

CS	Návod k použití	2
	Varná deska	
PL	Instrukcja obsługi	23
	Płyta grzejna	
SK	Návod na používanie	46
	Varný panel	

HK856600FB



 **AEG**
perfekt in form und funktion

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	6
4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8
5. FLEXIBILNÍ INDUKČNÍ VARNÁ ZÓNA.....	11
6. TIPY A RADY.....	14
7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	16
8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	17
9. INSTALACE.....	19
10. TECHNICKÉ INFORMACE.....	21

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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

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

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

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 výfyz 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 nádoby ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Pokud je spotřebič instalován nad zásuvkami, ujistěte se, že prostor mezi dnem spotřebiče a horní zásuvkou zajišťuje dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Spodek spotřebiče se může silně zahřát. Zajistěte instalaci samostatného nehořlavého panelu, který bude zakrývat spodek spotřebiče.
- Ujistěte se, že je mezi pracovní deskou a přední stranou spotřebiče umístěného pod ní prostor pro proudění vzduchu alespoň 2 mm. Záruka nekryje škody způsobené nedostatečným prostorem pro proudění vzduchu.

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

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

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

2.3 Použití spotřebiče



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

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



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

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

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



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

jiným účelům, například k vytápění místností.

2.4 Čištění a údržba

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

2.5 Likvidace



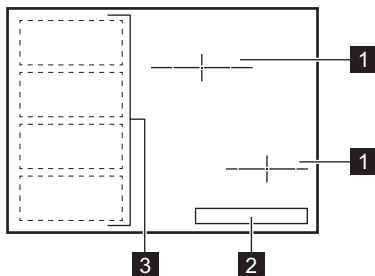
UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

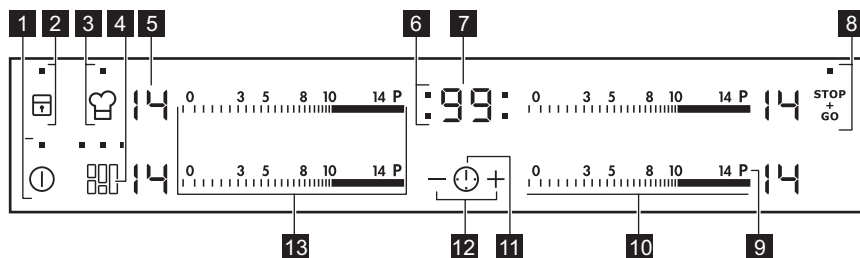
3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Uspořádání varné desky



- 1 Indukční varná zóna
- 2 Ovládací panel
- 3 Flexibilní indukční varná zóna sestávající ze čtyř částí

3.2 Uspořádání ovládacího panelu



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

Sen- zorové tlačít- ko	Funkce	Poznámka
1 ①	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2 [padlock]	Blokování tlačítek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
3 [crown]	ProCook	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
4 [three bars]	FlexiBridge	Slouží k přepínání mezi třemi režimy funkce.
5 -	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.
6 -	Ukazatele časovače varných zón	Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
7 -	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
8 [STOP+GO]	STOP+GO	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
9 [P]	Funkce posílení výkonu	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
10 -	Ovládací lišta	Slouží k nastavení teploty.
11 [circle with dot]	-	Slouží k volbě varné zóny.
12 [+/-]	-	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
13 -	Ovládací lišta	Slouží k nastavení teploty pro flexibilní indukční varnou zónu.

3.3 Displeje nastavení teploty

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

3.4 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

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



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí popálení zbytkovým teplem. Ukazatel zobrazuje úroveň zbytkového tepla.

4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



4.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.


4.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvarí obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.

- použijete nevhodné nádoby. Symbol  se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí  a varná deska se vypne.

