

► BSK792320M

CS Návod k použití
Parní trouba

USER MANUAL



AEG

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	11
7. FUNKCE HODIN.....	23
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	24
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	25
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	28
11. TIPY A RADY.....	30
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	57
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	62
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	65

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

ℹ Všeobecné informace a rady

📄 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

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.
- 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.
- Děti mladší tří let držte z dosahu spotřebiče vždy, když je v provozu.

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. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- 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 na rošty 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 přírodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky 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.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- 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.

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádoby 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

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

2.7 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

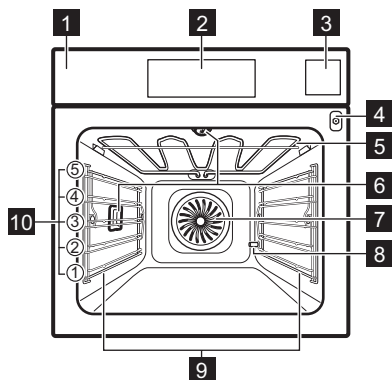
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.8 Obsluha

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

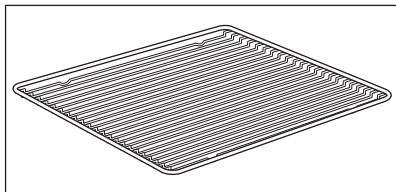
3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Zásobník na vodu
- 4 Zásuvka pečicí sondy
- 5 Topné těleso
- 6 Osvětlení
- 7 Ventilátor
- 8 Vývod trubky při odstraňování vodního kamene
- 9 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 10 Polohy polic

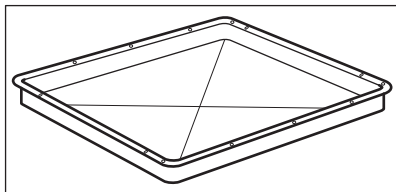
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



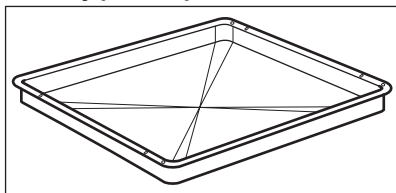
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



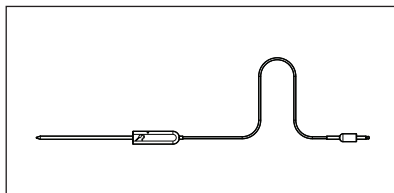
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



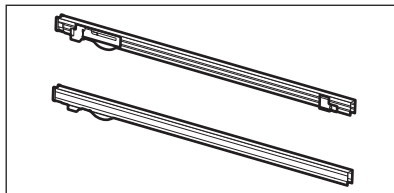
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečicí sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.

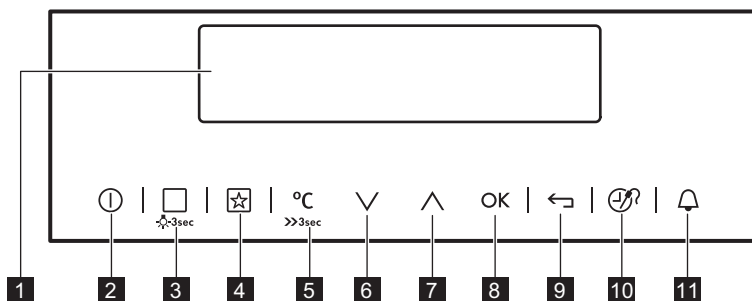
Teleskopické výsuvy











Pro rošty a plechy na pečení.



4. OVLÁDACÍ PANEĽ

4.1 Elektronický programátor

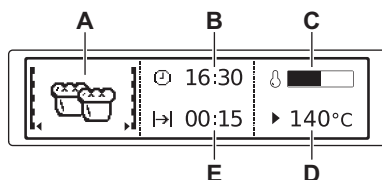


K ovládání spotřebiče použijte sensorová tlačítka.

Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka	
1	-	Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
2		ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
3		Pečicí funkce nebo VarioGuide	Jednou stisknete sensorové tlačítko pro volbu pečicí funkce nebo nabídky: VarioGuide. Dalším stisknutím sensorového tlačítka přepnete mezi nabídkami: Pečicí funkce, VarioGuide. Osvětlení zapnete nebo vypnete stisknutím tlačítka na tři sekundy. Osvětlení lze také zapnout i u vypnutého spotřebiče.
4		Oblíbené	Slouží k uložení a vyvolání vašich oblíbených programů.
5		Volba teploty	Slouží k nastavení teploty nebo zobrazení aktuální teploty ve spotřebiči. Stisknutím tlačítka na tři sekundy zapnete či vypnete funkci: Rychlé zahřátí.
6		Tlačítko dolů	Slouží k posunu v nabídce směrem dolů.
7		Tlačítko nahoru	Slouží k posunu v nabídce směrem nahoru.
8		OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.
9		Tlačítko Zpět	Slouží k návratu o jednu nabídku zpět. K zobrazení hlavní nabídky stisknete tlačítko na tři sekundy.










Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
10 	Časové a doplňkové funkce	Slouží k nastavení různých funkcí. Když je spuštěna pečicí funkce, stisknutím příslušného senzorového tlačítka nastavíte časovač nebo funkce: Blokování tlačítek, Oblíbené, Ohřev a uchování teploty, Nastavit a spustit. Také můžete změnit nastavení pečicí sondy.
11 	Minutka	Nastavení funkce: Minutka.



4.2 Displej



- A. Pečicí funkce
- B. Denní čas
- C. Ukazatel ohřevu
- D. Teplota
- E. Zobrazuje dobu pečení nebo čas do konce funkce

Ostatní ukazatele na displeji:

Symbol	Funkce	Funkce
	Minutka	Funkce je spuštěna.
	Denní čas	Na displeji se zobrazí aktuální čas.
	Trvání	Na displeji se zobrazí potřebná doba přípravy.
	Čas ukončení	Na displeji se zobrazí čas dokončení přípravy.
	Teplota	Na displeji se zobrazí teplota.
	Časové Údaje	Na displeji se zobrazuje, jak dlouho je pečicí funkce v provozu. Čas vynulujete současným stisknutím ∇ a \blacktriangle .
	Výpočet	Spotřebič vypočítá dobu přípravy.
	Ukazatel ohřevu	Na displeji se zobrazuje teplota uvnitř spotřebiče.
	Kontrolka rychlého ohřevu	Funkce je zapnutá. Zkracuje dobu rozehrání.

Symbol		Funkce
	Automatická váha	Na displeji se zobrazuje, že je aktivní automatický systém hmotnosti nebo že lze hmotnost změnit.
	Ohřev a uchování teploty	Funkce je zapnutá.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

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

5.2 První zapojení

Když spotřebič připojíte k elektrické síti, případně po výpadku elektrického

proudu, musíte nastavit jazyk, kontrast displeje, jas displeje a aktuální čas.

1. Použijte \wedge nebo \vee k nastavení hodnot.
2. Potvrďte stisknutím OK.

5.3 Nastavení stupně tvrdosti vody

Po zapojení spotřebiče do sítě musíte nastavit stupeň tvrdosti vody.

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

Tvrdość vody		Ukládání vápníku	Ukládání vápníku	Klasifikace
Třída	dH	(mmol/l)	(mg/l)	vody
1	0 - 7	0 - 1,3	0 - 50	Měkká
2	7 - 14	1,3 - 2,5	50 - 100	Středně tvrdá
3	14 - 21	2,5 - 3,8	100 - 150	Tvrdá
4	více než 21	více než 3,8	více než 150	Velmi tvrdá

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

1. Vezměte čtyřbarevný reakční proužek dodaný spolu se sadou pro vaření v parní troubě.
2. Vložte všechny reakční plochy proužku do vody na přibližně jednu sekundu.

Proužek nedávejte do tekoucí vody!

3. Z proužku otreptejte přebytečnou vodu.
4. Po jedné minutě zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky. Barvy na reakčních plochách se začnou měnit po jedné minutě. To do měření nezapočítávejte.
5. Nastavte tvrdost vody v nabídce: Základní nastavení.

Zkušební proužek	Tvrdość vody
	1
	2
	3

Zkušební proužek	Tvrdość vody
	4

Černé čtverečky v tabulce odpovídají červeným čtverečkům na zkušebním proužku.

Stupeň tvrdosti vody můžete změnit v nabídce: Základní nastavení / Tvrdość vody.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Navigace nabídkami

1. Zapněte spotřebič.
2. Pomocí nebo nastavte možnost nabídky.

3. Stisknutím **OK** se přesunete do podnabídky nebo potvrdíte nastavení.




















Zpět do hlavní nabídky se můžete kdykoli vrátit pomocí .

6.2 Přehled nabídek

Hlavní nabídka

Sym- bol	Položka nabídky	Použití
	Pečicí funkce	Obsahuje seznam pečicích funkcí.
	Vakuové vaření	Obsahuje pečicí funkci a seznam automatických programů.
	Recepty	Obsahuje seznam automatických programů.
	Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořených uživatelem.
	Čištění	Obsahuje seznam čistících programů.
	Základní nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
	Speciality	Obsahuje seznam dalších pečicích funkcí.
	VarioGuide	Obsahuje doporučená nastavení trouby pro široký výběr pokrmů. Zvolte požadovaný pokrm a spusťte pečicí proces. Teplota a doba přípravy slouží pouze pro orientaci k dosažení lepších výsledků a lze je upravit. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.




Podnabídka pro: Základní nastavení

Sym- bol	Podnabídka	Popis
	Nastavení denního času	Nastavení aktuálního času na hodinách.
	Časové údaje	Pokud je tato funkce zapnuta, po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje aktuální čas.
	Rychlé zahřátí	Pokud je tato funkce zapnuta, zkracuje dobu rozehtání.
	Nastavit a spustit	K nastavení funkce a jejímu pozdějšímu spuštění stisknutím libovolného symbolu na ovládacím panelu.
	Ohřev a uchování teploty	Slouží k udržení teploty připraveného jídla po dobu 30 minut po dokončení přípravy.
	Prodloužení doby pečení	Zapne a vypne funkci prodloužení doby pečení.
	Displej kontrast	Úprava kontrastu displeje po stupních.
	Displej jas	Úprava jasu displeje po stupních.
	Nastavení jazyka	Nastavení jazyka na displeji.
	Hlasitost zvuk. signalizace	Nastaví hlasitost tónů tlačítek a zvukové signalizace po stupních.
	Tóny tlačítek	Zapne a vypne tóny dotykových tlačítek. Není možné deaktivovat tón dotykového tlačítka Zap / Vyp.
	Alarm/Chybový tón	Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny.
	Tvrdost vody	Nastavuje stupeň tvrdosti vody (1 - 4).
	Připomínka čištění	Upozorní vás na to, kdy spotřebič vyčistit.
	Režim DEMO	Aktivační / deaktivaci kód: 2468
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.
	Tovární nastavení	Vrátí všechna nastavení na výchozí tovární nastavení.





6.3 Podnabídka pro: Vakuové vaření

Tento způsob přípravy vychází z technologie Sous-vide, což ve





francouzštině znamená „ve vakuu“. Název odkazuje na způsob vaření ve vakuově utěsněných plastových sáčcích při nízkých teplotách.







Symbol	Položka nabídky	Popis
	Vakuové vaření	Využívá páru k přípravě masa, ryb, mořských plodů, zeleniny a ovoce. Nastavte teplotu 50 °C - 95 °C.
	Recepty vakuového vaření	Obsahuje seznam automatických programů.
	Vakuové vaření VarioGuide	Obsahuje doporučená nastavení trouby pro široký výběr pokrmů. Zvolte požadovaný pokrm a spusťte pečicí proces. Teplota a doba přípravy slouží pouze pro orientaci k dosažení lepších výsledků a lze je upravit. Závísí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

6.4 Podnabídka pro: Čištění




Symbol	Položka nabídky	Popis
	Čištění párou	Program k vyčištění spotřebiče, když je lehce znečištěný a nikoliv několikrát připálený.
	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.
	Čištění párou plus	Program k odstranění odolné nečistoty pomocí prostředku k čištění trouby.

6.5 Pečicí funkce

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.
	Příprava pizzy 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 K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Mražené potraviny K přípravě polotovarů do křupava, jako např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků.

Pečicí funkce	Použití
 Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
 Horký vzduch s párou	K přípravě pečených potravin ve formě na jedné úrovni. K úspoře energie při pečení. Aby bylo dosaženo požadovaných výsledků pečení, tuto funkci je nutné používat v souladu s tabulkami pečení. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení. Tato funkce byla použita k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN 60350-1.
 Vaření dle vlhkosti	Můžete volit mezi třemi manuálními funkcemi přípravy s různými stupni vlhkosti. Tyto funkce spojují páru a horký vzduch. Pro široké možnosti přípravy slouží různě úrovně páry.
 Vaření v páře	K přípravě zeleniny, ryb, brambor, rýže, těstovin nebo speciálních příloh.











Podnabídka pro: Vaření dle vlhkosti

Pečicí funkce	Použití
 Nízká vlhkost	Tato funkce je vhodná pro maso, drůbež a zapékané pokrmy. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku.
 Střední vlhkost	Funkce je vhodná pro přípravu dušeného masa a také chleba a sladkého kynutého těsta. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá šťavnatou a křehkou strukturu a sladké kynuté pečivo získá křupavou a lesklou kůrku.
 Vysoká vlhkost	Tato funkce je vhodná pro přípravu choulostivějších pokrmů jako jsou krémy, koláče, teriny a ryby.




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

6.6 Speciality


Pečicí funkce	Použití
 Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.
 Ohřev talířů	K předehtátí talířů k servírování.
 Zavařování	K přípravě zeleninových zavařenin jako např. nakládané zeleniny.
 Sušení	K sušení plátkovaného ovoce (např. jablka, švestky, broskve) a zeleniny (např. rajčata, cukety, houby, atd).
 Funkce jogurtu	Tato funkce slouží k přípravě jogurtu. Osvětlení je při této funkci vypnuté.
 Kynutí těsta	Zvlhčování párou zlepšuje a urychluje kynutí těsta, brání vysychání jeho povrchu a udržuje jeho pružnost.
 Nízkoteplotní pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 Pečení chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 Regenerace	Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.
 Rozmrazování	Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.





6.7 Podnabídka pro: VarioGuide

Druh jídla: Ryby/Mořské plody





Jídlo	
Ryby	Ryba, pečená
	Rybí prsty
	Rybí filé, tenké
	Rybí filé, silné
	Mražené rybí filé
	Celá menší ryba
	Celá ryba, dušená v páře
	Celá menší ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná 
Pstruh	
Losos	Filet z lososa
	Celý losos
Krevety	Krevety, čerstvé
	Krevety, mražené
Slávky	-









Druh jídla: Drůbež




Jídlo	
Drůbež bez kostí	-
Drůbež bez kostí 	-

Jídlo		
Kuře	Kuřecí křídla, čerstvá	
	Kuřecí křídla, mražená	
	Kuřecí stehna, čerstvá	
	Kuřecí stehna, mražená	
	Pošírovaná kuřecí prsa	
	Kuře, dvě půlky	
	Celé kuře 	
	Celá kachna 	-
	Celá husa 	-
	Celá krůta 	-

Druh jídla: Maso

Jídlo	
Hovězí	Kvalitní vařené hovězí
	Dušené maso 
	Sekaná
Hovězí pečeně	Nepropečené
	Nepropečené 
	Sřředně propečené
	Sřředně propečené 
	Dobře propečené
	Dobře propečené 

Jídlo	
Hovězí na skandinávský zp.	Nepropečené 
	Středně propečené 
	Dobře propečené 
Vepřové	Klobásy chipolatas
	Vepřová žebírka
	Vepř. koleno, předvařené
	Vepřová pečeně
	Vepřová kýta
	Vepřová kýta 
	Vepřová kýta, uzená
	Vepřová kýta, pošírovaná
	Krkovice
	Vepřové plecko
	Vepřová pečeně 
Vařená šunka	
Telecí	Telecí koleno
	Telecí kýta
	Telecí pečeně 
Jehněčí	Jehněčí kýta
	Jehněčí pečeně 
	Jehněčí hřbet
	Jehněčí pečeně, střední
	Jehněčí pečeně, střední 

Jídlo	
Zvěřina	Zajíc <ul style="list-style-type: none"> • Zaječí kýta • Zaječí hřbet • Zaječí hřbet 
	Srnčí/jelení <ul style="list-style-type: none"> • Kýta z vysoké zvěře • Hřbet z vysoké zvěře
	Pečená zvěřina 
	Zadní pečeně ze zvěřiny 

Druh jídla: Jídlo z trouby

Jídlo	
Lasagne	-
Mražené lasagne/cannelloni	-
Těstoviny	-
Zapečené brambory	-
Zapékaná zelenina	-
Sladké pokrmy	-

Druh jídla: Pizza/Slané koláče

Jídlo	
Pizza	Pizza, tenká
	Pizza, extra náplň
	Mražená pizza
	Americká mražená pizza
	Chlazená pizza
	Mražená pizza snack
Zapékané bagety	-
Flambovaný dort	-

Jídlo	
Švýcarský koláč, pikantní	-
Slaný lotrinský koláč	-
Slaný koláč	-

Druh jídla: Koláče/sušenky

Jídlo	
Kulatý koláč	-
Koláč s jablečnou vrstvou	-
Piškotový koláč	-
Jablečný koláč	-
Tvarohový koláč, ve formě	-
Briošky	-
Linecký koláč	-
Ovocný koláč	-
Švýcarský koláč, sladký	-
Mandlový koláč	-
Muffin	-
Sladké pečivo	-
Proužky těsta	-
Krém. zákusky z list. těsta	-
Malé listové pečivo	-
Banánky	-
Makronky	-
Sušenky z křehkého těsta	-
Vánoční štola	-
Mražený jablečný závin	-

Jídlo	
Koláč na plechu	Piškotové těsto
	Kynuté těsto
Tvarohový koláč, na plechu	-
Brownies - čok. sušenky	-
Piškotová roláda	-
Kynutý koláč	-
Koláč s drobenkou	-
Cukrový koláč	-
Dortový korpus	Dortový korpus z křehkého těsta
	Koláčový korpus z piškotového těsta
Ovocný koláč	Ovocný koláč z křehkého těsta
	Ovocný koláč z piškotového těsta
	Kynuté těsto

Druh jídla: Bagety/kaiserky

Jídlo	
Pečivo	Pečivo
	Pečivo, předpečené
	Pečivo, mražené
Ciabatta	-
Bageta	Bagety, předpečené
	Bagety, mražené

Jídlo	
Chléb	Věnec
	Bílý chléb
	Vánočka
	Hnědý chléb
	Žitný chléb
	Celozrnný chléb
	Nekvašený chléb
	Mražené bagety/ kaiserky

Druh jídla: Zelenina

Jídlo	
Brokolice, růžičky	-
Brokolice, celá	-
Květák, růžičky	-
Květák, celý	-
Mrkev	-
Cukety, plátky	-
Chřest, zelený	-
Chřest, bílý	-
Paprika, proužky	-
Špenát, čerstvý	-
Pórek, kroužky	-
Zelené fazolky	-
Houby, plátky	-
Loupaná rajčata	-
Růžičková kapusta	-
Celer, kostičky	-
Hrášek	-
Lilek	-
Fenykl	-
Artyčoky	-

Jídlo	
Červená řepa	-
Černý kořen	-
Kedluben, proužky	-
Bílé fazole	-
Kapusta, kadeřavá	-

Druh jídla: Krémy a paštiky

Jídlo	
Vaječný krém	-
Karamelový koláč	-
Paštika terrine	-
Vejce	Vejce, naměkko
	Vejce, na hniličku
	Vejce, natvrdo
	Zapečená vejce

Druh jídla: Přílohy

Jídlo	
Hranolky, tenké	-
Hranolky, silné	-
Hranolky, mražené	-
Krokety	-
Americké brambory	-
Opečená bramborová kaše	-
Vařené brambory, čtvrtky	-
Vařené brambory	-
Brambory ve slupce	-
Bramborové knedlíky	-
Houskový knedlík	-
Kynuté knedlíky, slané	-

Jídlo	
Kynuté knedlíky, sladké	-
Rýže	-
Těstoviny tagliatelle, čerstvé	-
Polenta	-



Je-li třeba změnit hmotnost nebo teplotu středu jídla, k nastavení nových hodnot použijte \wedge nebo \vee .

