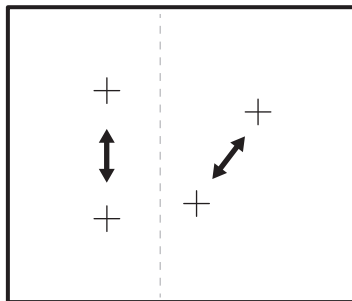
Když je tato funkce nastavena na , uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

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

4.13 Funkce Řízení výkonu

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Viz obrázek.
- Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3 700 W.
- Tato funkce rozděluje výkon mezi varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Funkce se zapne, když celkové elektrické zatížení varných zón zapojených do jedné fáze přesáhne 3 700 W.
- Tato funkce snižuje výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze.

- Displej varných zón se sníženým výkonem se mění v rozmezí dvou úrovní.



4.14 Hob²Hood

Jedná se o pokročilou automatickou funkci, která spojí varnou desku se speciálním odsavačem par. Jak varná deska tak odsavač par jsou vybaveny infračerveným vysílačem. Rychlost ventilátoru se řídí automaticky na základně režimu nastavení a teploty nejteplejší varné nádoby na varné desce. Ventilátor lze také z varné desky ovládat ručně.



U většiny odsavačů par je dálkový systém ovládání původně vypnutý. Před použitím funkce jej proto zapněte. Více informací viz návod k použití odsavače par.

Automatický chod funkce

Automatický chod funkce zapnete nastavením automatického režimu na H1 – H6. Varná deska je původně nastavená na H5. Odsavač par zareaguje, kdykoliv použijete varnou desku. Varná deska automaticky rozpozná teplotu varných nádob a přizpůsobí rychlost ventilátoru.

Automatické režimy

	Automa- tické os- větlení	Vaření ¹⁾	Smaže- ní ²⁾
Režim H0	Vyp	Vyp	Vyp






	Automatické osvětlení	Vaření ¹⁾	Smažení ²⁾
Režim H1	Zap	Vyp	Vyp
Režim H2 ³⁾	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1
Režim H3	Zap	Vyp	Rychlost ventilátoru 1
Režim H4	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1
Režim H5	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 2
Režim H6	Zap	Rychlost ventilátoru 2	Rychlost ventilátoru 3

1) Varná deska rozpozná proces vaření a nastaví rychlost odsávání v souladu s automatickým režimem.

2) Varná deska rozpozná proces smažení a nastaví rychlost odsávání v souladu s automatickým režimem.

3) Tento režim zapne ventilátor a osvětlení a nezávisí na teplotě.

Změna automatického režimu

1. Vypněte spotřebič.
2. Na tři sekundy stiskněte . Displej se rozsvítí a zhasne
3. Na tři sekundy stiskněte .
4. Několikrát stiskněte , dokud se ne nezobrazí .
5. Stisknutím  časovače zvolte automatický režim.

5. TIPY A RADY



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.







K přímému ovládní odsavače par přes jeho ovládací panel vypněte automatický režim funkce.



Když dokončíte přípravu jídla a vypnete varnou desku, může ventilátor odsavače par ještě určitou chvíli pracovat. Systém poté ventilátor vypne automaticky a na dalších 30 sekund vám zabrání v jeho náhodném spuštění.

Manuální ovládní rychlosti ventilátoru

Funkci lze také ovládat ručně. Učiníte tak dotykem  při zapnuté varné desce. Tím se vypne automatický režim funkce, což vám umožní ručně změnit rychlost ventilátoru. Stisknutím  zvýšíte rychlost ventilátoru o jeden stupeň. Když dosáhnete intenzivního stupně a stisknete opět , nastavíte rychlost ventilátoru na 0, čímž ventilátor odsavače par vypnete. Ventilátor opět spustíte dotykem  a nastavením jeho rychlosti na 1.



Automatický režim této funkce zapnete tak, že vypnete a opět zapnete varnou desku.

Zapnutí osvětlení

Můžete nastavit, aby varná deska zapínala osvětlení automaticky, kdykoliv zapnete varnou desku. Učiníte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.



Osvětlení odsavače par se vypne dvě minuty po vypnutí varné desky.

5.1 Nádobí

i U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo v nádobách velmi rychle.

i Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

Materiál nádobí

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označeno jako vhodné výrobcem).
- **nevhodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:

- se malé množství vody na indukční varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu velmi rychle ohřeje.
- magnet přilne na dno nádoby.

i Dno nádoby musí být zcela rovné a co nejsilnější.

Rozměry nádob

Indukční varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobí velikosti dna nádoby.

Výkon varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.

i Viz část „Technické informace“.

5.2 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzucení: pracuje ventilátor.

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu varné desky.


5.3 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

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

5.4 Příklady použití varné desky

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušené varné zóny není přímo úměrný. Když zvýšíte nastavení teploty, nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky. To znamená, že varná zóna se středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.

i Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

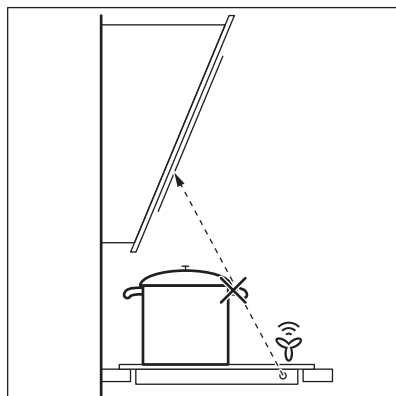
Nastavení teploty	Vhodné pro:	Time (min)	Tipy
 - 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 3	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.

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

5.5 Rady a tipy pro funkci Hob²Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

- Chraňte panel odsavače par před přímým slunečním svitem.
- Nemiřte halogenové světlo na panel odsavače par.
- Nezakrývejte panel varné desky.
- Nepřerušujte signál mezi varnou deskou a odsavačem par (např. rukou nebo madlem nádoby). Viz obrázek. **Odsavač par na obrázku je uveden pouze pro příklad.**





Může se stát, že ostatní dálkově ovládané spotřebiče budou blokovat signál. Zabráňte tomu tím, že dálkově ovládaný spotřebič a varnou desku nebudete používat současně.

Odsavače par s funkcí Hob²Hood

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Všeobecné informace

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

6.2 Čištění varné desky

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

Plnou řadu odsavačů par, které jsou vybaveny touto funkcí, naleznete na našich webových stránkách pro spotřebitele. Odsavače par AEG, které jsou vybaveny touto funkcí, musí být označeny symbolem

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

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

7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD




UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.

Problém	Možná příčina	Řešení
		Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte teplotu.
	Stiskli jste dvě nebo více sensorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno sensorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce STOP +GO.	Viz část „Denní používání“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více sensorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze sensorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli sensorové tlačítko  .	Odstraňte předmět ze sensorového tlačítka.
Nerozsvítí se Ukazatel zbytkového tepla.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce Hob ² Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět s ovládacího panelu.
Funkce Automatický ohřev nefunguje.	Varná zóna je horká.	Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout.
	Je nastavena nejvyšší teplota.	Nejvyšší stupeň teploty má stejný výkon jako funkce.
Nastavení teploty kolísá mezi dvěma nastaveními.	Je zapnutá funkce Řízení výkonu.	Viz část „Denní používání“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, na zadních varných zónách použijte velké nádoby.
Při dotyku sensorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz část „Denní používání“.
Rozsvítí se  .	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.
Rozsvítí se  .	Je spuštěna funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Blokování tlačítek.	Viz část „Denní používání“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Rozsvítí se F .	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádoba není vhodná.	Použijte vhodnou nádobu. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz část „Technické informace“.
Zobrazí se E a číslo.	Porucha varné desky.	Varnou desku na chvíli odpojte z elektrické sítě. Vypojte pojistku v domácí elektroinstalaci. Opět ji připojte. Jestliže se E opět rozsvítí, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Rozsvítí se E4 .	U varné desky došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Je zapnutá funkce Automatické vypnutí a ochrana před přehřátím varných zón.	Vypněte varnou desku. Odstraňte horkou nádobu. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu opět zapněte. Pokud byl problém ve varné nádobě, chybové hlášení se přestane zobrazovat. Ukazatel zbytkového tepla se může nadále zobrazovat. Nechte varnou nádobu dostatečně vychladnout. Zkontrolujte, zda lze varnou nádobu použít s varnou deskou. Viz část „Tipy a rady“.

