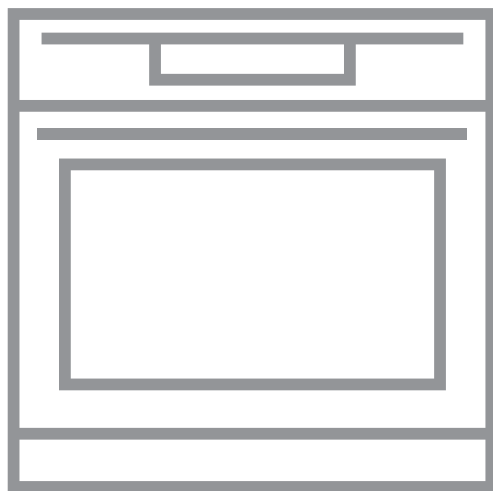


NÁVOD K POUŽITÍ



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	9
6. STRUČNÝ PŘEHLED.....	11
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	12
8. PODPOROVANÉ VAŘENÍ.....	24
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	31
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	33
11. TIPY A RADY.....	34
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	60
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	64
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	67

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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



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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič 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 přívodní 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



UPOZORNĚNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- 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.

2.2 Připojení k elektrické síti



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní

- kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí nacházet v blízkosti dveří spotřebiče nebo se jich dotýkat, obzvláště jsou-li dveře horké.
 - 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.
 - Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.

2.3 Použití spotřebiče



UPOZORNĚNÍ!

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

- Tento spotřebič používejte pouze v domácnosti.
 - Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
 - Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
 - Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
 - Spotřebič po každém použití vypněte.
 - Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
 - Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
 - Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
 - Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
 - Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
 - Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno 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 nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- 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 místnosti.
- 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, být nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Vaření v páře



UPOZORNĚNÍ!

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



UPOZORNĚNÍ!

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 vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vycištěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte 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.



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.7 Likvidace



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

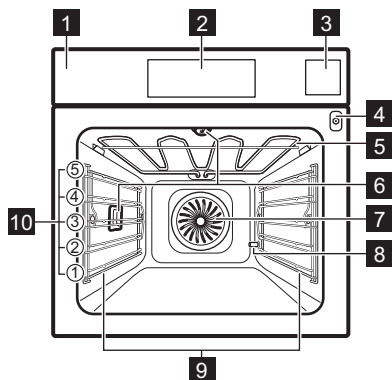
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhodte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.8 Obsluha

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

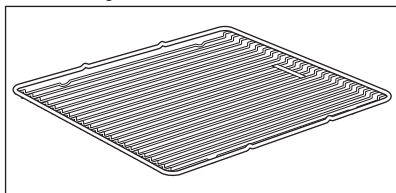
3.1 Celkový pohled



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

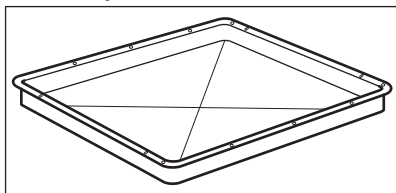
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



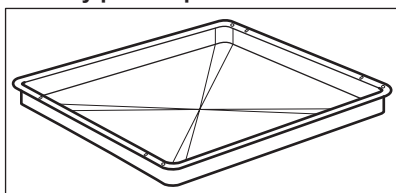
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



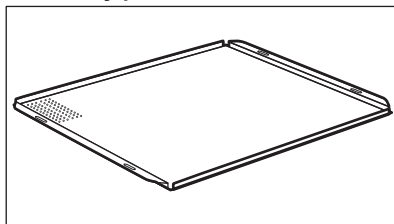
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



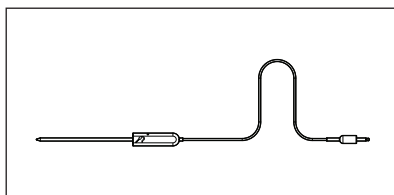
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Cukrářský plech

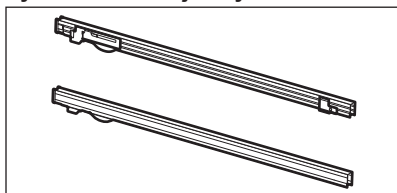


Na rohlíky, preclíky a drobné cukroví. Vhodné pro vaření v páře. Změna zbarvení povrchu nemá vliv na funkci.

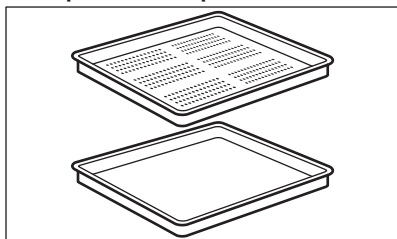
Pečicí sonda



Používá se k měření stupně připravenosti jídla.

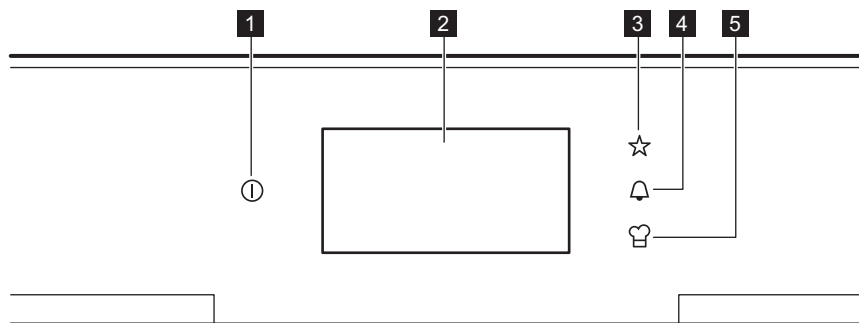
Vysunovací kolejničky

Pro rošty a plechy na pečení.


Sada pro vaření v páře




Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře. Používejte ji k přípravě jídel, která by neměla být připravována ve vodě (např. zelenina, kusy ryb, kuřecí prsa). Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě (např. rýže, polenta, těstoviny).

4. OVLÁDACÍ PANEL**4.1 Elektronický programátor**

K ovládní spotřebiče použijte sensorová tlačítka.

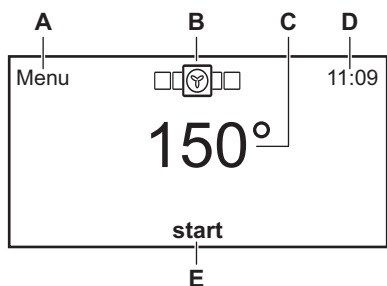
Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1 	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2 -	Displej	Slouží k zobrazení aktuálního nastavení spotřebiče.

Senzor-ové tlačítko	Funkce	Poznámka
3 	Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořený uživatelem.
4 	Minutka	Nastavení funkce: Minutka. Přímý přístup k časovým funkcím.
5 	Podporované vaření	Přímý přístup k nabídkám: Kuchařka a Vario-Guide, když je spotřebič zapnutý.

i Senzorová tlačítka pro: Oblíbené, Minutka a Podporované vaření se zobrazí pouze tehdy, když je spotřebič zapnutý.





4.2 Displej

Po zapnutí spotřebič zobrazí režim základní pečicí funkce.



- A) Návrat do nabídky
- B) Aktuálně nastavená pečicí funkce
- C) Aktuálně nastavená teplota
- D) Hodiny
- E) Spustit

Ostatní ukazatele na displeji:

Symbol	Funkce
AA	Změna velikosti textu
	Více funkcí
	Pečicí sonda
	Ohřev a uchování teploty
	Blokování tlačítek

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

! **UPOZORNĚNÍ!**
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 vyčistěte. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5.2 Softwarová licence

Software dodávaný spolu s tímto výrobkem obsahuje software chráněný autorským právem, který je licencován v rámci systémů BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY a dalších.

Kompletní kopii licencí vztahujících se na toto zařízení lze zobrazit na TFT obrazovce displeje prostřednictvím této cesty: **Základní nastavení / Obsluha / Licence.**

Zdrojový kód open source software použitého v tomto výrobku lze stáhnout

pomocí hypertextového odkazu na webových stránkách výrobku.

5.3 První zapojení

Po zapojení spotřebiče do sítě musíte nastavit:

- jazyk
- čas
- formát hodin
- datum
- rychlý ohřev

Zvolený název nebo číslo lze nastavit dvěma způsoby. Posuňte ukazatel do požadované polohy nebo se dotkněte zvolené možnosti. Nastavení můžete změnit v nabídce: Základní nastavení.

5.4 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.

Tvrdost vody		Ukládání vápníku	Ukládání vápníku	Klasifikace
Třída	dH	(mmol/l)	(mg/l)	vody
I	0 - 7	0 - 1,3	0 - 50	Měkká
II	7 - 14	1,3 - 2,5	50 - 100	Středně tvrdá
III	14 - 21	2,5 - 3,8	100 - 150	Tvrdá
IV	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 otřepajte 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.

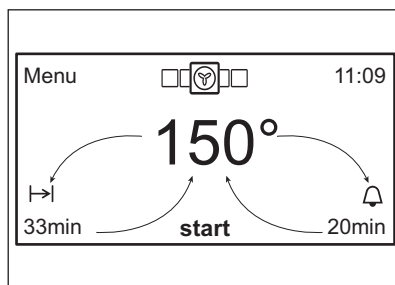
Stupeň tvrdosti vody můžete změnit v nabídce: Základní nastavení / Tvrdość vody.

Po výpadku proudu není stupeň tvrdosti vody zapotřebí opět nastavovat.

6. STRUČNÝ PŘEHLED

6.1 Používání dotykové obrazovky

- K procházení nabídky použijte rychlé gesto nebo přejeďte prstem přes displej.
- Síla gesta určuje rychlost pohybu obrazovky.
- Pohyb procházení se může sám zastavit nebo jej lze okamžitě přerušit dotykem displeje.
- Zvolená funkce se spustí, když uvolníte prst s obrazovky.
- K aktivaci funkce nabídky se dotkněte displeje v místě zvolené funkce.
- Jakýkoliv parametr zobrazený na displeji lze změnit jeho dotykem.
- K nastavení požadované funkce, času či teploty můžete procházet seznamem nebo se dotknout funkce, kterou chcete zvolit.
- Když zapnete pečicí funkci, na displeji se nezobrazí funkce **Menu**. Dotykem displeje kdekoli na jeho povrchu se funkce **Menu** znovu zobrazí.
- Když je spotřebič zapnutý a některé symboly se přestanou na displeji zobrazovat, dotkněte se kdekoli displeje. Všechny symboly se opět zobrazí.
- Po nastavení některých funkcí se zobrazí místní okno s doplňkovými informacemi.
- Zobrazení teploty může měnit na displeji své umístění s jinými funkcemi, které se zobrazují v pravém a levém dolním rohu.



Když stisknete a podržíte funkci v nabídce, zobrazí se krátký popis funkce.

6.2 Stručný přehled nabídky

Nabídka	
Funkce	Pečicí funkce
	Speciality
	Čištění
	Oblíbené

Nabídka	
Časovače	Nastavení minutky
	Nastavení doby přípravy
	Nastavení konce přípravy
	Nastavení doby spuštění
	Uplynulý čas
Funkce	Osvětlení
	Dětská bezp. pojistka
	Zablokování obrazovky
	Ohřev a uchování teploty
	Nastavit a spustit
Podporované vaření	Kuchařka
	VarioGuide
	Kuchařka pro vakuové vaření
	Vakuové vaření
	VarioGuide

Nabídka	
Poslední a nejpoužívanější	Poslední použité
	Nejpoužívanější
Základní nastavení	Rychlé zahřátí
	Připomínka Čištění
	Displej
	Zvuk
	Jazyk
	Čas a datum
	Režim DEMO
	Tvrdość vody
Obsluha	

7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Použití spotřebiče

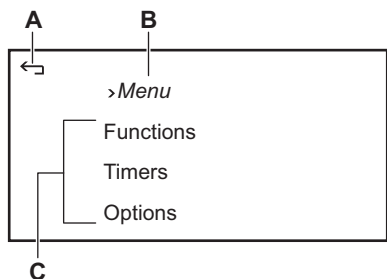
Pro provoz spotřebiče můžete použít:

- **manuální režim** - slouží k manuálnímu nastavení pečící funkce, teploty a doby pečení.
- **automatické programy (Podporované vaření)** - k přípravě pokrmů, když neznáte jejich přípravu nebo nemáte dostatečné zkušenosti s vařením.

7.2 Práce s nabídkou

1. Spotřebič zapnete stisknutím: ①.
2. Stiskněte: **Menu**.
3. Prolistujte nabídkou a vyhledejte funkci, kterou chcete zapnout.
4. Funkci spustíte jejím dotykem na displeji.
5. Do předchozí nabídky se vrátíte dotykem: ↶ nebo **Menu**.
6. Spotřebič vypnete stisknutím: ①.

7.3 Přehled nabídky

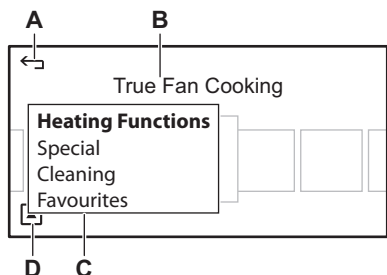


- A) Návrat do nabídky
- B) Současná úroveň nabídky
- C) Seznam funkcí

Hlavní nabídka

Položka nabídky	Popis
Funkce	Obsahuje seznam pečicích, speciálních a čisticích funkcí a oblíbené programy.
Časovače	Obsahuje seznam funkcí hodin.
Funkce	Obsahuje seznam ostatních možností funkce zabezpečení a osvětlení Ohřev a uchování teploty, Nastavit a spustit.
Podporované vaření	Obsahuje seznam automatických programů pro pečení.
Poslední a nejpoužívanější	Zobrazuje, které funkce byly naposledy použité či nejvíce používané.
Základní nastavení	Obsahuje seznam základních nastavení.

7.4 Podnabídka pro: Funkce



- A) Návrat do nabídky
- B) Seznam pečicích funkcí
- C) Seznam dostupných funkcí
- D) Více funkcí

7.5 Nastavení pečicí funkce

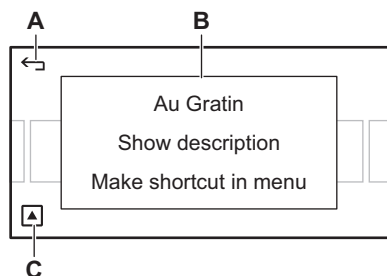
1. Projděte funkcemi na tu, kterou chcete zvolit, a dotkněte se jí.
2. Ke změně teploty se dotkněte teploty zobrazené na displeji a ze seznamu vyberte požadovanou teplotu.

3. Potvrďte ji dotykem.
4. Tuto funkci zapnete stisknutím: **Start**. Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál. Zvukový signál opět zazní na konci doby přípravy jídla.

Do předchozí nabídky se vrátíte stisknutím: **Menu**.













V místním okně se zobrazuje popis pečicí funkce nebo zde lze vytvořit výchozí funkci. Podržte prst na zvolené pečicí funkci déle než dvě sekundy. Když nastavujete pečicí funkci jako výchozí, zobrazí se při dalším spuštění spotřebiče jako první funkce.



- A) Návrat do nabídky
- B) Místní okno
- C) Více funkcí




7.6 Podnabídka pro: Pečicí funkce






	Gratinované pokrmy	K zhnědnutí pokrmů jako lasagne nebo zapékané brambory. Také ke gratinování a zapékání.
	Mražené potraviny	K přípravě polotovarů jako např. hranolek či amerických brambor se zlatovou křupavou kůrkou.
	Gril	Ke grilování větších kusů potravin jako např. hovězí pečeně.
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
	Horní/spodní ohřev	Horní a spodní ohřev k pečení masa a moučných jídel na jedné úrovni trouby.
	Příprava pizzy	K pečení moučných jídel s křupavým spodkem jako např. pizzy či slaného lotrinského koláče na jedné úrovni trouby. Nastavte teploty o 20–40 °C nižší než při použití funkce Horní/Spodní ohřev.
	Turbo gril	Horký vzduch k pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také ke gratinování a zapékání.

	Pravý horký vzduch	Horký vzduch k přípravě několika jídel a k pečení až na třech úrovních trouby současně. Nastavte teploty v troubě o 20–40 °C nižší než při použití funkce Horní/ Spodní ohřev.
	Vaření v páře	100% pára k přípravě zeleniny, ryb, brambor, rýže, těstovin nebo speciálních příloh v páře.
	Nízká vlhkost	Nízký stupeň vlhkosti kombinuje páru a horký vzduch. Je vhodný k přípravě masa, drůbeže, jídel z trouby a dušených pokrmů.
	Střední vlhkost	Střední stupeň vlhkosti. Kombinace páry a horkého vzduchu je vhodná k přípravě dušených a pražených mas stejně jako k pečení chleba a sladkého kynutého těsta.
	Vysoká vlhkost	Vysoký stupeň vlhkosti je vhodný k přípravě choulstivějších pokrmů, jako jsou krémy, koláče, teriny a ryby.
	Vakuové vaření	Vakuové vaření v páře při nízké teplotě k přípravě masa, ryb, mořských plodů, zeleniny a ovoce. Před použitím této funkce je nutné potraviny vakuově utěsnit v plastových sáčcích.
	Pečení chleba	K pečení chleba s přidávkou páry na začátku programu k vytvoření křupavé kůrky.
	Nízkoteplotní pečení	Nízkoteplotní pečení k přípravě velmi měkkých a šťavnatých pečení.
	Spodní ohřev	K ohřívání koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
	Horký vzduch s párou ¹⁾	K energeticky úspornému pečení moučných jídel a převážně suchého pečiva a pečení ve formě na jedné úrovni. Osvětlení se vypne po 30 sekundách. Opět se zapne, když jej aktivujete pomocí nabídky nebo když otevřete dvířka trouby.

¹⁾ Tato funkce se používá k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN50304.

7.7 Podnabídka pro: Speciality

	Sušení	K sušení ovoce a zeleniny jako např. jablek, švestek, broskví, rajčat, cuket či hub nakrájených na plátky.
	Rozmrazování	K rozmrazování potravin.
	Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.





	Regenerace	K opakovanému ohřevu již připravených jídel v páře přímo na talíři.
	Ohřev talířů	K předehřátí talířů před jejich servírováním.
	Kynutí těsta	Ke kontrolovanému kynutí těsta před pečením.
	Funkce jogurtu	Tuto funkci lze použít k přípravě jogurtu. Během této funkce je osvětlení vypnuté, aby byla zachována nízká teplota.
	Zavařování	K zavařování různé zeleniny ve sklenicích s nálevem.

7.8 Podnabídka pro: Čištění

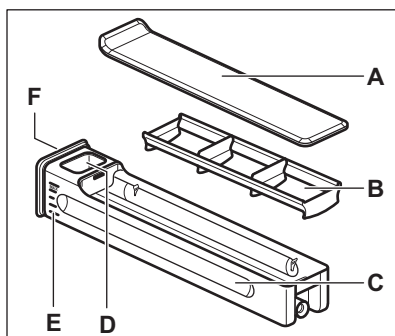


UPOZORNĚNÍ!

Viz část „Čištění a údržba“.

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

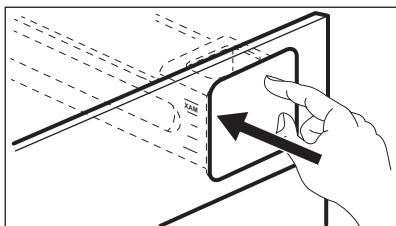
7.9 Zásobník na vodu



- A) Víčko
- 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.

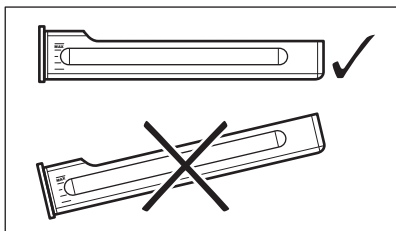
Když na zásobník na vodu zatlačíte, automaticky se vysune ze spotřebiče.



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.

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



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.

7.10 Vaření v páře



UPOZORNĚNÍ!

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

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



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

4. Zapněte spotřebič.
5. Připravte potraviny do správné nádoby.
6. Zvolte funkci pečení v páře a teplotu.
7. V případě potřeby nastavte funkci Trvání nebo Nastavení konce přípravy. 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.

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



POZOR!

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



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.



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

Může docházet ke srážení páry na dně vnitřku trouby a viditelnost uvnitř spotřebiče může být omezena. Nastane-li taková situace, vysušte vnitřek spotřebiče, až vychladne.



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

7.11 Vakuové vaření

- Beze ztrát chutí a vůni z důvodu odpařování si potraviny zachovávají plné aroma
- Křehká textura 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

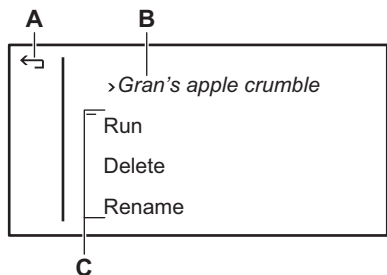
Příprava pokrmu

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



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 předeřháním spotřebiče horkým vzduchem o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.

7.12 Podnabídka pro: Oblíbené



- A) Návrat do nabídky
- B) Oblíbené programy
- C) Seznam funkcí

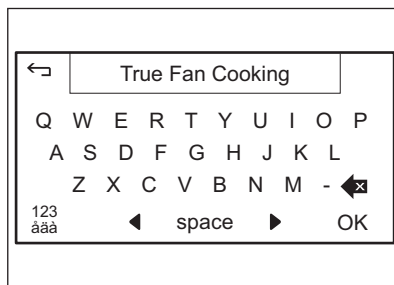
Seznam předchozích uložených nastavení. Také lze uložit stávající nastavení jako např.: trvání, teplotu nebo pečicí funkci. Můžete nastavit až 20

programů, které se v seznamu zobrazí v abecedním pořadí.

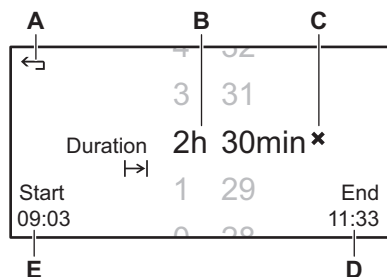
Položka nabídky	Popis
Spustit	Spustí dříve uložené oblíbené nastavení.
Odstranit	Slouží k trvalému smazání uloženého oblíbeného nastavení.
Přejmenovat	Slouží ke změně či opravě názvu předchozího uloženého nastavení.

7.13 Uložení oblíbeného programu

1. Chcete-li uložit aktuální nastavení pečicí funkce, stiskněte ☆.
2. Zvolte: Nový program se stávajícím nastavením.
3. Zadejte název oblíbeného programu a stiskněte **OK**.



7.14 Podnabídka pro: Časovač



- A) Návrat do nabídky
- B) Aktuálně nastavený čas přípravy
- C) Vynulovat čas přípravy
- D) Konec přípravy
- E) Začátek přípravy

Položka nabídky	Popis
Nastavení minutky	Nastavení a spuštění odpočtu, na hlavní obrazovce se poté zobrazí časovač a po dokončení odpočtu zazní zvuková výstraha. Tento časovač nepřerušuje přípravu jídel a lze jej také použít i při vypnuté troubě. Najedzte na nastavení a časovač se spustí automaticky.
Nastavení doby přípravy	Nastavení a spuštění odpočtu, na hlavní obrazovce se poté zobrazí časovač a po dokončení odpočtu zazní zvuková výstraha a trouba se vypne.
Nastavení konce přípravy	K nastavení konce programu se stávajícím nastavením.
Nastavení doby spuštění	K nastavení doby spuštění programu se stávajícím nastavením.
Uplynulý čas	Zobrazí, skryje či vynuluje časovač, který se načítá po stisknutí tlačítka start. Uplynulý čas je dostupný pouze při zapnuté troubě.

7.15 Nastavení funkcí hodin



Při použití pečicí sondy funkce délky a konce přípravy nefungují.

Datum a čas lze změnit dotykem hodin na displeji při zapnutém spotřebiči.