6.8 Podnabídka pro: Vakuové vaření VarioGuide

Kategorie pokrmu	Jídlo
Ryby/Mořské plody	Filé z pražmy
	Filé z kanice
	Treska
	Filé ze pstruha
	Filet z lososa
	Mušle
	Slávky s lasturou
	Krevety bez krunýře
	Chobotnice
Drůbež	Kuřecí prsa, bez kostí
	Kachní prsa, bez kostí
	Krůtí prsa, bez kostí

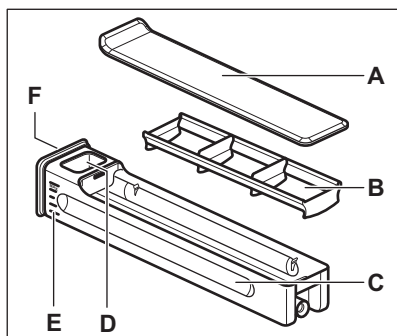
Kategorie pokrmu	Jídlo
Maso	Hovězí <ul style="list-style-type: none"> • Hov. plátek, středně prop. • Hov. plátek, dobře prop.
	Jehněčí <ul style="list-style-type: none"> • Jehněčí, středně propečené • Jehněčí, dobře propečené
	Zvěřina <ul style="list-style-type: none"> • Kaňčí maso • Králík, bez kostí
Zelenina	Mrkev
	Cukety, plátky
	Chřest, zelený
	Chřest, bílý
	Paprika, proužky
	Pórek, kroužky
	Celer, kořen
	Celer
	Lilek
	Fenykl
Artyčoky, srdíčka	
Ovoce	Brambory
	Dýně
	Jablka
	Hrušky
	Broskve
	Nektarinky
	Švestky
	Ananas
Mango	

6.9 Zapnutí pečicí funkce

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku: Pečicí funkce.
3. Potvrďte stisknutím OK.
4. Zvolte pečicí funkci.
5. Potvrďte stisknutím OK.
6. Nastavte teplotu.
7. Potvrďte stisknutím OK.

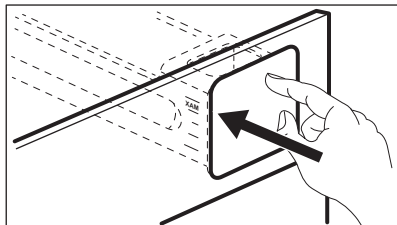
i Pokud výchozí nastavení nejsou změněna, spotřebič se spustí automaticky.

6.10 Zásobník na vodu



- A. Víko
- B. Vlnolam
- C. Těleso zásobníku
- D. Otvor pro plnění vodou
- E. Stupnice
- F. Přední tlačítko

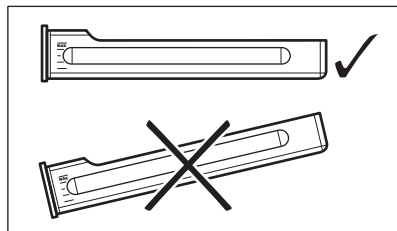
Zásobník na vodu můžete vyjmout ze spotřebiče. Mírně zatlačte na přední tlačítko. Když na zásobník na vodu zatlačíte, automaticky se vysune ze spotřebiče.



Zásobník na vodu lze naplnit dvěma způsoby:

- ponechte zásobník na vodu ve spotřebiči a naplňte jej pomocí konvice na vodu,
- vyjměte zásobník na vodu ze spotřebiče a naplňte ho z vodovodního kohoutku.

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



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

Po každém použití zásobník na vodu vyprázdněte.



POZOR!

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

6.11 Vaření v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.



VAROVÁNÍ!

Používejte pouze studenou vodou 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.



Je-li zásobník po naplnění vodou mokrý, před vložením do spotřebiče ho otřete měkkým hadříkem.

4. Zapněte spotřebič.
5. Nastavte funkci pečení v páře a teplotu.
6. V případě potřeby nastavte funkci Trvání \rightarrow | nebo Čas ukončení \rightarrow |. Poprvé se pára objeví přibližně za dvě minuty. Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál.
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 předeřháním spotřebiče pomocí Pravý horký vzduch o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.



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.



Na konci vaření v páře pracuje chladicí ventilátor spotřebiče při vyšších otáčkách, aby byla lépe odsáta nadměrná pára. To je normální jev.

6.12 Vakuové vaření

- Beze ztrát chuti a vůni z důvodu odpařování si potraviny zachovají plné aroma.
- Křehká struktura masa a ryb.
- Potraviny si zachovávají všechny minerály a vitamíny.
- Je zapotřebí méně koření, protože si potraviny uchovávají přirozenou chuť.
- Lepší průběh práce, jelikož není zapotřebí připravovat a servírovat potraviny ve stejnou dobu a na stejném místě.
- Nízká teplota přípravy minimalizuje riziko nadměrné tepelné přípravy.
- Porcované potraviny se snadněji drží.

Příprava pokrmu

1. Očistěte a pokrájejte přísady.
2. Přísady ochutíte.
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 potraviny 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.

Zapnutí funkce: Vakuové vaření

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku: Vakuové vaření.
3. Potvrďte stisknutím **OK**.
4. Nastavte funkci: Vakuové vaření.
5. Potvrďte stisknutím **OK**.
6. Nastavte teplotu.
7. Potvrďte stisknutím **OK**.



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 spotřebič zcela vychladnout s otevřenými dvířky. Sušení můžete urychlit předeheatím spotřebiče horkým vzduchem o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.

6.13 Ukazatel ohřevu

Když spustíte pečicí funkci, na displeji se rozsvítí příslušný proužek. Tento proužek

zobrazuje zvyšující se teplotu. Po dosažení dané teploty třikrát zazní zvukový signál, proužek zabliká a poté se přestane zobrazovat.

6.14 Kontrolka rychlého ohřevu

Tato funkce zkracuje dobu rozehrátí.



Pokud je spuštěná funkce rychlého zahřátí, nekládejte do spotřebiče žádné potraviny.

Funkci zapnete podržením \gg_{2s} na tři sekundy. Ukazatel ohřevu se mění.

6.15 Zbytkové teplo

Když spotřebič vypnete, na displeji se zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

7. FUNKCE HODIN

7.1 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin		Použití
	Minutka	Slouží k nastavení odpočtu (max. 2 hodiny 30 minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Lze ji použít i u vypnutého spotřebiče. K zapnutí této funkce stiskněte . K nastavení minut použijte nebo a funkci spusťte pomocí .
	Trvání	Slouží k nastavení délky provozu (max. 23 hod 59 min).
	Čas ukončení	Slouží k nastavení času vypnutí pečicí funkce (max. 23 hodin 59 minut).

Pokud nastavíte čas pro funkci hodin, začne se čas odpočítávat po pěti sekundách.






Pokud použijete funkce hodin: Trvání, Čas ukončení, vypne spotřebič topné články po uplynutí 90 % nastaveného času. Zbytkové teplo se využije k dokončení pečení až do konce nastaveného času (3–20 minut).

7.2 Nastavení funkcí hodin



Před použitím funkcí: Trvání, Čas ukončení, musíte nejprve nastavit pečicí funkci a teplotu. Spotřebič se automaticky vypne. Můžete použít funkce: Trvání a Čas ukončení současně, pokud chcete spotřebič ve stanovenou dobu automaticky zapnout a vypnout.
Funkce: Trvání a Čas ukončení nefungují, když používáte pečicí sondu.

1. Nastavte pečicí funkci.
2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce hodin a související symbol.
3. Použijte  nebo  k nastavení potřebného času.
4. Potvrďte stisknutím OK.
Po uplynutí času zazní zvukový signál. Spotřebič se vypne. Na displeji se zobrazí zpráva.
5. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.


7.3 Ohřev a uchování teploty

Podmínky pro funkci:

- Nastavená teplota musí být vyšší než 80 °C.
- Funkce: Trvání je nastavena.

Funkce: Ohřev a uchování teploty udržuje připravené jídlo teplé při teplotě 80 °C po dobu 30 minut. Zapne se po dokončení pečení.

Funkci můžete zapnout nebo vypnout v nabídce: Základní nastavení.



1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci.
3. Nastavte teplotu vyšší než 80 °C.
4. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Ohřev a uchování teploty.
5. Potvrďte stisknutím OK.
Po skončení funkce zazní zvukový signál.
Pokud změníte pečicí funkci, zůstane tato funkce zapnutá.

7.4 Prodloužení doby pečení

Funkce: Prodloužení doby pečení způsobí, že pečicí funkce bude pokračovat i po dokončení funkce Trvání.



Nelze použít u pečicích funkcí s pečicí sondou.

1. Po uplynutí času pečení zazní zvukový signál. Stiskněte libovolný symbol.
Na displeji se zobrazí hlášení.
2. Stisknutím  funkci zapnete nebo vypnete stisknutím .
3. Nastavte délku funkce.
4. Stiskněte OK.


8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Online recepty

 Recepty pro automatické programy určené pro tento spotřebič naleznete na našich webových stránkách. Odpovídající recepty naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku: Recepty. Potvrďte stisknutím OK.
3. Zvolte kategorii a jídlo. Potvrďte stisknutím OK.
4. Zvolte recept. Potvrďte stisknutím OK.

8.2 Recepty s Automatický recept

Tento spotřebič má sadu receptů, které můžete použít. Recepty jsou pevně dané a nelze je změnit.

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ


 **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 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 dodávanou pečicí sondu a originální náhradní díly.

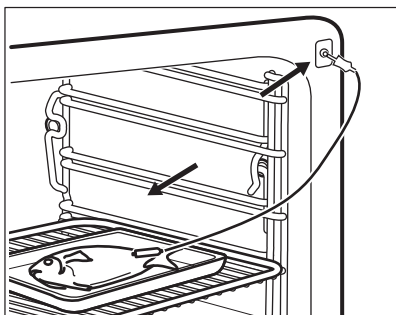
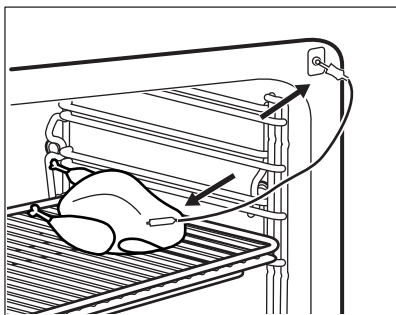
Pokyny k dosažení nejlepších výsledků:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Pečicí sondu 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. Viz kapitola „Tipy a rady“.

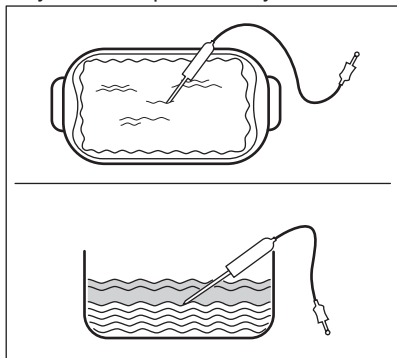
 Spotřebič vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, nastavené funkci trouby a teplotě.

Druhy jídla: maso, drůbež a ryby

1. Zapněte spotřebič.
2. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 pečicí sondy jsou vsunuty do pokrmu.
3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky umístěné v předním rámu spotřebiče.



2. Polovinu přísad vložte do zapékačké misky.
3. Zasuňte špičku pečicí sondy přesně do středu misky. Během pečení musí pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačké misky použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékačké misky.



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

4. Pomocí \wedge nebo \vee do pěti sekund nastavte teplotu ve středu pokrmu.
5. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
6. Změnu teploty ve středu pokrmu provede stisknutím \mathcal{R} .

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

7. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.
8. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.



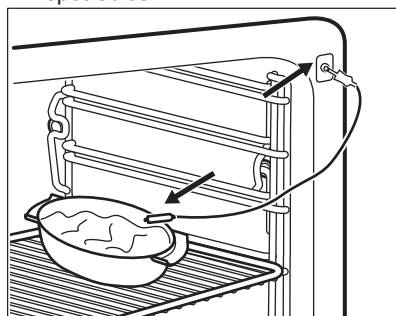
VAROVÁNÍ!

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 jídlo

1. Zapněte spotřebič.

4. Pečicí sonda zakryjte zbývajícími přísadami.
5. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky umístěné v předním rámu spotřebiče.



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

6. Pomocí \wedge nebo \vee do pěti sekund nastavte teplotu ve středu pokrmu.
7. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
8. Změnu teploty ve středu pokrmu provede stisknutím \mathcal{R} .

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

9. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.
10. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.



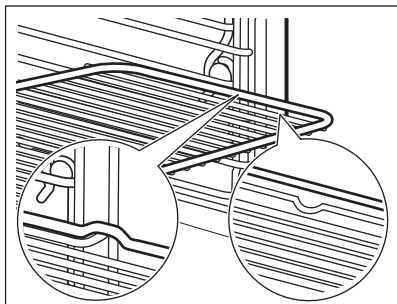
VAROVÁNÍ!

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

9.2 Vložení příslušenství

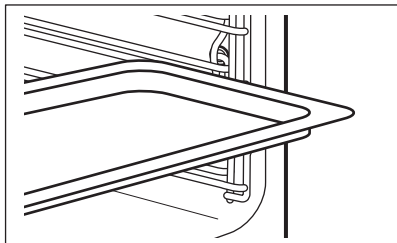
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodičí lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



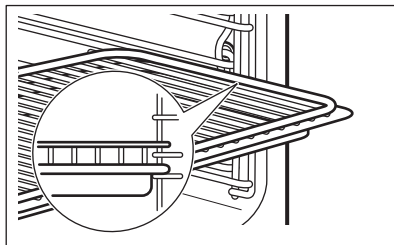
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi vodičí lišty drážek roštů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



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

9.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



POZOR!

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



POZOR!

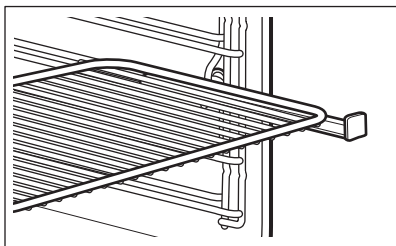
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasuňli do spotřebiče.

Tvarovaný rošt:

Zasuňte tvarovaný rošt do teleskopických výsuv tak, aby nožičky směřovaly dolů.

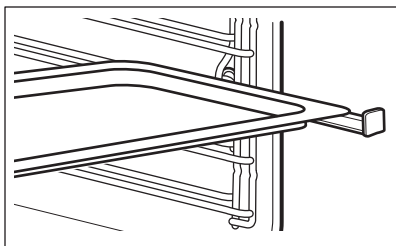


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištěním proti sklouznutí nádobí.



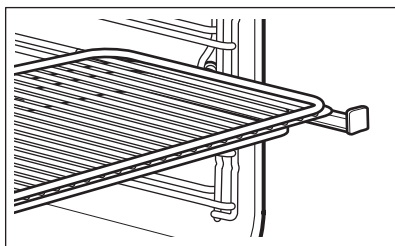
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuv.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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






10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE



10.1 Oblíbené

Svá oblíbená nastavení jako doba pečení, teplota nebo pečicí funkce si můžete uložit. Jsou dostupná v nabídce: Oblíbené. Můžete uložit 20 programů.

Uložení programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci nebo automatický program.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí: ULOŽIT.
4. Potvrďte stisknutím OK. Na displeji se zobrazí první volná pozice paměti.
5. Potvrďte stisknutím OK.
6. Zadejte název programu. První písmeno bliká.
7. Stisknutím  nebo  změňte písmeno.
8. Stiskněte OK. Následující písmeno bliká.
9. V případě potřeby proveďte opět krok 7.


10. Stisknutím a podržením tlačítka OK zadání uložíte.

Obsazené pozice paměti můžete přepsat. Když se na displeji zobrazí první volná pozice paměti, stiskněte  nebo  a stisknutím OK přepište stávající program.

Název programu můžete změnit v nabídce: Změnit název programu.




Spuštění programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku: Oblíbené.
3. Potvrďte stisknutím OK.
4. Zvolte název svého oblíbeného programu.
5. Potvrďte stisknutím OK.