7.2 Když nenaleznete řešení...

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

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

8. INSTALACE



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Před instalací spotřebiče

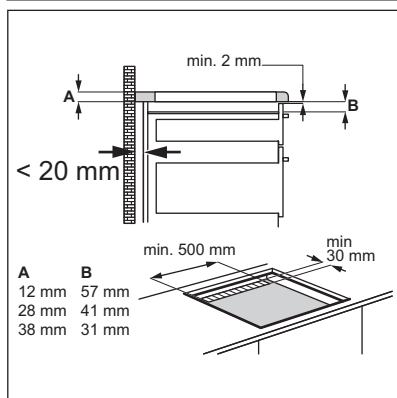
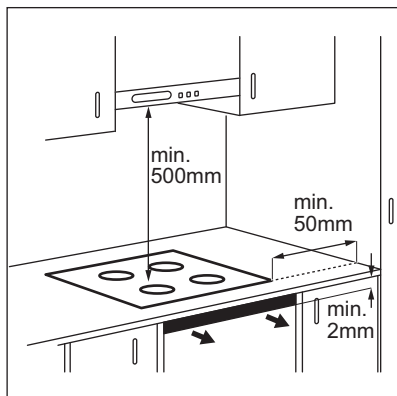
Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo

8.2 Vestavné varné desky

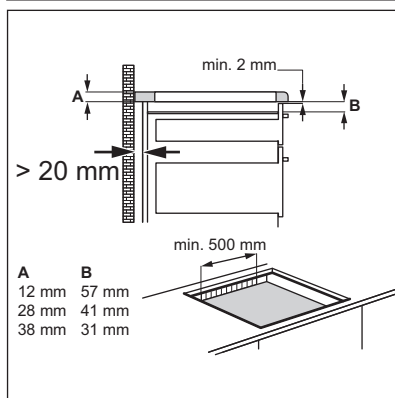
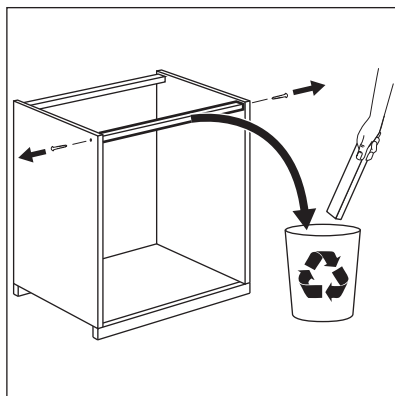
Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

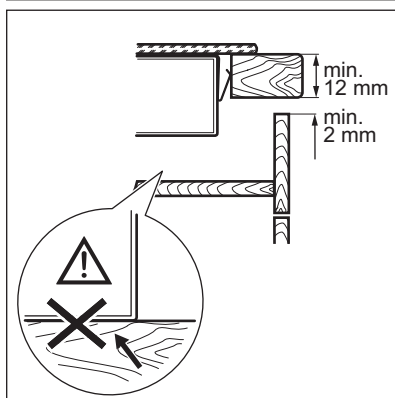
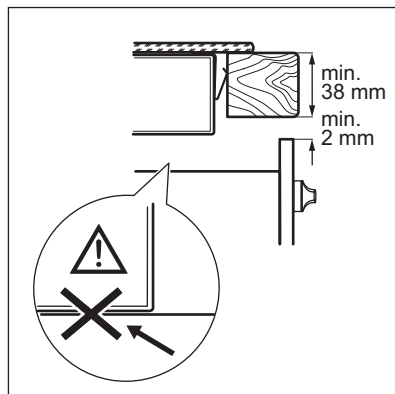
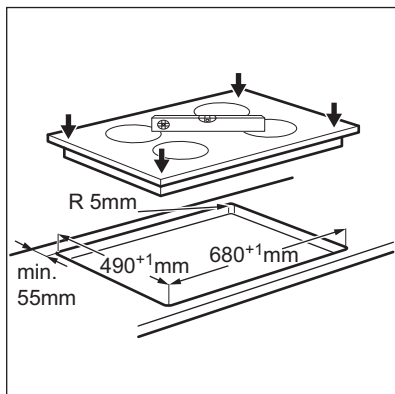
8.4 Montáž



8.3 Připojovací kabel

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





9. TECHNICKÉ INFORMACE

9.1 Typový štítek

Model HK754400FB
 Typ 58 GAD M3 AU
 Indukce 7.4 kW
 Sér. č.
 AEG

PNC 949 595 340 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Vyrobeno v Německu
 7.4 kW
 CE

9.2 Technické údaje varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	Funkce posílení výkonu [W]	Délka chodu funkce posílení výkonu [min]	Průměr nádoby [mm]
Levá přední	2 300	3 200	10	125 - 210

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	Funkce posílení výkonu [W]	Délka chodu funkce posílení výkonu [min]	Průměr nádoby [mm]
Levá zadní	2 300	3 200	10	125 - 210
Uprostřed vpředu	1 400	2 500	4	125 - 145
Pravá zadní	2 300	3 600	10	180 - 240

Výkon varných zón se může nepatrně lišit od údajů uvedených v této tabulce. Mění se na základě materiálu a průměru varných nádob.

Pro dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby, které nejsou větší než průměr uvedený v tabulce.

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

10.1 Produktové informace dle směrnice komise EU 66/2014

Označení modelu	HK754400FB	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	4	
Technologie ohřevu	Indukční deska	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21,0 cm
	Levá zadní	21,0 cm
	Uprostřed vpředu	14,5 cm
	Pravá zadní	24,0 cm
Spotřeba energie varných zón (EC electric cooking)	Levá přední	172,6 Wh / kg
	Levá zadní	174,9 Wh / kg
	Uprostřed vpředu	176,6 Wh / kg
	Pravá zadní	182,0 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	176,5 Wh / kg	

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

Energetické hodnoty vztahující se k dané varné zóně jsou označeny křížkem.

10.2 Úspora energie


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

- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.


- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené

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

určené k likvidaci. Spotřebiče označené

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

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	23
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	24
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	26
4. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	28
5. PATARIMAI.....	33
6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	35
7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	35
8. ĮRENGIMAS.....	38
9. TECHNINĖ INFORMACIJA.....	40
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	40

PUIKIEMS REZULTATAMS

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

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



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

www.aeg.com



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

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

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.



Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija



Bendroji informacija ir patarimai



Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

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

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

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta naudojimo instrukcija.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prietaisas yra sunkus: jį perkeldami, visada būkite atsargūs. Visuomet mūvėkite apsaugines pirštines.
- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite nupjautus prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langų. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Jeigu prietaisas įrengiamas virš stalčių, įsitikinkite, ar tarp prietaiso apačios ir viršutinio stalčiaus yra pakankamai vietos orui cirkuluoti.
- Prietaiso apačia gali įkaisti. Būtinai po prietaisu įrenkite nedegią pertvarą, kad nebūtų prieigos prie apačios.
- Užtikrinkite, kad tarp darbatalio ir prietaiso būtų laisvas 2 mm

ventiliavimo tarpas. Garantija neapima žalos, atsiradusios dėl nepakankamo ventiliavimo tarpo.

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus turi įvesti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, patikrinkite, ar prietaisas atjungtas nuo maitinimo.
- Patikrinkite, ar elektros duomenys, nurodyti techninių duomenų lentelėje, atitinka jūsų elektros tinklo duomenis. Jeigu ne, kreipkitės į elektriką.
- Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl laisvo ir netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jeigu taikytina) gnybtas gali įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesusipainiotų.
- Patikrinkite, ar įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Ant laido naudokite įtempimą mažinančią sąvaržą.
- Patikrinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jeigu taikytina) nelieštų

karšto prietaiso ar karštų prikaistuvių, kai jungiate prietaisą į netoli esančius lizdus

- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko (jeigu taikytina) ar maitinimo laido. Kreipkitės į mūsų įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už elektros laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Prieš naudodami pirmą kartą, išimkite visas pakuotės medžiagas, nuimkite etiketes ir apsauginę plėvelę (jeigu taikytina).
- Naudokite šį prietaisą namų ūkio aplinkoje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.

- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą, kaitvietę išjunkite.
- Nepasitikėkite prikaistuvių detektoriumi.
- Nedėkite stalo įrankių arba prikaistuvių dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkaiti.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbatalio arba vietos daiktams laikyti.
- Jeigu prietaiso paviršius įtrūkęs, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Taip išvengsite elektros smūgio.
- Naudotojai, turintys širdies stimuliatorių, turi išlaikyti ne mažesnę kaip 30 cm atstumą nuo indukcinio kaitviečių, kai prietaisas veikia.
- Kai dedate maistą į karštą aliejų, aliejus gali ištikėti.



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogo pavojus

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



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nestatykite ant karštų kaitviečių tuščių prikaistuvių.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršius.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.

- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Indai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklą / stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.
- Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti prieš valant.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, prieš atlikdami techninės priežiūros darbus.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniu.
- Nuvalykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius

ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

2.5 Seno prietaiso išmetimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

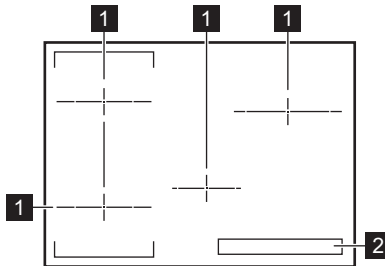
- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai išmesti seną prietaisą, susisiekiate su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjunkite elektros laidą ir išmeskite jį.