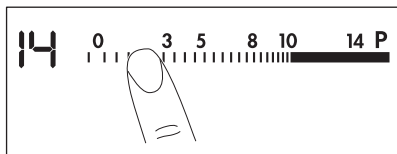
Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:

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

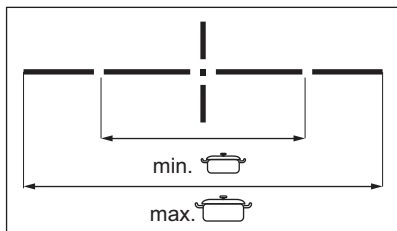
4.3 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

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



4.4 Ukazatel varné zóny




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



Viz část „Technické informace“.

4.5 Automatický ohřev

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

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


Zapnutí funkce pro varnou zónu:

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

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

4.6 Funkce posílení výkonu

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

 Viz část „Technické informace“.

Zapnutí funkce pro varnou zónu:

stiskněte **P**. Rozsvítí se .


Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.


4.7 Časovač


Odpočítávání času




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





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

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

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

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

Změna času: zvolte varnou zónu pomocí . Stiskněte  nebo .

Vypnutí funkce: zvolte varnou zónu pomocí  a stiskněte . Zbývající čas se bude odpočítávat až do **00**. Kontrolka varné zóny zhasne. Funkci lze vypnout také současným stisknutím  a .






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


Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .

CountUp Timer (Měřič času)


Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.




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

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


Displej přepíná zobrazení  a uplynulého času (v minutách).




Kontrola délky provozu varné zóny:

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

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

Minutka

Když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna (na displeji nastavení teploty je zobrazeno ) , můžete tuto funkci použít jako **Minutku**.

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

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .





Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.


4.8 STOP+GO

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu.

Když je tato funkce zapnutá, nelze měnit tepelné nastavení.

Tato funkce nevypne funkce časovače.



Zapnutí funkce: stiskněte . Rozsvítí se . Rozsvítí se


Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.

4.9 Blokování tlačítek

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

Nejprve nastavte tepelný výkon.

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





Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.







Funkci také vypnete vypnutím varné desky.





4.10 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.






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



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


Vyřazení funkce na jedno vaření:


pomocí  zapněte varnou desku. Rozsvítí se . Na čtyři sekundy stiskněte . **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce se opět zapne.

4.11 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

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

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

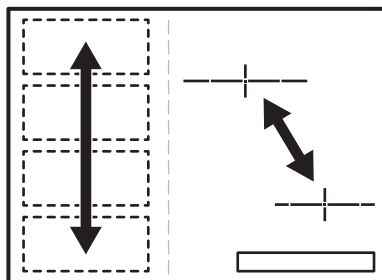
Když je tato funkce nastavena na , uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

- stisknete 
- Minutka chladne
- Odpočítávání času chladne

- něco položíte na ovládací panel.

4.12 Funkce Řízení výkonu

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



5. FLEXIBILNÍ INDUKČNÍ VARNÁ ZÓNA



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.




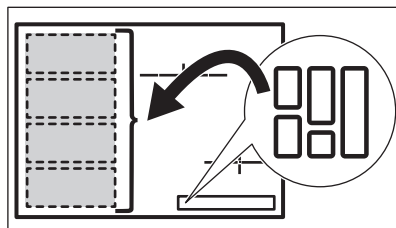
K nastavení tepelného výkonu použijte ovládacích lišty na levé straně.

5.1 Funkce FlexiBridge

Flexibilní indukční varná zóna se skládá ze čtyř částí. Tyto části lze zkombinovat do dvou varných zón různých velikostí nebo do jedné velké varné zóny. Kombinaci těchto částí zvolíte výběrem režimu vhodného pro rozměry varných nádob, které chcete použít. K dispozici jsou tři režimy: Standardní (zapne se automaticky po zapnutí varné desky), velké spojení varných zón a maximální spojení varných zón.

Přepínání mezi režimy

K přepnutí mezi režimy použijte senzorové tlačítko: .

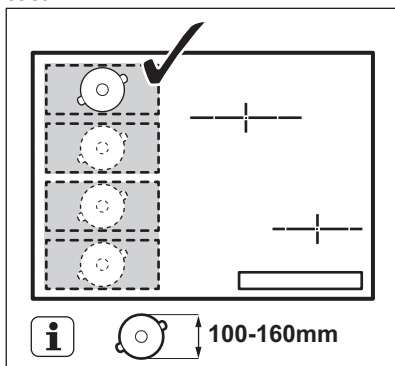


i Když přepínáte mezi režimy, nastavení tepelného výkonu se přepne zpět na 0.