1. Přejděte na nabídku: Pečicí funkce.
2. Zvolte pečicí funkci a teplotu.
3. Stiskněte nebo přejděte k nabídce: Časovače.
4. Zvolte funkci hodin.
5. K nastavení požadovaného času projděte seznam. Počkejte několik

sekund, než se čas automaticky nastaví nebo potvrďte dotykem: **h** nebo **min**. Nastavení lze vymazat dotykem: **x**.

Po dokončení funkce hodiny zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí hlášení. Pečení můžete vypnout nebo prodloužit.

7.16 Podnabídka pro: Funkce

Další jednotlivá nastavení týkající se bezpečnosti, pohodlí a osvětlení trouby.

Položka nabídky	Popis
Osvětlení Zap / Vyp	Zapne nebo vypne osvětlení trouby.
Dětská bezp. pojistka Zap / Vyp	Po jejím zapnutí zablokuje obrazovku a všechna tlačítka. Zůstanou zablokovaná jak v ZAPNUTÉM tak VYPNUTÉM stavu. K odemknutí se dotkněte displeje a řiďte se pokyny. Po odblokování je zapotřebí je opět pomocí nabídky zablokovat.
Zablokování obrazovky	Zablokování obrazovky dočasně „uzamkne“ dotykovou obrazovku a všechna tlačítka kromě tlačítka napájení. K odemknutí se dotkněte displeje a řiďte se pokyny.
Ohřev a uchování teploty	Funkce Ohřev a uchování teploty je dostupná pouze při nastavení délky přípravy. Trouba se automaticky nevypne, ale bude udržovat jídlo teplé po dobu 30 minut. Nelze použít u všech programů. Pokud je funkce zapnutá, na displeji se zobrazí ikona.
Nastavit a spustit	Funkce Nastavit a Spustit umožňuje nastavit funkci trouby a její délku pro budoucí použití pouhým dotykem obrazovky. Po započetí procesu přípravy se obrazovka zablokuje. Funkce je v nabídce viditelná pouze tehdy, je-li nastaveno trvání.


7.17 Ohřev a uchování teploty

Funkce udržuje připravené jídlo teplé při teplotě 80 °C po dobu 30 minut. Zapne se po dokončení pečení.



Funkce nepracuje při nízkoteplotním pečení, programech s automatickou váhou, programech s automatickou párou, všech funkcích z nabídky: Speciality, parních funkcích z nabídky: Pečicí funkce.

Podmínky pro funkci:

- Nastavíte pečicí funkci nebo automatický program.
- Nastavená teplota musí být vyšší než 80 °C.
- Nastavíte funkci: Nastavení doby přípravy.
- Zapnuli jste funkci: Ohřev a uchování teploty v nabídce: Funkce.
- Na displeji se zobrazuje: .



Když používáte pečicí sondu, symbol není na displeji viditelný.

Pokud stisknete , funkce se vypne.

7.18 Nastavit a spustit

Tato funkce umožňuje nastavit pečicí funkci (nebo program) a později ji použít jediným stisknutím jakéhokoli senzorového tlačítka nebo klepnutím na zprávu na displeji.



Funkce pracuje společně s funkcemi: Nastavení doby přípravy, pečicí sonda. Funkce nefunguje společně s funkcí čištění.

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci nebo automatický program.
3. Nastavte funkci: Nastavení doby přípravy.
4. Zvolte: Funkce / Nastavit a spustit.

Stiskněte zprávu na displeji nebo stiskněte sensorové tlačítko (kromě ①). Nastavená pečicí funkce se spustí.

i Pokud stisknete ① před spuštěním funkce, funkce se vypne.

Po skončení pečicí funkce zazní zvukový signál.

- i**
- Funkce: Dětská bezp. pojistka je zapnutá, když probíhá pečicí funkce a po vypnutí spotřebiče. Pro vypnutí funkce se řiďte pokyny na displeji.
 - Nabídka: Funkce vám umožňuje zapnout a vypnout funkci: Nastavit a spustit.

7.19 Dětská bezp. pojistka

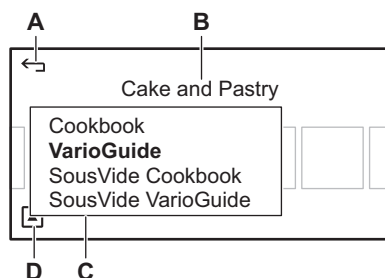
Menu / Funkce / Dětská bezp. pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití spotřebiče.

Zapnutí funkce: Dětská bezp. pojistka

1. Nastavte funkci do polohy: Zap.
2. Vypněte spotřebič.

7.21 Podnabídka pro: Podporované vaření



Kuchařka plná inspirativních automatických receptů a funkce VarioGuide, která nabízí námi doporučená nastavení trouby pro přípravu vašich pokrmů. Délku a teplotu funkce VarioGuide lze nastavit dle vašich

Vypnutí funkce: Dětská bezp. pojistka

1. Zapněte spotřebič.
2. Klepněte na displej.
3. Řiďte se pokyny na displeji.

7.20 Zablokování obrazovky

Menu / Funkce / Zablokování obrazovky

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce. Tuto funkci můžete zapnout, pouze když je spotřebič v provozu.

Zapnutí funkce: Zablokování obrazovky

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci nebo zvolte nastavení.
3. Přejděte k: Zablokování obrazovky.
4. Tuto funkci zapnete stisknutím: Zablokování obrazovky.

Spotřebič je zablokovaný.

Když je spotřebič vypnutý, funkce se automaticky vypne.

Vypnutí funkce: Zablokování obrazovky

1. Klepněte na displej.
2. Řiďte se pokyny na displeji.

- A) Návrat do nabídky
 B) Kategorie pokrmu
 C) Kuchařka a VarioGuide
 D) Více funkcí

potřeb. Námi doporučená nastavení se zobrazí, když u pokrmu stisknete symbol kuchařské čepice.


7.22 Podnabídka pro: Poslední a nejpoužívanější

Snadno přístupný seznam poslední a nejvíce použitých funkcí, receptů a funkcí rychlého spuštění.

Položka nabídky	Popis
Poslední použité	Zobrazí posledních pět použitých funkcí.
Nejpoužívanější	Zobrazí posledních pět nejpoužívanějších funkcí.

7.23 Podnabídka pro: Základní nastavení

Zvolená nastavení zůstanou stejná po každém zapnutí spotřebiče.

Položka nabídky	Popis
Rychlé zahřátí Zap / Vyp	Funkce rychlého ohřevu je zapnutá a vždy se spouští u některých pečicích funkcí. Když je aktivní, zobrazuje se na obrazovce jako >>.
Připomínka Čištění Zap / Vyp	Zvolte v případě, že chcete, aby vás trouba upozornila na použití čistícího cyklu.
Displej Zvolte nastavení displeje.	Jas Lze nastavit čtyři režimy jasu.  Nastavte jas displeje. Denní čas nelze měnit ve vypnutém stavu.
Zvuk Nastavení zvuku.	Objem Typ (Pípnutí / Kliknutí / Beze zvuku)
Jazyk	Nastavení požadovaného jazyka.
Čas a datum Nastavení času a data či dalších funkcí týkajících zobrazení času.	Čas Slouží k nastavení nebo seřízení času.
	Datum Slouží k nastavení nebo seřízení času.
	Formát Slouží k volbě požadovaného formátu času, HH:MM nebo AM/PM.
	Styl hodin Slouží k určení vzhledu hodin při zapnutí trouby.

Položka nabídky	Popis
Režim DEMO Pouze pro předváděcí účely. Po aktivaci se odpojí topné články a na obrazovce se zobrazí „DEMO“.	Aktivační kód: 2468
Tvrdost vody	Nastavuje stupeň tvrdosti vody (1 - 4).
Obsluha Zobrazuje verzi software a konfiguraci.	Verze software Zobrazí verzi software trouby.
	Resetovat všechna nastavení Vrátí všechna nastavení na výchozí.
	Licence Zobrazí licenční podmínky v anglickém jazyce.

8. PODPOROVANÉ VAŘENÍ



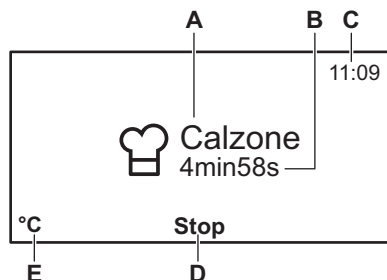
UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Podporované vaření

Menu / Podporované vaření nebo stiskněte:

Můžete zvolit použití funkce: Kuchařka nebo VarioGuide.



- A) Recept
- B) Zbývajicí čas
- C) Hodiny
- D) Zastavit
- E) Teplota

8.2 Zapnutí funkce

1. Projděte seznamem druhů jídel a dotkněte se požadovaného pokrmu.
2. Projděte seznamem pokrmů a dotkněte se požadovaného pokrmu.
3. Tuto funkci zapnete stisknutím: **Start**. Když se funkce dokončí, na displeji se zobrazí hlášení.

8.3 Podnabídka pro: Kuchařka

Menu / Podporované vaření / Kuchařka nebo stiskněte:

Tato funkce nabízí seznam receptů s optimálními nastaveními spotřebiče. Recepty jsou pevně dané a nelze je změnit. Přísady a způsob přípravy každého receptu se zobrazí na displeji.

K přechodu zpět na přísady a způsob přípravy po spuštění receptu se dotkněte jeho názvu.


Recepty této funkce dostupné pro tento spotřebič také naleznete na našich webových stránkách. Odpovídající recepty naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

Spotřebič používá automatická nastavení, když použijete funkci: Kuchařka.

Druh jídla	Jídlo	
Ryby a mořské plody	Treska Rybí filé Ryba v solné krustě	Filet z lososa Pošírovaná ryba (pstruh) Plněná oliheň (Calamari)
Drůbež	Kuřecí stehna Nadívaná kuřecí prsa Kohout na víně	Plněné kuře Peč.kachna na pomerančích
Maso	Dušené hovězí se zeleninou Marinované hovězí Sekaná Vepřové koleno Vepřové plecko Slavnostní švédská pečeně Telecí koleno	Telecí ossobuco Telecí roláda Jehněčí kýta Králík Králičí na hořčici Kančí maso
Jídlo z trouby	Lasagne Zapečené cannelloni Zapečené těstoviny Moussaka Zapečené brambory	Fr. Knedlíky Dušené zelí Zapečená čekanka Rybí nákyp
Pizza a slaný koláč	Pizza Cibulový koláč Slaný lotrinský koláč Pudinkový koláč	Pírohy Tvarohové pečivo Koláč z kozího sýra
Koláč a pečivo	Mandlový koláč Brownies - čok. sušenky Kávový koláč Mrkvový koláč Tvarohový koláč Třešňový koláč Ovocný koláč Ovocný dort Babiččin pečený jablečný koláč Citrónový koláč	Muffin Švestkové knedlíky Kulatý koláč Koláč Savarin Piškotový koláč Koláč s drobenkou Švédský koláč Sladký koláč Švýcarský mrkvový koláč
Chléb a rohlíky	Pečivo, sladké Farmářský chléb Bílý chléb	Vánočka Máslový pletenec
Zelenina	Středomořská zelenina Tradiční zelenina	Loupaná rajčata
Krémy a paštiky	Vaječný krém Karamelový koláč	Kokosový nákyp

Druh jídla	Jídlo	
Přílohy	Rýže se zeleninou Knedlíky	Brambory ve slupce Vařené brambory
Vaření dle nabídky	Pokrm v páře - menu 1 Pokrm v páře - menu 2	Pokrm v páře - menu 3


8.4 Podnabídka pro: Kuchařka pro vakuové vaření


**Menu / Podporované vaření /
Kuchařka pro vakuové vaření** nebo
stiskněte: 

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

Druh jídla	Jídlo
Ryby a mořské plody	Filé z pražmy Kamenáč s fenyklem Krevety
Drůbež	Kuřecí prsa
Maso	Hovězí plátek Pošírovaný telecí fileť
Zelenina	Mrkev s vanilkou
Ovoce	Jablka Hrušky na červeném víně
Krémy a paštiky	Anglický krém



8.5 Podnabídka pro: VarioGuide

**Menu / Podporované vaření /
VarioGuide** nebo stiskněte: 


Teploty a doby přípravy slouží pouze pro orientaci k dosažení lepších výsledků. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad. Ke kontrole doporučených nastavení stiskněte (dle názvu pokrmu): 

Ke změně teploty nebo nastavené doby přípravy podle svých požadavků stiskněte zobrazenou teplotu nebo minuty na displeji.



VarioGuide obsahuje automatické programy, které použijí optimální nastavení pro každý druh masa.




- Programy pro pečení masa s funkcí Automatická váha  - tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. K použití této funkce je zapotřebí zadat hmotnost potravin, doba přípravy se pak nastaví automaticky. Provedete to dotykem minut pod názvem pokrmu a zadáním správné hodnoty.
- Programy pro pečení masa s funkcí Automatická pečicí sonda  - tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. Po skončení programu zazní zvukový signál.

Druh jídla: Ryby a mořské plody








Jídlo	
Ryby	Pečené
	Rybí prsty
	Tenké filety
	Silné filety
	Filé, mražené
	Celá menší ryba
	Celá ryba, dušená v páře
	Celá menší ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná 
	Pstruh
	Filet z lososa
Celý losos	
Krevety	Krevety, čerstvé
	Krevety, mražené
Slávky	-








Druh jídla: Drůbež

Jídlo	
Drůbež bez kostí	-
Drůbež bez kostí 	-
Kuře	Křídélka, čerstvá
	Křídélka, mražená
	Stehna, čerstvá
	Stehna, mražená
	Prsa, pošírovaná
	Půlka
	Celý 

Jídlo	
Kachna 	-
Husa 	-
Krůta 	-

Druh jídla: Maso

Jídlo	
Hovězí	Kvalitní vařené maso
	Dušené 
	Sekaná
Hovězí pečeně	Nepropečené
	Nepropečené 
	Středně propečené
	Středně propečené 
	Dobře propečené
	Dobře propečené 
	Nepropečené 
Hovězí na skandinávský zp.	Středně propečené 
	Dobře propečené 

Jídlo	
Vepřové	Klobásy chipolatas
	Vepřová žebírka
	Koleno, předvařené
	Kýta v celku
	Kýta
	Kýta 
	Uzená vepřová kýta
	Uzená kýta, pošírovaná
	Krkovice
	Plecko
Telecí	Pečeně 
	Vařená šunka
	Koleno
Jehněčí	Kýta
	Pečeně 
	Hřbet
	Střední pečeně
	Střední pečeně 
Zajíc	Kýta
	Hřbet
	Hřbet 
Srncí/jelení	Kýta
	Hřbet
Pečená zvěřina 	-
Zadní pečeně ze zvěřiny 	-

Druh jídla: Jídlo z trouby

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

Druh jídla: Pizza a slaný koláč

Jídlo	
Pizza	Tenké těsto
	Extra náplň
	Mražené pokrmy
	Americké, mražené
	Chlazené
	Mini, mražené
Zapékané bagety	-
Flambovaný dort	-
Švýcarský koláč, pikantní	-
Slaný lotrinský koláč	-
Slaný koláč	-

Druh jídla: Koláč a pečivo

Jídlo	
Kulatý koláč	-
Koláč s jablečnou vrstvou	-
Piškotový koláč	-
Jablečný koláč	-
Tvarohový koláč, forma	-
Briošky	-

Jídlo	
Linecký 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	-
Koláč na plechu	Piškotové těsto
	Kynuté těsto
Tvarohový koláč, plech	-
Brownies - čok. sušenky	-
Piškotová roláda	-
Kynutý koláč	-
Koláč s drobenkou	-
Cukrový koláč	-
Dortový korpus	Křehké těsto
	Piškotové těsto
Ovocný koláč	Křehké těsto
	Piškotové těsto
	Kynuté těsto

Druh jídla: Chléb a rohlíky

Jídlo	
Pečivo	Pečivo
	Pečivo, předpečené
	Pečivo, mražené
Ciabatta	-
Bageta	Bagety, předpečené
	Bagety, mražené
Chléb	Věnec
	Bílý chléb
	Vánočka
	Hnědý chléb
	Žitný chléb
	Celozrnný chléb
	Nekvašený chléb
	Chléb, zmražený

Druh jídla: Zelenina

Jídlo	
Brokolice, růžičky	
Brokolice, celá	
Květák, růžičky	
Květák, celý	
Mrkev	
Cukety, plátky	
Chřest, zelený	
Chřest, bílý	
Papriky, proužky	
Špenát, čerstvý	
Pórek, kroužky	
Zelené fazolky	
Houby, plátky	
Loupaná rajčata	

Jídlo
Růžičková kapusta
Celer, kostičky
Hrášek
Lilek
Fenykl
Artyčoky
Červená řepa
Černý kořen
Kedluben, proužky
Bílé fazole
Kapusta, kadeřavá

Druh jídla: Krémy a paštiky

Jídlo	
Vaječný krém	-
Karamelový koláč	-
Paštiky terrine	-
Vejce	Vařená naměkko
	Vařená nahniličku
	Vařená natvrdo
	Zapečená vejce

Druh jídla: Přílohy


Jídlo
Hranolky, tenké
Hranolky, silné
Hranolky, mražená
Krokety
Americké brambory
Opečená bramborová kaše
Vařené brambory, čtvrtky
Vařené brambory

Jídlo
Brambory ve slupce
Bramborové knedlíky
Houskový knedlík
Kynuté knedlíky, slané
Kynuté knedlíky, sladké
Rýže
Čerstvé Tagliatelle
Polenta

Funkce automatické pečicí sondy 

Funkce automatické váhy 

8.6 Podnabídka pro: **Vakuové vaření VarioGuide**

Menu / Podporované vaření / **Vakuové vaření VarioGuide** nebo stiskněte: 

Druh jídla	Jídlo
Ryby a mořské plody	Filé z pražmy
	Filé z kanice
	Treska
	Mušle
	Slávky s lasturou
	Krevety bez krunýře
	Chobotnice
	Filé ze pstruha
Filet z lososa	
Drůbež	Kuřecí prsa, bez kostí
	Kachní prsa, bez kostí
	Krůtí prsa, bez kostí

Druh jídla	Jídlo
Maso	Hovězí <ul style="list-style-type: none"> • Středně propečené • Dobře propečené
	Jehněčí <ul style="list-style-type: none"> • Středně propečené • Dobře propečené
	Kančí maso
	Králík, bez kostí
	Zelenina
	Chřest, zelený
	Chřest, bílý
	Cukety
	Pórek
	Lilek
	Dýně
	Paprika
	Celer
	Mrkev
	Celer, kořen
	Fenykl
	Brambory
	Artyčoky, srdíčka

Druh jídla	Jídlo
Ovoce	Jablka
	Hrušky
	Broskve
	Nektarinky
	Švestky
	Ananas
	Mango

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Pečicí sonda

Je nutné nastavit dvě teploty: teplotu trouby a teplotu sondy ve středu pokrmu.

Pečicí sonda měří teplotu středu masa. Jakmile teplota masa dosáhne nastavené teploty, spotřebič se vypne.



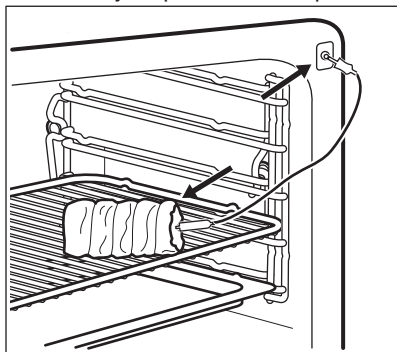
POZOR!

Používejte pouze dodávanou pečicí sondu nebo originální náhradní díly.



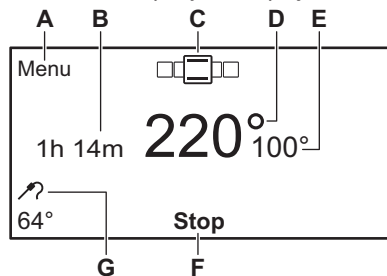
Pečicí sonda musí během pečení zůstat v mase a v zásuvce.

1. Zapněte spotřebič.
2. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa.
3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na přední straně spotřebiče.



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy

4. Nastavte teplotu středu masa.
 5. Nastavte funkci pečení a v případě potřeby teplotu trouby.
- Ke změně teploty středu masa se dotkněte teploty na displeji.



- A) návrat do nabídky
- B) jak dlouho je funkce spuštěná
- C) aktuálně nastavená pečicí funkce
- D) aktuálně nastavená teplota
- E) aktuální teplota v troubě
- F) zastavit
- G) aktuálně nastavená teplota pro pečicí sonda

Když teplota středu masa dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.

6. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze sensorových tlačítek.
7. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a maso vyjměte z trouby.



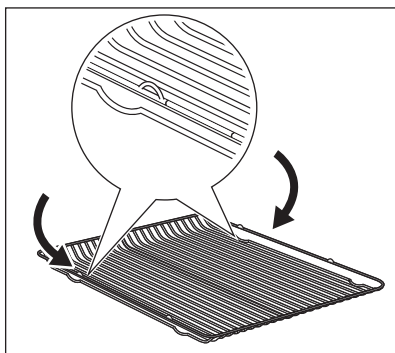
UPOZORNĚNÍ!

Pečicí sonda je horká. Hrozí nebezpečí popálení. Při vytahování špičky a zástrčky pečicí sondy buďte opatrní.

9.2 Vložení příslušenství

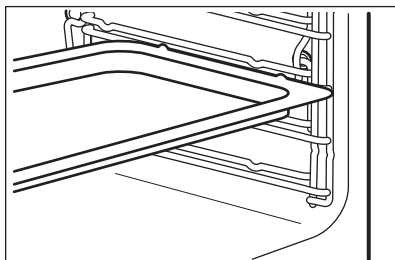
Tvarovaný rošt:

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



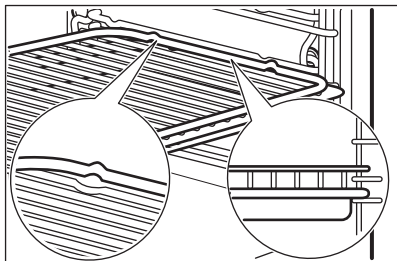
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi vodící 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.



- i**
- Veškeré příslušenství je z důvodu vyšší bezpečnosti vybaveno malými zářezy na horní straně pravého a levého okraje. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení.
 - Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.

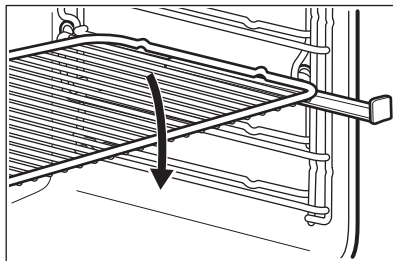
9.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

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

Tvarovaný rošt:

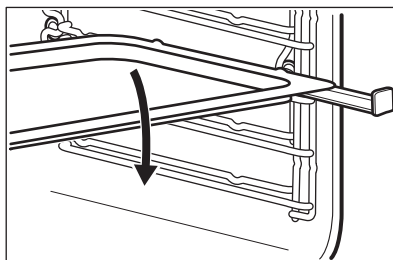
Zasuňte tvarovaný rošt do teleskopických výsuv tak, aby nožičky směřovaly dolů.

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



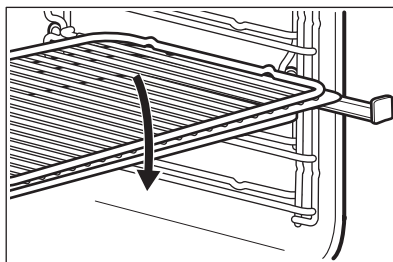
Plech na pečení a hluboký pekáč / plech:

Vložte plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuv.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Tvarovaný rošt a hluboký plech na pečení umístěte na teleskopické drážky.



10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době, kdy je spuštěna nějaká funkce a vy nezměníte teplotu v troubě, automaticky vypne.

Teplota (°C)	Čas vypnutí (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5



Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: pečící sonda, Trvání, Ukončení.

10.2 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



UPOZORNĚNÍ!

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 použijte, 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 mísou 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:

- Použijte základní suroviny vysoké kvality.
- Vždy použijte 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.