2.6 Techninė priežiūra

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

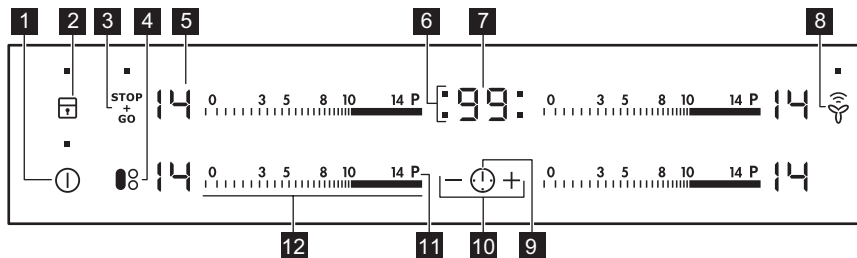
3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



- 1 Indukcinė kaitvietė
- 2 Valdymo skydelis

3.2 Valdymo skydelio išdėstymas



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

	Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba
1	Ⓜ	ĮJUNGTA / IŠJUNGTA	Įjungia ir išjungia kaitlentę.
2	🔒	Užrakinimas / Vaikų saugos įtaisas	Užrakina / atrakina valdymo skydelį.
3	STOP+GO	STOP+GO	Įjungia ir išjungia funkciją.
4	🔗	Bridge	Įjungia ir išjungia funkciją.
5	-	Kaitinimo lygio rodmuo	Rodo kaitinimo lygį.
6	-	Kaitviečių laikmačio indikatoriai	Rodo, kuriai kaitvietei nustatote laiką.
7	-	Laikmačio ekranas	Rodo laiką minutėmis.
8	🔗	Hob²Hood	Įjungia ir išjungia funkcijos rankinio valdymo režimą.
9	⚡	-	Parenka kaitvietę.
10	+ / -	-	Pailgina arba sutrumpina laiką.
11	P	Galingumo funkcija	Įjungia ir išjungia funkciją.
12	-	Valdymo juosta	Nustato kaitinimo lygį.

3.3 Kaitinimo lygių rodmenys

Ekranas	Aprašymas
🔗	Kaitvietė išjungta.

Ekranas	Aprašymas
	Kaitvietė veikia.
	STOP+GO funkcija veikia.
	Automatinis įkaitinimas funkcija veikia.
	Veikia Galingumo funkcija.
+ skaitmuo	Įvyko veikimo triktis.
/ /	OptiHeat Control (3 veiksmas. Likusio karščio indikatorius) : gaminamas maistas / palaikoma šiluma / likęs karštis.
	Užrakinimas / Vaikų saugos įtaisas funkcija veikia.
	Prikaistuvius netinkamas arba per mažas, arba neuždėtas ant kaitvietės.
	Automatinis išjungimas funkcija veikia.

3.4 OptiHeat Control (3 veiksmas. Likusio karščio indikatorius)

Indukcinės kaitvietės maisto gaminimo metu kaitina tiesiogiai prikaistuvio pagrindą. Stiklo keramikos paviršius įšyla dėl likusio prikaistuvio karščio.



ĮSPĖJIMAS!

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

4. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

4.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

4.2 Automatinis išjungimas


Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos;
- įjungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10

sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį;

- kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė atauš, prieš vėl naudodami kaitlentę;
- naudojate netinkamus prikaistuvius. Užsidega simbolis ir po 2 minučių kaitvietė išsijungia automatiškai;
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko užsidega ir kaitlentė išsijungia.

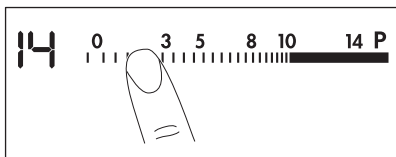
Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:

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

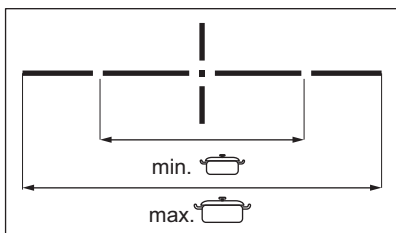
4.3 Kaitinimo lygis

Norėdami nustati ar pakeisti kaitinimo lygį:

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



4.4 Kaitvietės indikatorius



Horizontali linija rodo maksimalų prikaistuvio dydį. Nutraukta dalis horizontalioje linijoje rodo minimalų prikaistuvio skersmenį.

Žr. skyrių „Techninė informacija“.

4.5 Funkcija Bridge

Ši funkcija sujungia dvi kairiąsias kaitvietes ir jos veikia kaip viena.


Pirmiausiai nustatykite vienos kairiosios kaitvietės kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite

. Norėdami nustatyti arba pakeisti

kaitinimo lygį, palieskite vieną iš valdymo jutiklių.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite

. Kaitvietės veikia atskirai.



4.6 Automatinis įkaitinimas

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



Kaitvietė turi būti šalta, kad galėtumėte įjungti šią funkciją.

Norėdami įjungti šią funkciją

kaitvietei: palieskite **P** ( užsidega). Nedelsdami palieskite tinkamą kaitinimo lygį. Po 3 sekundžių užsidega .

Norėdami išjungti funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

4.7 Galingumo funkcija

Ši funkcija padidina indukcinų kaitviečių galią. Indukcinei kaitvietei šią funkciją galima įjungti tik ribotam laikui. Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį.



Žr. skyrių „Techninė informacija“.

Norėdami įjungti šią kaitvietės

funkciją: palieskite **P**. Užsidega .

Norėdami išjungti funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

4.8 Laikmatis


Atgalinės atskaitos laikmatis

Šią funkciją naudokite kaitvietės vienai maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Pirmiausiai nustatykite kaitvietę, o po to – funkciją. Kaitinimo lygį galite

nustatyti prieš nustatydami arba jau nustatę funkciją.

Norėdami nustatyti kaitvietę: lieskite

 pakartotinai tol, kol įsijungs reikiamos kaitvietės indikatorius.


Norėdami įjungti funkciją: palieskite laikmačio \pm laikui nustatyti (00–99 min.). Kai kaitvietės indikatorius pradeda lėtai mirksėti, pradeda atgalinė laiko atskaita.

Norėdami pamatyti likusį laiką:

kaitvietę nustatykite, naudodami \odot . Kaitvietės indikatorius pradeda greitai mirksėti. Ekране rodomas likęs laikas.

Norėdami pakeisti laiką: kaitvietę nustatykite, naudodami \odot . Palieskite \pm arba — .

Norėdami išjungti funkciją: su \odot nustatykite kaitvietę ir palieskite — . Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki 00. Kaitvietės indikatorius užgesa.

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

Norėdami išjungti garsą: palieskite \odot .

CountUp Timer (Pradinės laiko atskaitos laikmatis)

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

Norėdami nustatyti kaitvietę: lieskite

\odot pakartotinai tol, kol įsijungs reikiamos kaitvietės indikatorius.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite — , užsidega laikmačio UP . Kai kaitvietės indikatorius pradeda lėtai mirksėti, pradeda pradinę laiko atskaita.

Ekране tai rodoma UP , tai skaičiuojamas laikas (minutėmis).

Norėdami pamatyti, kiek laiko veikia kaitvietė: kaitvietę nustatykite,

naudodami \odot . Kaitvietės indikatorius pradeda greitai mirksėti. Ekране rodoma, kiek laiko veikia kaitvietė.

Norėdami išjungti funkciją: su \odot nustatykite kaitvietę ir palieskite \pm arba — . Kaitvietės indikatorius užgesa.


Minučių skaitlys

Galite naudoti šią funkciją kaip **minučių skaitlį**, kai kaitlentė yra įjungta ir

kaitvietės neveikia (kaitinimo lygio ekране rodoma U).

Norėdami įjungti funkciją: palieskite \odot . Palieskite \pm arba — , kad nustatytumėte laiką. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi 00.

Norėdami išjungti garsą: palieskite \odot .

 Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.

4.9 STOP+GO

Funkcija nustato visas veikiančias kaitvietes į žemiausią kaitinimo lygį.

Veikiant funkcijai kaitinimo lygio keisti negalima.

Funkcija neišjungia laikmačio funkcijų.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite $\text{STOP} \text{ GO}$. U užsidega.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite $\text{STOP} \text{ GO}$. Užsidega ankstesnis kaitinimo lygis.


4.10 Užrakinimas

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

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite r . L užsidega 4 sekundėms. Laikmatis lieka įjungtas.





Norėdami išjungti funkciją: palieskite r . Užsidega ankstesnis kaitinimo lygis.





 Išjungus kaitlentę, išsijungia ir ši funkcija.

4.11 Vaikų saugos įtaisas






Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.



Norėdami įjungti funkciją: įjunkite kaitlentę su \odot . Kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite r ir palaikykite 4 sekundes. Įsižiėbs L . Išjunkite kaitlentę su \odot .


Norėdami išjungti funkciją: įjunkite kaitlentę su . Kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite  ir palaikykite 4 sekundes. Įsižiebs . Išjunkite kaitlentę su .


Norėdami nepaisyti funkcijos tik vienam maisto gaminimui: įjunkite kaitlentę su .  įsižiebia. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite . **Per 10 sekundžių nustatykite kaitinimo lygį.** Kaitlentę galima naudoti. Kai išjungiate kaitlentę su , funkcija vėl veikia.

4.12 OffSound Control (Garso signalų išjungimas ir įjungimas)

Išjunkite kaitlentę. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite . Ekranas įsijungia ir išsijungia. Palieskite ir palaikykite  3 sekundes. Įsižiebs  arba . Palieskite  laikmatį, kad pasirinktume vieną iš šių:

-  – garso signalai išjungti
 -  – garso signalai įjungti
- Norėdami patvirtinti pasirinkimą, palaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs.