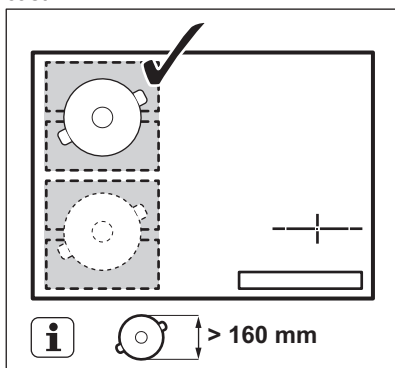
Průměr a umístění varných nádob

Zvolte režim vhodný pro velikost a rozměr varných nádob. Varné nádoby by měly co nejvíce zakrývat vybrané zóny. Umístěte varné nádoby na střed zvolených zón!

Varné nádoby s průměrem dna menším než 160 mm položte na střed jediné části.



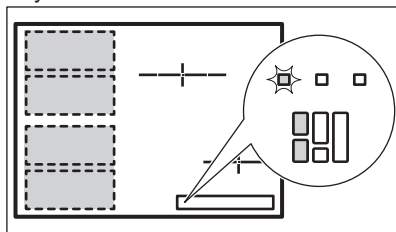
Varné nádoby s průměrem dna větším než 160 mm položte na střed mezi dvě části.



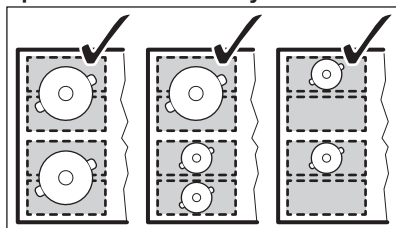
5.2 FlexiBridge Standardní režim

Tento režim se zapne při zapnutí varné desky. Propojí části varné desky do dvou samostatných varných zón. U každé zóny lze zvlášť změnit nastavení

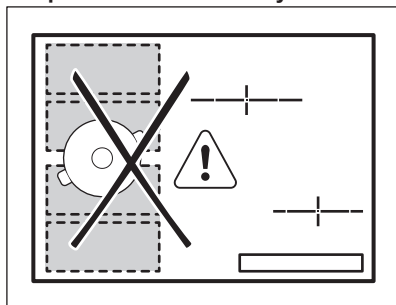
tepelného výkonu. Použijte dvě ovládací lišty na levé straně.




Správné umístění varných nádob:

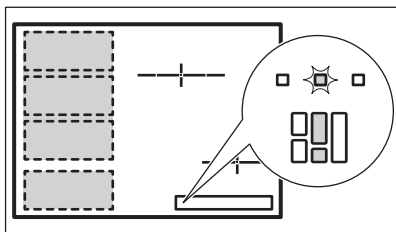


Nesprávné umístění varných nádob:



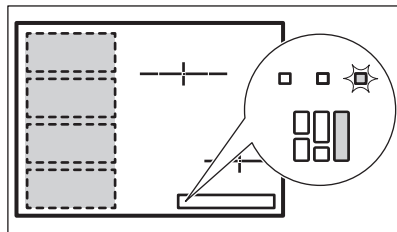
5.3 FlexiBridge Režim velkého spojení varných zón

Tento režim zapnete stisknutím , dokud se nezobrazí správný ukazatel režimu. Tento režim propojí tři zadní části do jediné varné zóny. Přední část se nepropojí a funguje jako samostatná varná zóna. U každé zóny lze zvlášť změnit nastavení tepelného výkonu. Použijte dvě ovládací lišty na levé straně.