Stisknutím  přejdete přímo do nabídky: Oblíbené. Lze použít i u vypnutého spotřebiče.


10.2 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky



Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky, spotřebič nelze náhodně zapnout.


1. Stisknutím  zapnete displej.
2. Současně stisknete  a , dokud se na displeji nezobrazí hlášení.
K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

10.3 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce. Můžete ji zapnout pouze, když je spotřebič v provozu.



1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci nebo zvolte nastavení.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Blokování tlačítek.
4. Potvrďte stisknutím OK.


Tuto funkci vypnete stisknutím . Na displeji se zobrazí zpráva. K potvrzení opět stisknete  a poté OK.

 Když spotřebič vypnete, vypne se i funkce.

10.4 Nastavit a spustit

Tato funkce umožňuje nastavit pečicí funkci (nebo program) a později ji použít jediným stisknutím libovolného symbolu.

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Trvání.
4. Nastavte čas.
5. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Nastavit a spustit.
6. Potvrďte stisknutím OK.

Stisknutím libovolného symbolu (kromě ) spustíte funkci: Nastavit a spustit. Nastavená pečicí funkce se spustí.

Po skončení pečicí funkce zazní zvukový signál.



- V průběhu pečicí funkce se zobrazuje Blokování tlačítek.
- Nabídka: Základní nastavení vám umožňuje zapnout a vypnout funkci: Nastavit a spustit.

10.5 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič 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, Pečicí sonda, Trvání, Čas ukončení.

10.6 Jas displeje

U jasu displeje existují dva režimy:

- Noční jas - když je spotřebič vypnutý, tak je mezi 22:00 a 06:00 jas displeje nižší.
- Denní jas:
 - když je spotřebič zapnutý.
 - pokud se během režimu nočního jasu dotknete jakéhokoliv symbolu (kromě tlačítka ZAP/YP), displej se na následujících 10 sekund přepne zpět do režimu denního jasu.
 - pokud je spotřebič vypnutý a nastavíte funkci: Minutka. Když se funkce dokončí, displej se přepne zpět do režimu nočního jasu.

10.7 Chladicí ventilátor

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

11. 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.

11.1 Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

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

11.2 Rada ohledně speciálních pečících funkcí trouby

Uchovat teplé

Tuto funkci používejte, když chcete pokrmy uchovat teplé.

Teplota se automaticky udržuje na 80 °C.

Ohřev talířů

Slouží k ohřívání talířů a dalšího nádobí.

Talíře a nádoby rozložte rovnoměrně na tvarovaném roštu trouby. Po polovině doby ohřívání promíchejte stohy talířů (vyměňte spodní s horními).

Automatická teplota je nastavena na 70 °C.

Doporučená poloha roštu: 3.

Kynutí těsta

Tuto automatickou funkci můžete použít s kterýmkoliv receptem na kynuté těsto. Tato funkce zajišťuje dobré podmínky pro vykynutí. Těsto vložte do nádoby, ve které může dostatečně vykynout. Není nutné ji zakrývat. Do první polohy vložte tvarovaný rošt a vložte na něj nádobu s

těstem. Zavřete dvířka a nastavte funkci: Kynutí těsta. Nastavte potřebný čas.

Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř. Nezakrývejte potraviny misou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování. Používejte první úroveň roštu zdola.

11.3 Vakuové vaření

Tato funkce využívá nižší teploty přípravy pokrmů, než jsou běžné při tradičním vaření. S potravinami proto pro jejich lepší kvalitu zacházejte obzvlášť opatrně.

Doporučení týkající se bezpečnosti potravin:

- Používejte základní suroviny vysoké kvality.
- Vždy používejte co nejčerstvější základní suroviny.
- Základní suroviny před jejich přípravou vždy uchovávejte ve správných podmínkách.
- Vždy potraviny před jejich přípravou očistěte.
- Pro dobré a bezpečné výsledky vždy vyhledejte hodnoty v tabulkách pro vaření. Zkontrolujte dobu přípravy, teplotu a velikost potravin.
- Z důvodu bezpečnosti by se potraviny neměly uchovávat v teplotách pod 60 °C delší dobu.
- Nízké teploty použijte pouze pro potraviny, které lze pojídat syrové, a pouze na krátkou dobu.
- Vakuově připravené pokrmy chutnají nejlépe ihned po uvaření. Pokud pokrm nesníte okamžitě po uvaření, rychle snižte jeho teplotu. Učiníte tak jeho vložením do ledové lázně a následným uskladněním v chladničce. Pokrmy můžete uchovat v chladničce 2 – 3 dny.
- Funkci vakuového vaření nepoužívejte k opětovnému ohřevu zbytků jídel.
- Zabraňte kontaktu syrových a vařených potravin během jejich přípravy.

- Nepoužívejte stejné náčiní k různým úkonům bez řádného omytí.
- U receptů se syrovými vejci zabraňte kontaktu bílků či žloutků s vnější skořápkou vajec.

Tipy a rady týkající se vakuového balení potravin:

- Potřebné vybavení pro funkci vakuového vaření jsou vakuové sáčky a přístroj na jejich zatavení.
- Doporučený typ vakuového přístroje na zatavování: komorový vakuový přístroj na zatavování. Pouze tento typ přístroje dokáže vakuově zabalit tekutiny.
- Pro správný chod funkce vakuového vaření použijte vakuové sáčky.
- Vakuové sáčky nepoužívejte opakovaně.
- Vložením potravin do jedné vrstvy vakuového sáčku získáte rovnoměrné výsledky vaření.
- Pro rychlejší a rovnoměrnější přípravu potravin nastavte stupeň vakuování na nejvyšší možný.
- Bezpečně uzavření vakuového sáčku zaručíte ujštěním se o čistotě oblasti zatavení.

Obecné rady a tipy k funkci Vakuové vaření:

- K udržení páry k vaření při používání funkce vakuového vaření udržujte dvířka spotřebiče vždy zavřená.
- Dvířka po dokončení přípravy otevírejte opatrně, protože se ve spotřebiči hromadí pára.
- K pokrmu můžete dle vlastní chuti přidat olej a koření. Olej brání přilepení potravin k vakuovému sáčku.
- Jídlo na začátku mírně okořeňte, protože nedochází ke ztrátě chuti a vůni z důvodu odpařování.

- Chcete-li z tekutin odpařit alkohol, tekutiny před zabalením do vakuového sáčku ohřejte a vařte.
- Surový česnek můžete nahradit česnekovým práškem.
- Olivový olej můžete nahradit neutrálním typem oleje.
- Pro rychlejší a rovnoměrnější přípravu potravin udržujte stupeň vakuování co nejvyšší (99,9 %).
- Doby přípravy jsou orientační a mohou se lišit v závislosti na vašich preferencích.
- Doby přípravy v tabulkách pro vaření jsou uvedené pro čtyři osoby. V případě většího množství potravin se mohou doby přípravy prodloužit.
- Pokud se velikost potravin liší od údajů v tabulkách pro vaření, mohou se doby přípravy změnit.
- Vložte vakuové sáčky na rošt, aniž by se v případě více sáčků překrývaly.

11.4 Vakuové vaření: Maso

- Nedostatečné tepelné přípravě zabráníte prostudováním příslušných tabulek. Nepoužívejte silnější porce masa, než jsou hodnoty v níže uvedených tabulkách.
- Doby přípravy uvedené v tabulkách jsou minimální doby potřebné k přípravě. Doby přípravy lze prodloužit dle osobních preferencí.
- Abyste zabránili poškození vakuových sáčků, používejte pouze maso bez kostí.
- Aby plátky z drůbeže chutnaly lépe, osmahněte je kůží dolů před a po zabalení do vakuového sáčku.

Hovězí

Jídlo	Tloušťka potravin	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Středně propečený hovězí plátek	4 cm	800	60	110 - 120	3

Jídlo	Tloušťka potravin	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dobře propečený hovězí plátek	4 cm	800	65	90 - 100	3
Středně propečený telecí plátek	4 cm	800	60	110 - 120	3
Dobře propečený telecí plátek	4 cm	800	65	90 - 100	3

Jehněčí / Zvěřina

Jídlo	Tloušťka potravin	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Nepropečené jehněčí	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	3
Středně propečené jehněčí	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	3
Kančí	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	3
Králík bez kostí	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	3

Drůbež

Jídlo	Tloušťka potravin	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kuřecí prsa bez kostí	3 cm	750	70	70 - 80	3
Kachní prsa bez kostí	2 cm	900	60	140 - 160	3
Krůtí prsa bez kostí	2 cm	800	70	75 - 85	3

11.5 Vakuové vaření: Ryby a mořské plody

- Nedostatečné tepelné přípravě zabráníte prostudováním příslušné tabulky. Nepoužívejte větší porce ryb, než jsou hodnoty v níže uvedené tabulce.
- Filety z ryb před vložením do vakuového sáčku osušte papírovou utěrkou.
- Při přípravě slávek přidejte do vakuového sáčku šálek vody.

Jídlo	Tloušťka potravin	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Filé z pražmy	4 filety 1 cm	500	70	25	3
Filé z kanice	4 filety 1 cm	500	70	25	3
Treska	2 filety 2 cm	650	65	70 - 75	3
Mušle	velké	650	60	100 - 110	3
Slávky s lasturou		1000	95	20 - 25	3
Krevety bez krunýře	velké	500	75	26 - 30	3
Chobotnice		1000	85	100 - 110	3
Filé ze pstruha ¹⁾	2 filety 1,5 cm	650	65	55 - 65	3
Filet z lososa ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	3

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.

11.6 Vakuové vaření: Zelenina

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

Pro lepší výsledky potravin uvařte ihned po jejich přípravě.

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

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

Jídlo	Tloušťka potravin	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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

11.7 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 potraviny 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
Hrušky	půlky	4 kusy ovoce	95	15 - 30	3
Vanilkový krém	350 g v každém sáčku	700 g	85	20 - 22	3

11.8 Vaření v páře



VAROVÁNÍ!

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

Tato funkce je vhodná pro všechny druhy čerstvých či zmražených potravin. Můžete ji použít k přípravě, ohřívání,

rozmrazování, pošírování nebo spařování zeleniny, masa, ryb, těstovin, rýže, sladké kukuřice, krupice a vajec.

Celé jídlo můžete připravit jedinou operací. Pro správnou přípravu každého jídla použijte recept s co nejpodobnější dobou přípravy. Naplňte zásobník na vodu na maximální úroveň. Jídla vložte do správných nádob a poté na správné rošty trouby. Přizpůsobte místo mezi nádobím, aby mohla pára cirkulovat.

Sterilizace

- Pomocí této funkce lze sterilizovat nádoby (např. dětské lahve).
 - Čisté nádoby vložte doprostřed roštu v první poloze. Ujistěte se, že otvor nádoby je směrem dolů a lehce nakloněný.
- Naplňte zásobník maximálním množstvím vody a nastavte dobu na 40 minut.

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Artyčoky	99	50 - 60	2
Lilek	99	15 - 25	2
Květák, celý	99	35 - 45	2
Květák, růžičky	99	25 - 35	2
Brokolice, celá	99	30 - 40	2
Brokolice, růžičky ¹⁾	99	13 - 15	2
Houby, plátky	99	15 - 20	2
Hrášek	99	20 - 30	2
Fenykl	99	25 - 35	2
Mrkev	99	25 - 35	2
Kedluben, proužky	99	25 - 35	2
Papriky, proužky	99	15 - 20	2
Pórek, kroužky	99	20 - 30	2
Zelené fazolky	99	35 - 45	2
Polníček, listy	99	20 - 25	2
Růžičková kapusta	99	25 - 35	2
Červená řepa	99	70 - 90	2
Černý kořen	99	35 - 45	2
Celer, kostičky	99	20 - 30	2
Chřest, zelený	99	15 - 25	2
Chřest, bílý	99	25 - 35	2
Špenát, čerstvý	99	15 - 20	2
Loupaná rajčata	99	10	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bílé fazole	99	25 - 35	2
Kapusta, kadeřavá	99	20 - 25	2
Cukety, plátky	99	15 - 25	2
Fazole, spařené	99	20 - 25	2
Zelenina, spařená	99	15	2
Sušené fazole, namočené (poměr vody k fazolím 2:1)	99	55 - 65	2
Hrách velkoplodý	99	20 - 30	2
Bílé nebo červené zelí, proužky	99	40 - 45	2
Dýně, kostičky	99	15 - 25	2
Kyselé zelí	99	60 - 90	2
Sladké brambory	99	20 - 30	2
Rajčata	99	15 - 25	2
Kukuřičný klas	99	30 - 40	2

1) Přehřejte troubu po dobu 5 minut.

Přílohy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynuté knedlíky	99	25 - 35	2
Bramborové knedlíky	99	35 - 45	2
Neloupané brambory, střední	99	45 - 55	2
Rýže (poměr vody k rýži 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Vařené brambory, čtvrtky	99	35 - 45	2
Houskový knedlík	99	35 - 45	2
Těstoviny tagliatelle, čerstvé	99	15 - 25	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Polenta (poměr vody 3:1)	99	40 - 50	2
Bulgur (poměr vody k bulguru 1:1)	99	25 - 35	2
Kuskus (poměr vody ke kuskusu 1:1)	99	15 - 20	2
Špecle (typ německých těstovin)	99	25 - 30	2
Aromatická rýže (poměr vody k rýži 1:1)	99	30 - 35	2
Červená čočka (poměr vody k čočce 1:1)	99	20 - 30	2
Hnědá a zelená čočka (poměr vody k čočce 2:1)	99	55 - 60	2
Rýžový pudink (poměr mléka k rýži 2,5:1)	99	40 - 55	2
Krupicový pudink (poměr mléka ke krupici 3,5:1)	99	20 - 25	2

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

Ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jablečné plátky	99	10 - 15	2
Horké bobulovité plody	99	10 - 15	2
Ovocný kompot	99	20 - 25	2
Rozpouštění čokolády	99	10 - 20	2

Ryby

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pstruh, cca 250 g	85	20 - 30	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Krevety, čerstvé	85	20 - 25	2
Krevety, mražené	85	30 - 40	2
Losos, filety	85	20 - 30	2
Pstruh, cca 1 000 g	85	40 - 45	2
Slávky	99	20 - 30	2
Plochý plátek ryby	80	15	2

Maso

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vařená šunka 1 000 g	99	55 - 65	2
Kuřecí prsa, pošírovaná	90	25 - 35	2
Kuře, pošírované, 1 000 - 1 200 g	99	60 - 70	2
Telecí nebo vepřová kýta bez nohy, 800 - 1 000 g	90	80 - 90	2
Uzené maso (vepřová kýta), pošírované	90	70 - 90	2
Hovězí tafelspitz (kvalitní vařené maso)	99	110 - 120	2
Klobásy chipolatas	80	15 - 20	2
Bavorská klobása (bílá klobása)	80	20 - 30	2
Vídeňské párky	80	20 - 30	2

Vejce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vejce, natvrdo	99	18 - 21	2
Vejce, na hniličku	99	12 - 13	2
Vejce, naměkko	99	10 - 11	2

11.9 Turbo gril a Vaření v páře po sobě

Když zkombinujete tyto funkce, můžete postupně připravovat maso, zeleninu a přílohy. Všechny pokrmy pak budou připravené k podávání současně.

- K opečení potravin nejprve použijte tuto funkci: Turbo gril.
- Připravenou zeleninu a přílohy vložte do nádob vhodných k dané přípravě a

poté je vložte do trouby společně s pečením.

- Snižte teplotu trouby na přibližně 80 °C. Chcete-li urychlit ochlazování spotřebiče, nechte dvířka trouby otevřená v první poloze po dobu přibližně 15 minut.
- Spusťte funkci: Vaření v páře. Dokončete přípravu všech jídel dohromady.

Jídlo	Turbo gril (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
Vepřová pečeně 1 kg, Brambory, zelenina, omáčka	180	60 - 70	maso: 1	99	30 - 40	maso: 1 zelenina: 3
Telecí pečeně 1 kg Rýže, zelenina	180	50 - 60	maso: 1	99	30 - 40	maso: 1 zelenina: 3

11.10 - 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 350 g	90	20 - 30	2
Celá ryba do 1 000 g	90	30 - 40	2
Knedlíky	120 - 130	40 - 50	2

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

11.11 - Střední vlhkost

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Různé druhy chleba 500 - 1 000 g	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
Vepřová žebírka	140 - 150	75 - 100	2
Pečené rybí filé	170 - 180	25 - 40	2
Pečená ryba	170 - 180	35 - 45	2

11.12 Vaření dle vlhkosti - Nízká vlhkost

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vepřová pečeně 1 000 g	160 - 180	90 - 100	2
Hovězí pečeně 1 000 g	180 - 200	60 - 90	2
Telecí pečeně 1 000 g	180	80 - 90	2
Sekaná pečeně, syrová, 500 g	180	30 - 40	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Uzená vepřová kýta, 600 - 1 000 g (dvě hodiny namáčet)	160 - 180	60 - 70	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
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

11.13 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

11.14 Funkce jogurtu

Tato funkce slouží k přípravě jogurtu.

Přísady:

- 1 l mléka
- 250 g přírodního jogurtu

Příprava:

Smíchejte jogurt s mlékem a naplňte ho do sklenic na jogurt.

Používáte-li syrové mléko, ohřejte ho do bodu varu a nechte vychladnout na 40 °C. Poté smíchejte jogurt s mlékem a naplňte ho do sklenic na jogurt.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu
Krémový jogurt	42	5 - 6	2
Polotuhý jogurt	42	7 - 8	2

11.15 Pečení moučných jídel

- Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení jako teplotu, dobu pečení a polohu roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Použijte vždy nejprve nižší teplotu.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různé vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.
- Plechy v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

11.16 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.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. Dobu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Ve směsi je příliš mnoho tekutiny.	Použijte méně tekutiny. Držte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	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.
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Směs je nerovnoměrně rozložena.	Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.
Koláč není při dané délce pečení hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.

