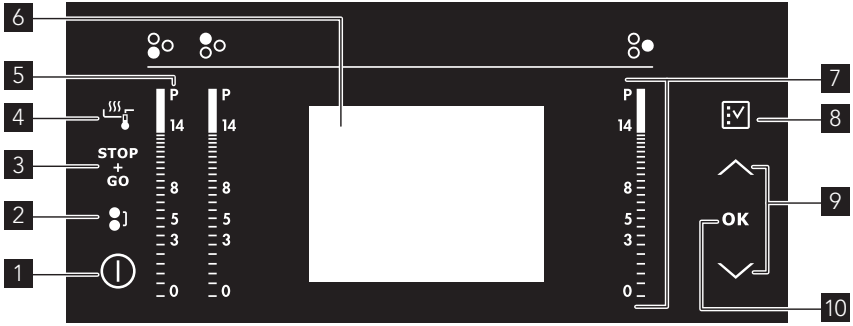
PŘEHLEDNÉ POKYNY

AEG
perfekt in form und funktion



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

Senzorové tlačítko		Funkce
1.	Zap/Vyp	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2.	Bridge Function	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Bridge Function..
3.	STOP+GO	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce STOP+GO.
4.	Cook Assist	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Cook Assist.
5.	Zvýšení výkonu	Slouží k zapnutí funkce Zvýšení výkonu.
6.	Displej	Zobrazuje, která funkce je zapnutá.
7.	Ovládací lišta	Slouží k nastavení tepelného výkonu.
8.	Časové a doplňkové funkce	Slouží k nastavení časovače (Odpočítávač, Časový spínač, Minutka) a zablokování či odblokování ovládacího panelu.
9.	Tlačítko nahoru/dolů	Slouží k volbě nastavení.
10.	OK	Slouží k potvrzení nastavení.

Funkce Cook Assist

Tato funkce vám umožňuje nastavit jeden ze tří stupňů smažení, který určuje teplotu varných nádob. Spotřebič během smažení automaticky udržuje nastavenou teplotu. Tuto funkci můžete nastavit pro levou přední varnou zónu spotřebiče.

Symbol	Stupeň smažení	Návrh jídla
	Nízký stupeň	Vejce
	Střední stupeň	Palačinka
	Vysoký stupeň	Steak

Zapnutí a vypnutí funkce Cook Assist

Chcete-li tuto funkci zapnout, postupujte takto:

1. Položte prázdnou pánev na levou přední varnou zónu.
2. Stiskněte .
3. Pomocí ∧ a ∨ zvolte stupeň smažení. Volbu potvrďte pomocí **OK**.
4. Vyčkejte, dokud spotřebič nedetekuje varnou nádobu.
5. Po určité chvíli můžete pomocí ∧ a ∨ zvolit, zda chcete použít funkci grilovacího plátu Plancha.
6. Volbu potvrďte pomocí **OK**.
7. Vyčkejte, dokud varná nádoba nedosáhne teploty zvoleného stupně smažení (údaje jsou uvedeny na displeji).
8. Vložte potraviny na pánev.

Funkci vypnete takto:

1. Stiskněte 0 u levé přední varné zóny.
2. Pomocí ∧ a ∨ zvolte, zda chcete funkci vypnout.
3. Volbu potvrďte pomocí **OK**.

Funkce grilovacího plátu Plancha

Funkce grilovacího plátu Plancha vám umožňuje použít funkci Cook Assistspolu s příslušenstvím Infinite Plancha od firmy Electrolux či AEG. Funkce grilovacího plátu Plancha propojuje dvě levé varné zóny, aby v rámci funkce Cook Assist fungovaly jako jediná.

Nastavení teploty pro funkci Cook Assist

Pokud výsledky nesplňují vaše očekávání, lze nastavit teplotu smažení.

Teplotu zvýšíte pomocí ∧ a snížíte pomocí ∨.

	Když zvýšíte teplotu, zobrazí se příslušný symbol.
	Když snížíte teplotu, zobrazí se příslušný symbol.

Rady a tipy pro funkci Cook Assist

POZOR!
Laminované pánve používejte pouze u nízkého a středního stupně, abyste zabránili poškození a přehřátí varné nádoby.

Při použití funkce Cook Assist nepoužívejte pokličku.

Indukční varné zóny
U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo v nádobách velmi rychle.

Nádoby pro indukční varné zóny

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

Materiál nádobí

✓	Litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označeno jako vhodné výrobcem).
X	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 nejsilnější a nejplošší.

Jak ušetřit energii

- Nádobu postavte na varnou zónu, a teprve potom ji zapněte.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

Rady a tipy pro funkci Cook Assist

Příklady vaření s funkcí Cook Assist

Údaje uvedené v tabulce zobrazují příklady jídel pro každý stupeň smažení. Množství, tloušťka, kvalita a teplota (např. zmražených) potravin má vliv na správný stupeň smažení. Zvolte takový stupeň smažení a dodatečné nastavení, který nejlépe odpovídá vašim zvyklostem při vaření a pánvím.

Stupeň smažení	Návrh jídla	Použijte k přípravě
	Vejce	Smažených vajec, omelet, smaženek, rybího filé, zeleniny.
	Palačinka	Palačinek, rybích prstů, zmražených potravin, obalovaných potravin, středně propečených steaků.
	Steak	Nepropečených steaků.

Jak dosáhnout nejlepších výsledků s funkcí Cook Assist:

- Funkci spusťte se studeným spotřebičem (není zapotřebí ruční ohřívání varných nádob).
- Používejte varné nádoby z nerezové oceli se sendvičovým dnem.
- Nepoužívejte varné nádoby s vlisem ve středu dna.

V případně neuspokojivých výsledků lze stupeň smažení přizpůsobit. Lze to provést následovně

- Pokud jsou potraviny příliš hnědé či stále syrové, snižte stupeň smažení:
- Pokud jsou potraviny příliš světlé, zvyšte stupeň smažení.
- Někdy může být zapotřebí změnit stupeň smažení.

Více informací o změně teploty pro funkci Cook Assist naleznete v části týkající se nastavení teploty pro tuto funkci v návodu k použití.

Různé velikosti pánví mohou mít za následek různé doby ohřevu. Těžké pánve uchovávají více tepla než lehké pánve, ale déle se zahřívají.