Typy 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 ujištěním 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 otevřete 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.
- Syrový 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
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
File z pražmy	4 filety 1 cm	500	70	25	3
File 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
File 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 olupejte.
- Některá zelenina může změnit po oloupání a vakuovém uvaření barvu.

Pro lepší výsledky potraviny 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

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

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 potravinu 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



UPOZORNĚNÍ!

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, pošívování 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 nejdobnější

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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
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) Předehřejte 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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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
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
Špeclé (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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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
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

Vejsce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vejsce, natvrdo	99	18 - 21	2
Vejsce, na hniličku	99	12 - 13	2
Vejsce, 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, ze- lenina	180	50 - 60	maso: 1	99	30 - 40	maso: 1 zelenina: 3

11.10 Vaření dle vlhkosti - Vysoká vlhkost

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pudinkový krém / karamelový krém v miskách ¹⁾	90	35 - 45	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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
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 Vaření dle vlhkosti - Střední vlhkost

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Různé druhy chleba 500 - 1 000g	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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Telecí pečeně 1 000 g	180	80 - 90	2
Sekaná pečeně, syrová, 500 g	180	30 - 40	2
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.

Příklady:

- 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 (teplotu, doby pečení) a polohy roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Výrobce doporučuje při prvním pečení použít nižší teploty.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.

- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.
- Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

Při pečení zmrazeného jídla se mohou plechy v troubě 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 tekutin.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte 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.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
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
Linecký 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 / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2
Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1
Tvarohový dort	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

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vánoční štola	Horní/spodní ohřev	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
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
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 Náky a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	Horní/spodní ohřev	180 - 200	45 - 60	1

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Lasagne	Horní/spodní ohřev	180 - 200	25 - 40	1
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 Druh potravin	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	180 - 200	45 - 60	2
Lasagne	180 - 200	45 - 60	2
Zapečené brambory	190 - 210	55 - 80	2
Sladké pokrmy	180 - 200	45 - 60	2
Kulatý koláč nebo brioška	160 - 170	50 - 70	1
Kynutá pletýnka / věnec	170 - 190	40 - 50	2
Drobenkový koláč (suchý)	160 - 170	20 - 40	3
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	20 - 40	2

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	-
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 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	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně	1 000 - 1 500 g	120	120 - 150	1
Hovězí plátek	1 000 - 1 500 g	120	90 - 150	3
Telecí pečeně	1 000 - 1 500 g	120	120 - 150	1
Steaky	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.22 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
Ovocné koláčky	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
Jablečný koláč, s horní 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.

11.23 Pečení masa

- K pečení masa použijte žáruvzdorné nádoby (viz pokyny výrobce).
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu (je-li součástí příslušenství) nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso tak bude šťavnatější.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.
- Maso a ryby doporučujeme péct ve spotřebiči až od hmotnosti 1 kg.
- Abyste zabránili připekání šťávy nebo tuků z masa na plechu, nalijte do hlubokého pekáče / plechu trochu tekutiny.
- Podle potřeby otočte pečení (za 1/2 - 2/3 doby pečení).
- Velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou. Lépe se tak upečou.
- Spotřebič můžete vypnout přibližně 10 minut před koncem doby pečení a využít zbytkového tepla.

11.24 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
Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené	na cm tloušťky	Turbo gril	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	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 roštu
Plec / Krkovice / Kýta v celku	1 - 1,5 kg	Turbo gril	150 - 170	90 - 120	1
Kotlety / Žebírka	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 roštu
Telecí pečeně	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 roštu
Jehněčí kýta / 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 každý	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

11.25 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⁾	1 - 3	1 - 3	5
Topinky s oblohou	6 - 8	-	4

¹⁾ Předehřejte troubu.

11.26 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 bramborová kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Mražené lasagne/ cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Sýr pečený v troubě	170 - 190	20 - 30	3
Kuřecí křídla	180 - 200	40 - 50	2

Mražená hotová jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Teplota (°C)
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.

11.27 Zavařování

- Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.
- Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.
- Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.
- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.

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

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

Ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Švestky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Meručky	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

Předehtátí se nedoporučuje.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bílý chléb	170 - 190	40 - 60	2
Bagety	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 sondy

Hovězí

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Filet / Steak: nepropečené	45 - 50
Filet / Steak: středně propečené	60 - 65

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Filet / Steak: dobře propečené	70 - 75

Vepřové

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Vepřová plec / kýta / krkovice	80 - 82
Vepřové kotlety (hřbet), uzené vepřové maso	75 - 80
Sekaná	75 - 80

Telecí

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Telecí pečeně	75 - 80
Telecí koleno	85 - 90

Skopové / jehněčí

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Skopová kýta	80 - 85
Skopový hřbet	80 - 85
Jehněčí pečeně / Jehněčí kýta	70 - 75

Zvěřina

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Zaječí hřbet	70 - 75
Zaječí stehno	70 - 75
Celý zajíc	70 - 75
Hřbet z vysoké zvěře	70 - 75
Kýta z vysoké zvěře	70 - 75

Ryby

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Losos	65 - 70
Pstruhovité ryby	65 - 70

11.31 Informace pro zkušební

Testy pro funkci: Vaření v páře.

Testy podle normy IEC 60350-1.

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

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu 5 minut.

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ!

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

12.2 Doporučené čisticí prostředky

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

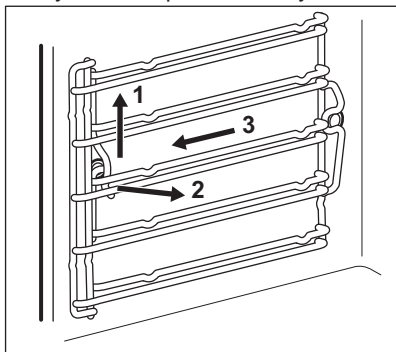
Naše výrobky můžete zakoupit na www.aeg.com/shop a u těch nejlepších maloobchodních prodejců.

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 úchyty.



2. Odtáhněte přední konec drážek na rošty od stěny trouby.
3. Drážky vytáhněte ze zadního úchyty. 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 dotykem displeje.

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.



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

- c) Očete vnitřní povrch spotřebiče neabrazivní měkkou houbičkou. K vyčištění vnitřku můžete použít vlažnou vodu nebo čisticí prostředky na trouby.
 - d) Spustí se poslední část programu. Tato fáze trvá přibližně 25 minut.
3. Očete 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 předeheatím 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

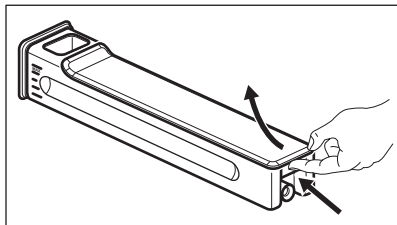
Tato funkce vás upozorní na nutnost vyčištění a že byste měli provést funkci: Čištění párou Plus.

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.

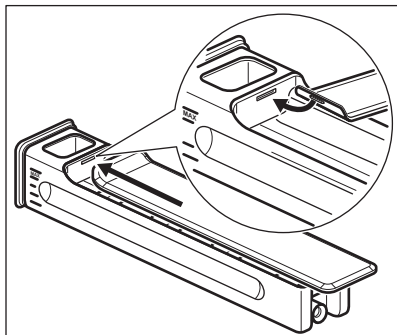


2. Odstraňte vlnolam. Táhněte jej z tělesa zásobníku na vodu, dokud se nevyklapne.
3. Součástí zásobníku na vodu omyjte ručně. Použijte vodu z kohoutku a mycí prostředek.

i Nepoužívejte abrazivní houbičky. Zásobník na vodu nekládejte do myčky nádobí.

Po vyčištění součástí zásobníku na vodu zásobník sestavte.

1. Naklapněte vlnolam. Zatačte jej do tělesa zásobníku.
2. Sestavte víko. Nejprve zasuněte 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. Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene.
3. Zbývající objem zásobníku na vodu dolijte plně vodou.
4. Vložte zásobník na vodu do spotřebiče.
5. Zapněte postup

i Tato část trvá přibližně 1 hodinu 40 minut.

6. Na konci první části vyprázdněte plech na pečení a vložte jej opět na první polohu roštu.
7. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou. Ujistěte se, že uvnitř zásobníku na vodu nezbyvá žádný čisticí prostředek.
8. Vložte zásobník na vodu do spotřebiče.
9. K propláchnutí systému tvoření páry zapněte druhou část postupu.

i Tato část trvá přibližně 35 minut.

Na konci postupu vyjměte plech na pečení.

i Pokud se funkce: Odstraňování vod. kamene neprovede správným způsobem, na displeji se zobrazí výzva k jejímu 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 zapnete spotřebič.

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

Důrazná připomínka vám přikáže provést odstranění vodního kamene.

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

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. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou.
3. Zapněte funkci.

Na konci postupu vyjměte plech na pečení.

12.10 Odstranění a instalace dvířek

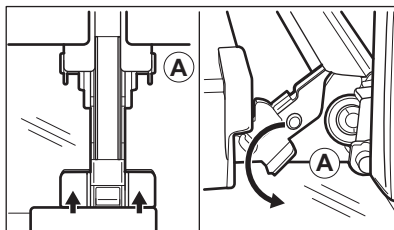
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



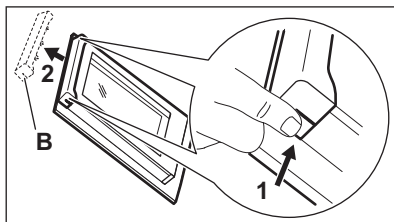
UPOZORNĚNÍ!

Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

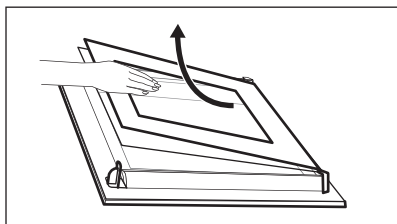
1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
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 na horní straně dvířek (B) na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



7. Vytáhněte 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 se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Po vyčištění skleněné panely a dvířka opět nasadte. Provedte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.

12.11 Výměna žárovky

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



UPOZORNĚNÍ!

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 skřínce nebo vypněte jistič.

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



UPOZORNĚNÍ!

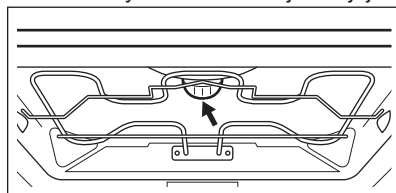
Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.

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.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na displeji se zobrazí chybový kód „F.....“.	Chyba elektronického zařízení.	Kontaktujte autorizované servisní středisko.
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.
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 nevyjmulí 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	BS836680NM
Index energetické účinnosti	92,9
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0,93 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0,79 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	71 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	44.0 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 zavřena, a během přípravy jídla je ponechte zavřená co nejvíce.
- Pro efektivnější úsporu energie používejte kovové nádoby.
- Je-li to možné, jídlo vkládejte do trouby, aniž byste ji předeřhřivali.
- 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 použijte funkci s ventilátorem.
- **Zbytkové teplo**
 - Je-li v rámci pečicích funkcí spuštěn program s volbou času (Trvání, Ukončení) a doba pečení je delší než 30 minut, topná tělesa se automaticky vypnou po uplynutí 10 % nastaveného času. Ventilátor a osvětlení nadále pracují.
- **Vaření s vypnutým osvětlením** - během pečení osvětlení vypnete a zapínajte ho pouze v případě potřeby.
- **Uchování teploty jídla** - chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí zbytková teplota.
- **Horký vzduch s párou** - osvětlení se vypne po 30 sekundách. Můžete je podle potřeby znovu zapnout.

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



867309990-D-092015



HC451220EB

SQ Udhëzimet për përdorim	2
BG Ръководство за употреба	19
HR Upute za uporabu	38
CS Návod k použití	55



PËRMBAJTJA

1. TË DHËNA PËR SIGURINË	3
2. UDHËZIME PËR SIGURINË	4
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT	6
4. PËRDORIMI I PËRDITSHËM	8
5. UDHËZIME DHE KËSHILLA TË NEVOJSHME	11
6. KUJDESI DHE PASTRIMI	12
7. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE	13
8. INSTALIMI	15
9. TË DHËNA TEKNIKE	18

PËR REZULTATE TË SHKËLQYERA

Faleminderit që zgjodhët këtë produkt AEG. Këtë produkt e kemi prodhuar që të ketë performancë të plotë për shumë vite, duke u bazuar në teknologji inovative që e bëjnë jetën më të thjeshtë – karakteristika të cilat mund të mos i gjeni në pajisjet e zakonshme. Ju lutemi kushtojini pak minuta lexim për të marrë maksimumin prej këtij produkti.

Vizitoni faqen tonë të internetit në adresën:



Merrni këshilla përdorimi, broshura, informacion për ndreqjen e problemeve si dhe për shërbimin:
www.aeg.com



Regjistroni produktin tuaj për shërbim më të mirë:
www.aeg.com/productregistration



Blini aksesore, pjesë konsumi, pjesë këmbimi origjinale për pajisjen tuaj:
www.aeg.com/shop

KUJDESI DHE SHËRBIMI PËR KLIENTËT

Rekomandojmë përdorimin e pjesëve origjinale të këmbimit.
Kur kontaktoni me Shërbimin, sigurohuni që të dispononi të dhënat e mëposhtme.
Informacioni mund të gjendet në pllakën e specifikimeve. Modeli, PNC, Numri i serisë.



Paralajmërim / Të dhëna për sigurinë dhe kujdesin.



Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla



Të dhëna për ambientin

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

1. TË DHËNA PËR SIGURINË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuksi nuk është përgjegjës nëse shkaktohen lëndime dhe dëme nga instalimi dhe përdorimi i pasaktë. Gjithmonë mbajini udhëzimet bashkë me pajisjen, për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme



PARALAJMËRIM

Rrezik mbytjeje, lëndimi ose gjymtimi të përhershëm.

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse ata mbikëqyren nga një i rritur ose nga një person që është përgjegjës për sigurinë e tyre.
- Mos lejoni fëmijët të luajnë me pajisjen.
- Mbajini të gjitha materialet e ambalazhimit larg fëmijëve.
- Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes, gjatë kohës që ajo punon ose kur ftohet. Pjesët e prekshme janë të nxehta.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ju rekomandojmë që ta aktivizoni.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të kryhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen shumë gjatë përdorimit. Mos prekni elementet e nxehjes.
- Mos e përdorni pajisjen nëpërmjet një kohëmatësi të jashtëm ose një sistemi komandimi të veçuar.

- Mungesa e kontrollit të një gatimi me yndyrë ose vaj mbi një vatër mund të jetë e rrezikshme dhe mund të rezultojë në zjarr.
- Mos provoni kurrë që ta fikni zjarrin me ujë, por fikni pajisjen dhe pastaj mbulojeni flakën, p.sh. me një kapak ose me batanije kundër zjarrit.
- Mos vendosni sende mbi sipërfaqet e gatimit.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Objektet metalike, të tilla si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e vatrës, sepse mund të nxehen.
- Nëse sipërfaqja prej qeramike xhami kriset, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike.
- Pas përdorimit, fikini elementët e vatrës me kontrollet e saj dhe mos u mbështetni te funksionimi i detektorit të enëve.

2. UDHËZIME PËR SIGURINË

2.1 Instalimi



PARALAJMËRIM

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instaloj këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisjen të dëmtuar.
- Zbatoni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie.
- Mbyllini sipërfaqet e prera me një izolues për të mos lejuar që lagështira të shkaktoj fryrje.
- Mbroni pjesën e poshtme të pajisjes nga avulli dhe lagështira.
- Mos e instaloni pajisjen pranë dyerve ose nën dritare. Duke vepruar kështu do të parandaloni rënien e enëve të nxehta të gatimit nga pajisja kur hapet dera ose dritarja.
- Nëse pajisja instalohet mbi sirtarë sigurohuni që hapësira mes pjesës së poshtme të pajisjes dhe sirtarit të sipërm, të jetë e mjaftueshme për qarkullimin e ajrit.
- Sigurohuni që te hapësira e ventilimit prej 2 mm, mes sipërfaqes së gatimit dhe pjesës ballore të njësisë nën të, të qëndrojë e lirë. Garancia nuk mbulon gjithmonë dëmtimet e shkaktuara nga mungesa e hapësirës së mjaftueshme të ventilimit.
- Pjesa e poshtme e pajisjes mund të nxehet. Rekomandojmë që të instalohet një panel ndarës me

material që nuk digjet poshtë pajisjes për të parandaluar arritjen e pjesës së poshtme.

Lidhja elektrike



PARALAJMËRIM

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.
- Përdorni kablllo elektrike të përshtatshme.
- Mos i lini kabllot elektrike të përdridhen.
- Sigurohuni që kabllloja ose spina elektrike (nëse ka) të mos prekë pajisjen e nxehtë ose enët e nxehta të gatimit, kur e lidhni pajisjen me prizat që gjenden pranë.
- Sigurohuni që pajisja të instalohet saktë. Kabllloja ose spina e lirë ose e papërshtatshme elektrike (nëse ka) mund ta nxehtë shumë terminalin.
- Sigurohuni që të jetë instaluar mbrojtja ndaj goditjeve elektrike.
- Përdorni mbërthyesen e lirim të tensionit të kablllos.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni spinën elektrike (nëse ka) ose kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e shërbimit ose një elektricist për ndërrimin e kablllos elektrike të dëmtuar.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësa mbrojtës të linjës, siguresa (siguresa tip vidë të hequra nga mbajtësja), çelësa të humbjeve në neutral dhe kontaktorë.

2.2 Përdorimi



PARALAJMËRIM

Rrezik lëndimi, djegiesh ose goditjeje elektrike.

- Përdoreni këtë pajisje në mjedis shtëpiak.
- Mos i ndryshoni specifikimet e kësaj pajisjeje.
- Mos e lini pajisjen të pambikëqyrrur gjatë punës.
- Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose kur ajo ka kontakt me ujin.
- Mos vendosni takëme dhe kapakë tenxheresh mbi zonat e gatimit. Ato mund të nxehen shumë.
- Fikini zonat e gatimit pas çdo përdorimi. Mos u mbështesni në detektorin e tiganëve.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose për të ruajtur sende.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes kriset, shkëputeni menjëherë pajisjen nga rrjeti elektrik. Kjo bëhet për të parandaluar goditjet elektrike.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë minimale prej 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në punë.
- Kur e vendosni ushqimin në vaj, mund të spërkasë.



PARALAJMËRIM

Rrezik zjarri ose shpërthimi.

- Yndyrat dhe vajrat kur nxehen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbani flakën dhe objektet e nxehta larg nga yndyrat dhe vajrat kur gatuar me to.
- Avujt që lëshon vaji shumë i nxehtë mund të shkaktojnë ndezje spontane.
- Vaji i përdorur, që përmban mbetje ushqimore, mund të shkaktojë zjarr në temperaturë më të ulët sesa vaji që përdoret për herë të parë.
- Mos vendosni produkte të ndezshme ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë ose mbi pajisje.



PARALAJMËRIM

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Mos mbani enë të nxehta mbi panelin e kontrollit.
- Mos vini enë bosh mbi pllakën e nxehtë.
- Bëni kujdes të mos lini objekte ose enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Zonat e gatimit mos i aktivizoni me enë të zbrazëta ose pa enë gatimi.
- Mos vendosni letër alumini mbi pajisje.
- Enët e gatimit prej gize ose alumini të derdhur ose enë me fund të dëmtuar mund ta gërvishin qeramikën prej xhami. Gjithmonë ngrijini këto objekte peshë kur duhet t'i lëvizni në sipërfaqen e gatimit.

2.3 Kujdesi dhe pastrimi



PARALAJMËRIM

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e sipërfaqes së saj.

- Mos përdorni ujë me spërkatje dhe avull për të pastruar pajisjen.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjent neutral. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.

2.4 Hedhja e pajisjes



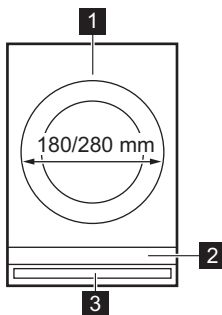
PARALAJMËRIM

Rrezik incidenti ose mbytjeje.

- Kontaktoni autoritetin e bashkisë suaj për t'u informuar mbi mënyrën e duhur të hedhjes së pajisjes
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit elektrik.
- Prijeni kabllin e rrymës dhe hidhni atë.

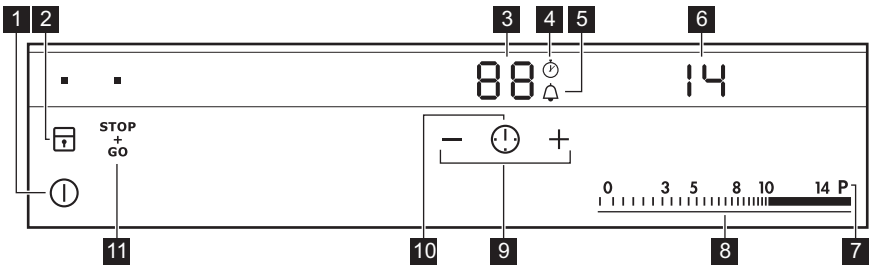
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

3.1 Pamje e përgjithshme



- 1 Zona e gatimit me induksion
- 2 Shiriti prej xhami
- 3 Paneli i kontrollit

3.2 Pamja e panelit të kontrollit



Përdorni fushat me sensor për të përdorur pajisjen. Ekranet, treguesit dhe sinjalet akustike tregojnë se cilat funksione janë aktive.

fusha me sensor	funksioni
1	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pajisjen.
2	Për të bllokuar/zhblokuar panelin e kontrollit.
3 Ekran i kohëmatësit	Për të treguar kohën në minuta.
4	Për të treguar se është në punë kohëmatësi me numërim rritës.
5	Për të treguar se është në punë funksioni i kohëmatësit me numërim mbrapsh ose treguesi i minutave.
6 Një afishim i cilësimit të nxehtësisë	Për të treguar cilësimin e nxehtësisë.
7 P	Për të aktivizuar funksionin e fuqisë.
8 Shiriti i komandave	Për të caktuar cilësimin e nxehtësisë.
9 + / -	Për të shtuar ose pakësuar kohën.
10	Për të vendosur funksionin e kohëmatësit.
11	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin STOP+GO.

3.3 Ekranet e përzgjedhjes së nxehtësisë

Ekran	Përshkrimi
	Zona e gatimit është e fikur
-	Zona e gatimit është në përdorim
	Funksioni i ruajtjes ngrohtë është aktiv
	Funksioni i nxehtësisë automatike është aktiv
	Funksioni i fuqisë është i ndezur

Ekran	Përshkrimi
+ numrin	Ka keqfunksionim
/ /	OptiHeat Control (Treguesi i nxehtësisë së mbetur me 3 faza): në gatim e sipër / mbaj ngrohtë / nxehtësi e mbetur
	Funksioni i bllokimit/sigurisë së fëmijëve është aktiv
	Enë gatimi të papërshtatshme ose shumë të vogla, ose mbi zonën e gatimit nuk ka enë
	Fikja automatike është aktive

3.4 OptiHeat Control (treguesi i ngrohtësisë së mbetur me 3 hapa):



PARALAJMËRIM

\ \ Rrezik djegieje nga nxehtësia e mbetur!

OptiHeat Control tregon nivelin e nxehtësisë së mbetur. Zonat e gatimit me induksion lëshojnë nxehtësinë e nevojshme për gatimin e drejtpërdrejtë në bazamentin e enës. Qeramika e xhamit nxehet nga nxehtësia e enës.

4. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

4.1 Ndezur dhe Fikur

Prekni për 1 sekondë për të ndezur apo fikur pajisjen.