11.17 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
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	2
Dortový korpus - křehké těsto	Pravý horký vzduch	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1
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 pleťnka / Věneček	Horní/spodní ohřev	170 - 190	30 - 40	3
Vánoční štola	Horní/spodní ohřev	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení.	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 (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Pravý horký vzduch	150 - 170	30 - 55	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Horní/spodní ohřev	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	160 - 170	40 - 80	3
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Horní/spodní ohřev	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	15 - 25	3

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	20 - 35	3
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Horní/spodní ohřev	160 ¹⁾	20 - 30	3
Sušenky z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	15 - 20	3
Sněhové 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	Pravý horký vzduch	160 ¹⁾	10 - 25	3
Pečivo	Horní/spodní ohřev	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý horký vzduch	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Horní/spodní ohřev	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Předehřejte troubu.

11.18 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

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapékaná zelenina ¹⁾	Turbo gril	170 - 190	15 - 35	1
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	Pravý horký vzduch	160 - 170	15 - 30	1
Sladké nákypy	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.

11.19 Horký vzduch s párou

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	200 - 220	45 - 55	3
Zapečené brambory	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Zapečené cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Chlebový pudink	190 - 200	55 - 70	3
Rýžový pudink	170 - 190	45 - 60	3
Jablečný koláč z piškotového těsta (kulatá koláčová forma)	160 - 170	70 - 80	3
Bílý chléb	190 - 200	55 - 70	3

11.20 Pečení na více úrovních

Použití funkce: Pravý 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 / banánky	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Předehřejte troubu.

Sušenky / small cakes / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Drobné pečivo z listového těsta	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Předehřejte troubu.

11.21 Příprava pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (s pestrou oblohou)	180 - 200	20 - 30	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Koláče	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný Lotrinský Koláč	170 - 190	45 - 55	1
Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55	1
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 (ruské pirohy s náplní)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

11.22 Pečení masa

- K pečení masa používejte žáruvzdorné nádoby. Řiďte se pokyny výrobce.
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Do hlubokého pekáče nalijte trochu tekutiny, zabráníte tím připečení vystřikující masové šťávy nebo tuku.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.

- Podle potřeby otočte pečení (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 v kusech, které váží minimálně 1 kg.
 - velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

11.23 Tabulka pro pečení masa

Hovězí

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dušené maso	1 - 1,5 kg	Horní/spodní ohřev	230	120 - 150	1

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Hovězí pečeně nebo filet: ne- propečený	na cm tloušťky	Turbo gril	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Hovězí pečeně nebo filet: středně prope- čené	na cm tloušťky	Turbo gril	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Předehřejte troubu.

Vepřové

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Plec / Krkovice / Kýta v celku	1 - 1,5 kg	Turbo gril	150 - 170	90 - 120	1
Kotlety / Žebír- ka	1 - 1,5 kg	Turbo gril	170 - 190	30 - 60	1
Sekaná	750 g - 1 kg	Turbo gril	160 - 170	50 - 60	1
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	Turbo gril	150 - 170	90 - 120	1

Telecí

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Telecí peče- ně	1	Turbo gril	160 - 180	90 - 120	1
Telecí koleno	1,5 - 2	Turbo gril	160 - 180	120 - 150	1

Jehněčí

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Jehněčí ký- ta / Jehněčí pečeně	1 - 1,5	Turbo gril	150 - 170	100 - 120	1
Jehněčí hřbet	1 - 1,5	Turbo gril	160 - 180	40 - 60	1

Zvěřina

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zaječí hřbet / kýta	až 1 kg	Turbo gril	180 - 200 ¹⁾	35 - 55	1
Hřbet z vysoké zvěře	1,5 - 2 kg	Horní/spodní ohřev	180 - 200	60 - 90	1
Kýta z vysoké zvěře	1,5 - 2 kg	Horní/spodní ohřev	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Předehřejte troubu.

Drůbež

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	200 - 250 g každá	Turbo gril	200 - 220	30 - 50	1
Půlka kuřete	400 - 500 g každá	Turbo gril	190 - 210	40 - 50	1
Kuře, brojler	1 - 1,5 kg	Turbo gril	190 - 210	50 - 70	1
Kachna	1,5 - 2 kg	Turbo gril	180 - 200	80 - 100	1
Husa	3,5 - 5 kg	Turbo gril	160 - 180	120 - 180	1
Krůta	2,5 - 3,5 kg	Turbo gril	160 - 180	120 - 150	1
Krůta	4 - 6 kg	Turbo gril	140 - 160	150 - 240	1

Ryby (dušené)

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celá ryba	1 - 1,5	Turbo gril	180 - 200	30 - 50	1

11.24 Gril

- Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.
- Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.
- Do první polohy roštu vždy zasuňte plech na zachycení šťávy.
- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.

- Prázdnou troubu vždy předehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.

**POZOR!**

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

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
Vepřové kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telecí kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jehněčí kotlety	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Velkoplošný gril

Jídlo	Čas (min)		Poloha roštu
	1. strana	2. strana	
Burgers / Karbanátky	8 - 10	6 - 8	4
Vepřový plátek	10 - 12	6 - 10	4
Klobásy	10 - 12	6 - 8	4
Telecí filety / steaky	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Topinky	1 - 3	1 - 3	5
Topinky s oblohou	6 - 8	-	4

11.25 Mražené potraviny

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 Brambora- vá Kaše	210 - 230	20 - 30	3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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
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 Turbo gril	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.

11.26 Nízkoteplotní pečení

Tuto funkci použijte k přípravě libových, měkkých kousků masa a ryb s teplotou ve středu nižší než 65 °C. Tato funkce není vhodná pro dušení masa nebo pro pečení tučného vepřového masa. 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.

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně	1 - 1,5	120	120 - 150	1
Hovězí plátek	1 - 1,5	120	90 - 150	3
Telecí pečeně	1 - 1,5	120	120 - 150	1
Steaky	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.27 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 použijte 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.
- Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

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.

11.28 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 nechte 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
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

11.29 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

11.30 Tabulka Pečicí sonda

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

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

Vepřové	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Pro-pečené	Více
Šunka, Pečeně	80	84	88
Kotleta (hřbet), Uzená vepřová kýta, Uzená kýta, pošírovaná	75	78	82

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 Prope- čené	Více
Zaječí hřbet, Hřbet z vysoké zvěře	65	70	75
Zaječí kýta, Celý zajíc, Kýta z vysoké zvěře	70	75	80

Drůbež	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Kuře (celé / půlka / prsa)	80	83	86
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 zele- 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 Propečené	Více
Dušené jídlo s bílým chlebem, s ovocem / bez ovoce, Dušené jídlo s rýžovou kaší, s ovocem / bez ovoce, Dušené jídlo se sladkými nudlemi	80	85	90

11.31 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

Testy pro funkci: Vaření v páře.

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⁾ Předehřejte troubu po dobu 5 minut.

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.

- K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.
- K čištění spodní strany v případě usazenin vápence použijte několik kapek octa.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
- Po použití vlhký vnitřek trouby vysušte.

12.2 Doporučené čisticí prostředky

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

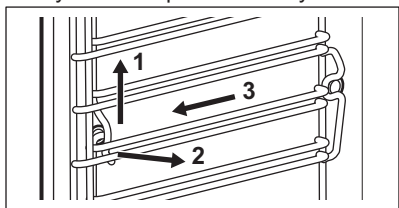
Naše výrobky můžete zakoupit na www.aeg.com/shop a u těch nejlepších maloobchodních prodejců.

12.3 Vyjmutí drážek na rošty

Před údržbou zkontrolujte, zda spotřebič již vychladl. Hrozí nebezpečí popálení.

K vyčištění spotřebiče 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 na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

12.4 Čištění párou

Odstraňte co nejvíce nečistot ručně.

Při čištění bočních stěn vyjměte příslušenství a drážky roštu.

Funkce čištění párou podporují čištění vnitřku spotřebiče párou.

i Lepších výsledků dosáhnete spuštěním čisticí funkce po vychladnutí spotřebiče.

i Uvedený čas se týká délky funkce a nezahrnuje čas potřebný k vyčištění vnitřku uživatelem.

Když je funkce čištění párou aktivní, 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) Když je program dokončen, ozve se zvukový signál.
- c) Signál vypnete stisknutím některého sensorového tlačítka.

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. Před spuštěním této čisticí funkce se ujistěte, že je spotřebič chladný.
- b) Zapněte funkci. Po přibližně 50 minutách zazní zvukový signál, když se dokončí první část programu.
- c) Stiskněte OK.

i Toto není konec čisticího programu. Čištění dokončete podle pokynů na displeji.

- d) Otřete vnitřní povrch spotřebiče neabrazivní měkkou houbičkou. K vyčištění vnitřku můžete použít vlažnou vodu nebo čisticí prostředky na trouby.
 - e) Stiskněte **OK**. Spustí se poslední část programu. Tato fáze trvá přibližně 25 minut.
3. Otřete vnitřní povrch spotřebiče neabrazivní měkkou houbičkou. K vyčištění vnitřku můžete použít vlažnou vodu.
 4. Odstraňte zbylou vodu ze zásobníku na vodu.

Po vyčištění nechte dvířka spotřebiče přibližně jednu hodinu otevřená. Počkejte, dokud spotřebič nevyschne. Sušení můžete urychlit přehřátím spotřebiče horkým vzduchem o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut. Maximálního účinku čisticí funkce dosáhnete, když po dokončení funkce spotřebič vyčistíte ručně.

12.5 Připomínka čištění

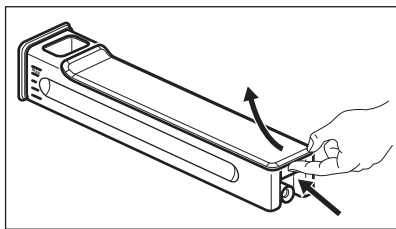
Když se zobrazí připomínka, je nutné provést čištění. Provedte funkci Čištění párou plus.

Zapnout / vypnout lze funkci: Připomínka čištění v nabídce: Základní nastavení.

12.6 Čištění zásobníku na vodu

Vyjměte zásobník na vodu ze spotřebiče.

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



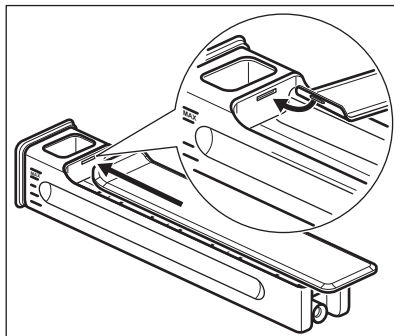
2. Odstraňte vlnolam. Táhněte jej z tělesa zásobníku na vodu, dokud se nevyklapne.

3. Součásti zásobníku na vodu omyjte ručně. Použijte vodu z kohoutku a mycí prostředek.

i 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.

12.7 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, z okruhu tvoření páry odstraňujte zbytkový vodní kámen.

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. Stiskněte OK.
3. Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene.
4. Zbývající objem zásobníku na vodu dolijte plně vodou.
5. Vložte zásobník na vodu do spotřebiče.
6. Stiskněte OK.

Zapnete tím první část postupu:
Odstraňování vod. kamene.


 Tato část trvá přibližně 1 hodinu 40 minut.

7. Na konci první části vyprázdněte hluboký pekáč / plech a vložte jej opět na první polohu roštu.
8. Stiskněte OK.
9. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou.
Ujistěte se, že uvnitř zásobníku na vodu nezbývá žádný čisticí prostředek.
10. Vložte zásobník na vodu do spotřebiče.
11. Stiskněte OK.

Zapnete tím druhou část postupu:
Odstraňování vod. kamene. Ta propláchne okruh tvoření páry.

 Tato část trvá přibližně 35 minut.

Na konci postupu vyjměte hluboký pekáč / plech.

 Pokud se funkce:
Odstraňování vod. kamene neprovede správným způsobem, na displeji se zobrazí výzva k jejím zopakování.


Pokud je spotřebič vlhký či mokrý, vytřete jej dosucha utěrkou. Nechte spotřebič zcela vychladnout s otevřenými dvířky.

12.8 Připomínka odstranění vodního kamene

Existují dvě připomínky k provedení funkce odstranění vodního kamene: Odstraňování vod. kamene. Tyto připomínky se aktivují pokaždé, když vypnete spotřebič.

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

Důrazná připomínka vám přikáže provést odstranění vodního kamene.

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

12.9 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. Stiskněte OK.
3. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou.
4. Stiskněte OK.

Na konci postupu vyjměte plech na pečení.

12.10 Odstranění a instalace dvířek

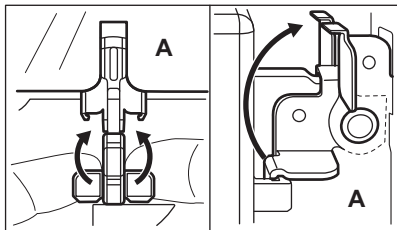
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



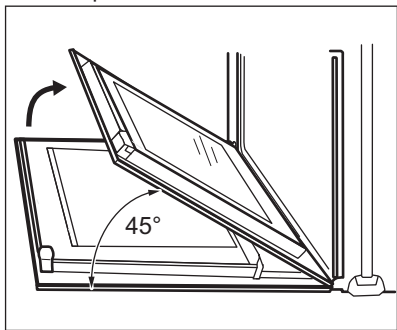
VAROVÁNÍ!

Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

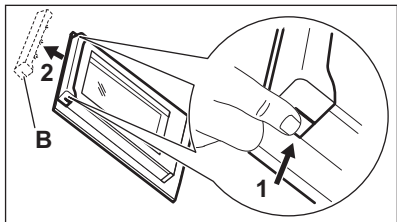
1. Otevřete plně dvířka.
2. Zdvihněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



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



4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od spotřebiče.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce. Zabráňte tak poškrábání.
6. Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.

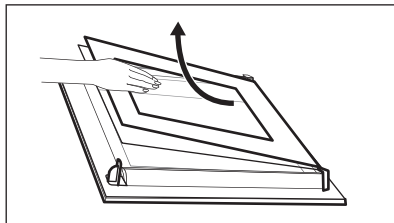


POZOR!

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 ale 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.

12.11 Výměna žárovky

Na dno vnitřku spotřebiče položte měkkou látku. Zabráňte tak poškození krytu žárovky a vnitřku trouby.



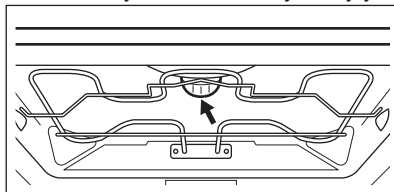
VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Před výměnou žárovky vypněte pojistky. Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.

1. Vypněte spotřebič.
2. Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček 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.

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojena nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Dvířka nejsou správně zavřená.	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 F111.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nejhlouběji do zásuvky.

Problém	Možná příčina	Řešení
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 skříňce. • 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.
Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí "Demo".	Je zapnutý režim demo.	Viz „Základní nastavení“ v části „Denní používání“.
Zásobník na vodu po zasunutí do spotřebiče nedrží správně.	Nenamontovali jste správně víko zásobníku na vodu.	Namontujte víko zásobníku na vodu správně.
Po přenesení nebo zasunutí zásobníku na vodu do spotřebiče z něj uniká voda.	Nenamontovali jste správně víko zásobníku na vodu.	Namontujte víko zásobníku na vodu správně.
Po přenesení nebo zasunutí zásobníku na vodu do spotřebiče z něj uniká voda.	Nenamontovali jste správně vlnolam.	Namontujte vlnolam v tělese zásobníku na vodu správně.
Zásobník na vodu po zatlačení na kryt nedrží správně.	Těleso zásobníku na vodu jste nezatlačili do spotřebiče zcela.	Zasuňte těleso zásobníku na vodu do spotřebiče a zatlačte je až do koncové polohy.
Zásobník na vodu se obtížně čistí.	Nesejmuli jste víko a nevyjmuli vlnolam.	Viz „Čištění zásobníku na vodu“.
Postup odstranění vodního kamene je přerušen před dokončením.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Postup opakujte.
Postup odstranění vodního kamene je přerušen před dokončením.	Funkce byla uživatelem zastavena.	Postup opakujte.
Po provedení postupu odstranění vodního kamene není v plechu na pečení žádná voda.	Zásobník na vodu jste nenaplnili na maximální úroveň.	Zkontrolujte, zda je v zásobníku na vodu prostředek k odstranění vodního kamene nebo voda. Postup opakujte.

Problém	Možná příčina	Řešení
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.
Postup čištění nevede k dobrému výsledku.	Počáteční teplota vnitřku trouby při čištění párou byla příliš vysoká.	Opakujte program. Spust'te 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.

13.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na autorizované servisní středisko.

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

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

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

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Název dodavatele	AEG
Označení modelu	BSK792320M
Index energetické účinnosti	81.0
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	1.09 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.68 kWh/cyklus
Počet pečících prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	70 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	42.5 kg

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

14.2 Úspora energie



Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Všeobecné rady

Ujistěte se, že při provozu spotřebiče jsou dvířka trouby správně zavřená, a během přípravy jídla je ponechte zavřená co nejvíce.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

Je-li v rámci některých funkcí trouby spuštěn program s volbou Trvání nebo Čas ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se automaticky vypnou po uplynutí 90 % nastaveného času.

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

Během pečení osvětlení vypnete a zapínáte ho pouze v případě potřeby.

Horký vzduch s párou


Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při této funkci se teplota uvnitř


trouby v průběhu pečení může lišit od teploty udávané na displeji a doba pečení se může lišit od doby pečení u jiných programů.

Pokud používáte funkci Horký vzduch s párou, osvětlení se vypne po 30 sekundách.

Osvětlení můžete znovu zapnout, ale tím omezíte předpokládanou úsporu energie.

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

www.aeg.com/shop



867336234-A-062017



AEG

CS	Návod k použití	2
	Varná deska	
LT	Naudojimo instrukcija	23
	Kaitlentė	
SK	Návod na používanie	43
	Varný panel	

HK6542H1FB



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
5. TIPY A RADY.....	13
6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	15
7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	16
8. INSTALACE.....	18
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	20
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	21

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 schopnostmi, 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 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.
- Děti mladší tří let držte z dosahu spotřebiče vždy, když je v provozu.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných těles. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním.
- **VAROVÁNÍ:** 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.
- POZOR: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Nepokládejte věci na varnou desku.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice 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.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce varného spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

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.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- 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. Zabráníte tak převržení horkého nádoby 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.
- Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přívodní 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, nezapojte 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.