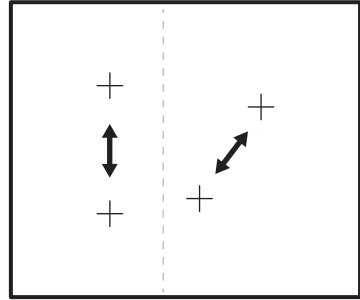
Kai funkcija yra nustatyta ties , garso signalai girdimi tik tuo atveju, kai:

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

4.13 Funkcija Galios valdymas

- Kaitvietės sugrupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Žr. paveikslėlį.
- Kiekvienos fazės maksimali elektros apkrova yra 3 700 W.
- Ši funkcija paskirsto galią tarp kaitviečių, prijungtų prie tos pačios fazės.
- Ši funkcija įsijungia, kai bendra kaitviečių, prijungtų prie vienos fazės, elektros apkrova viršija 3 700 W.

- Ši funkcija sumažina galią kitoms kaitvietėms, prijungtoms prie tos pačios fazės.
- Kaitvietės, kurios galia yra sumažinta, kaitinimo lygio rodmuo kinta tarp dviejų lygių.



4.14 Hob²Hood

Tai pažangi automatinė funkcija, kuri sujungia viryklę ir specialų gartraukį. Ir viryklė, ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo mechanizmą. Ventilatoriaus sukimosi greitis nustatomas automatiškai pagal režimo nuostatą ir ant viryklės esančio karščiausio prikaistuvio temperatūrą. Ventilatorių galite valdyti ir rankomis, reguliuodami viryklėje.



Didžiosios daugumos gartraukių nuotolinio valdymo sistema pradžioje būna išjungta. Įjunkite ją, prieš pradėdami naudoti šią funkciją. Daugiau informacijos rasite viryklės naudojimo instrukcijoje.

Automatinis funkcijos valdymas

Norėdami funkciją valdyti automatiškai, nustatykite automatinio režimo H1–H6 nuostatas. Pradžioje viryklėje būna nustatyta H5 nuostata. Gartraukis reaguoja kiekvieną kartą, kai naudojate viryklę. Kaitlentė automatiškai nustato prikaistuvio temperatūrą ir pareguliuoja ventilatoriaus sukimosi greitį.

Automatiniai režimai






	Automa- tinis apšvieti- mas	Viri- mas ¹⁾	Kepi- mas ²⁾
H0 reži- mas	išjungta	išjungta	išjungta
H1 reži- mas	Įjungta	išjungta	išjungta
H2 reži- mas ³⁾	Įjungta	1 venti- liatoriaus greitis	1 venti- liatoriaus greitis
H3 reži- mas	Įjungta	išjungta	1 venti- liatoriaus greitis
H4 reži- mas	Įjungta	1 venti- liatoriaus greitis	1 venti- liatoriaus greitis
H5 reži- mas	Įjungta	1 venti- liatoriaus greitis	2 venti- liatoriaus greitis
H6 reži- mas	Įjungta	2 venti- liatoriaus greitis	3 venti- liatoriaus greitis

1) Kaitlentė aptinka virimo procesą ir pagal automatinį režimą parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.

2) Kaitlentė aptinka kepimo procesą ir pagal automatinį režimą parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.

3) Šis režimas suaktyvina ventiliatorių bei apšvietimą neatsižvelgiant į temperatūrą.

Automatinio režimo keitimas

1. Išjunkite prietaisą.
2. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite . Ekranas įsijungia ir išsijungia
3. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite .
4. Kelis kartus palieskite , kol užsidegs .
5. Norėdami pasirinkti automatinį režimą, palieskite laikmačio .



Norėdami valdyti gartraukį, tiesiogiai naudodami gartraukio skydelį, išjunkite šios funkcijos automatinį režimą.





Pabaigus gaminti ir išjungus viryklę, gartraukio ventiliatorius gali dar kurį laiką veikti. Praėjus tam laiko tarpui, sistema automatiškai išjungia ventiliatorių ir paskesnes 30 sekundžių apsaugo ventiliatorių nuo netyčinio jo įjungimo.


Ventiliatoriaus sukimosi greičio valdymas rankomis

Funkciją galima valdyti rankomis.

Norėdami tai padaryti, veikiant viryklei

palieskite . Tuomet automatinis funkcijos valdymas bus išjungtas ir ventiliatoriaus sukimosi greitį galėsite

keisti rankomis. Paspaudus , ventiliatoriaus sukimosi greitis padidėja viena padala. Pasiėkus intensyviausią

lygį ir paspaudus , vėl nustatomas nulinis ventiliatoriaus sukimosi greitis, t. y. gartraukio ventiliatorius išjungiamas. Norėdami vėl įjungti ventiliatoriaus 1

greičio nuostatą, palieskite .



Norėdami suaktyvinti funkcijos automatinį valdymą, išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite.

Apšvietimo įjungimas

Galite nustatyti, kad viryklė automatiškai įjungtų apšvietimą kiekvieną kartą jums įjungus viryklę. Norėdami tai padaryti, nustatykite automatinio režimo H1–H6 nuostatas.



Gartraukio apšvietimas išsijungia praėjus 2 minutėms po viryklės išjungimo.

5. PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Prikaistuviai



Indukcinių kaitviečių stripus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina prikaistuvius.



Indukcinėms kaitvietėms naudokite tinkamus prikaistuvius.

Prikaistuvių medžiaga

- **tinkama:** ketus, plienas, emaliuotas plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (su atitinkamu gamintojo ženklu).
- **netinkama:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Prikaistuviai tinka indukciniai viryklei, jeigu:

- nedidelis kiekis vandens labai greitai užverda ant kaitvietės, nustatytos aukščiausiu kaitinimo lygiu;
- ant prikaistuvio dugno prikimba magnetas.



Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.

Prikaistuvių matmenys

Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį iki tam tikros ribos.

Kaitvietės veiksmingumas yra susijęs su prikaistuvio skersmeniu. Mažesnio nei minimalaus skersmens prikaistuvius gauna tik dalį kaitvietės sukuriamos galios.



Žr. skyrių „Techninė informacija“.

5.2 Triukšmo lygis naudojimo metu

Jeigu girdite:

- traškėjimą: indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (sumuštinio principu).
- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir prikaistuvius, pagamintus iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).
- dūzgimas: naudojate didelę galią.
- spragsėjimas: elektrinis perjungimas.
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia kaitlentės gedimo.

5.3 Ūko Timer (Ekonominis laikmatis)

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

5.4 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas kaitvietės energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.



Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
- 1	Išlaikykite pagamintą maistą šiltą.	jeigu reikia	Uždenkite prikaistuvį dangčiu.

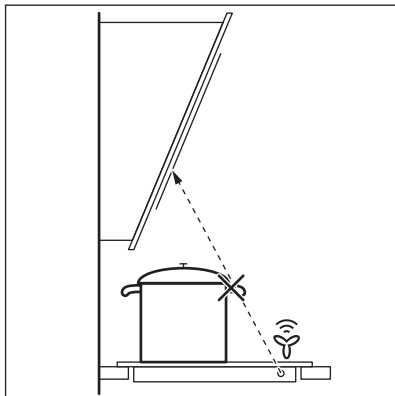
Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
1–3	„Hollandaise“ padažas, lydimas: sviestas, šokoladas, želatina.	5–25	Retkarčiais pamaišykite.
1–3	Tirštinimas: purūs omlėtai, kepti kiaušiniai.	10–40	Gaminkite uždenę prikaistuvius.
3–5	Tinka virti ryžius ir gaminti pienoškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25–50	Verdant ryžius, vandens turi būti dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieno patiekalus, juos kartkartėmis pamaišykite.
5–7	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa.	20–45	Ipilkite kelis valgomosius šaukštus skysčio.
7–9	Bulvių virimas garuose.	20–60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
7–9	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.	60–150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
9–12	Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	jeigu reikia	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
12–13	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustyti paskrudintose bulvėse, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas.	5–15	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
14	Tinka virti vandeniui, makaronams, skrudinti mėsa (guliašą, troškintą mėsa), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje.		
P	Tinka virti didelį kiekį vandens. Įjungta galingumo funkcija.		

5.5 Naudingi patarimai Hob²Hood funkcijai

Paveikslėlyje parodytas gartraukis yra tik kaip pavyzdys.


Kai naudojate kaitlentę su šia funkcija:

- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginių saulės spindulių.
- Nenukreipkite į gartraukio skydelį halogeninio žibintuvėlio.
- Neuždenkite kaitlentės skydelio.
- Neužstokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pavyzdžiui, ranka ar prikaistuvio rankena). Žr. paveikslėlį.



Kartais kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali blokuoti signalą. Norėdami, kad taip neatsitiktų, nenaudokite prietaiso nuotolinio valdymo pulto ir kaitlentės vienu metu.

Gartraukiai su Hob²Hood funkcija

Visą gartraukių, veikiančių su šia funkcija, asortimentą rasite mūsų vartotojams skirtoje interneto svetainėje. AEG gartraukiai, kurie veikia su šia funkcija, privalo turėti simbolį .