4.2 Fikja automatike

Funksioni e çaktivizon automatikisht pajisjen nëse:

- Të gjitha zonat e gatimit janë të çaktivizuara ().
- Nuk vendosni cilësimin e nxehtësisë pasi aktivizoni pajisjen.
- Derdhni diçka apo futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (tavë, leckë, etj.). Një sinjal akustik tingëllon për pak kohë dhe pajisja çaktivizohet. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- Pajisja nxehet shumë (p.sh. kur një tenxhere zien pa ujë brenda). Përpara se ta përdorni pajisjen sërish, prisni që zona e gatimit të ftohet.
- Po përdorni një enë të pasaktë. Simboli ndizet dhe pas 2 minutash zona e gatimit çaktivizohet automatikisht.
- Nuk e çaktivizoni një zonë gatimi ose ndryshoni cilësimin e nxehtësisë. Pas

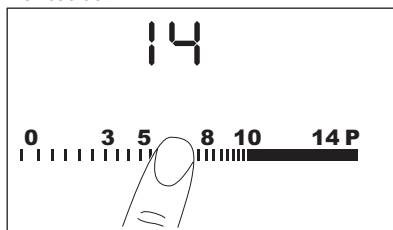
pak kohe ndizet dhe pajisja çaktivizohet. Shihni më poshtë.

- Lidhja ndërmjet cilësimit të nxehtësisë dhe kohës së funksionit të fikjes automatike:

- , - — 6 orë
- - — 5 orë
- - — 4 orë
- - — 1,5 orë

4.3 Cilësimi i nxehtësisë

Prekni fushën e komandave të cilësimit i nxehtësisë. Lëvizni gishtin përgjatë shiritit të komandimit për të ndryshuar cilësimin. Mos e lëshoni përpara se të keni zgjedhur një cilësim të saktë nxehtësie. Në ekran shfaqet cilësimi i nxehtësisë.

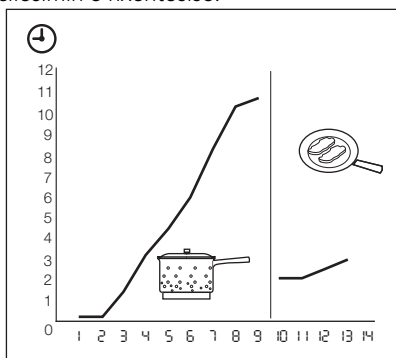


4.4 Nxejha automatike

Ju mund ta arrini cilësimin e nevojitur të nxejjes brenda një kohe më të shkurtër nëse aktivizoni funksionin e nxejjes automatike. Ky funksion vendos për pak kohë cilësimin më të lartë të nxejjes (shiko diagramin), e më pas zbrit te cilësimi i nevojitur i nxejjes. Për të aktivizuar funksionin e nxejjes automatike për një zonë gatimi:

1. Prekni **P** (**P** shfaqet në ekran).
2. Menjëherë prekni cilësimin e nxehtësisë së duhur. Pas 3 sekondash **A** shfaqet në ekran.

Për të ndaluar funksionin ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.



4.5 Ndezja dhe fikja e funksionit "Fuqja

Funksioni i Fuqisë i shton më shumë fuqi zonave të gatimit me induksion. Funksioni i fuqisë do të aktivizohet maksimumi për 10 minuta Pas kësaj zona e gatimit me induksion shkon automatikisht mbrapsht tek cilësimi 14 i ngrohjes. Për ta ndezur, prekni **P**, **P** ndizet. Për ta fikur, prekni një përzgjedhje nxehtësie **7** - **14**.

4.6 Kohëmatësi

Ju mund të zgjidhni funksionin e kohëmatësit me **!**.

Kohëmatësi me numërim zbritës

Përdorni kohëmatësin me numërim zbritës për të caktuar kohëzgjatjen e

punës së zonës së gatimit vetëm për këtë sesion gatimi. Ai çaktivizon automatikisht zonën e gatimit pas kohës që vendosni ju.



Përzgjedhja e funksionit të kohëmatësit me numërim zbritës është e mundur kur zona e gatimit aktivizohet dhe caktohet cilësimi i nxehtësisë.

Kur aktivizohet ky funksion, **!** ndizet.

- **Për të aktivizuar Kohëmatësin e numërimit mbrapsht:** prekni **+** e kohëmatësit për të vendosur kohën (**00** - **99** minuta). Kur treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë më ngadalë, koha fillon të zbrisë.
- **Për të kontrolluar kohën e mbetur:** prekni **!** vazhdimisht derisa të ndizet **!**. Në ekran shfaqet koha e mbetur.
- **Për të ndryshuar kohëmatësin me numërim zbritës:** prekni **!** vazhdimisht, derisa të shfaqet **!** dhe më pas prekni **+** ose **-**.
- **Për të çaktivizuar kohëmatësin me numërim zbritës:** prekni **!** vazhdimisht derisa të ndizet **!** dhe më pas prekni **-**. Koha e mbetur numëron mbrapsht deri në **00**.

Kur numërimi mbrapsht përfundon, bie një tingull dhe **00** pulson. Zona e gatimit çaktivizohet.



- **Për të çaktivizuar tingullin:** prekni **!**



Kohëmatësi me numërim rritës

Përdorni kohëmatësin me numërim rritës për të monitoruar punën e zonës së gatimit.

- Kur ky funksion aktivizohet, ndizet **!**.
- **Për të aktivizuar kohëmatësin me numërim rritës:** Prekni **!**
Simboli **!** fiket dhe ndizet **!**.
- **Për të parë kohën e punës së zonës së gatimit:** prekni **!** vazhdimisht derisa të ndizet **!**. Ekranin tregon për sa kohë punon zona e gatimit.
- **Për të çaktivizuar kohëmatësin me numërim rritës:** prekni **!** vazhdimisht

derisa të ndizet  dhe prekni .


Simboli  fiket dhe ndizet .




- **Për të rivendosur kohëmatësin me numërim rritës:** prekni . Koha numërohet mbrapsht deri në .




Kur dy funksionet me kohëmatës janë në funksionim njëkohësisht, ekrani tregon në fillim numërimin rritës.



Treguesi i minutave.

Ju mund ta përdorni kohëmatësin si një **kohëmatës** kur zonat e gatimit nuk janë në punë. Prekni .


Prekni  ose  të kohëmatësit për të vendosur kohën. Kur koha mbaron, tingulli aktivizohet dhe  pulson.




- **Për të ndaluar tingullin:** prekni .

4.7 STOP+GO


Funksioni  vendos të gjitha zonat e gatimit që funksionojnë në cilësimin e ngrohjes më të ulët - Mbay Ngrohtë ().


Kur funksionon , nuk mund ta ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

Funksioni  nuk e ndalon funksionin e kohëmatësit.

- **Për të aktivizuar** këtë funksion prekni . Simboli  ndizet.
- **Për të çaktivizuar** këtë funksion prekni . Ndizet përzgjedhja e nxehtësisë që keni vendosur më parë.


4.8 Bllokimi

Ju mund të bllokoni panelin e kontrollit, por jo . Kjo parandalon një ndryshim aksidental të përzgjedhjes së nxehtësisë. Në fillim vendosni përzgjedhjen e nxehtësisë.

Për të filluar këtë funksion prekni .

Simboli  ndizet për 4 sekonda.

Kohëmatësi mbetet i ndezur.





Për ta ndaluar këtë funksion prekni . Ndizet përzgjedhja e nxehtësisë që keni vendosur më parë.

Kur fikni pajisjen, çaktivizohet edhe ky funksion.





4.9 Mekanizmi i sigurisë për fëmijët

Ky funksion parandalon përdorimin aksidental të vatrës.





Aktivizimi i mekanizmit të sigurisë së fëmijëve

- Startojeni vatrën me . **Mos vendosni cilësimin e nxehtësisë.**
- Prekni  për 4 sekonda. Simboli  ndizet.
- Ndaloheni vatrën me .

Çaktivizimi i pajisjes për sigurinë e fëmijëve

- Startojeni vatrën me . **Mos vendosni cilësimin e nxehtësisë.** Prekni  për 4 sekonda. Simboli  ndizet.
- Ndaloheni vatrën me .

Anulimi i mekanizmit të sigurisë së fëmijëve për një sesion gatimi


- Startojeni vatrën me . Simboli  ndizet.
- Prekni  për 4 sekonda. **Vendosni përzgjedhjen e nxehtësisë në më pak se 10 sekonda.** Ju mund të përdorni vatrën.
- Kur ndaloni vatrën me , mekanizmi i sigurisë së fëmijëve punon sërish.

4.10 OffSound Control (Çaktivizimi dhe aktivizimi i tingujve)


Çaktivizimi i tingujve

Çaktivizoni pajisjen.

Prekni  për 3 sekonda. Ekrani ndizet dhe fiket. Prekni  për 3 sekonda.  ndizet, dhe dëgjohe tingulli. Prekni ,

 ndizet, dhe tingulli fiket.



Kur ky funksion vihet në punë, ju mund t'i dëgjoni sinjalet vetëm kur:

- prekni .
- Ulet Treguesi i Minutave
- Kohëmatësi i numërimit mbrapsht ulet
- keni vendosur diçka mbi panelin e kontrollit.

Aktivizimi i tingujve

Çaktivizoni pajisjen.

Prekni  për 3 sekonda. Ekranin ndizet dhe fiket. Prekni  për 3 sekonda. 

ndizet, sepse tingulli është fikur. Prekni  ,  ndizet. Tingulli është aktivizuar.

5. UDHËZIME DHE KËSHILLA TË NEVOJSHME



Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë gatimi të përshtatshme

5.1 Enët e gatimit për zonat e gatimit me induksion



Për zonat e gatimit me induksion një fushë e fortë elektromagnetike krijon nxehtësinë në enën e gatimit shumë shpejt.

Materiali i enëve

- **Të sakta:** hekur i derdhur, çelik, çelik i smaltuar, inoks, me bazament me shumë shtresa (me shenjë të saktë nga prodhuesi).
- **Jo të sakta:** alumin, bakër, tunxh, qelq, qeramikë, porcelan.

Ena është e përshtatshme për një vatër me induksion nëse ...

- ... në një zonë me përzgjedhjen më të lartë të nxehtësisë, zien ujë shumë shpejt.
- ... bazamenti i enës tërhiqet nga një magnet.



Fundi i enëve të gatimit duhet të jetë sa më i trashë dhe më i rrafshët që të jetë e mundur.

5.2 Zhurmat gjatë punës

Nëse arrini të dëgjoni

- zhurmë kërcitëse: enët janë të përbëra nga materiale të ndryshme (struktura sandwich).
- fishkëllimë: po përdorni një ose më shumë zona gatimi me nivele të larta fuqie dhe ena është e përbërë nga materiale të ndryshme (struktura sanduic).
- zukatje: po përdorni nivele të larta fuqie.

- klik: po ndodh një proces elektrik.
- fërshëllimë, gumëzhimë: ventilatori po punon.

Zhurmat janë normale dhe nuk tregojnë se ka ndonjë defekt.

5.3 Konsumi i energjisë



- Nëse është e mundur, vendosuni enëve gjithmonë kapak.
- Vendosini enët mbi një zonë gatimi përpara se ta ndizni atë.

5.4 Öko Timer (Kohëmatësi ekonomik)



Për të kursyer energji, ngrohësi i zonës së gatimit fiket vetë përpara se të tingëllojë sinjali i kohëmatësit me numërim mbrapsht. Reduktimi i kohës së nxehtës varet nga niveli i gatimit dhe koha e gatimit.

5.5 Shembujt e përdorimit për gatim

Lidhja midis cilësimit të nxehtësisë dhe konsumit të energjisë së zonës së gatimit nuk është lineare.

Kur ju rritni cilësimin e nxehtësisë, rritja nuk është në proporcion me rritjen e konsumit të energjisë së zonës së gatimit.

Kjo do të thotë se zona e gatimit me cilësim mesatar nxehtësie përdor më pak se gjysmën e fuqisë së saj.



Të dhënat në tabelë janë vetëm udhëzuese.

Cil ësi mi i nxehet ësi së	Përdoreni për:	Koha	Këshilla	Konsumi nominal i energjisë
1	Mbajtje ngrohtë të ushqimit që keni gatuar	sipas dëshirës	Vendosni kapak mbi enën e gatimit	3 %
1 - 3	Salcë holandeze, shkrirje: gjalpi, çokollate, xhelatine	5 - 25 min	Trazojeni herë pas here	3 – 8 %
1 - 3	Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura	10 - 40 min	Gatuani me kapak	3 – 8 %
3 - 5	Zierje orizi dhe gatesa me bazë qumështi; ngrohje ushqimesh të gatshme	25 - 50 min	Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatesat me qumësht gjatë gatimit	8 – 13 %
5 - 7	Gatim me avull: perime, peshk, mish	20 - 45 min	Shtoni disa lugë gjelle lëng	13 – 18 %
7 - 9	Patate të gatua me avull	20 - 60 min	Përdorni maksimumi ¼ l ujë për 750 g patate	18 – 25 %
7 - 9	Gatim sasish më të mëdha ushqimi, mishi me lëng dhe supash	60 - 150 min	Deri në 3 l lëng plus përbërësit	18 – 25 %
9 - 12	Skuqje e lehtë: eskallop, mish viçi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsiçe, mëlçi, salcë, vezë, petulla, gjevrek	sipas nevojës	Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës	25 – 45 %
12 - 13	Skuqje e thellë, qofte me patate, fileto mishi, bifteke	5 - 15 min	Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës	45 – 64 %
14	Zierje uji, zierje makaronash, kaurdisje mishi (gulash, mish rosto), patate të skuqura			100 %
P	Zierje sasish të mëdha uji. Funkcioni i fuqisë aktivizohet.			

6. KUJDESI DHE PASTRIMI

Pastrojeni pajisjen pas çdo përdorimi.

Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.



PARALAJMËRIM

Mjetet e mprehta dhe fërkuese të përdorura për pastrim e dëmtojnë pajisjen.

Për sigurinë tuaj, **mos** e pastroni pajisjen me pastrues me avull ose me pastrues me presion të lartë.



Gërvishtjet ose njollat e errëta mbi qeramikën e xhamit nuk ndikojnë në funksionimin e pajisjes.

Për të hequr papastërtitë:

- **Hiqni menjëherë:** plastmasë të shkrirë, celofan dhe ushqime me sheqer. Nëse jo, pajisja do të dëmtohet nga papastërtia. Përdorni kruajtëse të posaçme për xhamin . Vendoseni kruajtësen mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehun mbi sipërfaqe .
- **Pasi pajisja të jetë ftohur mjaftueshëm hiqni:** njollat e çmërsit, rrëketë e ujit, njollat e yndyrës, çngjyrosjet metalike. Përdorni një pastrues të posaçëm

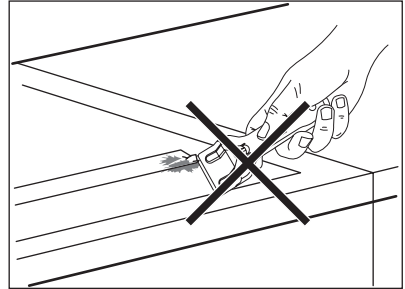
për qeramikën e xhamit ose inoksin.

2. Pastrojeni pajisjen me një leckë të njomë dhe me pak detergjent.
3. Në fund, **thajeni pajisjen duke e fërkuar me një leckë të pastër.**



PARALAJMËRIM

Shiriti prej xhami



- Mos përdorni tehun ose objekte të mprehta për të pastruar shiritin e xhamit dhe hapësirën ndërmjet tij dhe xhamit qeramik. Shiriti i xhamit është i ngjitur te pllaka qeramike.
- Mos i vendosni enët te shiriti i xhamit.
- Sigurohuni që enët të mos e prekin shiritin e xhamit.

7. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Problemi	Shkaku i mundshëm dhe zgjidhja
Nuk mund ta aktivizoni ose ta përdorni pajisjen.	<ul style="list-style-type: none"> • Keni prekur 2 ose më shumë fusha me sensor njëkohësisht. Prekni vetëm një fushë me sensor. • Mbi panelin e kontrollit ka njolla uji ose njolla yndyre. Pastroni panelin e kontrollit • Aktivizoni pajisjen sërish dhe vendoseni nxehtësinë në 7 sekonda. • Mekanizmi i sigurisë së fëmijëve ose bllokimi i butonave STOP+GO është aktiv. Shikoni kapitullin Përdorimi ditor.
Një sinjal akustik dëgjohe kur pajisja çaktivizohet.	Keni vendosur diçka mbi një ose më shumë fusha me sensor. Hiqni objektin nga fushat me sensor.
Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet.	Zona e gatimit nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë. Nëse zona e gatimit duhet të jetë e nxehtë, flisni me Qendrën e Shërbimit.

Problemi	Shkaku i mundshëm dhe zgjidhja
Cilësimi i nxehtësisë ndryshon midis dy cilësimeve të nxehtësisë.	Është aktivizuar menaxhimi i fuqisë. Shihni seksionin Blloku i ushqimit.
Dëgjohet një sinjal akustik dhe pajisja aktivizohet dhe çaktivizohet sërish. Pas 5 sekondash dëgjoen një ose më shumë sinjale akustike.	Vendosni diçka mbi ① . Hiqni objektin nga fusha me sensor.
Ndizet <input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> Fikja automatike është aktive. Çaktivizojeni pajisjen dhe aktivizojeni sërish.
Ndizet <input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> Nuk ka enë gatimi në zonën e gatimit. Vendosni enë mbi zonën e gatimit. Enë jo e përshtatshme. Përdorni enë të përshtatshme. Diametri i bazamentit të enës është tepër i vogël për zonën e gatimit. Çojeni enën në një zonë gatimi më të vogël.
<input type="checkbox"/> dhe numri ndizen.	Ka një defekt në pajisje. Shkëputeni pajisjen nga rrjeti për pak kohë. Hiqni siguresën nga sistemi elektrik i shtëpisë. Lidhni sërish. Nëse <input type="checkbox"/> ndizet sërish, kontaktoni qendrën e shërbimit.
Ndizet <input type="checkbox"/>	Ka një defekt në pajisje, sepse ena e ka avulluar lëngun. Mbrojtja ndaj mbinxehjes për zonën e gatimit është aktive. Fikja automatike është aktive. Çaktivizoni pajisjen. Hiqeni enën e nxehtë. Pas afro 30 sekondave, aktivizoni sërish zonën e gatimit. <input type="checkbox"/> duhet të zhduket nga ekrani, treguesi i nxehtësisë së mbetur mund të qëndrojë i ndezur. Lëreni enën të ftohet dhe kontrolloni përshtatshmërinë e saj sipas paragrafit Enët për zonën e gatimit me induksion.
Nuk tingëllon asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit.	Sinjalet janë të çaktivizuara. Aktivizoni sinjalet (shihni Kontrollin e tingujve).

Nëse jeni përpjekur ta zgjidhni si më sipër dhe nuk e keni riparuar dot, kontaktoni me shitësin tuaj ose me Departamentin e Shërbimit të Klientit. Sipas të dhënave të etiketës së parametrave, kodi me tre shifra për qelqin qeramik (ndodhet në qoshe të sipërfaqes së gatimit) dhe një mesazh gabimi që ndizet.

Nëse e keni përdorur pajisjen në mënyrë të pasaktë, servisi nga tekniku i shërbimit të klientit apo shitësi nuk do të jetë falas, edhe pse gjatë periudhës së garancisë. Udhëzimet lidhur me shërbimin e klientit dhe kushtet e garancisë janë në broshurën e garancisë.

8. INSTALIMI



PARALAJMËRIM

Referojuni kapitujve të sigurisë.



Përpara instalimit

Përpara instalimit të pajisjes, regjistroni informacionin e mëposhtëm që gjendet në pllakën e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve gjendet në pjesën e poshtme të kasës së pajisjes.

- Modeli
- PNC
- Numri i serisë

8.1 Pajisjet inkaso

- Pajisjet inkaso përdorini vetëm pasi ta kenë montuar pajisjen siç duhet në njësitë inkaso dhe në planin e punës, sipas standardeve në fuqi.

8.2 Kabloja e lidhjes

- Pajisja është e pajisur me kablo lidhjeje.

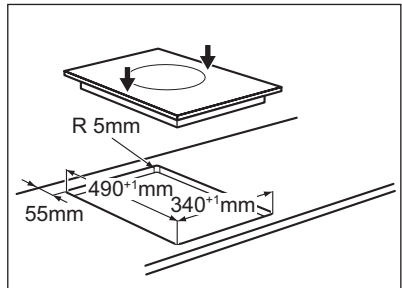
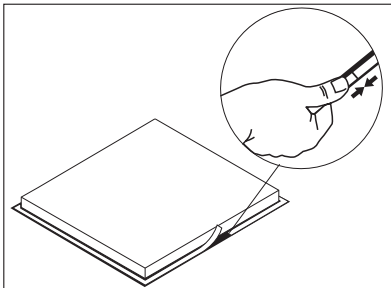
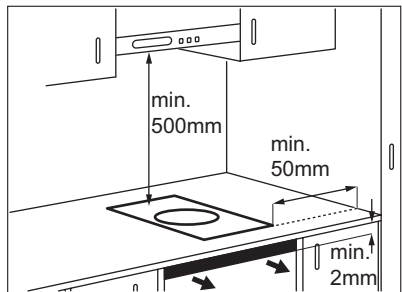
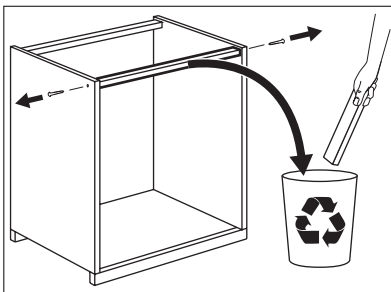
8.4 Montimi

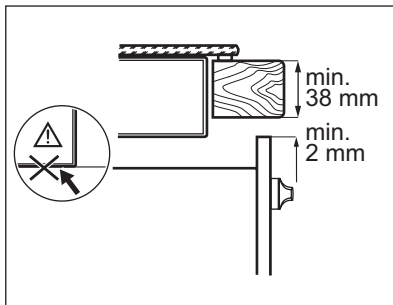
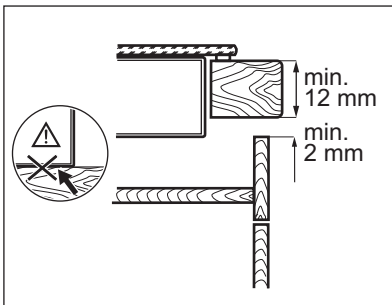
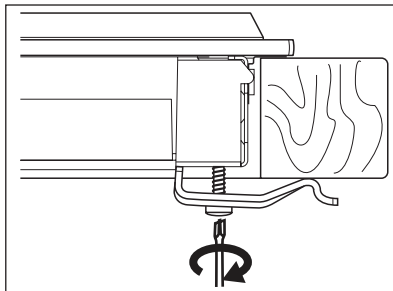
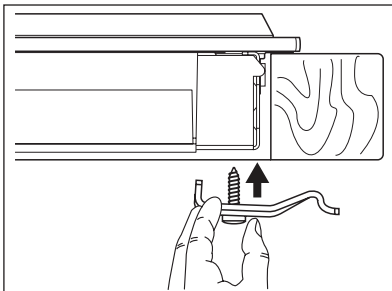
- Zëvendësoni kabllon e dëmtuar të ushqimit me një kablo të posaçme (lloji H05BB-F Tmax 90°C; ose më të lartë). Flisni me Qendrën lokale të Shërbimit.

8.3 Për të ngjitur shiritin hermetizues.

- Pastroni pjesën e sipërme në zonën e prerë.
- Ngjisni shiritin e furnizuar hermetizues rreth fundit të poshtëm të pajisjes rreth fundit të jashtëm të qeramikës e xhamit. Mos e tërhiqni. Prerja duhet të ndodhet në mes të njëjës anë. Pas prerjes së gjatësisë së dëshiruar (shtoni disa mm), shtrëngoni të dyja fundet bashkë.

Nëse përdorni kornizën aksesore C-FRAME, përpara se të instaloni pajisjen lexoni në fillim udhëzimet që ju janë dhënë së bashku me të.





- Mbylleni me silikon hapësirën mes sipërfaqes së punës dhe qeramikës së xhamit.
- Vendosni pak ujë me sapun mbi silikon.