2.2 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.
- 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 elektrikáře.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný typ napájecího kabelu.
- Elektrické kabely nesmí být zamotané.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

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“.
- Nespolehejte 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.
- Vložte-li jídlo do horkého oleje, může olej vystříknout.



VAROVÁNÍ!

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 neumíst'ujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nepadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.

- Nezapínajte 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



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

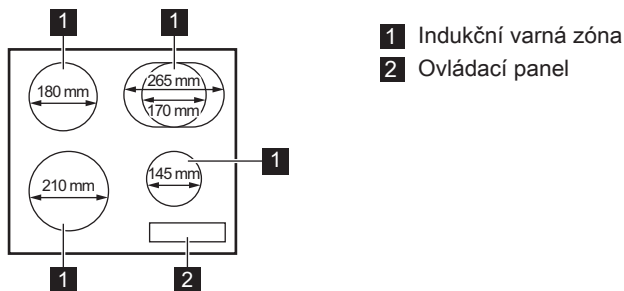
- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

2.6 Obsluha

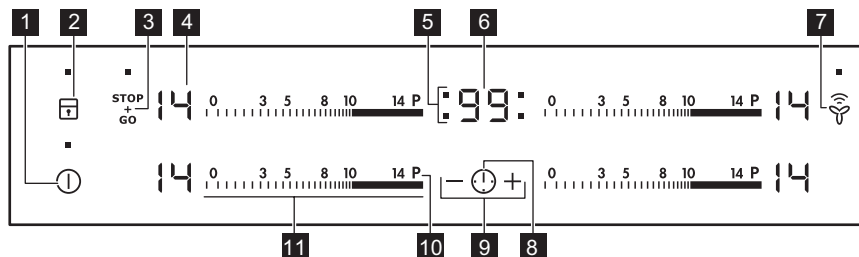
- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Uspořádání varné desky







3.2 Rozvržení ovládacího panelu






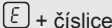






K ovládání spotřebiče použijte senzorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

Sen-zorové tlačít-ko	Funkce	Poznámka
1 ①	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2	Blokování tlačítek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
3	STOP+GO	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
4 -	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.
5 -	Ukazatele časovače var-ných zón	Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
6 -	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.

	Sen- zorové tlačít- ko	Funkce	Poznámka
7		Hob²Hood	Slouží k zapnutí a vypnutí manuálního režimu funkce.
8		-	Slouží k volbě varné zóny.
9		-	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
10		Funkce posílení výkonu	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
11	-	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)



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí popálení zbytkovým teplem. Ukazatel zobrazuje úroveň zbytkového tepla.

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

4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

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

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

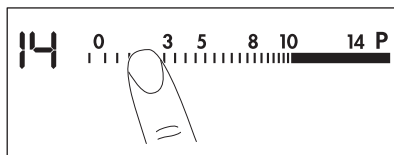
Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
1 - 3	6 hodin

Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
4 - 7	5 hodin
8 - 9	4 hodiny
10 - 14	1,5 hodiny

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 Automatický ohřev

Zapnete-li tuto funkci, lze tak dosáhnout potřebné teploty za kratší dobu. Když je funkce zapnutá, varná zóna funguje zpočátku při maximálním tepelném výkonu a poté pokračuje dle požadovaného 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.

4.5 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.

4.6 Funkce posílení výkonu s dvoukruhovou varnou zónou


Funkce se zapne pro vnitřní okruh, když varná deska zjistí, že průměr nádoby je menší než průměr vnitřního okruhu. Funkce se zapne pro vnější okruh, když varná deska zjistí, že průměr nádoby je větší než průměr vnitřního okruhu.

4.7 Časovač


Odpočítávání času


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


Nejprve nastavte teplotu pro danou varnou zónu, poté nastavte funkci.


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

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

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

Změna času: zvolte varnou zónu pomocí . Stiskněte **+** nebo **-**.


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


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


Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .

CountUp Timer (Měřič času)


Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.


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

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


Displej přepíná zobrazení  a uplynulého času (v minutách).


Kontrola délky provozu varné zóny:

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


Vypnutí funkce: zvolte varnou zónu  a stiskněte **+** nebo **-**. Kontrolka varné zóny zhasne.

Minutka

Když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna, můžete tuto funkci použít jako **Minutku**. Na displeji nastavení teploty se zobrazí .

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

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .



 Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.


4.8 STOP+GO

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu.

Když je tato funkce zapnutá, nelze měnit tepelné nastavení.

Tato funkce nevypne funkce časovače.



Zapnutí funkce: stiskněte . Rozsvítí se .


Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.


4.9 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.


4.10 Dětská bezpečnostní pojistka



Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.


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

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






Vyřazení funkce na jedno vaření:



zapněte varnou desku pomocí .


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.

4.11 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:

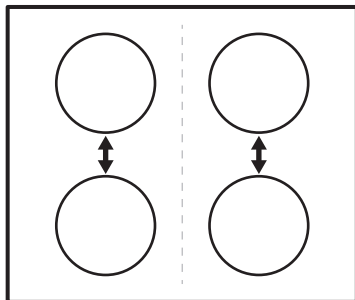
-  - zvuková signalizace je vypnutá
 -  - zvuková signalizace je zapnutá
- Pro potvrzení volby vyčkejte, než se varná deska automaticky vypne.

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

- stisknete 
- se dokončí funkce Minutka
- se dokončí funkce Odpočítávání času
- něco položíte na ovládací panel.

4.12 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.



4.13 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 nastavena 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
Režim H1	Zap	Vyp	Vyp






	Automa- tické os- větlení	Vaření ¹⁾	Smaže- ní ²⁾
Režim H2 ³⁾	Zap	Rychlost ventilá- toru 1	Rychlost ventilá- toru 1
Režim H3	Zap	Vyp	Rychlost ventilá- toru 1
Režim H4	Zap	Rychlost ventilá- toru 1	Rychlost ventilá- toru 1
Režim H5	Zap	Rychlost ventilá- toru 1	Rychlost ventilá- toru 2
Režim H6	Zap	Rychlost ventilá- toru 2	Rychlost ventilá- toru 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 nezobrazí .
5. Stisknutím  časovače zvolte automatický režim.




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

- i** 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 ovládání rychlosti ventilátoru

Funkci lze také ovládat ručně. Učiníte tak dotykem  při zapnutí 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.

- i** 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.

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

5. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Nádoby

- i** U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo v nádobách velmi rychle.
- i** Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

Materiál varných nádob

- **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 nádoby

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

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu varné desky.

5.3 Ōko 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.

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.



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

5.4 Příklady použití varné desky

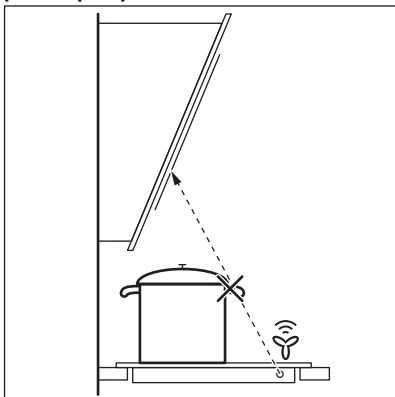
Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušné varné zóny

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (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.
1 - 3	Zahuštění: nadýchané omlety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.
3 - 5	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte.
5 - 7	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik lžic tekutiny.
7 - 9	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
7 - 9	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.
9 - 12	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, 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. Zabráníte tomu tím, že dálkově ovládaný spotřebič a varnou desku nebudete používat současně.

Odsavače par s funkcí Hob²Hood

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 .

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

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, cukr nebo jídlo

obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. 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 neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí navlhčeného hadříku.


7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD








VAROVÁNÍ!

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 spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
		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.
Ukazatel zbytkového tepla se nerozsvítí.	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 z ovládacího panelu.
Funkce automatického ohřevu nefunguje.	Varná zóna je horká.	Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Je nastavena nejvyšší teplota.	Nejvyšší stupeň teploty má stejný výkon jako funkce.
Nastavení teploty kolísá mezi dvěma nastaveními.	Funkce řízení výkonu je zapnutá.	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 používejte velké nádoby.
Při dotyku sensorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz část „Denní používání“.
Zobrazí se  .	Funkce automatického vypnutí je zapnutá.	Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.
Zobrazí se  .	Je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky nebo blokování tlačítek.	Viz část „Denní používání“.
Zobrazí se  .	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  a číslo.	Porucha varné desky.	Varnou desku na chvíli odpojte z elektrické sítě. Vypojte pojistku v domácí elektroinstalaci. Opět ji připojte. Jestliže se  opět rozsvítí, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Problém	Možná příčina	Řešení
Zobrazí se E4 .	U varné desky došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Spustila se funkce automatického vypnutí a ochrana proti přehřátí varné zóny.	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. Uveďte rovněž kód ze tří číslic a písmen pro sklokeramiku (je v rohu varné desky) a chybové hlášení, které se zobrazuje. Ujistěte se, že jste varnou

desku používali správným způsobem. Pokud ne, budete muset návštěvu technika z autorizovaného 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



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Před instalací spotřebiče

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

Sériové číslo

8.2 Vestavné varné desky

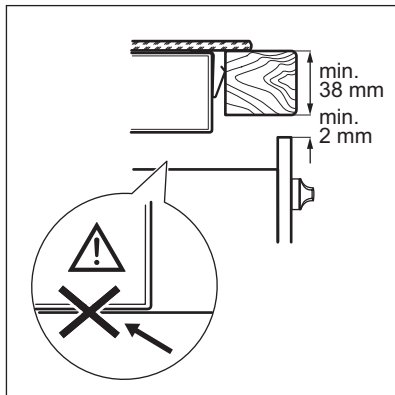
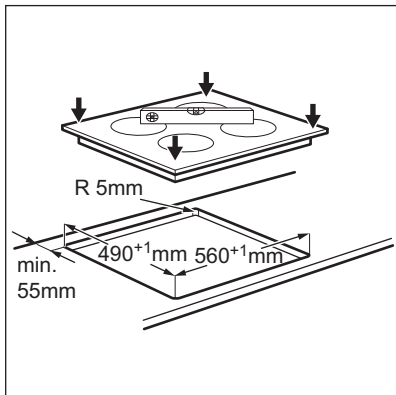
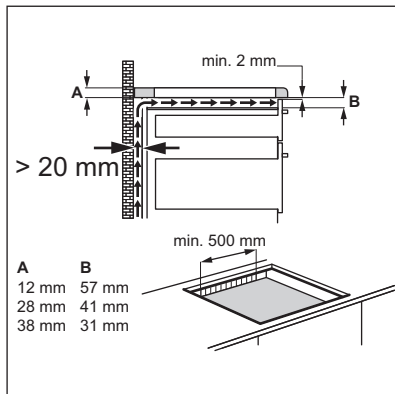
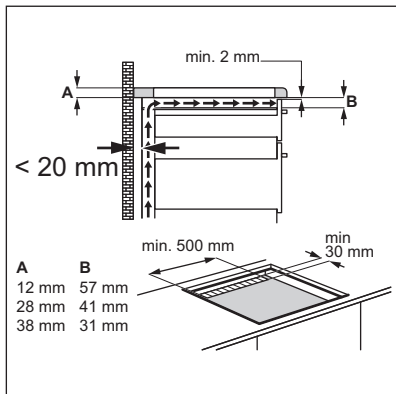
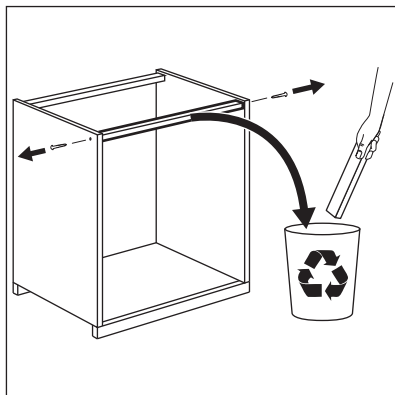
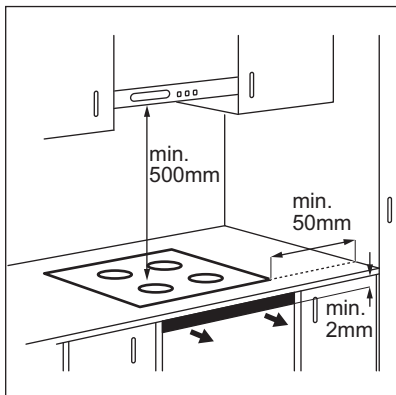
Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných

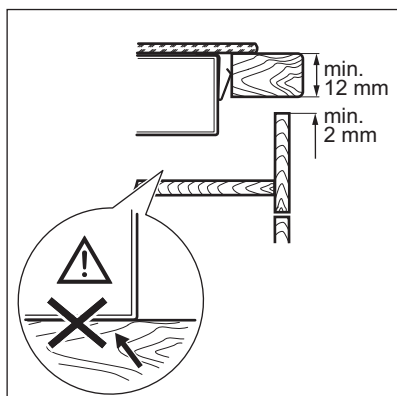
vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

8.3 Připojovací kabel

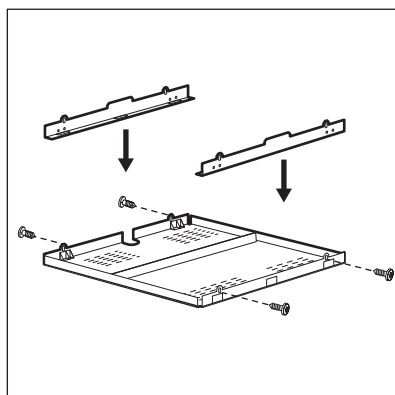
- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- Poškozený síťový kabel vyměňte za síťový kabel tohoto typu (nebo vyšší): H05V2V2-F T min. 90 °C. Obrat'te se na místní servisní středisko.

8.4 Montáž





8.5 Ochranná skříň



Pokud použijete ochrannou skříň (dodatečné příslušenství), není nutné zachovat přední prostor o šířce 2 mm pro proudění vzduchu a instalovat ochranné dno přímo pod varnou deskou. Ochranná skříň nemusí být v některých zemích v nabídce. Obratě se na svého místního dodavatele.



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

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

9.1 Typový štítek

Model HK6542H1FB
 Typ 60 GAD C8 AU
 Indukce 7.4 kW
 Sér. č.
 AEG

PNC 949 597 018 01
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Vyrobeno v Německu
 7.4 kW



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	2300	3700	10	180 - 210
Levá zadní	1800	2800	10	145 - 180
Pravá přední	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadní	2300	3200	10	145 - 265

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	HK6542H1FB	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	4	
Technologie ohřevu	Indukční deska	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední Levá zadní Pravá přední	21,0 cm 18,0 cm 14,5 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Pravá zadní	D 26,5 cm Š 17,0 cm
Spotřeba energie varných zón (EC electric cooking)	Levá přední Levá zadní Pravá přední Pravá zadní	167,2 Wh / kg 170,5 Wh / kg 178,1 Wh / kg 171,0 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	171,7 Wh / kg	

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


10.2 Úspora energie


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

- 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.....	24
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	25
3. GAMINIO APRĄŠYMAS.....	28
4. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	30
5. PATARIMAI.....	34
6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	36
7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	37
8. ĮRENGIMAS.....	39
9. TECHNINIAI DUOMENYS.....	41
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	42

PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkite šį AEG gaminį. Mes sukūrėme jį taip, kad jis neprikaištingai 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/webselfservice



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registeraeg.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 ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei mažesnių gebėjimų žmonės, su sąlyga, kad jiems pateikiami nurodymai ir (arba) jie prižiūrimi, jog saugiai naudotųsi prietaisu ir suprastų galinčius kilti pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.
- 3 metų ir mažesnių vaikų niekada negalima prileisti prie prietaiso, kai jis veikia.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Mažesnių nei 8 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ĮSPĖJIMAS! Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.

- NIEKADA negesinkite gaisro vandeniui, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- DĖMESIO! Maisto gaminimo procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto gaminimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- ĮSPĖJIMAS! Gaisro pavojus: 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.
- ĮSPĖJIMAS! Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas kaip tinkamas kaitlenčių apsaugas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

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 įrengimo instrukcija.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mėvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.

- Jeigu prietaisas įrengiamas virš stalčių, įsitikinkite, kad tarp prietaiso apačios ir apatinio stalčiaus yra pakankamai vietos orui cirkuliuoti.
- Prietaiso apačia gali įkaisti. Būtinai po prietaisu įrenkite nedegią pertvarą, kad nebūtų prieigos prie apačios.
- Patikrinkite, 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) neliestų karšto prietaiso ar karštų prikaistuvių, kai jungiate prietaisą į netoli esančius lizdus.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko (jeigu taikytina) ar maitinimo laido. Kreipkitės į mūsų įgaliotą 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), žeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Prieš naudodami pirmąkart, 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, kaitvietes išjunkite.
- Nepasitikėkite prikaistuvių detektoriumi.
- Nedėkite stalo įrankių arba prikaistuvių dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkaisti.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.

- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Jeigu prietaiso paviršius įtrūktų, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Taip išvengsite elektros smūgio.
- 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 sproginimo 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.
- Nedėkite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nestatykite ant karštų kaitviečių tuščių prikaistuvių.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistus.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Indai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti

stiklą / stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.