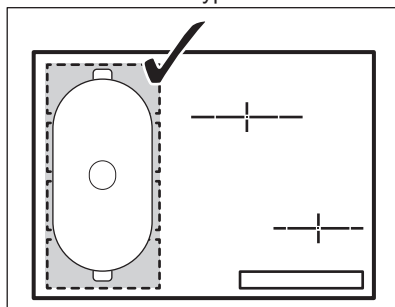
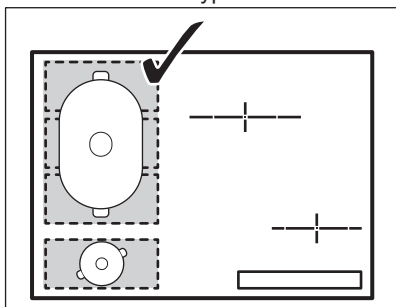
Správné umístění varných nádob:

K použití tohoto režimu je nutné umístit varné nádoby na tři propojené části. Pokud použijete nádoby menší než dvě části, na displeji se zobrazí **F** a po dvou minutách se zóna vypne.

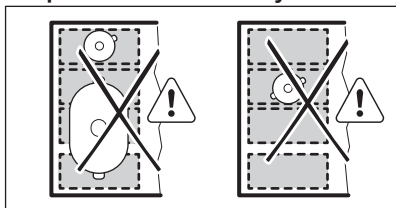


Správné umístění varných nádob:

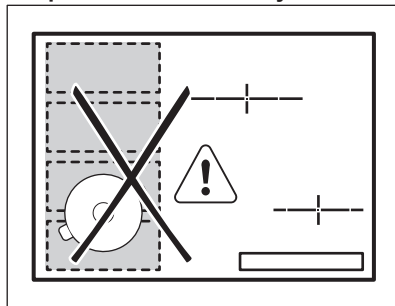
K použití tohoto režimu je nutné umístit varné nádoby na čtyři propojené části. Pokud použijete nádoby menší než tři části, na displeji se zobrazí **F** a po dvou minutách se zóna vypne.




Nesprávné umístění varných nádob:



Nesprávné umístění varných nádob:



5.4 FlexiBridge Režim maximálního spojení varných zón

Tento režim zapnete stisknutím , dokud se nezobrazí správný ukazatel režimu. Tento režim propojí všechny části do jediné varné zóny. K nastavení tepelného výkonu použijte jednu z ovládacích lišt na levé straně.

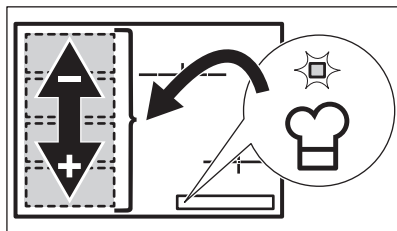
5.5  Funkce ProCook

Tato funkce vám umožňuje nastavit teplotu přesunutím nádoby na jiné místo na indukční varné zóně.

Tato funkce rozdělí indukční varnou zónu na tři oblasti s různým nastavením výkonu. Varná deska rozpozná umístění nádoby a nastaví tepelný výkon dle její polohy. Varné nádoby můžete umístit do přední, prostřední nebo zadní polohy.

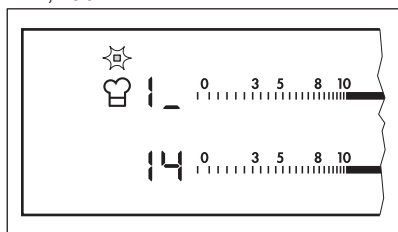
Umístěním nádoby do přední polohy získáte nastavení nejvyššího tepelného výkonu. Nastavení tepelného výkonu můžete snížit přesunutím varné nádoby do prostřední nebo zadní polohy.

- i** Když používáte tuto funkci, používejte pouze jednu varnou nádobu.



Všeobecné informace:

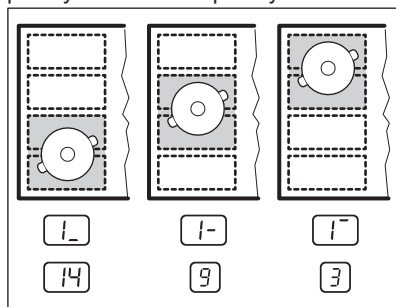
- Nádobí používané u této funkce musí mít minimální průměr dna 160 mm.
- Displej nastavení tepelného výkonu levé zadní ovládací lišty zobrazuje umístění varné nádoby na indukční varné zóně. Přední **1-**, prostřední **1-**, zadní **1-**.