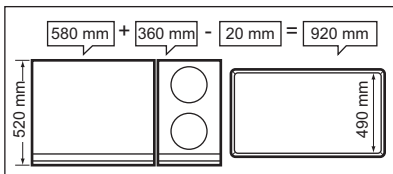
- Hiqeni silikonin e tepërt me një kruajtëse.

8.5 Instalimi i më shumë se një pajisjeje

Pjesët suplementare: shufra(t) lidhëse, silikon rezistues ndaj nxehtësisë, formë gome, shirit hermetizues.



Përdorni vetëm silikon të veçantë rezistues ndaj nxehtësisë.



Pjesa e sipërme e prerë

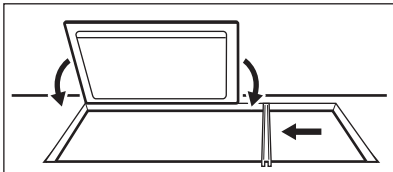
Distanca nga muri : minimumi 50 mm
Thellësia: 490 mm

Gjerësia: mblihd gjerësinë totale të të gjitha pajisjeve inkaso dhe zbrit nga shuma 20 mm (shih edhe "Pamje e përgjithshme e gjerësive të të gjitha pajisjeve")

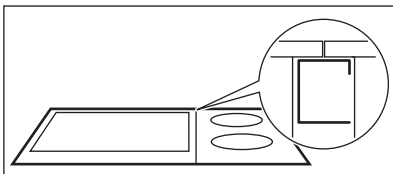
Instalimi i më shumë se një pajisjeje

1. Vendos përmasën e pjesës së sipërme të prerë dhe pritni rrotull.
2. Vendosni pajisjet një nga një përmbys mbi një sipërfaqe të butë, për shembull një batanije.

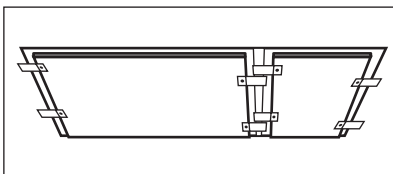
3. Vendosni shiritin hermetizues rreth fundit të poshtëm të pajisjes rreth fundit të jashtëm të qeramikës e xhamit.
4. Vidhosini lirshëm pllakat fiksuese brenda vrimave përkatëse në kasën mbrojtëse.
5. Vendosni pajisjen e parë në pjesën e sipërme të prerë. Vendoseni shufrën lidhëse në pjesën e sipërme të prerë dhe shtyjeni në pajisje shufrën deri në gjysmë.



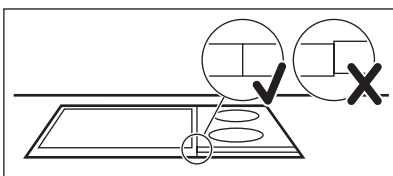
6. Shtrengojini lirshëm pllakat fiksuese poshtë pjesës së sipërme dhe mbi shufrën lidhëse.



7. Vendosni pajisjen tjetër në pjesën e sipërme të prerë. Sigurohuni që fundet e përparme të pajisjeve të jenë në të njëjtin nivel.



8. Shtrengoni pllakën fiksuese / vidhat shtrenguese.
9. Mbylleni me silikon hapësirën mes sipërfaqes së punës dhe pajisjeve dhe mes pajisjeve.
10. Vendosni pak ujë me sapun mbi silikon.
11. Shtypeni formën e gomës me një farë force mbi qeramikën e xhamit dhe lëvizeni ngadalë përgjatë hapësirës.



12. Mos e prekni silikonin deri sa të forcohet, kjo mund të kërkojë rreth një ditë.
13. Me kujdes hiqeni silikonin e tepërt me një majë brisku.
14. Pastrojini plotësisht qeramikën prej xhami.


9. TË DHËNA TEKNIKE


Model HC451220EB	Prod.Nr. 941 560 805 00
Typ 55 FED 01 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 3,7 kW	Made in Switzerland
Ser.Nr.	3,7 kW
AEG	  

Fuqia e zonave të gatimit

Zona e gatimit	Fuqia nominale (Cilësimi i nxehtësisë maksimale) [W]	Funksioni i fuqisë i aktivizuar [W]	Kohëzgjatja maksimale e funksionit të fuqisë [min]	Diametri minimal i enës së gatimit [mm]
Në mes, e përparme — 180/280 mm	1800/3500 W	2800/3700 W	5	145

10. PROBLEME QË LIDHEN ME MJEDISIN

Ricikloni materialet me simbolin  .
Vendoseni ambalazhin te kontenierët e riciklimit nëse ka.
Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve

elektrike dhe elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinës shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ	20
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ	21
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА	23
4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА	25
5. ПОЛЕЗНИ ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ	28
6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ	30
7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ	31
8. ИНСТАЛИРАНЕ	33
9. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ	36

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим че, че избрахте този продукт на AEG. Ние го създадохме, за да ви предоставим безупречна експлоатация в продължение на много години с иновативни технологии, които ни помагат да направим живота по-лесен - функции, които не можете да откриете при обикновените уреди. Моля, отделете няколко минути за прочит, за да се възползвате по най-добрия начин от него.

Посетете нашата уебстраница на:



Вижте полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:
www.aeg.com



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:
www.aeg.com/productregistration



Купете принадлежности, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:
www.aeg.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И СЕРВИЗ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

Когато се свързвате с отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация.

Информацията можете да намерите на табелката с данни. Модел, PNC (номер на продукт), Сериен номер.



Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност.



Обща информация и съвети



Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда. Производителят не носи отговорност за неправилно инсталиране и употреба, предизвикани от неправилно използване. Винаги запазвайте инструкциите с уреда за бъдещи справки.

1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от задушаване, нараняване или трайно увреждане.

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение от възрастен или лице, което е отговорно за тяхната безопасност.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Съхранявайте всички опаковъчни материали далеч от деца.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има механизъм за защита от деца, препоръчваме да го активирате.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, ако не са под наблюдение.

1.2 Общи мерки за безопасност

- Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Не докосвайте нагриващите елементи.

- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Готвене на котлон без надзор с мазнина или олио, може да е опасно и да предизвика пожар.
- Не се опитвайте да загасите пожар с вода, но изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеало.
- Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не почиствайте уреда с пара.
- Не трябва да се поставят на повърхността на плочата метални предмети като ножове, вилници, лъжици и капаци, тъй като могат да се загреят.
- Ако повърхността на стъклокерамиката е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар.
- След употреба, изключете плочата от нейния ключ за управление и не разчитайте на детектора за откриване на наличие на тенджерата.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

2.1 Инсталиране



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Отстранете всички опаковки.
- Не инсталирайте и не използвайте повреден уред.
- Спазвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги носете предпазни ръкавици.
- Уплътнете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Ако уредът е инсталиран над чекмеджета, се уверете, че мястото между долната част на уреда и горното чекмедже е достатъчно за вентилация.
- Уверете се, че вентилационното разстояние от 2 мм между работния плот и долната част на уреда е свободно. Гаранцията не покрива по-

вреди, причинени от липса на адекватно вентилационно разстояние.

- Дъното на уреда може да се нагорещи. Препоръчваме ви да инсталирате незапалимо разделително табло под уреда, за да предотвратите достъп до дъното.

Свързване към електрическата мрежа



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършване действие, уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Използвайте правилен кабел за захранването.
- Не позволявайте електрическите кабели да се преплитат.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването и щепсела (ако е наличен) не се докосват до нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в близките контакти.
- Уверете се, че уредът е инсталиран правилно. Хлабави и неправилни електрически кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагриване на клемите.
- Уверете се, че е монтирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) и захранващия кабел. Свържете се със сервиза или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни пре-

късвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.

2.2 Експлоатация



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния или токов удар.

- Използвайте този уред в домашна среда.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху зоните за готвене. Могат да се нагорещят.
- Настройте зоната за готвене на "ИЗ-КЛ" след всяка употреба. Не разчиствайте на детектора на тигана.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, изключете веднага уреда от електрозахранването. Това ще предотврати токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционната зона за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо олио, може да пръска.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от пожар или експлозия.

- Нагорещени мазнини или масло може да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далече от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които освобождава много нагорещеното масло, може да причинят спонтанно запалване.
- Използването на масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при по-ниски температури.

ри, отколкото маслото, използвано първия път.

- Не поставяйте запалителни материали или предмети, намокрени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- Не оставяйте горещи уреди върху командното табло.
- Не оставяйте готварските съдове на врята на сухо.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или съдове. Повърхността може да се повреди.
- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Готварски съдове от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по повърхността за готвене.

2.3 Грижи и почистване



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на материала на повърхността.
- Не почиствайте уреда чрез воден спрей или пара.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.

2.4 Изхвърляне



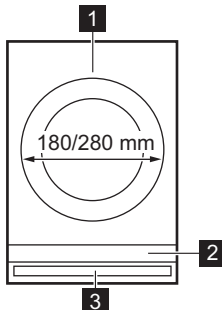
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация за това как да изхвърлите уреда правилно.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Отрежете захранващия кабел и го изхвърлете.

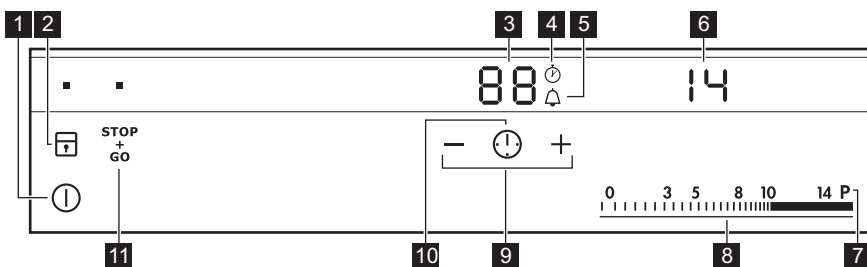
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



- 1** Индукционна зона за готвене
- 2** Стъклен панел
- 3** Командно табло

3.2 Разположение на командното табло











Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда. Показанията на дисплея, индикаторите и звуковите сигнали показват кои функции работят.

сензорно поле	функция
1	За активиране и деактивиране на уреда.
2	За заключване/отключване на командното табло.
3 Дисплеят на таймера	Показва времето в минути.
4	За да покаже, че таймера за право броење работи.
5	За да покаже, че таймера за обратно броење или функцията Будилник работи.
6 Дисплей на степента на нагряване	Показва степента на нагряване.
7 P	Активира функцията "Мощност".
8 Лента за управление	За настройване на степента на нагряване.
9	Увеличава или намалява времето.
10	За задаване на функциите на таймера.
11	За активиране и деактивиране на функцията STOP+GO.

3.3 Показания за степента на нагряване




Дисплей	Описание
	Зоната за готвене е изключена
	Зоната за готвене работи
	Функцията за поддържане на топло / е включена
	Функцията за автоматично затопляне е включена

Дисплей	Описание
	Функцията "Повишена мощност" е включена
 + число	Има неизправност
 /  / 	OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина): още се готви / поддържане на топлина / остатъчна топлина
	Активирано е устройство за безопасност/защита за деца
	Съдът за готвене е неподходящ, прекалено малък или върху зоната за готвене не е поставен съд
	Автоматичното изключване е включено

3.4 OptiHeat Control (тристъпков индикатор за остатъчна топлина):




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

 \  \  Опасност от изгаряне вследствие на остатъчната топлина!

OptiHeat Control посочва нивото на остатъчната топлина. Индукционните зони за готвене произвеждат топлина, необходима за готвене направо на дъното на готварския съд. Стъклокерамиката се загарява от топлината на готварския съд.

4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА












4.1 Включване и изключване

Докоснете  за 1 секунда, за да включите или изключите уреда.

4.2 Автоматичното изключване

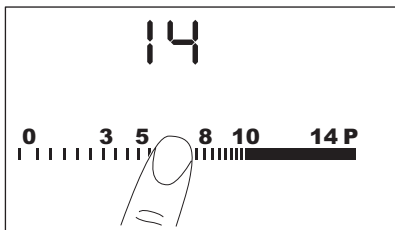
Тази функция спира автоматично уреда, ако:

- Всички зони за готвене са деактивирани (.
- След включване на уреда не зададете настройката на нагриване.
- Разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал понякога и уредът се изключва. Отстранете предмета или почистете командното табло.
- Плочата става много гореща (напр. когато тенджерата е извряла напълно). Преди да използвате отново уреда, изчакайте, докато зоната за готвене се охладя.

- Използвайте неподходящ готварски съд. Символът  светва и зоната за готвене се деактивира автоматично след 2 минути.
- Не спрете зоната за готвене или промените степента на нагриване. След известно време светва  и уредът се изключва. Вижте по-долу.
- Връзка между степента на нагриване и времето за функцията за автоматично изключване:
 -  ,  -  — 6 часа
 -  -  — 5 часа
 -  -  — 4 часа
 -  -  — 1,5 часа

4.3 Настройка на нагриване

Натиснете реда за обслужване в настройка за нагриване. Придвигете пръста си по лентата за управление, за да промените настройката. Не отпускате, преди да достигнете желаната степен на нагриване. На дисплея се показва настройката на нагриване.



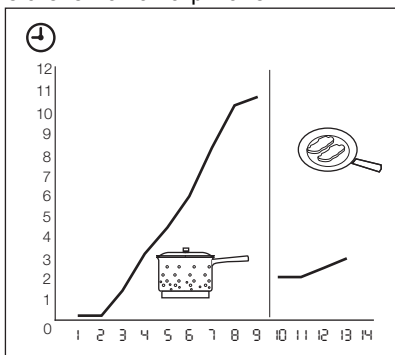
4.4 Автоматично нагряване

Необходимата настройка за нагряване може да бъде достигната за по-кратко време, ако активирате функцията "Автоматично нагряване". Тази функция задава най-високата степен на нагряване за определено време (вж. диаграмата) и след това намалява до необходимата степен на нагряване.

За да стартирате функцията "Автоматично нагряване" за определена зона за готвене:

1. Докоснете **P** (**P** се появява на дисплея).
2. Незабавно натиснете необходимата степен на нагряване. След 3 секунди **R** се появява на дисплея.

За да изключите функцията, променете степента на нагряване.



4.5 Включване и изключване на функцията "Повишена мощност"

Режимът на повишена мощност предоставя повече мощност на индукционните зони за готвене. Функцията мощност се активира за максимум 10 минути. След това индукционната зона

за готвене автоматично връща настройка за топлина 14. За да я включите, докоснете **P**, показва се **P**. За изключване докоснете степен на нагряване **1** - **14**..

4.6 Таймер

Може да изберете функция на таймера с

Таймер за обратно броене

Използвайте таймера за обратно броене, за да настроите продължителността на работа на зоната за готвене единствено за този случай. Той деактивира зоната за готвене автоматично след времето, което сте задали.



Функцията с таймер за обратно броене може да бъде избрана, когато зоната за готвене е активирана и е зададена настройка за загряване.

Когато тази функция е активирана, светва.













- **За да активирате таймера за обратно броене:** докоснете **+** на таймера, за да зададете времето (**00** - **99** минути). Когато индикаторът на зоната за готвене започне да мига по-бавно, времето се отброява обратно.
- **За да видите оставащото време:** докоснете неколкократно, докато светне. Дисплеят показва оставащото време.
- **За да промените таймера за обратно броене:** докоснете неколкократно, докато светне, след което докоснете **+** или **-**.
- **За да деактивирате таймера за обратно броене:** докоснете неколкократно, докато светне, след което докоснете **-**. Оставащото време се отброява до **00**.

Когато таймера започне да отброява обратно и стигне до нула, се чува звук и премигва **00**. Зоната за готвене се деактивира.

- **За да деактивирате звука:** докоснете .

Таймер за право броене


Използвайте таймера за право броене, за да следите колко време работи зоната за готвене.




- Когато тази функция е активирана, светва .
- **За да активирате таймера за право броене:**
Натиснете .
Символът  изгасва и светва .
- **За да видите колко време работи зоната за готвене:** докоснете  неколкостранно, докато  светне. Дисплеят показва времето, в което работи зоната.
- **За да деактивирате таймера за право броене:** докоснете  неколкостранно, докато  светне и докоснете . Символът  изгасва и светва .
- **За да нулирате таймера за право броене:** докоснете . Времето се отброява до .



Когато двете функции за таймер работят по едно и също време, на дисплея се показва първо таймерът за право броене.


Брояч на минути.

Можете да използвате таймера като **брояч на минути**, когато зоните за готвене не работят. Натиснете .

Докоснете  или  на таймера, за да изберете времето. Когато таймера започне да отброява обратно и стигне до нула, се чува звук и премигва .


- **За да спрете звука:** докоснете .

4.7 STOP+GO


Функцията $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ превключва всички работещи зони за готвене на най-ниската топлинна настройка - "Поддържане на топлина" (.

Когато $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ работи, настройката на нагриване не може да бъде променяна.



Функцията $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ не спира функцията на таймера.

- **За да активирате** тази функция, натиснете $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$. Символът  светва.
- **За да спрете** тази функцията, натиснете $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$. Светва настройката на нагриване, която сте задали преди това.


4.8 Ключалка

Можете да заключите командното табло, но не и . Така се предотвратяват случайни промени на настройката на нагриване.

Първо настройте степента за нагриване.

За да стартирате функцията, натиснете . Символът  светва за 4 секунди.

Таймерът остава включен.





За да спрете функцията, натиснете . Светва настройката на нагриване, която сте задали преди това.

Когато спрете уреда, спирате също и тази функция.





4.9 Устройството "Заключване за деца"

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.



Включване на устройството за защита за деца



- Включете плочата с . **Не задавайте настройки на нагриване.**
- Докоснете  за 4 секунди. Символът  светва.
- Изключете плочата с .

Изключване на устройството за безопасност на децата

- Включете плочата с . **Не задавайте настройки на нагриване.** Докоснете  за 4 секунди. Символът  светва.
- Изключете плочата с .

Игнориране на устройството за безопасност на децата за еднократна сесия на готвене




- Включете плочата с . Символът  светва.



- Докоснете  за 4 секунди. **Задайте настройката на нагриване за не повече от 10 секунди.** Можете да работите с плочата.
- Когато изключите плочата с , устройството за безопасност на децата отново ще работи.


4.10 OffSound Control (Деактивиране и активиране на звуковите сигнали)

Деактивиране на звуците

Деактивирайте уреда.






Докоснете  за 3 секунди. Дисплеите светват и изгасват. Докоснете  за 3 секунди.  светва, звукът е включен.

Докоснете ,  светва и звукът е изключен.
Когато тази функция работи, ще чувате звуковете, само когато:


- натиснете 
- изтече броячът на минути
- изтече таймерът с обратно броене
- поставите нещо върху контролния панел.

Активиране на звуците


Деактивирайте уреда.

Докоснете  за 3 секунди. Дисплеите светват и изгасват. Докоснете  за 3 секунди.  светва, защото звукът е включен. Докоснете , светва . Звукът е включен.

5. ПОЛЕЗНИ ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

 Използвайте индукционните зони с подходящи съдове

5.1 Готварски съдове за уреди с индукционни зони за готвене


 При индукционните зони за готвене силно електромагнитно поле генерира топлина в готварския съд много бързо.

Материал на готварския съд

- **Подходящи:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, с многослойно дъно (с маркировка за подхождане от производителя).
- **Неподходящи:** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако ...

- ... известно количество вода завира много бързо на зона, настроена на най-високата настройка за нагриване.
- ... магнитът тегли към дъното на готварския съд.

 **Дъното на готварския съд** трябва да бъде колкото се може по-дебело и по-плоско.

5.2 Шум при работа

Ако можете да чуете

- шум от спукване: готварския съд е направен от различен материал (Конструкция сандвич).
- свирене: Вие използвате една или повече зони за готвене с високи нива на мощност и готварският съд е направен от различен материал (Конструкция сандвич).
- бръмчене: Вие използвате високи нива на мощност.
- щракване: възниква електрическо превключване.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.

Шумът е нормално явление и не означава никакви дефекти.

5.3 Икономия на енергия



- При възможност винаги поставяйте капак на съда.

- Поставяйте съдовете в зоната за готвене, преди да я включите.

5.4 Öko Timer (Икономичен таймер)



За да се пести енергия, нагревателят на зоната за готвене се изключва по-рано от сигнала на таймера за обратно броене. Намалването на времето на нагряване зависи от нивото на готвене и времето за готвене.

Когато увеличавате степента на нагряване, консумацията на енергия в зоната за готвене не се увеличава пропорционално.

Това означава, че при средна степен на нагряване на зоната за готвене се използва по-малко от половината й енергия.



Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

5.5 Примери за различни начини на готвене

Връзката между степента на нагряване и консумацията на енергия в зоната за готвене не е линейна.

Степен на нагряване	Използвайте за:	Час	Съвети	Номинална консумация на енергия
1	Дръжте топла храната, която сте сготвили	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд	3 %
1 - 3	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин	5 – 25 мин	От време на време разбърквайте	3 – 8 %
1 - 3	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца	10 – 40 мин	Гответе с поставен капак	3 – 8 %
3 - 5	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия	25 – 50 мин	Добавете най-малко два пъти повече течност, отколкото е оризът, разбърквайте млечните блюда от време на време по време на готвене	8 – 13 %
5 - 7	Зеленчуци на пара, риба, месо	20 – 45 мин	Добавете няколко супени лъжици течност	13 – 18 %

Степен на налягане	Използвайте за:	Час	Съвети	Номинална консумация на енергия
7 - 9	Картофи на пара	20 – 60 мин	Използвайте макс. 1/4 л. вода за 750 гр. картофи	18 – 25 %
7 - 9	Приготвяне на големи количества храна, задушени ястия и супи	60 – 150 мин	До 3 л. течност заедно със съставките	18 – 25 %
9 - 12	Леко запържаване: шницел, телешко кордон блю, котлети, пелмени, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички	колкото е необходимо	Обърнете по средата на времето за приготвяне	25 – 45 %
12 - 13	Дълбоко пържене, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли	5 – 15 мин	Обърнете по средата на времето за приготвяне	45 – 64 %
14	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържаване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи			100 %
P	Кипване на големи количества вода. Функцията Power е активирана.			

6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда след всяка употреба.

Винаги използвайте готварски съдове с почистено дъно.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Остри предмети и абразивни почистващи препарати ще увредят уреда.

По съображения за безопасност уредът **не** трябва да се почиства с машина с парна струя или пара под налягане.



Надрасквания или тъмни петна по стъклокерамичната повърхност не влияят върху функционирането на уреда.

За да отстраните замърсяванията:

1. – **Отстранете веднага:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио и храни, съдържащи захар. В противен случай замърсяванията могат да повредят уреда. Използвайте специална стъргалка за стъкло. Поставете стъргалката на стъклокерамичната по-

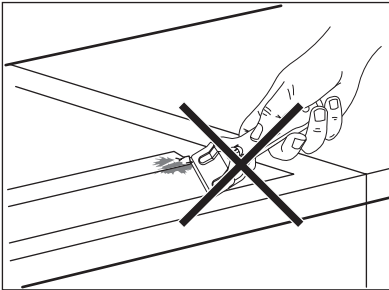
върхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Отстранете след като уредът се охлади достатъчно:** следи от варовик, вода, капки мазнина, бляскави металически обезцветявания. Използвайте специален препарат за почистване на стъклокерамика или неръждаема стомана.

2. Почиствайте уреда с влажна кърпа и малко почистващ препарат.
3. Накрая **подсушете уреда с чиста кърпа.**










ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Стъклена решетка



- Не използвайте стъргалка или остри предмети, за да изчистите стъклената решетка и разстоянието между него и стъклокерамиката. Стъклената решетка е прикачена към керамичната плоча.
- Не поставяйте тенджери върху стъклената решетка.
- Уверете се, че тенджерите и тиганите не докосват стъклената решетка.

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина и отстраняване
Не можете да активирате уреда или да работите с него.	<ul style="list-style-type: none"> • Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно. Докосвайте само по едно сензорно поле. • Върху командното табло има вода или пръски мазнина. Почистете командното табло • Активирайте уреда отново и задайте степента на нагриване в рамките на 7 секунди. • Активирано е заключването на бутоните, устройството за безопасност на децата или STOP+GO. Вижте глава "Ежедневна употреба".
Чува се звук, когато уредът е деактивиран.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета. Махнете предмета от сензорните полета.