- Šis prietaisas yra 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 nepurkškite vandeniu.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

2.5 Šalinimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

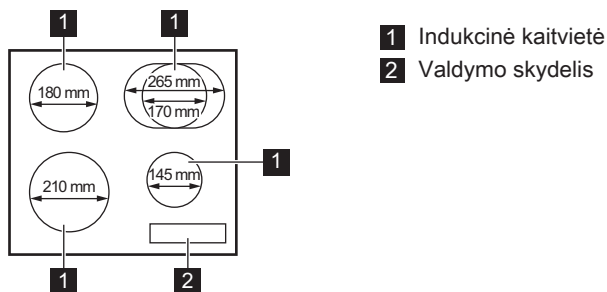
- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai pašalinti seną prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

2.6 Techninė priežiūra

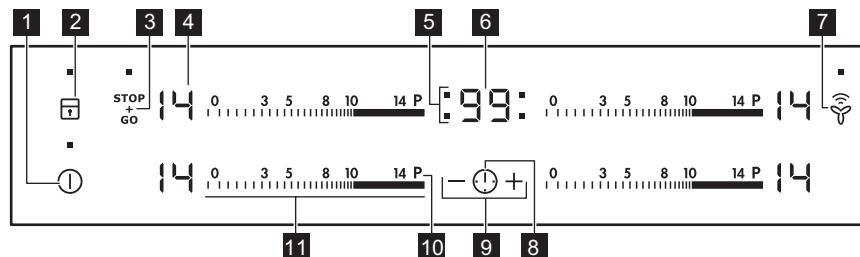
- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



3.2 Valdymo skydelio išdėstymas



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

Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba
1	IJUNGTA / IŠJUNGTA	Kaitlentei įjungti ir išjungti.
2	Užrakinimas / Vaikų saugos įtaisas	Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti.
3	STOP+GO	Ijungia ir išjungia funkciją.
4 -	Kaitinimo lygio rodmuo	Rodo kaitinimo lygį.
5 -	Kaitviečių laikmačio indikatoriai	Rodo, kuriai kaitvietei nustatote laiką.
6 -	Laikmačio ekranas	Rodo laiką minutėmis.
7	Hob ² Hood	Ijungia ir išjungia funkcijos rankinio valdymo režimą.

	Juti- klio laukas	Funkcija	Pastaba
8		-	Kaitvietės pasirinkimas.
9		-	Pailgina arba sutrumpina laiką.
10	P	Galingumo funkcija	Ijungia ir išjungia funkciją.
11	-	Valdymo juosta	Nustato kaitinimo lygį.

3.3 Kaitinimo lygių rodmenys

Rodmuo	Aprašas
	Kaitvietė išjungta.
	Kaitvietė veikia.
	Veikia funkcija STOP+GO.
	Veikia funkcija Automatinis įkaitinimas.
	Veikia Galingumo funkcija.
+ skaitmuo	Ivyko veikimo triktis.
/ /	OptiHeat Control (3 veiksmas. Likusio karščio indikatorius): gamina- mas maistas / palaikoma šiluma / likęs karštis.
	Užrakinimas / Vaikų saugos įtaisas funkcija veikia.
	Prikaistuvius netinkamas arba per mažas, arba neuždėtas ant kait- vietės.
	Veikia funkcija Automatinis išjungimas.

3.4 OptiHeat Control (3 veiksmas. Likusio karščio indikatorius)

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



ĮSPĖJIMAS!

/ / Pavojus nusidėginti 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 atšąs, 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.

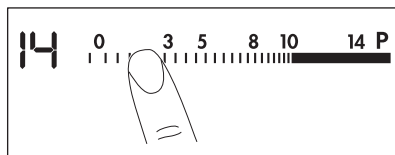
Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:

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





4.4 Automatinis įkaitinimas

Aktyvinkite šią funkciją, kad per trumpesnį laiką pasiektumėte norimą kaitinimo lygį. Kai ši funkcija įjungta, kaitvietė pradžioje veikia didžiausiu lygiu, o po to gaminama norimu kaitinimo lygiu.



Kaitvietė turi būti šalta, kad galėtumėte įjungti šią funkciją.

Norėdami įjungti šią funkciją

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

Norėdami išjungti funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

4.5 Galingumo funkcija

Ši funkcija padidina indukcinį 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 funkciją

kaitvietei: palieskite **P**  išsijungia).

Norėdami išjungti funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

4.6 Dvigubo žiedo kaitvietė Galingumo funkcija

Vidiniam žiedui ši funkcija įjungžiama tuomet, kai kaitlentė aptinka prikaistuvį, kurio skersmuo yra mažesnis už vidinio

žiedo skersmenį. Išoriniam žiedui ši funkcija įjungžiama tuomet, kai kaitlentė aptinka prikaistuvį, kurio skersmuo yra didesnis už vidinio žiedo skersmenį.

4.7 Laikmatis

Atgalinės atskaitos laikmatis

Šią funkciją naudokite kaitvietės vienai maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Pirmiausiai nustatykite kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygį.

Norėdami nustatyti kaitvietę:

⌚ pakartotinai tol, kol įsijungs reikiamos kaitvietės indikatorius.

Norėdami įjungti funkciją:

palieskite laikmačio \oplus laikui nustatyti (00–99 minutės). Kai kaitvietės indikatorius pradeda lėtai mirksėti, pradėdama atgalinė laiko atskaita.

Norėdami pamatyti likusį laiką:

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

Norėdami pakeisti laiką:

kaitvietę nustatykite, naudodami ⌚. Palieskite \oplus arba \ominus .

Norėdami išjungti funkciją: su ⌚

nustatykite kaitvietę ir palieskite \ominus . Likęs laikas skaičiuojamas iki 00. Kaitvietės indikatorius išsijungia.



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

Norėdami išjungti garsą:

palieskite ⌚.

CountUp Timer (laiko skaičiavimo pirmyn laikmatis)

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

Norėdami nustatyti kaitvietę:

lieskite ⌚ pakartotinai tol, kol įsijungs reikiamos kaitvietės indikatorius.

Norėdami įjungti funkciją:

palieskite \ominus , užsidega laikmačio \cup^P . Kai kaitvietės indikatorius pradeda lėtai mirksėti, pradėdama laiko atskaita pirmyn. Ekrane

tai rodoma \cup^P , tai skaičiuojamas laikas (minutėmis).

Norėdami pamatyti, kiek laiko veikia kaitvietė:

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

Norėdami išjungti funkciją: su ⌚

nustatykite kaitvietę ir palieskite \oplus arba \ominus . Kaitvietės indikatorius užgęsta.

Minučių skaitlys

Galite naudoti šią funkciją kaip **minučių skaitlį**, kai kaitlentė yra įjungta ir kaitvietės neveikia. Kaitinimo lygio ekrane rodoma \cup .

Norėdami įjungti funkciją:

palieskite ⌚. Palieskite \oplus arba \ominus , kad nustatytumėte laiką. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi 00.

Norėdami išjungti garsą:

palieskite ⌚.



Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.

4.8 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 STOP \cup užsidega.

Norėdami išjungti funkciją:

palieskite STOP \cup . Įsijungia ankstesnis kaitinimo lygis.

4.9 Užrakinimas

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

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti funkciją:

palieskite \cup , \cup užsidega 4 sekundėms. Laikmatis lieka įjungtas.

Norėdami išjungti funkciją:



palieskite \cup . Įsijungia ankstesnis kaitinimo lygis.







Išjungus kaitlentę, išjungiamo ir ši funkcija.

4.10 Vaikų saugos įtaisas





Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

Norėdami įjungti funkciją: įjunkite kaitlentę su ①. Kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite  ir palaikykite 4 sekundes. Įsižiebs . Išjunkite kaitlentę su ①.

Norėdami išjungti funkciją: įjunkite kaitlentę su ①. Kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite  ir palaikykite 4 sekundes. Įsižiebs . Išjunkite kaitlentę su ①.

Norėdami nepaisyti funkcijos tik vienam maisto gaminimui: įjunkite kaitlentę su ①.  įsižiebia. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite . **Per 10 sekundžių nustatykite kaitinimo lygį.** Kaitlentę galima naudoti. Kai išjungiate kaitlentę su ①, funkcija vėl veikia.


4.11 OffSound Control (Garso signalų išjungimas ir įjungimas)

Išjunkite kaitlentę. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite ①. Ekranas įsijungia ir išsijungia. Palieskite ir palaikykite  3 sekundes. Įsižiebs  arba . Palieskite  laikmatį, kad pasirinktume vieną iš šių:

-  – garso signalai išjungti

-  – garso signalai įjungti

Norėdami patvirtinti pasirinkimą, palaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs.

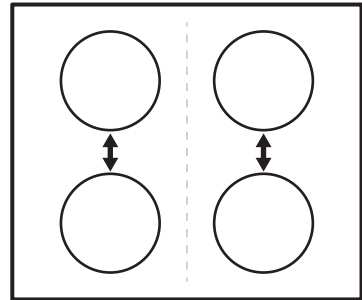
Kai funkcija yra nustatyta ties , garso signalai girdimi tik tuo atveju, kai:

- paliečiate ①;
- Minučių skaitlys išsijungia;
- Atgalinės atskaitos laikmatis išsijungia;

- ką nors padedate ant valdymo skydelio.

4.12 Funkcija Galios valdymas

- Kaitvietės sugrupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Žr. paveikslėli.
- 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.



4.13 Hob²Hood

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



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

Automatinis funkcijos valdymas

Norėdami funkciją valdyti automatiškai, nustatykite automatinio režimo H1–H6 nuostatas. Kaitlentė pradžioje būna nustatyta į H5. Gartraukis reaguoja, kai reguliuojate kaitlentę. Kaitlentė automatiškai nustato prikaistuvio temperatūrą ir pareguliuoja ventiliatoriaus sukimosi greitį.

Automatiniai režimai

	Automa- tinis apšvieti- mas	Viri- mas ¹⁾	Kepi- mas ²⁾
H0 režimas	Išjungta	Išjungta	Išjungta
H1 režimas	Ijungta	Išjungta	Išjungta
H2 režimas ³⁾	Ijungta	1-as ventilia- toriaus greitis	1-as ventilia- toriaus greitis
H3 režimas	Ijungta	Išjungta	1-as ventilia- toriaus greitis
H4 režimas	Ijungta	1-as ventilia- toriaus greitis	1-as ventilia- toriaus greitis
H5 režimas	Ijungta	1-as ventilia- toriaus greitis	2-as ventilia- toriaus greitis

	Automa- tinis apšvieti- mas	Viri- mas ¹⁾	Kepi- mas ²⁾
H6 režimas	Ijungta	2-as ventilia- toriaus greitis	3-ias ventilia- toriaus 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 kaitlentę, gartraukio ventiliatorius gali dar kurį laiką veikti. Praėjus tam laiko tarpui, sistema automatiškai išjungia ventiliatorių ir kitas 30 sekundžių apsaugo ventiliatorių nuo netyčinio jo įjungimo.

Ventiliatoriaus sukimosi greičio valdymas rankomis

Funkciją galima valdyti rankomis. Norėdami tai padaryti, veikiant kaitlentei palieskite . Tuomet automatinis funkcijos valdymas bus išjungtas ir ventiliatoriaus sukimosi greitį galėsite

keisti rankomis. Paspaudus , ventilatoriaus sukimosi greitis padidėja viena padala. Pasiekus intensyviausią lygį ir paspaudus , vėl nustatomas nulinis ventilatoriaus sukimosi greitis, t. y. gartraukio ventilatorius išjungiamas. Norėdami vėl įjungti ventilatoriaus 1-ą greičio nuostatą, palieskite .


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


5. PATARIMAI



ISPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

5.1 Prikaistuviai

-  Striprus elektromagnetinis indukcinų kaitviečių laukas labai greitai įkaitina prikaistuvius.


-  Naudokite indukcinėms kaitvietėms tinkamus prikaistuvius.

Prikaistuvių medžiaga

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

Prikaistuviai indukciniai viryklei tinka, jeigu:

- nedidelis kiekis vandens labai greitai užverda ant kaitvietės, kuriai nustatyta aukščiausia kaitinimo nuostata;
- prie prikaistuvio dugno limpa magnetas.

-  Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.

Prikaistuvio matmenys

Indukcinės kaitvietės iki tam tikros ribos automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio.

Apšvietimo įjungimas

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



Gartraukio apšvietimas išsijungia praėjus 2 minutėms po kaitlentės išjungimo.

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: prikaistuviai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).
- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir prikaistuvį, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).
- dūzgimas: naudojate didelę galią.
- spragsėjimas: elektrinis perjungimas.
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventilatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereikia 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.



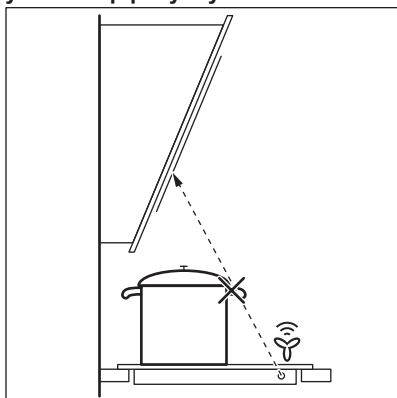
Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

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

5.5 Naudingi patarimai funkcijai Hob²Hood

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. **Paveikslėlyje parodytas gartraukis yra tik kaip pavyzdys.**



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

Viryklės gartraukiai su funkcija Hob²Hood

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 prikaistus, 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, cukrų ir

maistą, kurio sudėtyje yra cukraus. Kitaip šie nešvarumai gali sugadinti kaitlentę. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų. Specialią grandyklę prie stiklo keraminio paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskite minkštu audiniu.
- **Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes:** naudokite vandens ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių drėgna šluoste.

7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS









ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
		Dar kartą įjunkite kaitlentę ir nustatykite kaitinimo lygį greičiau nei per 10 sekundžių.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau jutiklio laukų.	Lieskite tik vieną jutiklio lauką.
	Veikia funkcija STOP+GO.	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.
Neįsijungia likusio karščio indikatorius.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Neveikia funkcija Hob ² Hood.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite daiktą nuo valdymo skydelio.
Neveikia automatinio įkaitinimo funkcija.	Kaitvietė yra karšta.	Palaukite, kol kaitvietė pakankamai atvės.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
	Nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Esant didžiausiam kaitinimo lygiui, galia yra tokia pati kaip ir funkcijos.
Kaitinimo lygis keičiamas tarp dviejų lygių.	Veikia galios valdymo funkcija.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Jutiklių laukai įkaista.	Per didelis prikaistuvius arba jis yra per arti valdiklių.	Jeigu galima, didelius prikaistuvius dėkite ant galinių kaitviečių.
Liečiant jutiklių laukus nesamba garso signalas.	Signalai yra išjungti.	Ijunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Išjungia  .	Veikia automatinio išjungimo funkcija.	Išjunkite ir vėl įjunkite kaitlentę.
Išjungia  .	Veikia apsaugos nuo vaikų arba užrakto funkcija.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Išjungia  .	Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvius.	Uždėkite prikaistuvį ant kaitvietės.
	Netinkamas prikaistuvius.	Naudokite tinkamą prikaistuvį. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Prikaistuvio dugno skersmuo yra per mažas kaitviete.	Naudokite tinkamo dydžio prikaistuvį. Žr. skyrių „Techninė informacija“.
Išjungia  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 techninės priežiūros centrą.
Išjungia  .	Kaitlentėje aptikta klaida, nes užkaistas tuščias prikaistuvius. Veikia kaitviečių automatinio išjungimo ir apsaugos nuo perkaitimo funkcija.	Išjunkite kaitlentę. Nuimkite karštą prikaistuvį. Maždaug po 30 sekundžių vėl įjunkite kaitvietę. Jeigu problema kilo dėl prikaistuvio, klaidos pranešimas išnyks. Likusio karščio indikatorius gali likti įjungtas. 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. Patikrinkite, ar tinkamai naudojate 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

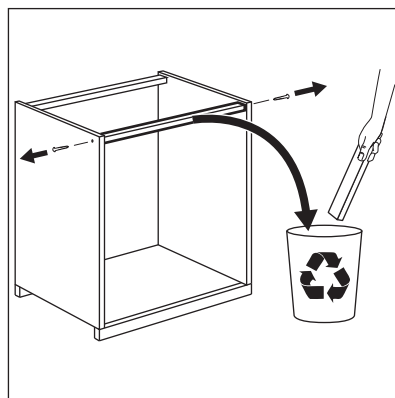
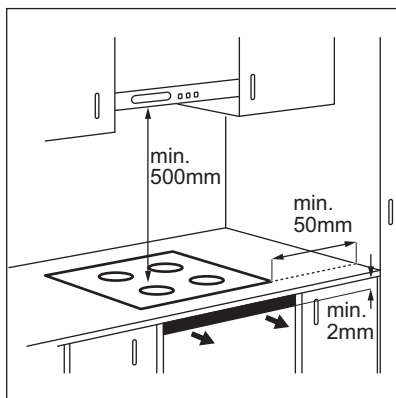
Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

8.2 Įmontuojamos kaitlentės

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

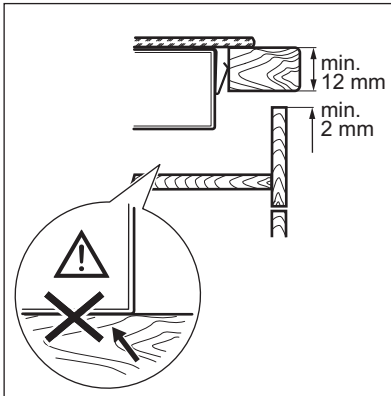
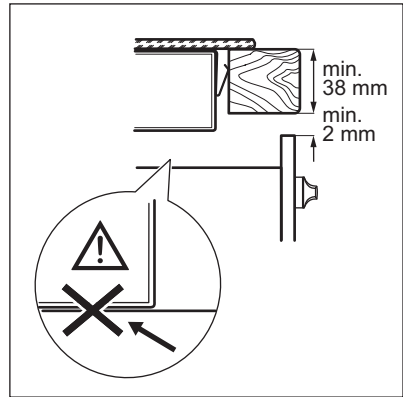
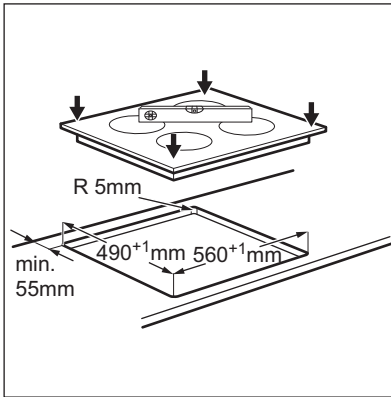
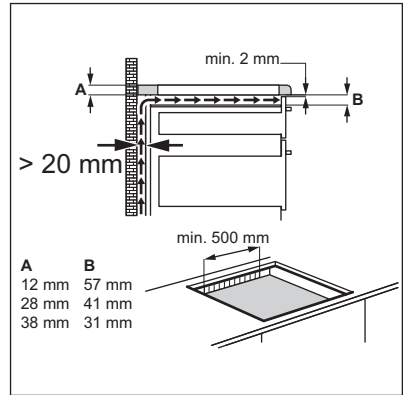
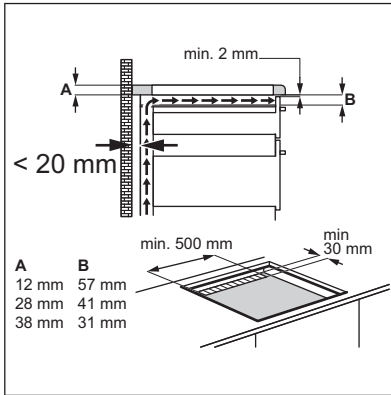
8.4 Įrengimas



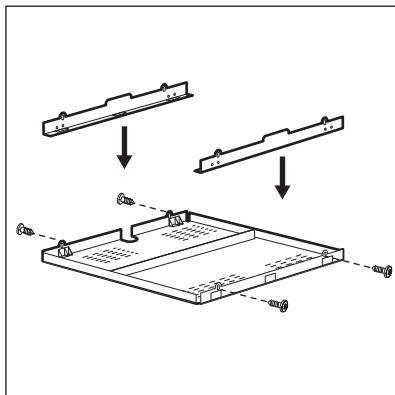
įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

8.3 Prijungimo kabelis

- Kaitlentė pristatoma su prijungimo kabeliu.
- Apgadiną maitinimo kabelį pakeiskite šiuo (arba geresniu) maitinimo kabeliu: H05V2V2-F T maž. 90 °C. Kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo centrą.