6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Bendroji informacija

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

6.2 Kaitlentės valymas

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

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

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

7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS









ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Ką daryti, jeigu..

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Kaitlentės negalima įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Suveikė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl perdegusio saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai suveikia, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
		Dar kartą įjunkite kaitlentę ir nustatykite kaitinimo lygį per mažiau nei 10 sekundžių.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau jutiklių laukų.	Lieskite tik vieną jutiklio lauką.
	STOP+GO funkcija veikia.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
	Ant valdymo skydelio yra vandens arba riebalų dėmių.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Kai kaitlentė yra išjungta, girdimas garso signalas.	Kažką padėjote ant vieno arba kelių jutiklio laukų.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio laukų.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklio lauko ①.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio lauko.
Likusio karščio indikatorius neužsidega.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą.
Neveikia funkcija Hob ² Hood.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite daiktą nuo valdymo skydelio.
Neveikia funkcija Automatinis įkaitinimas.	Kaitvietė yra karšta.	Palaukite, kol kaitvietė pakankamai atvės.
	Nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Esant didžiausiam kaitinimo lygiui, galia yra tokia pati kaip ir funkcijos.
Kaitinimo lygis keičiamas tarp dviejų lygių.	Galios valdymas funkcija veikia.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Jutiklių laukai įkaista.	Per didelis prikaistuvius arba jis yra per arti valdiklių.	Jeigu galima, didelius prikaistuvius dėkite ant galinių kaitviečių.
Liečiant jutiklių laukus neskamba garso signalas.	Signalai yra išjungti.	Ijunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Išsijungia  .	Veikia Automatinis išjungimas.	Išjunkite ir vėl įjunkite kaitlentę.
Išsijungia  .	Vaikų saugos įtaisas ar Užrakinimas funkcija veikia.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Išsijungia  .	Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvius.	Uždėkite prikaistuvį ant kaitvietės.
	Netinkamas prikaistuvius.	Naudokite tinkamą prikaistuvį. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Prikaistuvio dugno skersmuo per mažas kaitvietei.	Naudokite tinkamo dydžio prikaistuvius. Žr. skyrių „Techninė informacija“.
Išsijungia  ir skaičius.	Kaitlentėje aptikta klaida.	Kuriam laikui atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Atjunkite namo elektros skydinėje esantį saugiklį. Vėl jį įjunkite. Jeigu vėl rodoma  , kreipkitės į įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą.
Išsijungia  .	Kaitlentėje aptikta klaida, nes užkaistas tuščias prikaistuvius. Taip pat veikia Automatinis išjungimas apsauga nuo kaitviečių perkaitimo.	Išjunkite kaitlentę. Nuimkite karštą prikaistuvį. Maždaug po 30 sekundžių vėl įjunkite kaitvietę. Jeigu problema buvo prikaistuvius, klaidos pranešimas išnyks. Likusio karščio indikatorius gali likti. Palaukite, kol prikaistuvius pakankamai atvės. Patikrinkite, ar jūsų prikaistuvius tinka kaitlentei. Žr. skyrių „Patarimai“.

7.2 Jeigu negalite rasti sprendimo...

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

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

8. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Prieš įrengiant

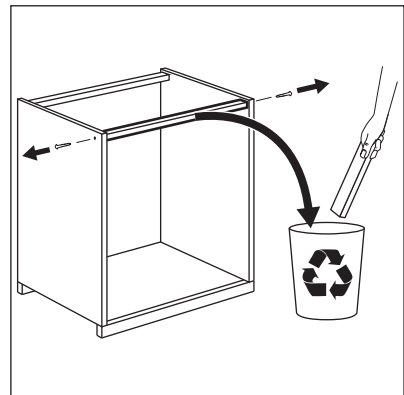
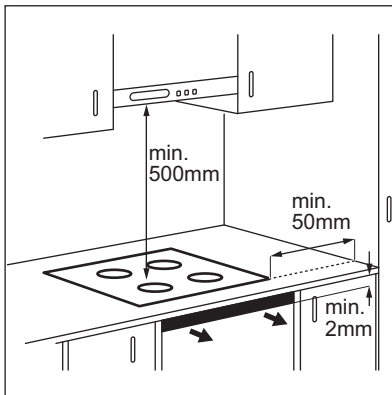
Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

8.2 Integruojamos kaitlentės

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

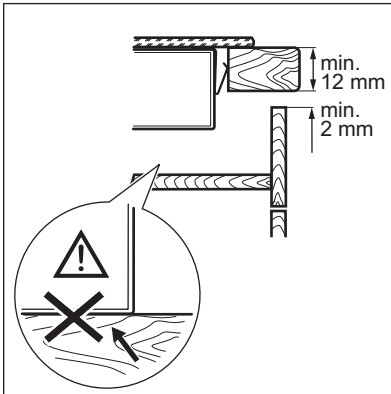
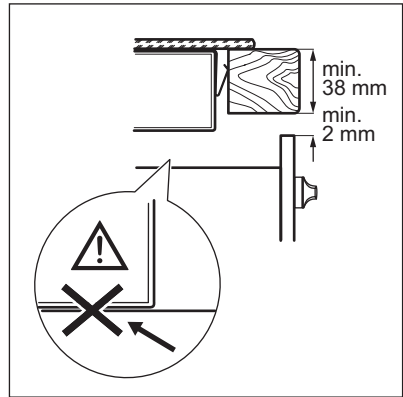
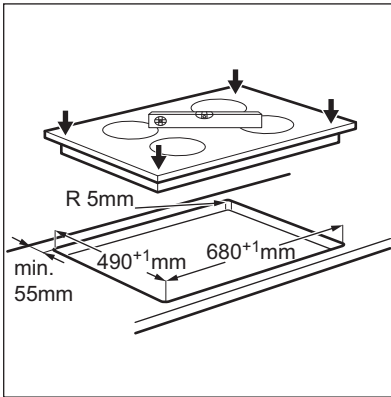
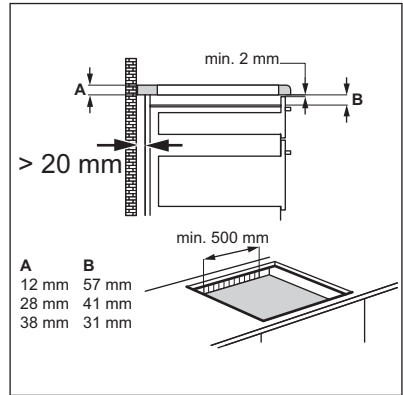
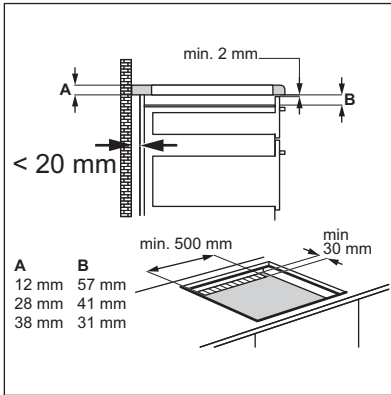
8.4 Įrengimas



įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

8.3 Prijungimo kabelis

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



9. TECHNINĖ INFORMACIJA

9.1 Techninių duomenų plokštelė

Modelis HK754400FB
Tipas 58 GAD M3 AU
Indukcija 7.4 kW
Ser. Nr.
„AEG“

PNC 949 595 340 00
220–240 V 50–60 Hz
Pagaminta Vokietijoje
7.4 kW
CE

9.2 Kaitviečių techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W)	Galingumo funkcija (W)	Galingumo funkcija didžiausia trukmė (min.)	Prikaistuvio skersmuo (mm)
Kairioji priekinė	2 300	3 200	10	125–210
Kairioji galinė	2 300	3 200	10	125–210
Vidurinė priekinė	1 400	2 500	4	125–145
Dešinioji galinė	2 300	3 600	10	180–240

Kaitviečių galia šiek tiek gali skirtis nuo lentelėje pateiktų duomenų. Ji kinta priklausomai nuo prikaistuvių medžiagos ir matmenų.

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite prikaistus, kurių skersmuo ne didesnis nei nurodytas lentelėje.

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

10.1 Informacija apie gaminį pagal ES 66/2014 direktyvą

Modelio identifikatorius	HK754400FB	
Kaitlentės tipas	Integruojama kaitlentė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apvalių kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė	21,0 cm
	Kairioji galinė	21,0 cm
	Vidurinė priekinė	14,5 cm
	Dešinioji galinė	24,0 cm

Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė	172,6 Wh/kg
	Kairioji galinė	174,9 Wh/kg
	Vidurinė priekinė	176,6 Wh/kg
	Dešinioji galinė	182,0 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)		176,5 Wh/kg

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


Maisto gamavimo srities energijos matavimai ant atitinkamų kaitviečių yra nurodyti kryželiais.


10.2 Energijos taupymas

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

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Uždėkite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.
- Mažesnius prikaistuvius dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

11. APLINKOS APSAUGA

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

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

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	43
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	44
3. OPIS URZĄDZENIA.....	47
4. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	49
5. WSKAZÓWKI I PORADY.....	54
6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	56
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	56
8. INSTALACJA.....	59
9. DANE TECHNICZNE.....	61
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	62

Z MYŚLĄ O PERFEKCYJNYCH REZULTATACH

Dziękujemy za wybór tego produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie – nie wszystkie te funkcje można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą dokumentacją w celu zapewnienia najlepszego wykorzystania urządzenia.

Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

www.aeg.com



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

www.registreaeg.com



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: model, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.



Ostrzeżenie / Przestroga – Informacje dotyczące bezpieczeństwa



Ogólne informacje i wskazówki



Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się, aby ją włączyć.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Nie dotykać elementów grzejących.
- Nie sterować urządzeniem zewnętrznym zegarem ani niezależnym układem zdalnego sterowania.
- Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Nie gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, takich jak sztucce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji załączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.

- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego przewodu uszczelniacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Instalując urządzenie nad szufladami, należy zapewnić wystarczająco dużo miejsca między dolną częścią urządzenia a górną szufladą, aby umożliwić prawidłowy obieg powietrza.
- Spód urządzenia może się mocno nagrzewać. Pod urządzeniem należy zamontować niepalną płytę, uniemożliwiającą dostęp do urządzenia od spodu.
- Pozostawić 2 mm przestrzeni wentylacyjnej między blatem roboczym a przednią częścią zamontowanego pod nim urządzenia. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych brakiem odpowiedniej przestrzeni wentylacyjnej.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania przewodów elektrycznych.
- Upewnić się, że zostało zainstalowane zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą w celu jego mechanicznego odciążenia.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki),

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.

wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.

- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

2.3 Eksploatacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała, oparzeniem, porażeniem prądem.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie elementy opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Urządzenia należy używać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się one silnie rozgrzać.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Jeśli na powierzchni urządzenia pojawią się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżyć się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Podczas wkładania żywności do gotącego oleju może on przyskać.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcz i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Podczas podgrzewania tłuszczów i oleju nie wolno zbliżać do nich źródeł ognia ani rozgrzanych przedmiotów.
- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potraw.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jej uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła lub szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwac ich po powierzchni gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać wody pod ciśnieniem ani pary wodnej.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie stosować produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji urządzenia, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.

2.6 Serwis

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.5 Utylizacja

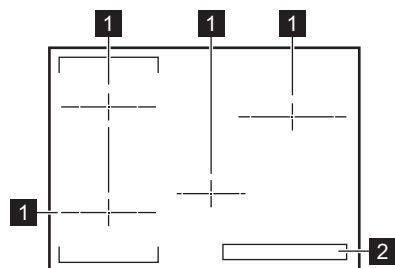


OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

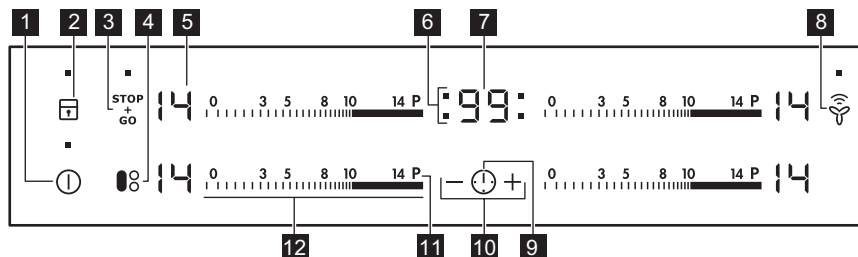
3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Układ powierzchni gotowania



- 1 Indukcyjne pole grzejne
- 2 Panel sterowania

3.2 Układ panelu sterowania






Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników. Wyświetlacz, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1		WŁ. / WYŁ.	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
2		Blokada / Blokada uruchomienia	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
3		STOP+GO	Włączanie i wyłączanie funkcji.
4		Bridge	Włączanie i wyłączanie funkcji.
5	-	Wskaźnik mocy grzania	Pokazuje ustawienie mocy grzania.
6	-	Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych	Wskazują, dla którego pola ustawiono czas.
7	-	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
8		Hob ² Hood	Włączanie i wyłączanie trybu ręcznego funkcji.
9		-	Wybór pola grzejnego.
10		-	Przedłużanie lub skracanie czasu.
11		Funkcja Power	Włączanie i wyłączanie funkcji.
12	-	Pasek regulacji	Ustawianie mocy grzania.

3.3 Wskazania ustawień mocy grzania




Wskazanie	Opis
	Pole grzejne jest wyłączone.
	Pole grzejne jest włączone.
	Włączona jest funkcja STOP+GO.
	Włączona jest funkcja Automatyczne podgrzewanie.
	Włączona jest funkcja Funkcja Power.
	Nieprawidłowe działanie.
	OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): gotowanie / podtrzymywanie ciepła / ciepło resztkowe.

Wskazanie	Opis
	Włączona jest funkcja Blokada / Blokada uruchomienia.
	Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie bądź nie umieszczono na nim żadnego naczynia.
	Włączona jest funkcja Samoczynne wyłączenie.

3.4 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



OSTRZEŻENIE!

 /  /  Występuje zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym. Wskaźnik pokazuje poziom ciepła resztkowego.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Powierzchnia ceramiczna jest nagrzewana przez ciepło pochodzące z naczyń.


4. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!


Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Włączanie i wyłączanie


Dotknąć  na 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

4.2 Samoczynne wyłączenie


Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone,
- po włączeniu płyty grzejnej nie zostanie ustawiona moc grzania,
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiednich naczyń. Wyświetla się symbol  i po upływie

2 minut pole grzejne wyłącza się samoczynnie.

- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się  i płyta grzejna wyłącza się.

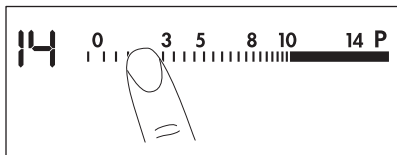
Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłącza się płyta grzejna:

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
 , 1 - 3	6 godz.
4 - 7	5 godz.
8 - 9	4 godz.
10 - 14	1,5 godz.

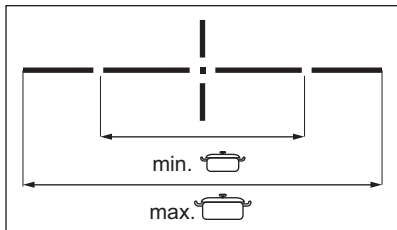
4.3 Ustawianie mocy grzania

Aby wybrać lub zmienić ustawienie mocy grzania:

Dotknąć paska regulacji w miejscu odpowiadającym wybranej mocy grzania lub przesunąć palec wzdłuż paska regulacji w miejsce odpowiadające wybranej mocy grzania.



4.4 Wskazanie pola grzejnego




Pozioma linia wskazuje maksymalną wielkość naczynia. Przerwa w poziomej linii wskazuje minimalną średnicę naczynia.


Patrz rozdział „Dane techniczne”.

4.5 Funkcja Bridge

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne po lewej stronie, by działały, jak jedno pole grzejne.


W pierwszej kolejności należy ustawić moc grzania jednego z pól grzejnych po lewej stronie.

Aby włączyć funkcję: dotknąć . Aby ustawić lub zmienić ustawienie mocy grzania, należy dotknąć jeden z czujników sterowania.



Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Pola grzejne będą działać niezależnie od siebie.

4.6 Automatyczne podgrzewanie

Włączenie tej funkcji pozwala w krótszym czasie uzyskać potrzebną moc grzania. Funkcja ta uruchamia na pewien czas maksymalną moc grzania, a następnie obniża ją do właściwego poziomu.

 Aby możliwe było włączenie tej funkcji, pole grzejne musi być zimne.


Aby włączyć funkcję dla pola

grzejnego: dotknąć **P** (wyświetli się ). Szybko dotknąć właściwego ustawienia mocy grzania. Po upływie trzech sekund wyświetli się .


Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

4.7 Funkcja Power

Funkcja ta zapewnia indukcyjnym polom grzejnym dodatkową moc. Funkcję tę można włączyć dla indukcyjnego pola grzejnego tylko przez ograniczony czas. Po upływie tego czasu indukcyjne pole grzejne automatycznie przełącza się na maksymalną moc grzania.

 Patrz rozdział „Dane techniczne”.

Aby włączyć funkcję dla pola

grzejnego: dotknąć **P**. Włączy się .

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.


4.8 Zegar


Wyłącznik czasowy

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego w danym cyklu gotowania.


Najpierw należy wybrać pole grzejne, a następnie ustawić funkcję. Moc grzania można ustawić przed ustawieniem funkcji lub po.




Wybór pola grzejnego: dotknąć



kilkakrotnie , aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.


Aby włączyć funkcję: dotknąć  na zegarze, aby ustawić czas (00-99 minut). Gdy zacznie wolno migać wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu.


Aby wyświetlić pozostały czas:

ustawić pole grzejne, dotykając . Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Wyświetlacz wyświetli pozostały czas.

Aby zmienić czas: ustawić pole grzejne, dotykając . Dotknąć  lub .


Aby wyłączyć funkcję: wybrać pole grzejne za pomocą , a następnie dotknąć . Wartość pozostałego czasu zmniejszy się do **00**. Wskaźnik pola grzejnego zgaśnie.




 Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie **00**. Pole grzejne wyłączy się.


Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy: dotknąć .




CountUp Timer (Stoper)

Funkcja ta służy do kontrolowania czasu pracy pola grzejnego.


Wybór pola grzejnego: dotknąć kilkakrotnie , aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.




Aby włączyć funkcję: dotknąć  zegara. Zaświeci się . Gdy zacznie migać wolno wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu. Wyświetlacz będzie przełączał się między  a wskazaniem naliczonego czasu (w minutach).

Aby zobaczyć, jak długo działa pole grzejne: ustawić pole grzejne, dotykając . Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Na wyświetlaczu pojawi się czas działania pola grzejnego.


Aby wyłączyć funkcję: wybrać pole grzejne za pomocą , a następnie dotknąć  lub . Wskaźnik pola grzejnego zgaśnie.


Minutnik

Z funkcji tej można korzystać, jak z **minutnika**, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne (wskazanie mocy grzania: )

Aby włączyć funkcję: dotknąć . Dotknąć  lub  zegara, aby ustawić czas. Gdy odliczanie czasu dobiegnie

końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie **00**.

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy: dotknąć .



 Funkcja nie wpływa na działanie pól grzejnych.

4.9 STOP+GO

Funkcja ta służy do przestawiania wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania.

Gdy działa ta funkcja, nie można zmienić ustawienia mocy grzania.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara.



Aby włączyć funkcję: dotknąć . Włączy się .


Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.


4.10 Blokada

Gdy włączone są pola grzejne, istnieje możliwość zablokowania panelu sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.





Aby włączyć funkcję: dotknąć . Na 4 sekundy zaświeci się . Zegar pozostanie włączony.





Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

 Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.





4.11 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.



Aby włączyć funkcję: włączyć płytę grzejną za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć  na 4 sekundy. Wyświetli się . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .




Aby wyłączyć funkcję: włączyć płytę grzejącą za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć  na 4 sekundy. Wyświetli się . Wyłączyć płytę grzejącą za pomocą .



Aby tymczasowo wyłączyć funkcję na czas jednego cyklu gotowania:


włączyć płytę grzejącą za pomocą . Wyświetli się . Dotknąć  na 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można używać płyty grzejącej. Po wyłączeniu płyty grzejącej za pomocą  funkcja będzie ponownie aktywna.


4.12 OffSound Control (Wyłączanie i włączanie dźwięku)

Wyłączyć płytę grzejącą. Dotknąć  na 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy. Dotknąć  na 3 sekundy.

Wyświetli się  lub . Dotknąć  zegara, aby wybrać jedno z następujących ustawień:

-  – sygnały dźwiękowe są wyłączone
 -  – sygnały dźwiękowe są włączone
- Aby potwierdzić wybór, należy poczekać, aż urządzenie wyłączy się automatycznie.

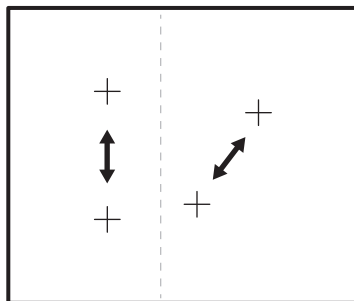
Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie , dźwięki będą emitowane tylko gdy:

- nastąpi dotknięcie 
- Minutnik zakończy odliczanie czasu
- Wyłącznik czasowy zakończy odliczanie czasu
- na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

4.13 Funkcja Zarządzanie energią

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejącej. Patrz rysunek.
- Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3700 W.

- Funkcja rozdziela moc między pola grzejne podłączone do tej samej fazy.
- Funkcja włącza się, gdy łączna moc pól grzejnych podłączonych do jednej fazy przekracza 3700 W.
- Funkcja zmniejsza moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy.
- Wskazanie dla pól o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie dwóch poziomów.



4.14 Hob²Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja, która umożliwiła połączenie płyty grzejącej ze współpracującym z nią okapem kuchennym. Zarówno płyta grzejąca, jak i okap są wyposażone w układ sterowania działający na podczerwiń. Prędkość wentylatora jest określana automatycznie na podstawie ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejącej. Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejącej.



W większości modeli okapów system zdalnego sterowania jest domyślnie wyłączony. Przed użyciem funkcji należy go włączyć. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Automatyczne działanie funkcji

Aby funkcja działała automatycznie, należy dla trybu automatycznego wybrać ustawienie H1 – H6. Domyślne ustawienie płyty grzejącej to H5. Okap kuchenny będzie reagował na każde

włączenie płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać prędkość wentylatora.

Tryby automatyczne



	Automa- tyczne oświet- lenie	Gotowa- nie ¹⁾	Smaże- nie ²⁾
Tryb H0	Wył.	Wył.	Wył.
Tryb H1	Wł.	Wył.	Wył.
Tryb H2 ³⁾	Wł.	Prę- dkość wentyla- tora 1	Prę- dkość wentyla- tora 1
Tryb H3	Wł.	Wył.	Prę- dkość wentyla- tora 1
Tryb H4	Wł.	Prę- dkość wentyla- tora 1	Prę- dkość wentyla- tora 1
Tryb H5	Wł.	Prę- dkość wentyla- tora 1	Prę- dkość wentyla- tora 2
Tryb H6	Wł.	Prę- dkość wentyla- tora 2	Prę- dkość wentyla- tora 3




¹⁾ Urządzenie rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.


²⁾ Urządzenie rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.


³⁾ W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

Zmiana trybu automatycznego


1. Wyłączyć urządzenie.
2. Dotknąć symbolu  na 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Dotknąć symbolu  na 3 sekundy.




4. Dotknąć kilkakrotnie , aż wyświetli się .
5. Dotknąć  zegara, aby wybrać tryb automatyczny.


 Aby sterować okapem bezpośrednio z panelu bezpośrednio z panelu okapu, należy wyłączyć tryb automatyczny funkcji.

 Po zakończeniu gotowania i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal pracować przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłącza wentylator automatycznie i zapobiega przypadkowemu włączeniu wentylatora przez kolejne 30 sekund.

Ręczne sterowanie prędkością wentylatora


Działaniem funkcji można również sterować ręcznie. W tym celu należy dotknąć , gdy płyta grzejna jest włączona. Powoduje to wyłączenie trybu automatycznego funkcji i umożliwia ręczną zmianę prędkości wentylatora.

Naciśnięcie  powoduje zwiększenie prędkości wentylatora o jeden poziom. Jeśli wentylator pracuje z maksymalną prędkością, naciśnięcie  powoduje ustawienie prędkości wentylatora na wartość 0 i wyłączenie wentylatora. Aby włączyć prędkość 1 wentylatora, należy dotknąć .

 Aby włączyć tryb automatyczny funkcji, należy wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.

Włączanie oświetlenia

Można tak ustawić płytę grzejną, aby każde jej włączenie powodowało automatyczne włączenie oświetlenia. W tym celu należy wybrać dla trybu automatycznego ustawienie H1 – H6.

 Oświetlenie okapu wyłącza się po upływie 2 minut od wyłączenia płyty grzejnej.

5. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne generowane przez indukcyjne pole grzejne nagrzewa naczynie w bardzo krótkim czasie.



Do gotowania na indukcyjnych polach grzejnych należy używać wyłącznie odpowiednich naczyń.

Materiał, z którego wykonane są naczynia

- **odpowiedni:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (odpowiednio oznaczone przez producenta).
- **nieodpowiedni:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- można szybko zagotować niewielką ilość wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc.
- magnes przywiera do dna naczynia.



Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i płaskie.

Wymiary naczyń

Indukcyjne pola grzejne w pewnym stopniu dopasowują się automatycznie do średnicy dna naczyń.

Sprawność pola grzejnego zależy od średnicy dna naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.



Patrz rozdział „Dane techniczne”.

5.2 Hałasy podczas pracy

Jeżeli słychać:

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizd: pole grzejne ustawione jest na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiona jest wysoka moc grzania.
- odgłos klikania: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

Odgłosy te są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

5.3 Öko Timer (Zegar eko)


Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrzmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

5.4 Przykłady zastosowania w gotowaniu

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy przez pole grzejne. Oznacza to, że przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłączny charakter orientacyjny.

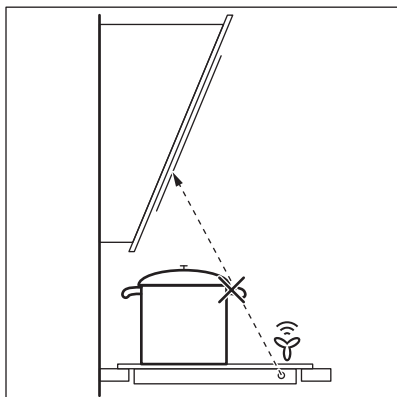
Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Time (min)	Wskazówki
 - 1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 3	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 3	Ścinanie: puszystych omeletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
3 - 5	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Włączyć przynajmniej dwukrotnie więcej pływu niż ryżu; potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
5 - 7	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
7 - 9	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ litra wody na 750 g ziemniaków.
7 - 9	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.
9 - 12	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
12 - 13	Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, polędwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
14	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
P	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja Power jest włączona.		