Проблем	Възможна причина и отстраняване
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време. Ако зоната за готвене трябва да бъде гореща, се свържете със сервизния център.
Настройката за топлина превключва между две настройки за топлина.	Системата за управление на мощността е активирана. Вж. раздела "Управление на мощността".
Чува се звук и уредът се активира и деактивира отново. След 5 секунди отново се чува звук.	Поставили сте нещо  . Махнете предмета от сензорното поле.
Светва 	<ul style="list-style-type: none"> Автоматичното изключване работи. Деактивирайте уреда и го активирайте отново.
Светва 	<ul style="list-style-type: none"> Върху зоната за готвене липсва готварски съд. Поставете готварски съд върху зоната за готвене. Неподходящ готварски съд. Използвайте подходящ готварски съд. Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък за зоната за готвене. Преместете съда на по-малка зона за готвене.
Светва едно число и 	В уреда има грешка. Изключете уреда от електрозахранването за известно време. Изключете предпазителя на домашната електрическа инсталация. Свържете отново. Ако  светне отново, обадете се в сервизния център.
Светва 	Има проблем с уреда, защото водата или течността в готварския съд е извряла напълно. Защитата срещу прегряване на зоната за готвене работи. Автоматичното изключване работи. Деактивирайте уреда. Свалете горещия готварски съд. След около 30 секунди активирайте зоната за готвене отново.  трябва да изчезне от дисплея, а индикаторът за остатъчна топлина може да остане. Оставете съда да изстине и направете справка в раздел "Готварски съдове за индукционни зони за готвене".
Няма сигнал, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Сигналите са деактивирани. Активирайте сигналите (вижте Контрол на изключване на звука).

Ако сте пробвали всички решения, предложени по-горе, и не сте успели да отстраните проблема, обърнете се към продавача или към отдела за обслужване на клиенти. Съобщете ин-

формацията от табелката с данни, трицифрения код за стъклокерамиката (той се намира в ъгъла на повърхността за готвене) и съобщението за грешка, което се появява.

Ако уредът е бил използван неправилно, посещението на сервизния специалист или на продавача няма да бъде безплатно, дори и през гаран-

ционния срок. В гаранционната книжка ще намерите указания относно сервизното обслужване и гаранционните условия.

8. ИНСТАЛИРАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Вижте главите за безопасност.



Преди монтажа

Преди монтажа на уреда, запишете информацията по-долу от табелката с данни. Тази табелка се намира отдолу на корпуса на уреда.

- Модел
- Номер на продукт (PNC)
- Сериен номер (S.N.)

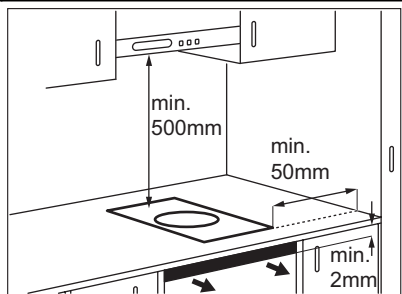
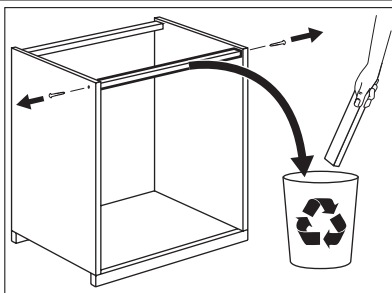
8.1 Вградени уреди

- Вградените уреди могат да се използват само след като са вградени в подходящи шкафове и работни плотове, които отговарят на стандартите.

8.2 Свързващ кабел

- Уредът се доставя със захранващ кабел.

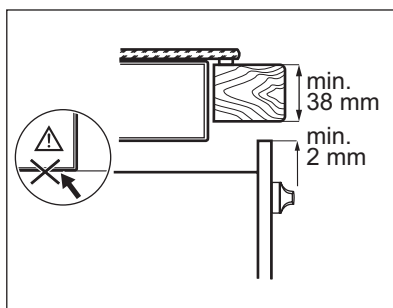
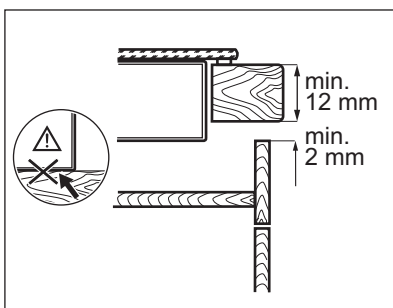
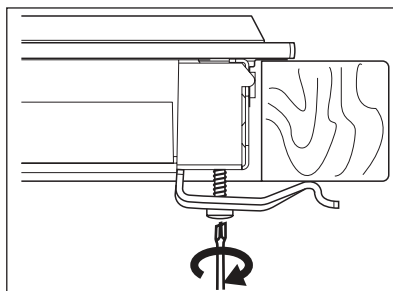
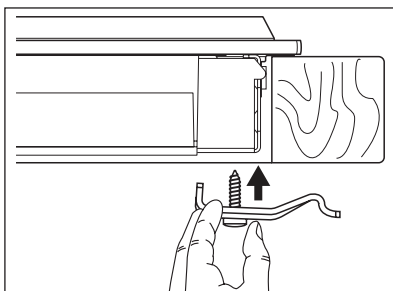
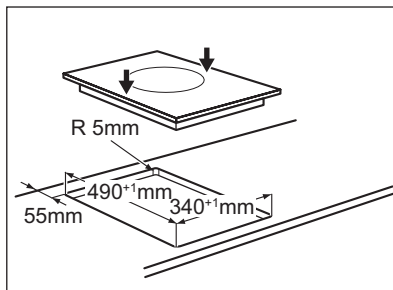
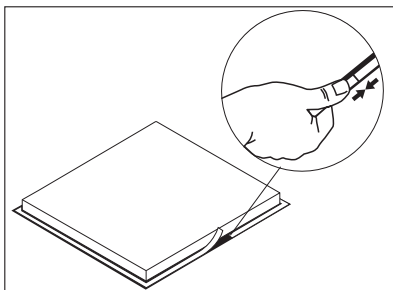
8.4 Монтаж



8.3 Прикрепване на уплътнителя.

- Почистете работния плот в зоната на изрязването.
- Прилепете доставената уплътнителна лента върху долния ръб на уреда по външния ръб на стъклокерамиката. Не я разтягайте. Оставете отрязаните краища в средата на едната страна. Когато я отрежете на необходимата дължина (отпуснете няколко мм), придърпайте двата края един към друг.

Ако използвате допълнителната рамка C-FRAME, преди да монтирате уреда прочетете инструкциите, предоставени с рамката.



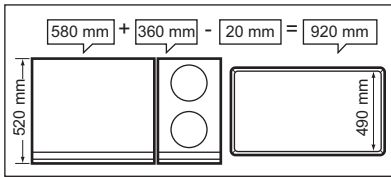
- Уплътнете пролуката между работния плот и стъклокерамиката със силикон.
- Напръскайте силикона с малко сапунена вода.
- Отстранете излишния силикон със стъргалката.

8.5 Монтаж на повече от един уред

Допълнителни части: свързваща лента(и), термоустойчив силикон, гумена форма, уплътняваща планка.



Използвайте само специален термоустойчив силикон.



Изрязване на работния плот

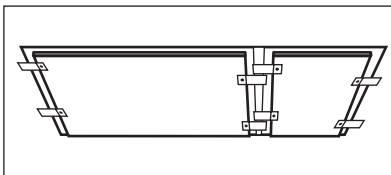
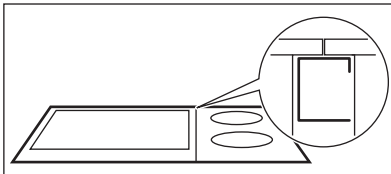
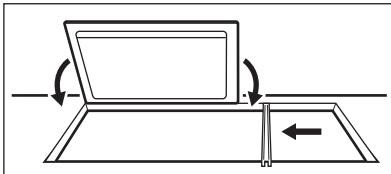
Разстояние от стената: минимум 50 мм

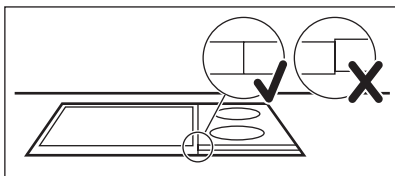
Дълбочина: 490 mm

Ширина: сумирайте ширините на всички уреди за вграждане и извадете 20 мм (вж. също "Преглед на ширините на всички уреди")

Монтаж на повече от един уред

1. Маркирайте размера на отвора на плота и го изрежете.
2. Поставете уредите един по един върху мека повърхност, напр. одеало, с дъното нагоре.
3. Поставете уплътнителната лента около долния ръб на уреда по външния ръб на стъклокерамиката.
4. Свободно завийте фиксиращите плочи в съответните отвори на защитния корпус.
5. Поставете първия уред в отвора на кухненския плот. Поставете свързващата лента по отвора на кухненския плот и натиснете половината от ширината към уреда.
6. Свободно завъртете фиксиращите плочи отдолу върху кухненския плот и свързващата лента.
7. Поставете следващия уред в отвора на кухненския плот. Уверете се, че предните ръбове на уредите са на едно и също ниво.
8. Затегнете винтовете на фиксиращите плочи / застопоряващи дръжки.
9. Уплътнете пролуката между работния плот и други уреди, както и между уредите със силикон.
10. Полейте малко сапунена вода върху силикона.





11. Притиснете гумената форма, като приложите сила, към стъклокерамиката и я придвижете бавно по свободното място.
12. Не докосвайте силикона, преди да се втвърди, което може да отнеме около един ден.
13. Внимателно отстранете силикона, който излиза отвън, като използвате бръснарско ножче.
14. Почистете цялостно стъклокерамичната плоча.

9. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

Model HC451220EB

Typ 55 FED 01 AU

Induction 3,7 kW

Ser.Nr.

AEG

Prod.Nr. 941 560 805 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Switzerland

3,7 kW



Мощност на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	При активирана функция "Power Boost" [W]	Максимална продължителност на режима на повишена мощност [min]	Минимален размер на готварския съд [mm]
Предна средна — 180/280 mm	1800/3500 W	2800/3700 W	5	145

10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа ♻️. Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото

здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа ⚡, заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за

рециклиране или се обърнете към
вашата общинска служба.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI	39
2. SIGURNOSNE UPUTE	40
3. OPIS PROIZVODA	42
4. SVAKODNEVNA UPORABA	44
5. KORISNI SAVJETI I PREPORUKE	47
6. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	48
7. RJEŠAVANJE PROBLEMA	49
8. POSTAVLJANJE	50
9. TEHNIČKI PODACI	53

ZA SAVRŠENE REZULTATE

Zahvaljujemo vam što ste odabrali ovaj AEG proizvod. Proizveli smo ga kako bi vam pružio godine nepogrešivog rada, s inovativnim tehnologijama koje život čine jednostavnijim - svojstva koja ne možete pronaći kod običnih uređaja. Molimo vas da odvojite nekoliko minuta na čitanje kako biste dobili ono najbolje od njega.

Posjetite našu internetsku stranicu za:



Dobivanje savjeta o korištenju, prospekata, rješavanju problema, servisnim informacija:
www.aeg.com



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:
www.aeg.com/productregistration



Kupovinu dodatne opreme, potrošnog materijala i originalnih rezervnih dijelova za vaš uređaj:
www.aeg.com/shop

BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova. Kada se obraćate servisu, provjerite da su Vam dostupni sljedeći podaci. Informacije možete pronaći na nazivnoj pločici. Model, PNC, serijski broj.



Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije.



Opće informacije i savjeti



Informacije o zaštiti okoliša

Zadržava se pravo na izmjene.

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran ako nepravilno postavljanje i uporaba uređaja uzrokuje ozljede i oštećenja. Upute uvijek čuvajte s uređajem, za buduće potrebe.

1.1 Sigurnost djece i slabijih osoba



UPOZORENJE

Opasnost od gušenja, ozljede ili trajne nesposobnosti.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom odrasle osoba odgovorne za njihovu sigurnost.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Svu ambalažu čuvajte izvan dohvata djece.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi su vrući.
- Ako je uređaj opremljen sigurnosnom blokadom za djecu, preporučujemo da je uključite.
- Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

1.2 Opća sigurnost

- Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Ne dodirujte grijače.
- Ne upravljajte uređajem pomoću vanjskog uređaja za podešavanja vremena ili preko odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.
- Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.

- Vatru nikada ne gasite vodom već isključite uređaj i tada prekrijte vatru, npr. poklopcem ili protupožarnim prekrivačem.
- Stvari ne držite na površinama za kuhanje.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopce ne stavljajte na površinu ploče za kuhanje jer će se zagrijati.
- Ako je staklokeramička površina napuknuta, isključite uređaj kako biste spriječili mogućnost električnog udara.
- Nakon uporabe, isključite element ploče za kuhanje odgovarajućom kontrolom, a ne oslanjajte se na detektor posuđa.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Postavljanje



UPOZORENJE

Ovaj uređaj mora postaviti kvalificirana osoba.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za postavljanje isporučenih s uređajem.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Uvijek budite pažljivi kad pomičete uređaj jer je težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice.
- Izrezane površine zabrtvite sredstvom za brtvljenje kako biste spriječili bučnije uzrokovano vlagom.
- Donji dio uređaja zaštitite od pare i vlage.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj način se sprječava pad vrućeg posuđa kad se vrata ili prozor otvore.
- Ako je uređaj postavljen iznad ladica uvjerite se da je prostor, između dna uređaja i gornje ladice, dovoljan za cirkulaciju zraka.
- Uvjerite se da je prostor za provjetravanje veličine 2 mm, između radne ploče i prednjeg ruba kuhinjskog elementa ispod nje, slobodan. Jamstvo ne pokriva oštećenja uzrokovana nedostatkom odgovarajućeg prostora za provjetravanje.
- Dno uređaja može postati vruće. Preporučamo da ispod uređaja postavite nezapaljivu pregradnu ploču kako biste spriječili pristup donjoj strani.

Spajanje na električnu mrežu



UPOZORENJE

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu mora izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.

- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
- Koristite odgovarajući kabel napajanja.
- Pazite da se električni kabeli zapletu.
- Provjerite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruje vrući uređaj ili vruće posuđe kada priključujete uređaj na utičnice u blizini
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabela napajanja ili utikača (ako postoji) mogu prouzročiti pregrijavanja priključka.
- Provjerite je li ugrađena zaštita od strujnog udara.
- Koristite spojnice na kabelu.
- Pazite da ne oštetite utikač (ako postoji) ili kabel napajanja. Za zamjenu oštećenog kabela napajanja kontaktirajte ovlaštenu servis ili električara.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.

2.2 Uporaba



UPOZORENJE

Opasnost od ozljede, opekline ili strujnog udara.

- Ovaj uređaj koristite u kućanstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Uređaj ne koristite s vlažnim rukama ili kad je u kontaktu s vodom.
- Pribor za jelo ili poklopce lonaca ne stavljajte na zone kuhanja. Mogu se zagrijati.
- Zonu kuhanja postavite na "isključeno" nakon svake uporabe. Ne oslanjajte se na prepoznavanje posude.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.



UPOZORENJE

Opasnost od požara ili eksplozije.

- Masti i ulja prilikom zagrijavanja mogu stvoriti zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite dalje od masti i ulja kad kuhate s njima.
- Pare koje ispušta vrlo vruće ulje mogu uzrokovati spontano izgaranje.
- Korišteno ulje, koje sadrži ostatke hrane, može uzrokovati vatru pri nižim temperaturama nego ulje koje se koristi prvi put.
- Zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima ne stavljajte u, pored ili na uređaj.



UPOZORENJE

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Vruće posuđe ne držite na upravljačkoj ploči.
- Nemojte dopustiti da posuđe presuši.
- Pazite da vam predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Zone kuhanja ne koristite s praznim posuđem ili bez posuđa.
- Na uređaj nemojte stavljati aluminijsku foliju.
- Posuđe od lijevanoga željeza, aluminijska ili posuđe s oštećenim dnom može ogrebat i staklokeramiku. Te predmete uvijek podignite kada ih morate pomaknuti na površini za kuhanje.

2.3 Čišćenje i održavanje



UPOZORENJE

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Za čišćenje uređaja ne koristite raspršivanje vode i pare.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralna sredstva za čišćenje. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, jastučiće za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Za informacije o pravilnom odlaganju uređaja kontaktirajte komunalnu službu.
- Uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Odrežite električni kabel i bacite ga.

2.4 Odlaganje

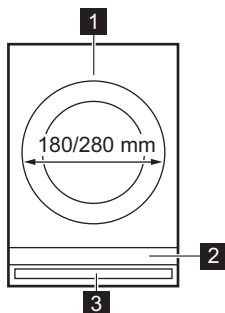


UPOZORENJE

Opasnost od ozljede ili gušenja.

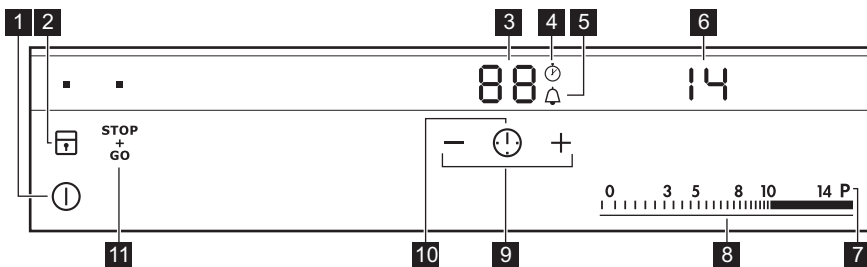
3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled




- 1** Indukcijsko polje za kuhanje
- 2** Staklena šipka
- 3** Upravljačka ploča















3.2 Izgled upravljačke ploče



Za rad uređaja koristite polja senzora. Zaslone, indikatori i zvukovi govore koje funkcije rade.

polje senzora	funkcija
1 	Za uključivanje i isključivanje uređaja.
2 	Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče.
3 Digitalni pokazivač tajmera	Za prikaz vremena u minutama.
4 	Za prikaz da je aktivna funkcija tajmera za mjerenje.
5 	Za prikaz da je aktivna funkcija tajmera za odbrojavanje ili zvučni alarm.
6 Zaslone stupnja kuhanja	Za prikaz stupnja kuhanja.
7 P	Za uključivanje funkcije električne snage.
8 Upravljačka traka	Za postavljanje stupnja kuhanja.
9 + / -	Za povećanje ili smanjenje vremena.
10 	Za postavljanje funkcije Tajmera.
11 	Za uključivanje i isključivanje funkcije STOP+GO.


3.3 Prikazi stupnjeva kuhanja

Zaslone	Opis
	Polje kuhanja je isključeno
 - 	Polje kuhanja radi
	Funkcija održavanja topline /  je uključena
	Funkcija automatskog zagrijavanja je uključena
	Funkcija električne snage je uključena
 + broj	Došlo je do kvara
 /  / 	OptiHeat Control (3 stupnja indikatora preostale topline): još se kuha / održavanje topline / preostala toplina
	Funkcija zaključavanje/roditeljska blokada je uključena
	Posuđe je neprikladno ili premalo ili nema posuđa na polju kuhanja
	Uključeno je automatsko isključivanje

3.4 OptiHeat Control (indikator preostale topline s 3 stupnja)




UPOZORENJE

 Opasnost od opekline uslijed preostale topline!

OptiHeat Control prikazuje razinu preostale topline. Indukcijska polja kuhanja stvaraju toplinu potrebnu za kuhanje izravno na dnu posuđa. Staklokeramika se grije uslijed topline posuđa.













4. SVAKODNEVNA UPORABA

4.1 Uključivanje i isključivanje

Dodirnite  na 1 sekundu za uključivanje ili isključivanje uređaja.

4.2 Automatsko isključivanje

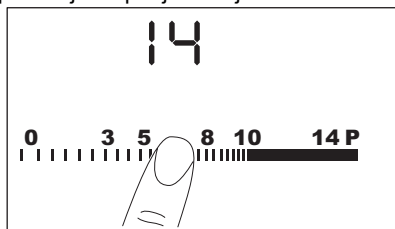
Ova funkcija automatski isključuje uređaj ako:

- su sve zone kuhanja isključene ().
- niste postavili stupanj kuhanja nakon uključivanja uređaja.
- prolijete nešto po kontrolnoj ploči ili na ploču stavite nešto duže od 10 sekundi (lonac, krpu, itd.). Zvučni se signal oglašava se određeno vrijeme i zatim se uređaj isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.
- Uređaj se previše zagrije (npr. kad lonac presuši). Pričekajte da se zona kuhanja ohladi prije ponovnog korištenja uređaja.
- Koristite neprikladno posuđe.
Prikazuje se simbol  i nakon 2 minute zona kuhanja se automatski isključuje.
- Ne isključite zonu kuhanja ili ne promijenite stupanj zagrijavanja.
Nakon nekog vremena uključuje se  i uređaj se isključuje. Vidi u nastavku.
- Odnos između stupnja kuhanja i vremena funkcije automatskog isključivanja:
 - ,  -  — 6 sati
 -  -  — 5 sati
 -  -  — 4 sata
 -  -  — 1,5 sat

4.3 Stupanj kuhanja




Dodirnite stupanj kuhanja na upravljačkoj traci. Pomaknite prst uzduž

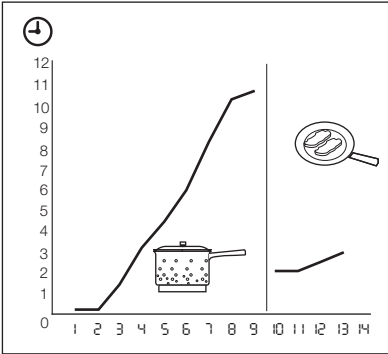
upravljačke trake za promjenu postavki. Ne otpuštajte prije postizanja ispravnog stupnja kuhanja. Na zaslonu se prikazuje stupanj kuhanja.



4.4 Automatsko zagrijavanje

Ako aktivirate funkciju automatskog zagrijavanja možete brže doseći potreban stupanj kuhanja. Ta funkcija na neko vrijeme postavlja najviši stupanj zagrijavanja (pogledajte prikaz) i zatim ga smanjuje na potreban stupanj kuhanja. Za pokretanje funkcije Automatskog zagrijavanja za zonu kuhanja:


1. Dodirnite  (na zaslonu se pojavljuje ).
2. Odmah potom dodirnite potreban stupanj kuhanja. Nakon 3 sekunde  pojavljuje se na zaslonu. Za zaustavljanje funkcije promijenite stupanj grijanja.



4.5 Uključivanje i isključivanje funkcije električne snage


Funkcija električne snage indukcijskim poljima kuhanja stavlja na raspolaganje više snage. Funkcija električne snage ostaje aktivirana najviše 10 minuta. Nakon toga, indukcijsko polje kuhanja se automatski prebacuje na stupanj kuhanja 14. Za uključivanje dodirnite **P** i pali se **P**. Za isključivanje dodirnite stupanj kuhanja **1** - **14**.

4.6 Tajmer



Možete odabrati funkciju tajmera pomoću .

Tajmer za odbrojavanje





Tajmerom za odbrojavanje postavljate koliko dugo će zona kuhanja raditi u jednom ciklusu kuhanja. Automatski deaktivira polje kuhanja nakon postavljenog vremena.

 Izbor funkcije tajmera za odbrojavanje moguć je ako je polje kuhanja uključeno i postavljena željena temperatura.

Kada se uključi ova funkcija, pali se .

- **Za aktiviranje tajmera za odbrojavanje:** dodirnite **+** tajmera za postavljanje vremena (**00** - **99** minuta). Kad pokazivač polja za kuhanje počne sporo treperiti, vrijeme se odbrojava.
- **Za prikaz preostalog vremena:** pritisćite  sve dok se ne upali . Na

zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.