8.5 Apsauginė pertvara



Jeigu naudojate apsauginę pertvarą (papildomą priedą), 2 mm tarpas priekyje oro srautui ir apsauginės grindys tiesiai po kaitlente nereikalingos. Kai kuriose šalyse apsauginės pertvaros priedo gali būti neįmanoma įsigyti. Kreipkitės į savo vietinį tiekėją.



Jeigu kaitlentė įrengiama virš orkaitės, apsauginės pertvaros naudoti negalima.

9. TECHNINIAI DUOMENYS

9.1 Techninių duomenų plokštelė

Modelis HK6542H1FB
Tipas 60 GAD C8 AU
Indukcija 7.4 kW
Ser. Nr.
„AEG“

PNC 949 597 018 01
220–240 V 50–60 Hz
Pagaminta Vokietijoje
7.4 kW



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	3 700	10	180–210
Kairioji galinė	1 800	2 800	10	145–180
Dešinioji priekinė	1 400	2 500	4	125–145
Dešinioji galinė	2 300	3 200	10	145–265

Kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje pateiktų duomenų. Ji kinta priklausomai nuo prikaistuvio 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 direktyvą 66/2014

Modelio žymuo	HK6542H1FB	
Kaitlentės tipas	Įmontuojama kaitlentė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apvalių kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Dešinioji priekinė	21,0 cm 18,0 cm 14,5 cm
Neapvalios kaitvietės ilgis (I) ir plotis (P)	Dešinioji galinė	I 26,5 cm P 17,0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Dešinioji priekinė Dešinioji galinė	167,2 Wh/kg 170,5 Wh/kg 178,1 Wh/kg 171,0 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	171,7 Wh/kg	

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


10.2 Energijos taupymas


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

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.

- Jeigu įmanoma, prikaistusius uždenkite dangčiais.
- Uždėkite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.
- Mažesnius prikaistusius 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 susisieki su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	44
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	45
3. POPIS VÝROBKU.....	48
4. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	50
5. TIPY A RADY.....	54
6. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	56
7. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	57
8. INŠTALÁCIA.....	59
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	61
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	62

NAJLEPŠIE VÝSLEDKY

Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vyrobili sme ho tak, aby vám poskytoval perfektný výkon mnoho rokov, a s inovatívnymi technológiami, ktoré vám uľahčia život – to sú vlastnosti, ktoré pri bežných spotrebičoch často nenájdete. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie. Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:



Tipy na používanie, brožúry, pokyny na riešenie problémov a informácie o údržbe:

www.aeg.com/webselfservice



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

www.registreaeg.com



Môžete si kúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre váš spotrebič:

www.aeg.com/shop


STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať autorizované servisné stredisko, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ **BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE**

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za telesnú ujmu ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 **Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb**

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou spôsobilosťou pod podmienkou, že im boli dané pokyny a sú pod dohľadom, pokiaľ ide o bezpečné používanie spotrebiča a chápu možné súvisiace riziká.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.
- Deti do 3 rokov vrátane sa nesmú nikdy približovať k spotrebiču, keď je v prevádzke.

1.2 **Všeobecné bezpečnostné pokyny**

- **VAROVANIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov. Deti do 8 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- **VAROVANIE:** Varenie na oleji alebo tuku na varnom paneli bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

- NIKDY sa nepokúšajte zhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.
- UPOZORNENIE: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Varný panel vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste vylúčili možnosť úrazu elektrickým prúdom.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanej osobe, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- VAROVANIE: Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných lišt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny pre inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.

- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydutiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkami, uistite sa, že je priestor medzi spodnou časťou spotrebiča a hornou zásuvkou postačujúci na cirkuláciu vzduchu.
- Spodná časť spotrebiča sa môže zohriať. Pod spotrebič nainštalujte nehorľavý oddeľovací panel, ktorý zamedzí prístup k jeho spodnej časti.
- Dbajte na to, aby medzi pracovnou doskou a prednou časťou spodnej kuchynskej jednotky zostal voľný priestor s veľkosťou 2 mm na vetranie. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia spôsobené nedostatočným vetracím priestorom.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použijte káblovú svorku na odľahčenie ťahu.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do elektrickej siete v blízkosti, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho varného spotrebiča alebo horúcej varnej nádoby.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predlžovacie prívodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak sa používa) alebo prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený sieťový kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykem elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že napájací elektrický kábel je po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za prívodný kábel. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použijte iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť nadmerné zohriatie zásuvky.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Elektrické sieťové káble sa nesmú zamať.

2.3 Použitie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, značenia a ochrannú fóliu (ak je použitá).

- Tento spotrebič používajte v domácom prostredí.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití varnú zónu vypnite.
- Nespoliehajte sa na detektor varnej nádoby.
- Na varné zóny nekladte príbor ani pokrievky. Môžu sa zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný ani odkladací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, ihneď odpojte spotrebič z elektrickej siete. Predídete tak zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používateľa s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte jedlo do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.



VAROVANIE!

Riziko požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave jedla musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary uvoľňované veľmi horúcim olejom môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.

- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Obsah kuchynského riadu nenechajte vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdny kuchynským riadom ani bez riadu.
- Na spotrebič nedávajte alobal.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla / sklokeramiky. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvihnite.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebič vypnite a nechajte vychladnúť.
- Pred údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.5 Likvidácia



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

- Informácie o správnej likvidácii spotrebiča vám poskytne váš miestny úrad.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

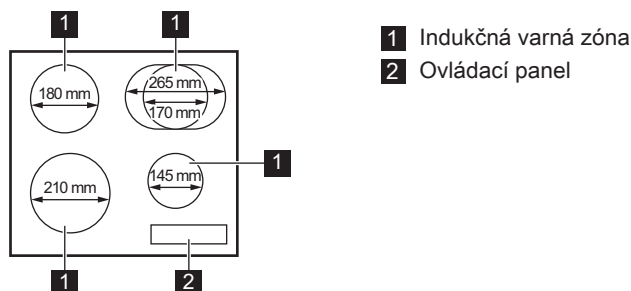
2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

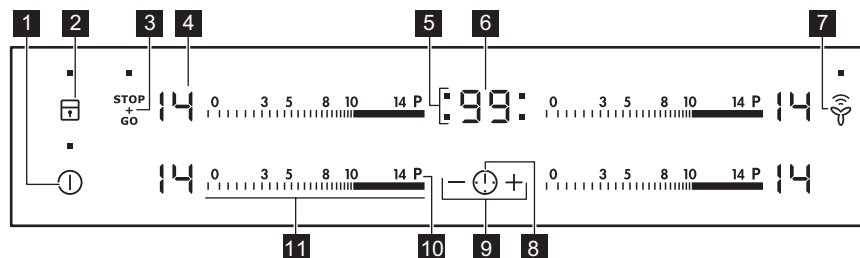
- Používajte iba originálne náhradné súčiastky.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Rozloženie varného povrchu






3.2 Rozloženie ovládacieho panela













Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

Sen- zorové tlačí- dlo	Funkcia	Poznámka
1	ZAP / VYP	Zapínanie a vypínanie varného panela.
2	Zablokovanie ovládania / Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
3	STOP+GO	Zapnutie a vypnutie funkcie
4 -	Displej varného stupňa	Zobrazenie varného stupňa.

Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
5	- Ukazovatele varných zón pre časomer	Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas.
6	- Displej časomeru	Zobrazenie času v minútach.
7	 Hob²Hood	Zapnutie a vypnutie manuálneho režimu funkcie.
8	 -	Voľba varnej zóny.
9	 + / -	Predĺženie alebo skrátenie času.
10	P Výkonová funkcia Power	Zapnutie a vypnutie funkcie
11	- Ovládací pásik	Nastavenie varného stupňa.

3.3 Zobrazenie varného stupňa

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Funkcia STOP+GO je zapnutá.
	Funkcia Automatický ohrev je zapnutá.
	Funkcia Výkonová funkcia Power je zapnutá.
	Vyskytla sa porucha.
	OptiHeat Control (3-stupňový ukazovateľ zvyškového tepla): pokračovať vo varení/uchovať teplé/zvyškové teplo.
	Funkcia Zablokovanie ovládania/ Detská poistka je zapnutá.
	Kuchynský riad je nevhodný alebo príliš malý, prípadne na varnej zóne nie je žiadny riad.
	Funkcia Automatické vypínanie je zapnutá.

3.4 OptiHeat Control (3- stupňový ukazovateľ zvyškového tepla)



VAROVANIE!

Hrozí
nebezpečenstvo popálenia
zvyškovým teplom.
Ukazovateľ signalizuje
úroveň zvyškového tepla.

Indukčné varné zóny generujú teplo
potrebné na varenie priamo v dne
nádoby na varenie. Sklokeramika sa
mierne ohreje teplom riadu na varenie.

4. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne
bezpečnosti.

4.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo
vypnúť, dotknite sa tlačidla na 1
sekundu.

4.2 Automatické vypínanie

**Funkcia automaticky vypne varný
panel, ak:**

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela
nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozležete alebo položíte niečo na
ovládaci panel na viac ako 10 sekúnd
(panvicu, handru atď.). Zaznie
zvukový signál a varný panel sa
vypne. Odstráňte príslušný predmet
alebo vyčistite ovládaci panel.
- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po
vyvretí celého obsahu nádoby). Pred
opätovným použitím varného panela
nechajte varnú zónu vychladnúť.
- ak používate nesprávny riad.

Rozsvieti sa symbol a po 2
minútach sa varná zóna automaticky
vypne.

- Ak nevypnete varnú zónu alebo
nezmeníte varný stupeň. Po čase sa
zobrazí symbol a varný panel sa
vypne.

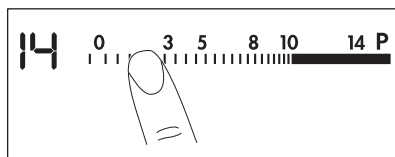
**Varné stupne a časy, po ktorých sa
varný panel vypne:**

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
, 1 - 3	6 hodinách
4 - 7	5 hodinách
8 - 9	4 hodinách
10 - 14	1,5 hodine

4.3 Varný stupeň

Nastavenie alebo zmena varného
stupňa:

Dotknite sa ovládacieho pásika v mieste
správneho nastavenia varného stupňa
alebo prst presuňte pozdĺž pásika až
kým nedosiahnete požadované
nastavenie.



4.4 Automatický ohrev

Funkciu zapnite, ak chcete dosiahnuť
požadovaný varný stupeň rýchlejšie. Keď
je zapnutá, varná zóna najprv pracuje pri
najvyššom varnom stupni a potom sa
nastaví na požadovaný varný stupeň.



Pred zapnutím funkcie musí
byť varná zóna chladná.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu:

dotknite sa **P** (**P** sa rozsvieti).
Okamžite sa dotknite požadovaného
varného stupňa. Po 3 sekundách sa
rozsvieti ukazovateľ **R**.

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

4.5 Výkonová funkcia Power

Táto funkcia zvyšuje výkon indukčných
varných zón. Funkciu možno zapnúť pre
indukčnú varnú zónu iba na obmedzený
čas. Potom sa indukčná varná zóna opäť
automaticky prepne na najvyšší varný
stupeň.

i Pozrite si kapitolu
„Technické informácie“.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu:

dotknite sa **P**. Rozsvieti sa **P**.

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.


4.6 Výkonová funkcia Power s dvojkruhovou varnou zónou

Funkcia pre vnútorný okruh sa zapne
vtedy, keď varný panel zistí, že je rozmer
hrnca menší než priemer vnútorného
kruhu. Funkcia pre vonkajší okruh sa
zapne vtedy, keď varný panel zistí, že je
rozmer hrnca väčší než priemer
vonkajšieho kruhu.


4.7 Časovač**Časovač odpočítavajúci smerom nadol**


Túto funkciu môžete použiť na
nastavenie času prevádzky varnej zóny
pre jedno konkrétne varenie.


Najprv nastavte varný stupeň varnej
zóny a potom nastavte funkciu.

Nastavenie varnej zóny: opakovane sa
dotýkajte , až kým sa nerozsvieti
ukazovateľ požadovanej varnej zóny.

Zapnutie funkcie: dotknite sa **+**
časovača a nastavte čas (00 - 99 minút).
Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať
pomaly, odpočítava sa nastavený čas.

Kontrola zostávajúceho času: zvolíte
varnú zónu pomocou tlačidla .
Ukazovateľ varnej zóny začne blikať
rýchlejšie. Na displeji sa zobrazí
zostávajúci čas.

Zmena času: zvolíte varnú zónu
pomocou tlačidla . Dotknite sa
symbolu **+** alebo symbolu **-**.


Vypnutie funkcie: nastavte varnú zónu
pomocou  a dotknite sa **-**.
Zostávajúci čas sa odpočíta späť na 00.
Ukazovateľ varnej zóny zhasne.

i Po uplynutí nastaveného
času zaznie zvukový signál
a bude blikať 00. Varná zóna
sa vypne.

Vypnutie zvuku: dotknite sa .


CountUp Timer (Časovač odpočítavajúci smerom nahor)


Túto funkciu môžete použiť na
monitorovanie dĺžky prevádzky varnej
zóny.

Nastavenie varnej zóny: opakovane sa
dotýkajte , až kým sa nerozsvieti
ukazovateľ požadovanej varnej zóny.

Zapnutie funkcie: dotknite sa **-**
časovača, rozsvieti sa **UP**. Keď
ukazovateľ varnej zóny začne blikať
pomalšie, čas sa zaznamenáva. Na
displeji sa striedavo zobrazuje **UP** a
zaznamenaný čas (v minútach).

Ak chcete vidieť čas prevádzky varnej zóny:



zvolíte varnú zónu pomocou
tlačidla . Ukazovateľ varnej zóny
začne blikať rýchlejšie. Na displeji sa
zobrazuje, ako dlho je zóna v činnosti.

Vypnutie funkcie: nastavte varnú zónu
pomocou tlačidla  a dotknite sa **+**
alebo **-**. Ukazovateľ varnej zóny
zhasne.

Kuchynský časomer

Túto funkciu môžete použiť ako
Kuchynský časomer, ak je varný panel
zapnutý a varné zóny nie sú zapnuté. Na
displeji varného stupňa sa zobrazí **0**.

Zapnutie funkcie: dotknite sa .

Dotknite sa tlačidla  alebo  časomeru, aby ste nastavili čas. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať **00**.

Vypnutie zvuku: dotknite sa .




Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.


4.8 STOP+GO

Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Pri zapnutej funkcii nemôžete zmeniť nastavenie varného stupňa.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.



Zapnutie funkcie: dotknite sa  sa zapne.


Vypnutie funkcie: dotknite sa . Zobrazí sa predchádzajúci varný stupeň.

4.9 Zablokovanie ovládania

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varných zón. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

Najprv nastavte varný stupeň.

Zapnutie funkcie: Dotknite sa . Na 4 sekundy sa rozsvieti . Časovač zostane zapnutý.





Vypnutie funkcie: dotknite sa . Zobrazí sa predchádzajúci varný stupeň.







Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

4.10 Detská poistka



Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

Zapnutie funkcie: zapnite varný panel pomocou . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa  na 4 sekundy. Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou .


Vypnutie funkcie: zapnite varný panel pomocou . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa  na 4 sekundy. Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou .





Ak chcete dočasne prerušiť funkciu iba na jedno varenie: varný panel



zapnite pomocou  sa zapne.


Dotknite sa  na 4 sekundy. **Do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.** Varný panel môžete používať. Po vypnutí varného panela pomocou  sa funkcia znovu zapne:


4.11 OffSound Control (Zapnutie a vypnutie zvukovej signalizácie)

Vypnite varný panel. Dotknite sa  na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.

Dotknite sa  na 3 sekundy. Rozsvieti sa  alebo . Dotknite sa  časovača, aby ste si vybrali niektorú z nasledovných možností:

-  – zvuková signalizácia je vypnutá
 -  – zvuková signalizácia je zapnutá
- Ak chcete potvrdiť výber, počkajte na automatické vypnutie varného panela.

Ak je táto funkcia nastavená na , zvukovú signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

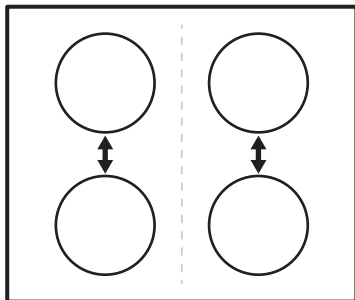
- sa dotknete ,
- Kuchynský časomer sa vypne
- Časovač odpočítavajúci smerom nadol sa vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

4.12 Funkcia Riadenie výkonu

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Pozrite si obrázok.
- Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu 3 700 W.
- Funkcia rozloží výkon medzi varné zóny pripojené do rovnakej fázy.
- Funkcia sa aktivuje vtedy, keď celkové výkonové zaťaženie varných

zón pripojených na jednu fázu presiahne 3 700 W.