5.5 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Jeśli funkcja jest włączona:


- Należy chronić panel okapu przed bezpośrednim oświetlaniem przez światło słoneczne.
- Nie należy kierować na panel okapu światła halogenowego.
- Nie należy zasłaniać panelu płyty grzejnej.

- Nie blokować sygnału między płytą grzejącą a okapem (np. dłonią lub uchwytem naczynia). Patrz rysunek. **Okap na rysunku jest tylko przykładowy.**



Może dojść do zakłócania sygnałów sterujących przez inne zdalnie sterowane urządzenia. Aby tego uniknąć, nie należy jednocześnie używać płyty grzejnej i pilota zdalnego sterowania innego urządzenia.

Okapy kuchenne z funkcją Hob²Hood

Pełna lista okapów kuchennych zgodnych z tą funkcją znajduje się na naszej witrynie internetowej. Okapy kuchenne AEG współpracujące z tą funkcją oznaczono .

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Należy zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Używać specjalnego skrobaka do szkła.

6.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz zabrudzenia z

potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Przyłożyć specjalny skrobak pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesunąć po niej ostrzem.

- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką ściereczką.

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW








OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią.	Płyta grzejna nie jest podłączona do zasilania lub jest podłączona nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płyta grzejna jest prawidłowo podłączona do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
		Ponownie uruchomić płytę grzejną i w ciągu maksymalnie 10 sekund ustawić moc grzania.
	Dotknięto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Włączona jest funkcja STOP +GO.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.	Wyczyścić panel sterowania.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zakryto jedno lub więcej pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłącza się.	Położono przedmiot na polu czujnika ①.	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie pojawia się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało zbyt krótko.	Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Funkcja Hob®Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Należy usunąć przedmiot z panelu sterowania.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Funkcja Automatyczne podgrzewanie nie działa.	Pole jest gorące.	Należy poczekać, aż pole ostygnie.
	Ustawiono maksymalną moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej funkcji.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Włączona jest funkcja Zarządzanie energią.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się  .	Włączona jest funkcja Samoczynne wyłączenie.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.
Wyświetla się  .	Włączona jest funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się  .	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach. Patrz rozdział „Dane techniczne”.
Wyświetla się  oraz liczba.	W płycie grzejnej wystąpiła usterka.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania na pewien czas. Odłączyć bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej. Podłączyć ponownie. Jeżeli wskazanie  pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetla się E4 .	Płyta grzejna sygnalizuje błąd, ponieważ zawartość naczynia wygotowała się. Działa Samoczynne wyłączenie oraz zabezpieczenie przed przegrzaniem pól grzejnych.	Wyłączyć płytę grzejną. Zdjąć gorące naczynie. Po upływie około 30 sekund ponownie włączyć pole grzejne. Jeśli powodem było naczynie, komunikat o błędzie zniknie. Wskaźnik ciepła resztkowego może pozostać włączone. Należy zaczekać, aż naczynie ostygnie. Sprawdzić, czy naczynie jest przeznaczone do płyty grzejnej. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

7.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym. Należy podać dane z tabliczki znamionowej. Należy również podać składający się z trzech znaków kod szkła ceramicznego (umieszczony w rogu

szklanej powierzchni) oraz wyświetlany komunikat o błędzie. Należy sprawdzić, czy płyta grzejna była użytkowana prawidłowo. W przeciwnym razie interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

8. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny

8.2 Płyty grzejne do zabudowy

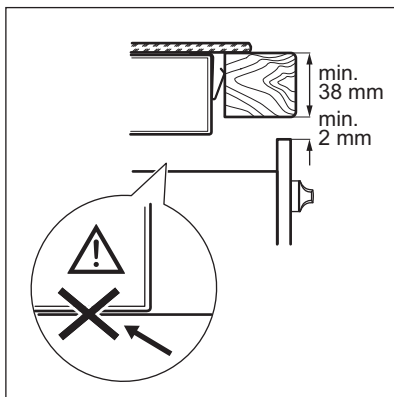
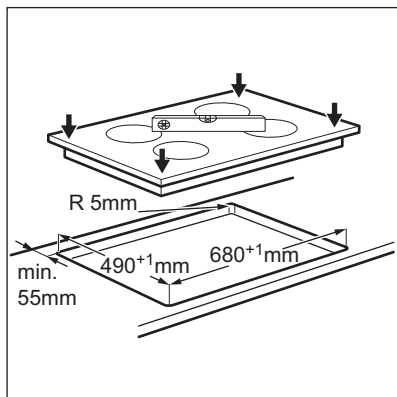
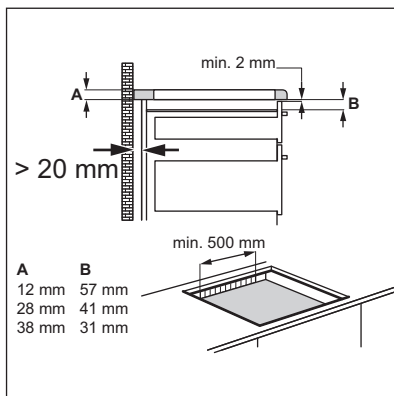
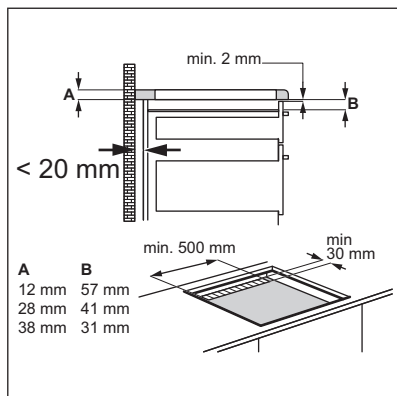
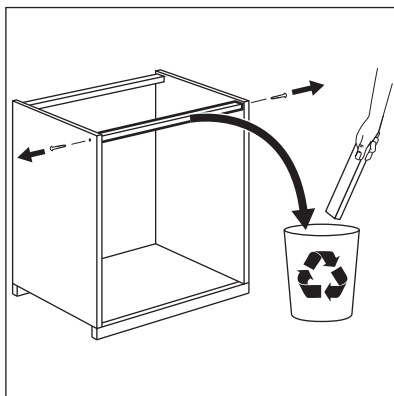
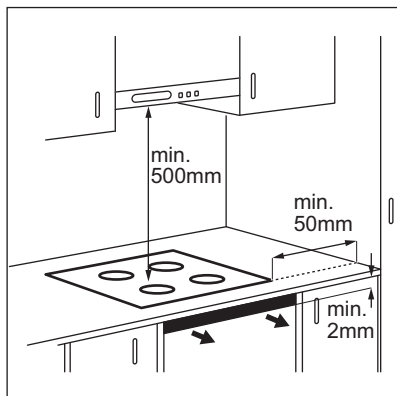
Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w

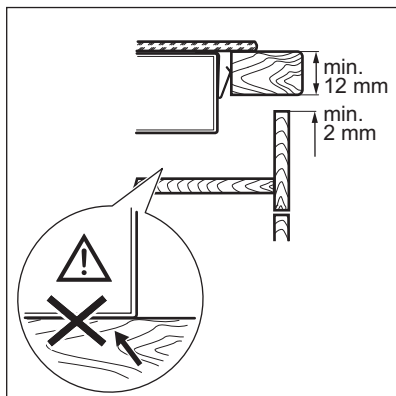
odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

8.3 Przewód zasilający

- Płytę grzejną wyposażono w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć następującego przewodu zasilającego (lub przewodu o lepszych parametrach): H05BB-F Tmax 90°C. W tym celu należy skontaktować się z lokalnym punktem serwisowym.

8.4 Montaż





9. DANE TECHNICZNE

9.1 Tabliczka znamionowa

Model HK754400FB
 Typ 58 GAD M3 AU
 Moc 7.4 kW
 Nr seryjny
 AEG

Numer produktu 949 595 340 00
 220-240 V, 50-60 Hz
 Wyprodukowano w Niemczech
 7.4 kW
 CE

9.2 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Funkcja Power [W]	Funkcja Power maksymalny czas [min]	Średnica naczynia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Środkowe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	2300	3600	10	180 - 240

Moc pól grzejnych może w niewielkim zakresie odbiegać od wartości podanych w tabeli. Zmiany te zależą od wymiarów naczynia oraz materiału, z którego zostało wykonane.

W celu uzyskania optymalnych rezultatów gotowania należy używać naczyń o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

10.1 Informacje o produkcie zgodnie z normą UE 66/2014

Oznaczenie modelu	HK754400FB	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	4	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie	21,0 cm
	Lewe tylne	21,0 cm
	Środkowe przednie	14,5 cm
	Prawe tylne	24,0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie	172,6 Wh/kg
	Lewe tylne	174,9 Wh/kg
	Środkowe przednie	176,6 Wh/kg
	Prawe tylne	182,0 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	176,5 Wh/kg	

EN 60350-2 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty grzejne – Metody pomiaru cech funkcjonalnych

Parametry elektryczne obszaru gotowania są oznaczane krzyżykami przy odpowiednich polach grzejnych.


10.2 Oszczędzanie energii


Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.

- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania składników.

11. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz

ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.aeg.com/shop



867312309-A-422014



 **AEG**
perfekt in form und funktion