- **Izmjena tajmera za odbrojavanje:** pritisćite  dok se ne upali , a zatim dodirnite **+** ili **-**.
- **Za deaktiviranje tajmera za odbrojavanje:** pritisćite  sve dok se ne upali , a zatim dodirnite **-**. Preostalo vrijeme odbrojava se unatrag do **00**.

Kada odbrojavanje tajmera završi, čuje se signal i **00** treperi. Zona kuhanja se isključuje.


- **Za isključivanje zvuka:** dodirnite .


Tajmer za mjerenje

Tajmerom za mjerenje pratite koliko dugo polje kuhanja radi.

- Kad se ova funkcija uključi, uključuje se .
 - **Za aktiviranje tajmera za mjerenje:** Dodirnite . Simbol  se isključuje i uključuje se .
 - **Za nadzor koliko dugo zona kuhanja radi:** pritisćite  sve dok se ne upali . Na zaslonu se prikazuje trajanje rada tog polja.
 - **Za isključenje tajmera za mjerenje:** pritisćite  sve dok se ne upali , a zatim dodirnite **+**. Simbol  se isključuje i uključuje se .
 - **Za resetiranje tajmera za mjerenje:** dodirnite **-**. Vrijeme se odbrojava do **00**.
-  Kada istovremeno rade obje funkcije tajmera, na zaslonu se prvo prikazuje tajmer za mjerenje.

Zvučni alarm.

Tajmer možete koristiti kao **zvučni alarm** dok zone kuhanja ne rade. Dodirnite . Dodirnite **+** ili **-** na tajmeru da biste postavili vrijeme. Kada odbrojavanje završi, čuje se zvučni signal i **00** treperi.

- **Za isključivanje zvuka:** dodirnite .

4.7 STOP+GO

Funkcija $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ postavlja sva polja kuhanja koja rade na način najniže temperature - održavanje topline (\square).

Kada $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ radi, ne možete promijeniti stupanj kuhanja.

$\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ ne zaustavlja funkciju Tajmer.

- **Za uključivanje** ove funkcije dodirnite $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$. Uključuje se simbol \square .
- **Za zaustavljanje** ove funkcije dodirnite $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$. Pali se stupanj kuhanja kojeg ste prije postavili.

4.8 Zaključavanje

Možete blokirati upravljačku ploču, ali ne i I . To sprječava nehotičnu promjenu stupnja kuhanja.

Najprije podesite stupanj zagrijavanja.

Za pokretanje ove funkcije dodirnite \square .

Na 4 se sekunde uključuje simbol \square .

Tajmer ostaje uključen.

Za isključivanje ove funkcije dodirnite \square . Uključuje se stupanj zagrijavanja kojeg ste prije postavili.

Kada isključite uređaj, također isključujete i ovu funkciju.

4.9 Sigurnosna blokada za djecu

Ova funkcija sprječava nehotičan rad ploče za kuhanje.

Pokretanje sigurnosne blokade za djecu

- Uključite ploču za kuhanje pomoću I . **Nemojte postaviti stupanj kuhanja.**
- Dodirnite \square na 4 sekunde. Uključuje se simbol \square .
- Uključite ploču za kuhanje pomoću I .

Isključivanje sigurnosne blokade za djecu

- Uključite ploču za kuhanje pomoću I . **Nemojte postaviti stupanj kuhanja.**

Dodirnite \square u trajanju od 4 sekunde.

Uključuje se simbol \square .

- Uključite ploču za kuhanje pomoću I .

Premošćenje sigurnosne blokade za djecu za samo jedan ciklus kuhanja

- Uključite ploču za kuhanje pomoću I . Uključuje se simbol \square .
- Dodirnite \square u trajanju od 4 sekunde. **Postavite stupanj kuhanja u roku kraćem od 10 sekundi.** Možete rukovati pločom za kuhanje.
- Kad isključite ploču za kuhanje pomoću I , sigurnosna blokada za djecu ponovno radi.

4.10 OffSound Control (Isključivanje i uključivanje zvukova)

Isključivanje zvukova

Isključite uređaj.

Dodirnite I u trajanju od 3 sekunde.

Prikazi se upale i ugase. Dodirnite \square 3 sekunde, \square se pali: signal je isključen.

Dodirnite \square , \square se pali: signal je isključen.

Kada ova funkcija radi zvuk se oglašava samo kada:

- dodirnete I
- se završi funkcija Podešavanje vremena
- tajmer za odbrojavanje završi
- postavite nešto na upravljačku ploču.

Uključivanje zvukova

Isključite uređaj.

Dodirnite I u trajanju od 3 sekunde.

Prikazi se upale i ugase. Dodirnite \square 3 sekunde, \square se pali zato što je signal isključen. Dodirnite \square , \square se pali. Zvuk je uključen.

5. KORISNI SAVJETI I PREPORUKE



Indukcijska polja kuhanja koriste s prikladnim posuđem za kuhanje.

5.1 Posuđe za kuhanje na indukcijskim poljima kuhanja



Za indukcijska polja kuhanja snažno elektromagnetsko polje vrlo brzo proizvodi toplinu u posuđu.

Materijal posuđa

- **Odgovarajući:** lijevano željezo, čelik, emajlirani čelik, nehrđajući čelik, višeslojno dno (kojeg je proizvođač označio kao odgovarajuće).
- **Neodgovarajući:** aluminij, bakar, mjed, staklo, keramika, porculan.

Posuđe je odgovarajuće za indukcijsku ploču za kuhanje ako...

- ... malo vode vrlo brzo zakuha na polju postavljenom na najviši stupanj kuhanja.
- ... se magnet privuče za dno posuđa.



Dno posuđa za kuhanje treba biti što je moguće deblje i ravnije.

5.2 Zvukovi rada

Ako čujete

- zvuk pucketanja: posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- zvižduk: koristite jedno ili više polja kuhanja s visokim razinama električne snage, a posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").

- brujanje: koristite visoke razine električne snage.
- škljocanje: dolazi do električnog preključivanja.
- pištanje, zujanje: radi ventilator.

Zvukovi su uobičajena pojava i ne označavaju nikakav kvar.

5.3 Ušteda energije



- Ako je moguće, posuđe poklopite poklopcem.
- Posuđe za kuhanje postavite na polje kuhanje prije uključivanja.

5.4 Öko Timer (Eko tajmer)



Radi uštede energije, grijač polja za kuhanje isključuje se prije signala tajmera za odbrojavanje. Skraćivanje vremena grijanja ovisi o postavci topline i vremenu kuhanja.

5.5 Primjeri primjene za kuhanje

Odnos između stupnja kuhanja i potrošnje energije zone kuhanja nije linearan.

Potrošnje energije zone kuhanja proporcionalno se ne povećava kako povećavate stupanj kuhanja.

To znači da zona kuhanja sa srednjim stupnjem kuhanja koristi manje od polovine svoje snage.



Podaci u tablici dani su samo kao smjernice.

Stupanj kuhanja	Koristite za:	Vrijeme	Savjeti	Nazivna potrošnja
 1	Održavanje kuhane hrane toplom	po potrebi	Posuđe poklopite poklopcem	3 %
1 - 3	Nizozemski umak, otapanje: maslaca, čokolade, želatine	5 - 25 min	Povremeno promiješajte	3 – 8 %

Stupan j kuhan ja	Koristite za:	Vrijeme	Savjeti	Nazivna po- trošnja
1-3	Zgušnjavanje: mekani omleti, pečena jaja	10 - 40 min	Kuhati poklopljeno	3 – 8 %
3-5	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih obroka	25 - 50 min	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku povremeno promiješajte	8 – 13 %
5-7	Kuhanje povrća, ribe, mesa na pari	20 - 45 min	Dodajte nekoliko žica tekućine	13 – 18 %
7-9	Krumpir kuhan na pari	20 - 60 min	Koristite maks. ¼ l vode za 750 g krumpira	18 – 25 %
7-9	Kuhanje većih količina hrane, variva i juha	60 - 150 min	Do 3 l tekućine plus sastojci	18 – 25 %
9-12	Lagano prženje: odresci, teleći Cordon-bleu, kotleti, sjeckano meso omotano tijestom, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci	po potrebi	Okrenite na drugu stranu nakon protoka polovice vremena	25 – 45 %
12-13	Jako prženje, popečci od krumpira, odresci od buta, odresci	5 - 15 min	Okrenite na drugu stranu nakon protoka polovice vremena	45 – 64 %
14	Kipuća voda, kuhanje tjestenine, za zapeći meso (gulaš, pečenje u loncu), prženje krumpirića u dubokom ulju			100 %
P	Ključanje velikih količina vode. Uključena je funkcija električne snage.			

6. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Očistite uređaj nakon svake uporabe. Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.



UPOZORENJE

Oštra i gruba sredstva za čišćenje oštećuju uređaj. Za vašu sigurnost, **nemojte** čistiti ovaj uređaj parnim čistačima ili čistačima pod visokim tlakom.



Ogrebotine ili tamne mrlje na staklokeramici ne utječu na rad uređaja.

Za uklanjanje prljavštine:

1. – **Odmah uklonite:** plastiku koja se topi, plastičnu foliju i hranu koja sadrži šećer. U suprotnom, prljavština može uzrokovati oštećenje uređaja. Koristite posebni strugač

za staklo. Stavite strugač na staklenu površinu pod oštrim kutom i pomičite oštricom po površini.

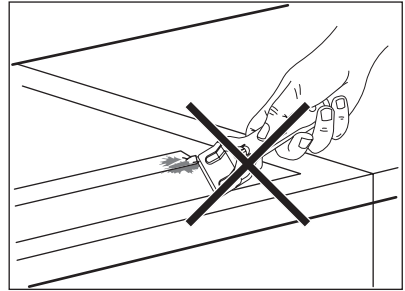
- **Uklonite nakon što je uređaj dovoljno hladan:** krugove od vapnenca, krugove od vode, mrlje od masnoće, metalnosajne promjene boje. Koristite posebno sredstvo za čišćenje staklokeramike ili nehrđajućeg čelika.

2. Očistite uređaj vlažnom krpom i s malo sredstva za čišćenje.

3. Na kraju, **prebrišite uređaj čistom krpom.**




UPOZORENJE
Staklena šipka



- Nemojte koristiti strugač ili oštre predmete za čišćenje staklene šipke i područja između nje i staklokeramike. Staklena šipka pričvršćena je za keramički tanjur.
- Nemojte stavljati lonce na staklenu šipku.
- Pazite da se lonci i staklena šipka međusobno ne dodiruju.

7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok i rješenje
Ne možete uključiti uređaj ili rukovati njime.	<ul style="list-style-type: none"> • Istovremeno ste dotaknuli 2 ili više polja senzora. Dotaknite samo jedno polje senzora. • Na upravljačkoj ploči ima vode ili masnih mrlja. Očistite upravljačku ploču • Ponovno uključite uređaj i postavite stupanj kuhanja unutar 7 sekundi. • Radi zaštita djece ili blokiranje tipki ili STOP+GO. Pogledajte poglavlje Svakodnevna upotreba.
Signal se čuje kad je uređaj isključen.	Prekrili ste jedno ili više polja senzora. Uklonite predmet s polja senzora.
Ne uključuje se prikaz ostatka topline.	Zona kuhanja nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme. Ako bi polje za kuhanje trebalo biti vruće, obratite se servisnoj službi.
Postavljena temperatura mijenja se između dvije postavke temperature.	Funkcija upravljanja snagom je uključena. Vidi poglavlje Upravljanje snagom.
Čuje se zvučni signal, a uređaj se uključuje i ponovno isključuje. Nakon 5 sekundi oglašava se još jedan signal.	Pokrili ste ①. Uklonite predmet s polja senzora.
Uključuje se 	<ul style="list-style-type: none"> • Uključilo se Automatsko isključivanje. Isključite i ponovno uključite uređaj.

Problem	Mogući uzrok i rješenje
Uključuje se [F]	<ul style="list-style-type: none"> • Na zoni kuhanja nema posuđa. Posuđe stavite na zonu kuhanja. • Neodgovarajuće posuđe. Koristite odgovarajuće posuđe. • Promjer dna posuđa premalen je za zonu kuhanja. Posuđe premjestite na manju zonu kuhanja.
Prikazani su [E] i broj.	Došlo je do pogreške na uređaju. Uređaj isključite iz električne mreže na neko vrijeme. Isključite osigurač iz električne instalacije u kućanstvu. Ponovno ga priključite. Ako se ponovno uključi [E], obratite se servisnom centru.
Uključuje se [E4]	Došlo je do greške u uređaju zato što je posuda u kojoj se kuhalo presušila. Zaštita je postala prevruća za rad zone za kuhanje. Uključilo se Automatsko isključivanje. Isključite uređaj. Uklonite vruću posudu. Nakon približno 30 sekundi ponovno uključite zonu kuhanja. [E4] bi trebalo nestati sa zaslona, dok prikaz ostatka topline može ostati. Pustite da se posuđe dovoljno ohladi i provjerite odgovara li indukcijskom polju kuhanja u poglavlju Posuđe.
Nema signala kad dodirnete polja senzora na ploči.	Signali su isključeni. Uključite signale (pogledajte poglavlje "Upravljanje signalima").

Ako primjenom gore navedenih rješenja ne možete ukloniti problem, pitajte svog dobavljača ili službu za korisnike. Dajte im podatke s nazivne pločice: troznamenkastu slovnno-brojčanu šifru za staklokeramiku (u uglu površine za kuhanje) i poruku pogreške koja se pojavljuje.

Ako ste nepravilno rukovali uređajem, rad servisera službe za korisnike ili dobavljača neće biti besplatan, čak ni za vrijeme jamstvenog roka. Upute o službi za kupce i jamstvenim uvjetima nalaze se u jamstvenoj knjižici.

8. POSTAVLJANJE



UPOZORENJE

Pogledajte poglavlja Sigurnost.



Prije postavljanja

Prije postavljanja uređaja, zabilježite sve informacije s nazivne pločice. Nazivna pločica nalazi se na dnu kućišta uređaja.

- Model
- Broj proizvoda (PNC)

- Serijski broj

8.1 Ugradbeni uređaji

- Ugradbene uređaje smijete koristiti jedino nakon uklanjanja u odgovarajuće, normirane ormare za ugradnju i radne ploče.

8.2 Spojni kabel

- Uređaj je opremljen spojnim kablom.

- Oštećeni električni kabel zamijenite specijalnim kablom (tipa H05BB-F Tmax 90°C; ili više). Obratite se svom lokalnom servisnom centru.

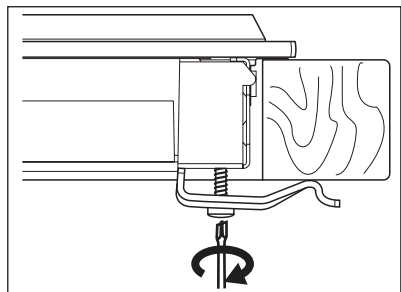
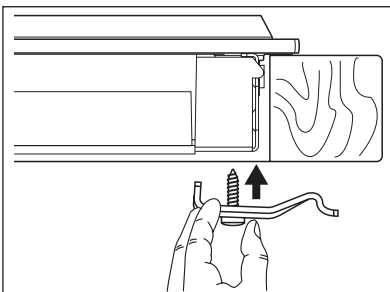
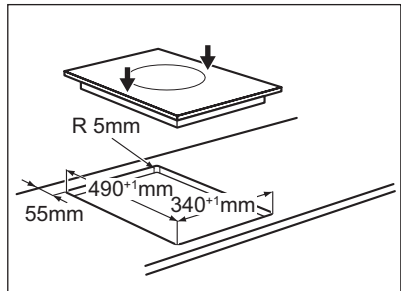
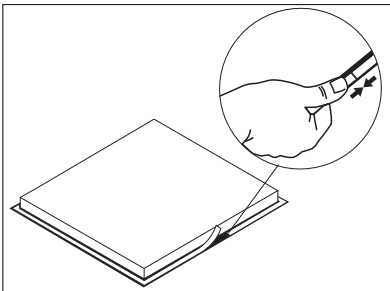
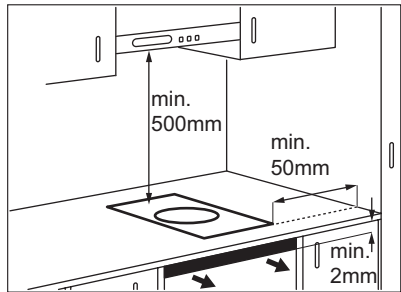
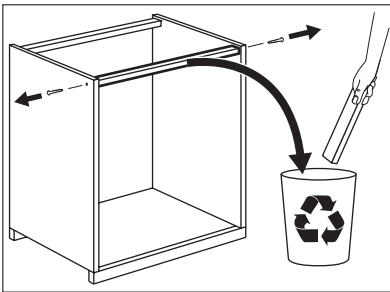
8.3 Za postavljanje brtve.

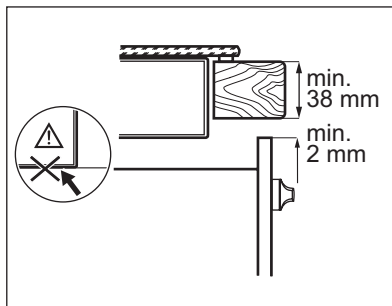
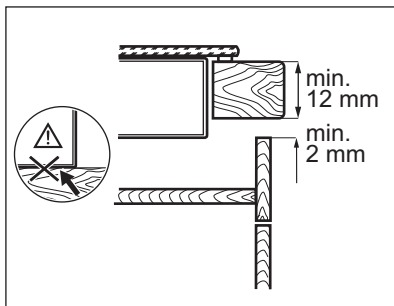
- Radnu ploču očistite na području gdje je izrezana.
- Postavite isporučenu brtvenu vrpцу oko donjeg ruba uređaja uz vanjski

rub staklokeramike. Nemojte produžiti vrpцу. Neka odrezani krajevi budu na sredini jedne stranice. Kada izrežete na potrebnu dužinu (dodajte nekoliko mm), dva kraja stisnite jedan do drugog.

Ako koristite dodatni okvir C-FRAME, prije postavljanja uređaja najprije pročitajte upute isporučene s okvirom.

8.4 Sklapanje



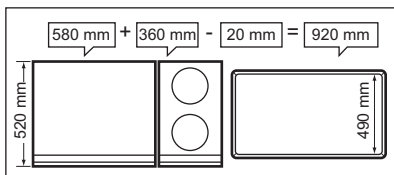


- Rupu između radne površine i staklokeramičke ploče zabrtvite silikonom.
- Silikon namažite sapunicom.
- Višak silikona odstranite strugalicom.

8.5 Postavljanje više od jednog uređaja

Dodani dijelovi: spojna šipka (šipke), termostabilni silikon, gumeni kalup, brtvena traka.

i Koristite samo poseban termostabilni silikon.



Izrezivanje rupe u radnoj ploči

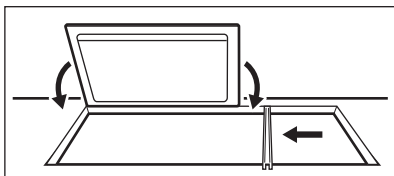
Udaljenost od zida: minimalno 50 mm

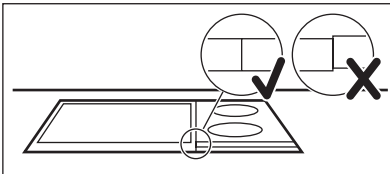
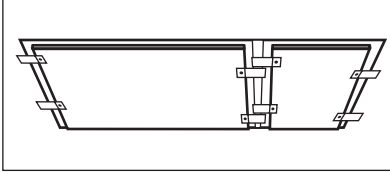
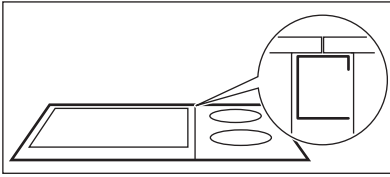
Dubina: 490 mm

Širina: zbrojite širine svih ugradbenih uređaja i oduzmite 20 mm (pogledajte i „Pregled širina svih uređaja“)

Postavljanje više od jednog uređaja

1. Zabilježite dimenzije rupe na radnoj ploči i ispilite.
2. Uređaje jedan po jedan postavite na meku površinu, npr. deku, s donjom stranom prema gore.
3. Brtvenu traku postavite oko donjeg ruba uređaja uz vanjski rub staklokeramike.
4. Labavo pričvrstite fiksirajuće ploče u odgovarajuće rupe u zaštitnom kućištu.
5. Umetnite prvi uređaj u rupu u radnoj ploči. U rupu u radnoj ploči umetnite spojnu šipku i gurnite do polovice širine prema uređaju.





6. Labavo pričvrstite ploče za fiksiranje odozdo na radnoj ploči i na spojnoj šipci.
7. Umetnite sljedeći uređaj u rupu u radnoj ploči. Pazite da prednji krajevi uređaja budu na istoj razini.
8. Zategnite vijke ploče za fiksiranje / kopči držača.
9. Silikonom zabrtvite razmak između radne ploče i uređaja i razmak između uređaja.
10. Silikon namažite sapunicom.
11. Gumeni kalup lagano pritisnite na staklokeramičku ploču i polako ga pomičite duž prostora.
12. Silikon ne dirajte dok se ne stvrdne, što može potrajati otprilike jedan dan.
13. Silikon koji izađe van pažljivo odstranite žiletom.
14. Temeljito očistite staklokeramičku ploču.

9. TEHNIČKI PODACI

Model HC451220EB

Typ 55 FED 01 AU

Induction 3,7 kW

Ser.Nr.

AEG

Prod.Nr. 941 560 805 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Switzerland


3,7 kW




Snaga zona kuhanja

Zona kuhanja	Nazivna snaga (Maks. stupanj kuhanja) [W]	Aktivirana funkcija električne snage [W]	Maksimalno trajanje funkcije električne snage [min]	Minimalni promjer posuđa [mm]
Prednja srednja — 180/280 mm	1800/3500 W	2800/3700 W	5	145

10. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	56
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	57
3. POPIS SPOTŘEBIČE	59
4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ	61
5. UŽITEČNÉ RADY A TIPY	63
6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	65
7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD	66
8. INSTALACE	67
9. TECHNICKÉ INFORMACE	70

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše stránky ohledně:



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



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.aeg.com/productregistration



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. Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.



Všeobecné informace a rady



Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- 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 osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a užitelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

- Oheň se nikdy nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- Nepokládejte věci na varnou desku.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Je-li sklokeramický povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor nádoby.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

Připojení k elektrické síti



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.

- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Použijte správný typ napájecího kabelu.
- Elektrické kabely nesmí být zamotané.
- Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádoby, když spotřebič připojíte do blízké zásuvky.
- 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.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.
- Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo síťovou zástrčku (je-li součástí výbavy). Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- 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.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“. Nespolehejte se na detektor nádoby.
- 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.
- Když vložíte potraviny do horkého oleje, může dojít k jeho vystříknutí.



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu.

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



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

2.2 Použití spotřebiče



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.

2.3 Čištění a údržba



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drá-

těnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

2.4 Likvidace



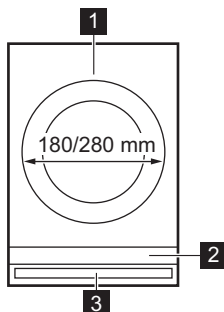
UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

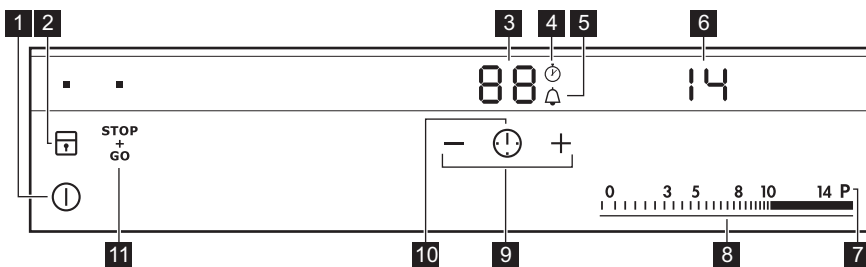
3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled








- 1** Indukční varná zóna
- 2** Skleněná lišta
- 3** Ovládací panel

3.2 Uspořádání ovládacího panelu










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

sensorové tlačítko	funkce
1	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.

senzorové tlačítko	funkce
2 	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
3 Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
4 	Ukazuje zapnutou funkci měřiče času.
5 	Ukazuje zapnutou funkci Minutka / odpočítávání času.
6 Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.
7 P	Slouží k zapnutí funkce posílení výkonu.
8 Ovládací lišta	Slouží k nastavení teploty.
9 + / -	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
10 	Nastavení funkce časovače.
11 	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce STOP +GO.