- Funkcia zníži výkon ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy.
- Ukazovateľ varného stupňa pre zónu so zníženým výkonom striedavo zobrazuje dve úrovne.



4.13 Hob²Hood

Je to vyspelá automatická funkcia spájajúca varný panel so špeciálnym odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje automaticky podľa nastaveného režimu a teploty najhorúcejšieho riadu na varnom paneli. Ventilátor môžete ovládať aj ručne z varného panela.



Pri väčšine odsávačov pár je systém diaľkového ovládania najprv vypnutý. Zapnite ho pred použitím tejto funkcie. Ďalšie informácie nájdete v používateľskej príručke odsávača pár.

Automatické ovládanie funkcie

Ak chcete funkciu ovládať automaticky, nastavte automatický režim na H1 – H6. Panel je pôvodne nastavený na H5. Odsávač pár zareaguje pri každom použití varného panela. Varný panel automaticky meria teplotu kuchynského riadu a upravuje rýchlosť ventilátora.

Automatické režimy

	Automa- tické os- vetlenie	Vrenie ¹⁾	Vyprá- žanie ²⁾
Režim H0	Vypnúť	Vypnúť	Vypnúť
Režim H1	Zapnúť	Vypnúť	Vypnúť
Režim H2 ³⁾	Zapnúť	Rýchlosť ventilá- tora 1	Rýchlosť ventilá- tora 1
Režim H3	Zapnúť	Vypnúť	Rýchlosť ventilá- tora 1
Režim H4	Zapnúť	Rýchlosť ventilá- tora 1	Rýchlosť ventilá- tora 1
Režim H5	Zapnúť	Rýchlosť ventilá- tora 1	Rýchlosť ventilá- tora 2
Režim H6	Zapnúť	Rýchlosť ventilá- tora 2	Rýchlosť ventilá- tora 3

¹⁾ Varný panel zaregistruje proces varenia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

²⁾ Varný panel zaregistruje proces vyprážania a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.


³⁾ Tento režim aktivuje ventilátor s osvetlením a nezávisí od teploty.

Zmena automatického režimu




1. Spotrebič vypnite.
2. Dotknite sa na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne
3. Dotknite sa na 3 sekundy.
4. Niekoľkokrát sa dotknite , kým sa nezobrazí .
5. Dotknutím sa časovača zvolíte automatický režim.





Ak chcete odsávač pár ovládať priamo na jeho paneli, vypnite automatický režim funkcie.

 Keď po skončení varenia vypnete varný panel, môže ventilátor odsávača pár istý čas ešte pracovať. Potom systém automaticky vypne ventilátor a zabráni náhodnému zapnutiu ventilátora najbližších 30 sekúnd.

Manuálne ovládanie rýchlosti ventilátora


Funkciu môžete ovládať aj manuálne. Ak to chcete urobiť, dotknite sa , keď je varný panel zapnutý. Týmto vypnete automatickú činnosť funkcie a budete môcť meniť rýchlosť ručne. Stlačením  zvýšite rýchlosť ventilátora o jednu úroveň. Keď dosiahnete najvyššiu úroveň a stlačíte tlačidlo  znovu,

nastavia sa otáčky ventilátora na hodnotu 0, čím sa ventilátor odsávača pár vypne. Ventilátor znovu spustíte pri rýchlosti 1 stlačením tlačidla .

 Ak chcete aktivovať automatickú činnosť funkcie, vypnite varný panel a znovu ho zapnite.

Zapnutie osvetlenia

Panel môžete nastaviť tak, aby sa pri každom zapnutí varného panela rozsvietilo osvetlenie. Urobíte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.

 Osvetlenie odsávača pár sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.


5. TIPY A RADY




VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Kuchynský riad

 Pri indukčných varných zónach vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

 Indukčné varné zóny používajte s vhodným kuchynským riadom.

Materiál varných nádob

- **vhodný:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, riad s viacvrstvovým dnom (označený výrobcom ako vhodný pre indukčné varné zóny).
- **nevhodný:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení najvyššieho varného stupňa voda zovrie veľmi rýchlo.
- ak sa ku dnu riadu pritiahne magnet.



Dno kuchynského riadu musí byť hrubé a ploché.

Rozmery kuchynského riadu

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú rozmerom dna kuchynského riadu, avšak len do určitej hranice.

Účinnosť varných zón závisí od priemeru dna kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako je minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.



Pozrite si kapitolu „Technické informácie“.

5.2 Zvuky počas prevádzky

Ak je počuť:

- praskanie: riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- hučanie: pri používaní vysokých výkonov.

- cvakanie: pri spínaní elektrických obvodov.
- svišťanie, bzučanie: pri činnosti ventilátora.

Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.

5.3 Öko Timer (Časovač Eko)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred signálom časomera odpočítavajúceho smerom nadol. Rozdiel v prevádzkovom čase závisí od varného stupňa a trvania procesu varenia.

5.4 Príklady použitia na varenie

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie

varnej zóny nie je lineárny. Zvýšenie nastavenia varného stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie varnej zóny. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

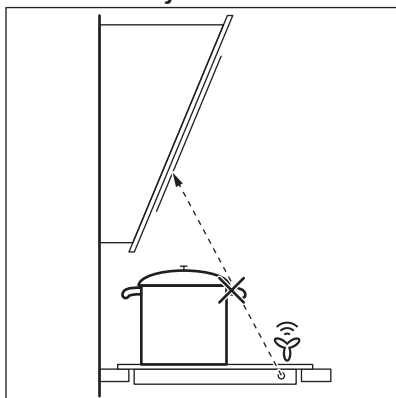
Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
- 1	Udržiavanie teploty hotových jedál.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 3	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
1 - 3	Zahustenie: nadýchané omelety, volské oká.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
3 - 5	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá počas prípravy premiešajte.
5 - 7	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.
7 - 9	Dusenie zemiakov v pare.	20 - 60	Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov.
7 - 9	Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Max. 3 l tekutiny plus prísady.
9 - 12	Jemné vyprážanie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásky, pečeň, zäšmažka, vajčička, lievance, šišky.	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
12 - 13	Vyprážanie pri vyššej teplote, zemiakové placky, steaky, rezne.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.
14	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vyprážané hranolčeky.		
P	Varenie veľkého množstva vody. Je zapnutá výkonová funkcia Power.		

5.5 Rady a tipy týkajúce sa funkcie Hob²Hood


Používanie varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Na panel odsávača pár nemierte halogénové svetlo.
- Varný panel nezakrývajte.
- Neprerušujte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou alebo rukoväťou kuchynského riadu). Pozrite si obrázok. **Odsávač pár na obrázku slúži iba na ilustračné účely.**



i Iné diaľkovo ovládané spotrebiče by mohli blokovat' signál. Aby ste tomu zabránili, nepoužívajte diaľkové ovládanie spotrebiča a varný panel súčasne.

Odsávače pár s funkciou Hob²Hood

Celý sortiment odsávačov pár, ktoré podporujú túto funkciu, nájdete na našej webovej stránke. Odsávače pár spoločnosti AEG, ktoré podporujú túto funkciu, musia mať symbol .

6. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Všeobecné informácie

- Varný panel očistite po každom použití.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.

- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú funkčnosť varného panela.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Na sklo použite špeciálnu škrabku.

6.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastovú fóliu, cukor a potraviny s obsahom cukru. V opačnom prípade môžu nečistoty poškodiť varný panel. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola

naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.

- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, masné škvrny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové flaky:** použite roztok vody a octu a vyčistíte sklenený povrch vlhkou handričkou.

7. RIEŠENIE PROBLÉMOV






VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadane bezpečnosti.

7.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený k zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému zapojenia.
	Poistka je vypálená.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
		Varný panel znovu zapnite a do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Naraz ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových tlačidiel.	Dotknite sa iba jedného senzorového tlačidla.
	Funkcia STOP+GO je zapnutá.	Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
	Na ovládacom paneli je voda alebo je ovládací panel znečistený tukom.	Vyčistíte ovládací panel.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, aj keď je varný panel vypnutý.	Niečo ste položili na jedno alebo viaceré sensorové tlačidlá.	Odstráňte predmet zo sensorových tlačidiel.
Varný panel sa vypne.	Niečo ste položili na sensorové tlačidlo ①.	Odstráňte daný predmet zo sensorového tlačidla.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho na to, aby bola horúca, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Funkcia Hob ² Hood nefunguje.	Zakryli ste ovládací panel.	Odstráňte príslušný predmet z ovládacieho panela.
Funkcia automatického ohrevu nefunguje.	Varná zóna je horúca.	Zónu nechajte dostatočne vychladnúť.
	Je nastavený najvyšší varný stupeň.	Najvyšší varný stupeň má rovnaký výkon ako funkcia.
Varný stupeň sa prepína medzi dvomi úrovňami.	Funkcia Riadenie výkonu je zapnutá.	Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
Zohriali sa sensorové tlačidlá.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko ovládačov.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Pri dotyku sensorových tlačidiel neznejú žiadne zvuky.	Zvuková signalizácia je vypnutá.	Zapnite zvukovú signalizáciu. Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
Rozsvieti sa  .	Je zapnuté automatické vypínanie.	Varný panel vypnite a znova ho zapnite.
Rozsvieti sa  .	Je zapnutá detská poistka alebo funkcia blokovania.	Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
Rozsvieti sa  .	Na zóne nie je žiadny riad.	Položte kuchynský riad na zónu.
	Kuchynský riad nie je vhodný.	Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Príliš malý priemer dna riadu pre túto zónu.	Použite kuchynský riad správnych rozmerov. Pozrite si kapitolu „Technické informácie“.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Na displeji sa zobrazí  a číslo.	Došlo k poruche varného panelu.	Odpojte varný panel na určitý čas od elektrického napájania. Na chvíľu odpojte poistku elektrickej siete domácnosti. Potom ju znova zapojte. Ak sa znova rozsvieti  , obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Rozsvieti sa  .	Na varnom paneli sa vyskytla chyba, pretože pokrm v kuchynskom riade vyvrel. Je zapnutá funkcia Automatického vypínania a ochrana proti prehriatiu zón.	Vypnite varný panel. Odstráňte horúci kuchynský riad z varnej zóny. Približne po 30 sekundách opäť zapnite zónu. Ak bol problémom riad, chybové hlásenie sa vypne. Ukazovateľ zvyškového tepla môže zostať zobrazovaný. Riad nechajte dostatočne vychladnúť. Skontrolujte, či je riad kompatibilný s varným panelom. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

7.2 Ak nemôžete nájsť riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uvedte údaje z typového štítku. Uvedte tiež trojmiestny kód sklokeramiky (je v rohu skleneného povrchu) a zobrazované chybové

hlásenie. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. Ak ste ho používali nesprávne, servisný zásah technika servisného strediska alebo predajcu nebude bezplatný, a to ani počas záručnej lehoty. Pokyny upravujúce záručné a servisné podmienky nájdete v záručnej brožúre.

8. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo

8.2 Zabudovateľné varné panely

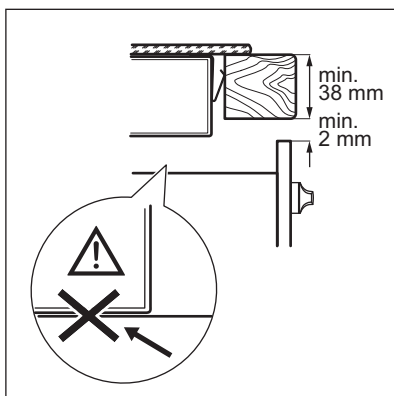
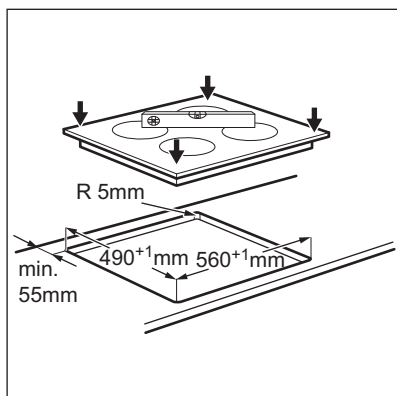
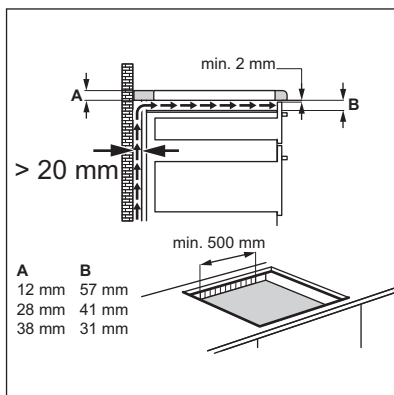
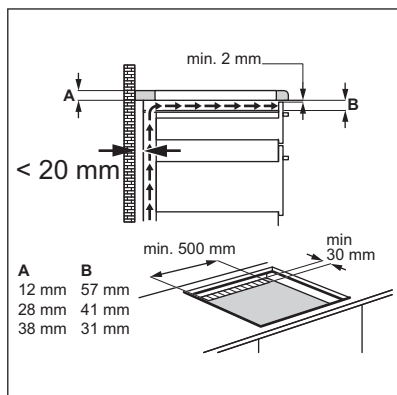
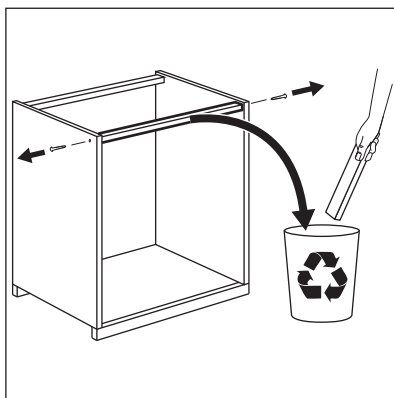
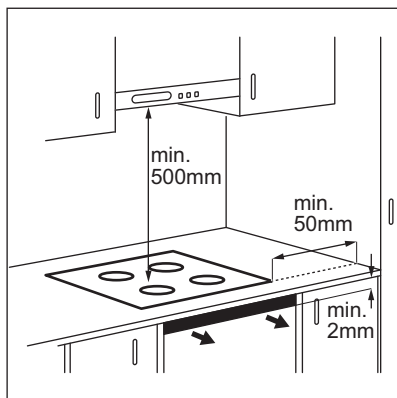
Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

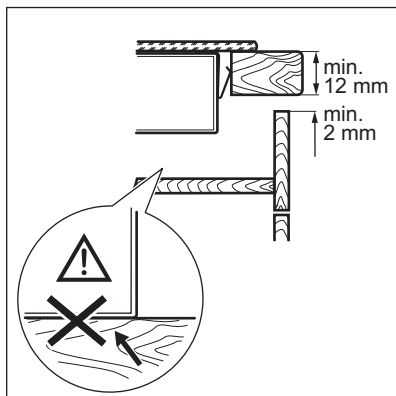
8.3 Napájací kábel

- Varný panel sa dodáva s napájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite sieťový kábel s nasledujúcou špecifikáciou (alebo

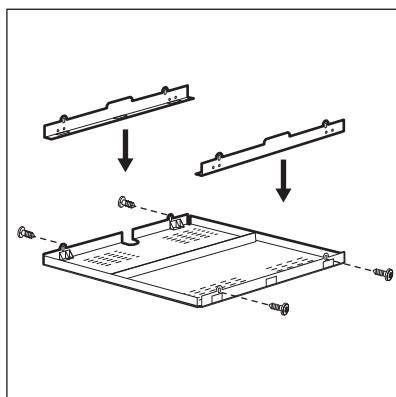
vyššou): H05V2V2-F T min 90 °C.
 Obráťte sa na miestne servisné
 stredisko.

8.4 Montáž





8.5 Ochranný box



Ak používate ochranný box (ako doplnkové príslušenstvo), nemusíte vpredu zachovať 2 mm odstup na prietok vzduchu ani inštalovať ochrannú priehradku priamo pod varným panelom. Tento ochranný box nemusí byť dostupný v niektorých krajinách. Obráťte sa na svojho miestneho dodávateľa.



Ochranný box nemôžete použiť pri inštalácii varného panela nad rúru.

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

9.1 Typový štítok

Model HK6542H1FB
 Typ 60 GAD C8 AU
 Indukcia 7.4 kW
 Sér.č.
 AEG

Č. výrobku (PNC) 949 597 018 01
 220-240 V 50-60 Hz
 Vyrobené v Nemecku
 7.4 kW



9.2 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	Výkonová funkcia Power [W]	Výkonová funkcia Power maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavá predná	2300	3700	10	180 - 210
Ľavá zadná	1800	2800	10	145 - 180
Pravá predná	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadná	2300	3200	10	145 - 265

Výkon varných zón sa môže v určitej malej miere odchyľovať od údajov v tabuľke. Mení sa podľa materiálu a rozmeru kuchynského riadu.

Optimálne výsledky varenia dosiahnete tak, že budete používať riad s priemerom nie väčším ako sú údaje v tabuľke.

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

10.1 Informácie o produkte podľa EU 66/2014

Model	HK6542H1FB		
Typ varného panela	Zabudovateľný varný panel		
Počet varných zón	4		
Technológia ohrevu	Indukcia		
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavá predná	21,0 cm	
	Ľavá zadná	18,0 cm	
	Pravá predná	14,5 cm	
Dĺžka (D) a šírka (Š) nekruhovej varnej zóny	Pravá zadná	D 26,5 cm Š 17,0 cm	
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavá predná	167,2 Wh / kg	
	Ľavá zadná	170,5 Wh / kg	
	Pravá predná	178,1 Wh / kg	
	Pravá zadná	171,0 Wh / kg	
Spotreba energie varného panela (EC electric hob)	171,7 Wh / kg		

EN 60350-2 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 2: Varné panely. Metódy merania funkčných vlastností


10.2 Úspora energie


Ak budete postupovať podľa nižšie uvedených tipov, môžete pri každodennom varení ušetriť energiu.

- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.
- Na kuchynský riad podľa možnosti vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím.
- Menší riad položte na menšie varné zóny.
- Kuchynský riad položte priamo na stred varnej zóny.

- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu.  Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte

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

www.aeg.com/shop



867328956-A-172016