3.3 Displeje nastavení teploty


Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Funkce Uchovat teplé / ^{STOP} _{GO} je zapnutá.
	Funkce automatického ohřevu je zapnutá.
	Funkce posílení výkonu je zapnutá.
	Došlo k poruše.
	OptiHeat Control (třístupňový ukazatel zbytkového tepla): vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo
	Je nastaveno blokování tlačítek / dětská pojistka.
	Nádoba je nevhodná, nádoba je příliš malá nebo na varné zóně není žádná nádoba.
	Funkce automatického vypnutí je zapnutá.

3.4 OptiHeat Control (3-krokový ukazatel zbytkového tepla)

OptiHeat Control signalizuje úroveň zbytkového tepla. Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem nádoby.



UPOZORNĚNÍ

 Nebezpečí popálení zbytkovým teplem!













4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

4.1 Zapnuto a vypnuto

Stiskněte ① na 1 vteřinu k zapnutí nebo vypnutí spotřebiče.

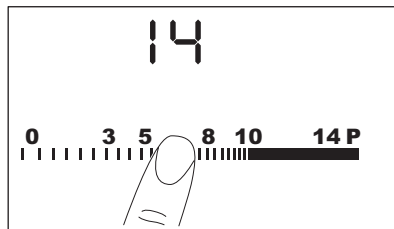
4.2 Automatické vypnutí

Tato funkce spotřebič automaticky vypne v následujících případech:

- Všechny varné zóny jsou vypnuté ().
- Po zapnutí spotřebiče jste nenastavili teplotu.
- Něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Na určitou dobu zazní zvukový signál a spotřebič se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- Spotřebič se příliš zahřál (např. při vyvaření obsahu varné nádoby). Před novým použitím spotřebiče je nutné počkat, dokud varná zóna nevychladne.
- Použijete nevhodné nádoby. Symbol  se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- Po určité době nevympnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí  a spotřebič se vypne. Viz níže.
- Vztah mezi nastavením teploty a času funkce automatického vypnutí:
 -  ,  -  — 6 hodin
 -  -  — 5 hodin
 -  -  — 4 hodiny
 -  -  — 1,5 hodiny

4.3 Nastavení teploty



Dotkněte se ovládací lišty v místě tepelného nastavení. Posunutím prstu podél ovládací lišty změníte nastavení. Nepouštějte, dokud nedosáhnete požadovaného nastavení teploty. Displej ukazuje nastavenou teplotu.



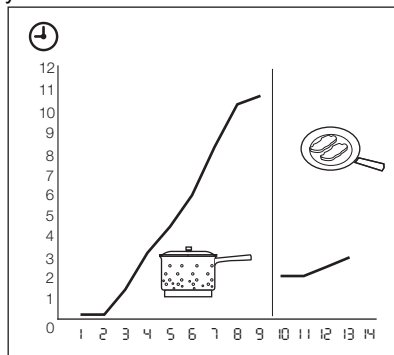
4.4 Automatický ohřev

Zapnutím funkce automatického ohřevu získáte potřebné nastavení teploty za kratší dobu. Tato funkce nastaví na určitou dobu nejvyšší teplotu (viz obrázek) a pak ji sníží na požadované nastavení teploty.

Funkci Automatického ohřevu pro varnou zónu zapnete následovně:

1. Stiskněte **P** (na displeji se zobrazí ).
2. Okamžitě se dotkněte požadovaného nastavení teploty. Na displeji se po třech sekundách zobrazí symbol  .

Funkci vypnete změnou nastavení teploty.



4.5 Zapnutí a vypnutí funkce posílení výkonu

Funkce posílení výkonu dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkce výkonu se aktivuje maximálně na 10 minut. Poté se indukční varná zóna automaticky přepne zpět na tepelný výkon 14. Funkci zapnete stisknutím **P**

a poté se rozsvítí . Funkci vypnete stisknutím - .

4.6 Časovač

Funkci časovače můžete zvolit pomocí .

Odpočítávání času

Odpočítání času použijte k nastavení délky zapnutí varné zóny při jednom vaření. Tato funkce automaticky vypne varnou zónu po uplynutí nastaveného času.

Volba funkce odpočítávání času je možná pouze, když je varná zóna zapnutá a nastavená teplota.

Když je tato funkce zapnutá, rozsvítí se .

- **Zapnutí odpočítávání času:** stiskněte časovače a nastavte čas (- minut). Když kontrolka varné zóny začne blikat pomaleji, odpočítává se čas.
- **Kontrola zbývajcího času:** opakovaně stiskněte , dokud se nerozsvítí . Na displeji se zobrazí zbývajcí čas.
- **Změna odpočítávání času:** opakovaně stiskněte , dokud se nerozsvítí a poté stiskněte nebo .
- **Vypnutí odpočítávání času:** opakovaně stiskněte , dokud se nerozsvítí a poté stiskněte . Zbývajcí čas se bude odečítat zpět až do .

Jakmile se odpočítávání času ukončí, zazní zvukový signál a začne blikat . Varná zóna se vypne.

- **Vypnutí zvukového signálu:** stiskněte .

Měřič času

Měřič času použijte ke zjištění délky zapnutí varné zóny.

- Když je tato funkce zapnutá, rozsvítí se .
- **Zapnutí měřiče času:**
Stiskněte .

Symbol zhasne a rozsvítí se .

- **Kontrola délky provozu varné zóny:** opakovaně stiskněte , dokud se nerozsvítí . Na displeji se zobrazí doba, po kterou je zóna v provozu.
- **Vypnutí měřiče času:** opakovaně stiskněte , dokud se nerozsvítí a poté stiskněte . Symbol zhasne a rozsvítí se .
- **Vynulování měřiče času:** stiskněte . Čas se bude odečítat zpět až do .

Pokud jsou zapnuté dvě funkce časovače současně, displej nejprve zobrazí měřič času.

Minutka.

Když není zapnutá žádná varná zóna, můžete časovač použít jako **Minutku**.

Stiskněte .

Stiskněte nebo časovače a nastavte čas. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat .

- **Vypnutí zvukového signálu:** stiskněte .

4.7 STOP+GO

Funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu - do režimu Udržování tepla ().

Při zapnutí funkci nelze měnit tepelné nastavení.

Funkce nevypne funkci časovače.

- Tuto funkci **zapnete** dotykem . Zobrazí se symbol .
- Tuto funkci **vypnete** dotykem . Zapne se předtím zvolené tepelné nastavení.

4.8 Blokování tlačítek

Ovládací panel lze zablokovat, nelze však zablokovat . Zabráníte tak náhodné změně nastavení tepelného výkonu.

Nejprve nastavte teplotu.

Tuto funkci zapnete dotykem . Na čtyři sekundy se rozsvítí symbol . Časovač zůstane zapnutý.





Tuto funkci vypnete dotykem . Zapne se předchozí zvolené nastavení teploty.

Vypnutím spotřebiče vypnete také tuto funkci.





4.9 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.





Zapnutí dětské bezpečnostní pojistky

- Zapněte varnou desku pomocí  .
Nenastavujte tepelné nastavení.
- Dotkněte se  na 4 sekundy. Symbol  se rozsvítí.
- Vypněte varnou desku pomocí  .

Vypnutí dětské bezpečnostní pojistky

- Zapněte varnou desku pomocí  .
Nenastavujte tepelné nastavení. Na čtyři sekundy stiskněte  . Zobrazí se symbol  .
- Vypněte varnou desku pomocí  .






Zrušení dětské bezpečnostní pojistky pro jedno vaření


- Zapněte varnou desku pomocí  . Zobrazí se symbol  .
- Na čtyři sekundy stiskněte  . **Do 10 sekund nastavte tepelné nastavení.** Nyní můžete varnou desku použít.
- Když vypnete varnou desku pomocí  , dětská bezpečnostní pojistka se znovu zapne.

4.10 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

Vypnutí zvukové signalizace






Vypněte spotřebič.

Dotkněte se  na 3 sekundy. Ukazatele časovače se rozsvítí a zhasnou. Na 3 sekundy se dotkněte  . Rozsvítí se  , zvuková signalizace je zapnuta. Dotkněte se  , rozsvítí se  a zvuková signalizace je vypnutá. Když je tato funkce aktivní, uslyšíte zvukovou signalizaci pouze, když:


- se dotkněte 
- se dokončí funkce Minutka
- se dokončí funkce odpočítávání času
- něco položíte na ovládací panel.

Zapnutí zvukové signalizace


Vypněte spotřebič.

Dotkněte se  na 3 sekundy. Ukazatele časovače se rozsvítí a zhasnou. Na 3 sekundy se dotkněte  . Rozsvítí se  a zvuková signalizace je vypnuta. Dotkněte se  a rozsvítí se  . Zvuková signalizace je zapnuta.

5. UŽITEČNÉ RADY A TIPY

 Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami

5.1 Nádobky pro indukční varné zóny


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

Materiály pro nádoby

- **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.

 **Dno nádoby** musí být co nejrovnější a co nejtlustší.

5.2 Zvuky při vaření

Jestliže slyšíte

- praskání: dno nádoby je vyrobeno z různých materiálů (sendvičové dno).

- hvízdání: používáte jednu varnou zónu nebo několik varných zón na vysoký výkon a nádoby jsou vyrobeny z různých materiálů (sendvičové dno).
- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spinání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

Popsané zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.

5.3 Úspora energie



- Je-li to možné, vždy zakryvejte nádobu pokličkami.
- Nádobu postavte na varnou zónu, a teprve potom ji zapněte.

5.4 Öko Timer (Ekologický časovač)



Za účelem úspory energie se topné těleso varné zóny samo

vypne dřív, než zazní signál odpočítavače času. Krácení času ohřevu závisí na stupni vaření a době vaření.

5.5 Příklady použití spotřebiče pro přípravu jídel

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušné varné zóny není přímo úměrný.

Když zvýšíte nastavení teploty, nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky.

To znamená, že varná zóna se středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas	Tipy	Nominální spotřeba energie
1	K uchování teploty již připraveného jídla	podle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou	3 %
1 - 3	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny	5 - 25 min	Čas od času zamíchejte	3 – 8 %
1 - 3	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce	10 - 40 min	Vařte s pokličkou	3 – 8 %
3 - 5	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel	25 - 50 min	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte.	8 – 13 %
5 - 7	Podušení zeleniny, ryb, masa	20 - 45 min	Přidejte několik lžic tekutiny	13 – 18 %
7 - 9	Vaření brambor v páře	20 - 60 min	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor	18 – 25 %

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas	Tipy	Nominální spotřeba energie
7 - 9	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek	60 - 150 min	Až 3 l vody a přísady	18 – 25 %
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 ob- ratte	25 – 45 %
12 - 13	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky	5 - 15 min	V polovině doby ob- ratte	45 – 64 %
14	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků			100 %
P	Vaření velkých množství vody. Funkce posílení výkonu je zapnutá.			

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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



UPOZORNĚNÍ

Ostré předměty a abrazivní čisticí prostředky mohou varnou desku poškodit.

Z bezpečnostních důvodů **nečistěte** spotřebič parními nebo vysokotlakými čisticími přístroji.



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

Odstranění nečistot:

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může spotřebič poškodit. Použijte speciální škrabku na sklo. Škrabku přiložte šikmo ke skleně-

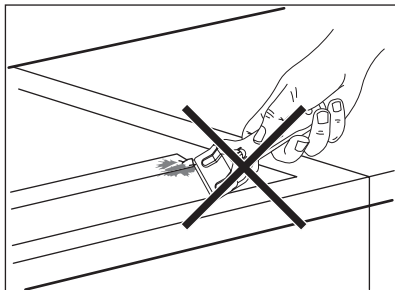
nému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Po dostatečném vychladnutí spotřebiče odstraňte:** skvrny od vodního kamene, vodových kroužků, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Použijte speciální čisticí prostředek na sklokeramiku nebo nerezovou ocel.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým hadříkem s malým množstvím čisticího prostředku.
 - Nakonec **spotřebič otřete do sucha čistým hadříkem.**



UPOZORNĚNÍ

Skleněná lišta



- K čištění skleněné lišty a prostoru mezi ní a sklokeramickým povrchem nepoužívejte škrabky nebo jiné ostré předměty. Tato skleněná lišta je přichycená ke sklokeramické desce.
- Na skleněnou lištu nestavte žádné nádoby.
- Ujistěte se, že se varné nádoby skleněné lišty nedotýkají.

7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina a řešení
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	<ul style="list-style-type: none"> • Stiskli jste dvě nebo více sensorových tlačítek současně. Stiskněte pouze jedno sensorové tlačítko. • Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku. Vyčistěte ovládací panel • Spotřebič znovu zapněte a do sedmi sekund nastavte teplotu. • Je zapnutá dětská pojistka nebo blokování tlačítek nebo funkce STOP+GO. Viz kapitola „Denní používání“.
Když se spotřebič vypne, zazní zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více sensorových tlačítek. Odstraňte předmět ze sensorových tlačítek.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká. Jestliže musí být varná zóna horká, obraťte se na místní autorizovaný servis.
Nastavení teploty kolísá mezi dvěma nastaveními.	Je zapnutá funkce řízení výkonu. Viz část „Řízení výkonu“.
Zazní zvukový signál a spotřebič se zapne a zase vypne. Po pěti sekundách opět zazní zvukový signál.	Něčím jste zakryli ①. Odstraňte předmět ze sensorového tlačítka.
Rozsvítí se <input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Je zapnutá funkce automatického vypnutí. Vypněte spotřebič a znovu jej zapněte.
Rozsvítí se <input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Na varné zóně není žádná nádoba. Na varnou zónu postavte nádobu. • Nevhodná nádoba. Použijte vhodnou nádobu. • Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý. Přesuňte ji na menší varnou zónu.

Problém	Možná příčina a řešení
Rozsvítí se [E] a číslo.	Porucha spotřebiče. Spotřebič na chvíli odpojte z elektrické sítě. Vypojte pojistku v domácí elektroinstalaci. Opět připojte. Jestliže se [E] opět rozsvítí, obraťte se na místní autorizovaný servis.
Rozsvítí se [E4]	U spotřebiče došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Zapnula se funkce ochrany proti přehřátí varné zóny. Je zapnutá funkce automatického vypnutí. Vypněte spotřebič. Odstraňte horkou nádobu. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu znovu zapněte. [E4] by se mělo přestat zobrazovat na displeji, kontrolka zbytkového tepla může zůstat svítit. Nechte nádobu dostatečně vychladnout a přečtěte si část „Nádoby pro indukční varnou zónu“.
Při dotyku senzorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá. Zapněte zvukovou signalizaci (viz „Zapnutí a vypnutí zvukové signalizace“).

Pokud problém nemůžete vyřešit s pomocí výše uvedených pokynů sami, obraťte se prosím na svého prodejce nebo na oddělení péče o zákazníky. Uveďte údaje z výrobního štítku, kód ze tří číslic a písmen pro sklokeramiku (je v rohu varné desky) a chybové hlášení, které svítí.

V případě chyby v obsluze spotřebiče budete muset návštěvu technika z prodejního servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o zákaznickém servisu a záručních podmínkách jsou uvedeny v záručním příručce.

8. INSTALACE



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Před instalací spotřebiče

Před instalací spotřebiče si poznamenejte všechny údaje, které jsou uvedeny vespod na typovém štítku. Typový štítek se nachází na spodní straně skříně spotřebiče.

- Model
- Výrobní číslo (PNC)
- Sériové číslo (S.N.)

8.1 Vestavné spotřebiče

- Vestavné spotřebiče se smějí používat pouze po zabudování do vhodných

vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

8.2 Spojovací kabel

- Spotřebič se dodává s připojovacím kabelem.
- Poškozený síťový kabel vyměňte za speciální kabel (typ H05BB-F max. teplota 90 °C; nebo vyšší). Obrat'te se na místní autorizované servisní středisko.

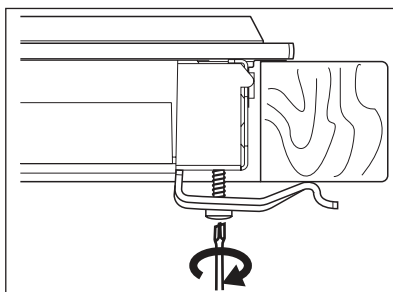
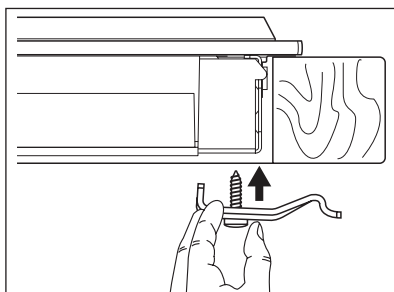
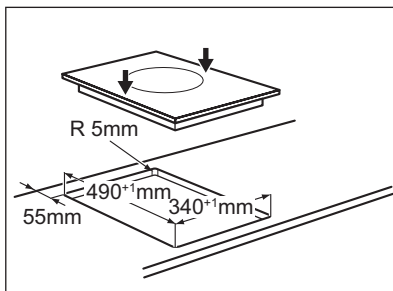
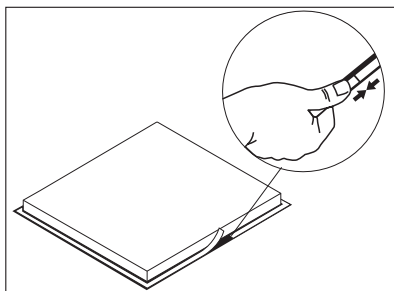
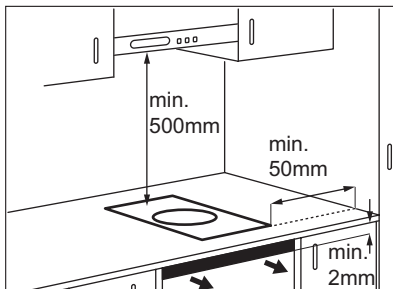
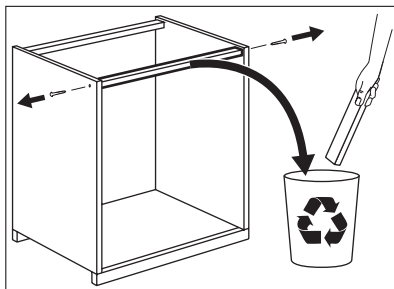
8.3 Aplikace těsnění.

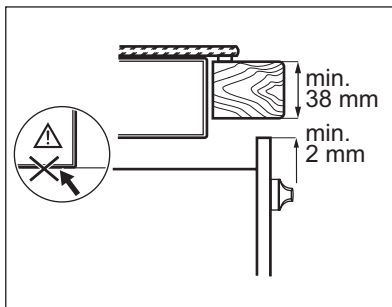
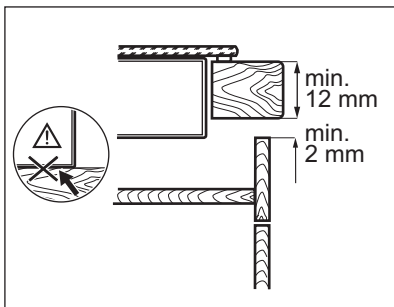
- Očistěte pracovní desku v místě výřezu.
- Dodaný těsnicí proužek nalepte na spodní hraně spotřebiče podél vnějšího okraje sklokeramického povrchu.

Nenatahujte jej. Konce nařezaného proužku umístěte doprostřed na jedné straně. Když proužek nařezete na příslušnou délku (přidejte několik milimetrů), oba konce přitlačte k sobě.

Použijete-li rám C-FRAME, přečtěte si nejprve pokyny dodané spolu s tímto příslušenstvím, a teprve poté začněte instalovat spotřebič.

8.4 Instalace



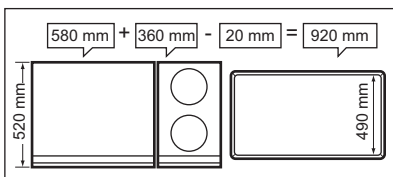


- Pomocí silikonu utěsněte mezeru mezi pracovní deskou a sklokeramikou.
- Silikon ošetřete mýdlovou vodou.
- Přebytečný silikon stáhněte pomocí škrabky.

8.5 Instalace více než jednoho spotřebiče

Přidané díly: spojovací lišta (lišty), žáruvzdorný silikon, tvarovací pryž, těsnící páska.

i Používejte pouze speciální, žáruvzdorný silikon.



Výřez v pracovní desce

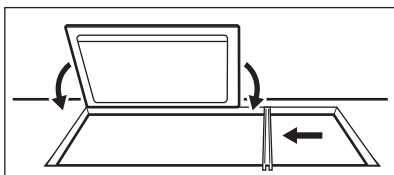
Vzdálenost od stěny: minimálně 50 mm

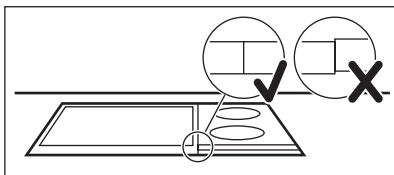
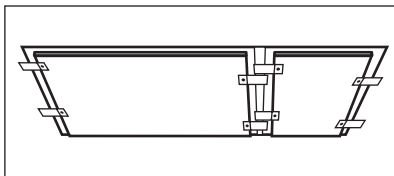
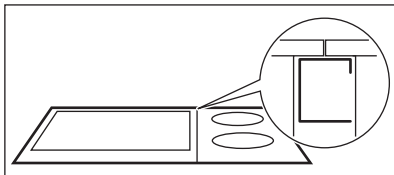
Hloubka: 490 mm

Šířka: sečtete šířky všech spotřebičů, které se mají vestavět, a odečtete 20 mm (viz také „Přehled šířek všech spotřebičů“)

Instalace více než jednoho spotřebiče

1. Vyznačte si rozměry výřezu v pracovní desce a vyřízněte jej.
2. Spotřebiče jeden po druhém položte na měkký povrch, např. překrývku, spodní stranou nahoru.
3. Těsnící proužek nalepte na spodní hraně spotřebiče podél vnějšího okraje sklokeramického povrchu.
4. Volně přišroubujte upínací destičky do příslušných otvorů na ochranném krytu.
5. Umístěte první spotřebič do výřezu v pracovní desce. Do výřezu v pracovní desce umístěte spojovací lištu a zasuňte ji do poloviny šířky proti spotřebiči.





6. Volně zašroubujte upínací destičky na spodní straně pracovní desky a spojovací lišty.
7. Umístěte spotřebič do výřezu v pracovní desce. Ujistěte se, že čelní části spotřebičů jsou na stejné úrovni.
8. Utáhněte šrouby upínacích destiček / zápěrek.
9. Pomocí silikonu utěsněte mezeru mezi pracovní deskou a spotřebičem.
10. Silikon ošetřete mýdlovou vodou.
11. Tvarovací pryž zatlačte silou proti sklokeramickému povrchu a pomalu ji posunujte podél.
12. Nedotýkejte se silikonu, dokud nevytvdne, což může trvat přibližně den.
13. Pomocí škrabky opatrně odstraňte vytlačený silikon.
14. Sklokeramický povrch řádně očistěte.

9. TECHNICKÉ INFORMACE

Model HC451220EB

Typ 55 FED 01 AU

Induction 3,7 kW

Ser.Nr.

AEG

Prod.Nr. 941 560 805 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Switzerland

3,7 kW



Výkon varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	Zapnutá funkce posílení výkonu [W]	Délka chodu funkce posílení výkonu [min]	Minimální průměr nádoby [mm]
Uprostřed vpředu — 180/280 mm	1800/3500 W	2800/3700 W	5	145

10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♻️. Obaly vyhoďte 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



892934366-C-052013



 **AEG**
perfekt in form und funktion