- Displej nastavení tepelného výkonu levé přední ovládací lišty zobrazuje tepelný výkon. **Ke změně nastavení**

tepelného výkonu použijte levou přední ovládací lištu.

- Když tuto funkci zapnete poprvé, získáte nastavení tepelného výkonu **14** u přední polohy, **9** u prostřední polohy a **3** u zadní polohy.



U každé polohy lze zvlášť změnit nastavení tepelného výkonu. Varná deska si bude pamatovat vaše nastavení tepelného výkonu při dalším použití této funkce.

Zapnutí funkce

Funkci zapnete umístěním varné nádoby na správné místo na varné zóně.

Stiskněte . Ukazatel nad symbolem se rozsvítí. Pokud na varnou zónu nepoložíte varnou nádobu, rozsvítí se **F** a po dvou minutách se flexibilní indukční varná zóna nastaví na **0**.

Vypnutí funkce

Funkci vypnete stisknutím nebo nastavením tepelného výkonu na **0**. Ukazatel nad symbolem zhasne.

6. TIPY A RADY



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Nádobí



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



Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

Materiál nádobí

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

Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:

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



V důsledku posouvání nádobí se potisk na flexibilní indukční varné zóně může zašpinit nebo změnit barvu. Varnou zónu můžete čistit běžným způsobem.



Dno nádoby musí být zcela rovné a co nejsilnější.

Rozměry nádoby

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

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



Viz část „Technické informace“.

6.2 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).

- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu varné desky.

6.3 Úspora energie

- Je-li to možné, vždy zakryjte nádoby pokličkami.
- Nádobu postavte na varnou zónu a teprve potom ji zapněte.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

6.4 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

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

6.5 Příklady použití varné desky

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



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
- 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 3	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 3	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.

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

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Všeobecné informace

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

7.2 Čištění varné desky

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

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

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

8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD









UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
		Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte teplotu.
	Stiskli jste dvě nebo více sensorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno sensorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce STOP +GO.	Viz část „Denní používání“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více sensorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze sensorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli sensorové tlačítko ①.	Odstraňte předmět ze sensorového tlačítka.
Nerozsvítí se Kontrolka zbytkového tepla.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce Automatický ohřev nefunguje.	Varná zóna je horká.	Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout.
	Je nastavena nejvyšší teplota.	Nejvyšší stupeň teploty má stejný výkon jako funkce.

Problém	Možná příčina	Řešení
Nastavení teploty kolísá mezi dvěma nastaveními.	Je zapnutá funkce Řízení výkonu.	Viz část „Denní používání“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, na zadních varných zónách používejte velké nádoby.
Při dotyku sensorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz část „Denní používání“.
Flexibilní indukční varná zóna neohřívá varnou nádobu.	Varná nádoba je na flexibilní indukční varné zóně nesprávně umístěna.	Varnou nádobu umístěte do správné polohy na flexibilní indukční varné zóně. Poloha varné nádoby závisí na zapnuté funkci nebo režimu funkce. Viz část „Flexibilní indukční varná zóna“.
	Průměr dolní části varné nádoby není vhodný pro zapnutou funkci nebo režim funkce.	Používejte nádoby na vaření s průměrem vhodným pro zapnutou funkci nebo režim funkce. Na samostatném oddílu flexibilní indukční varné zóny používejte nádoby na vaření s průměrem menším než 160 mm. Viz část „Flexibilní indukční varná zóna“.
Rozsvítí se  .	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.
Rozsvítí se  .	Je spuštěna funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Blokování tlačítek.	Viz část „Denní používání“.
Rozsvítí se  .	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádoba není vhodná.	Použijte vhodnou nádobu. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz část „Technické informace“.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Je zapnutá funkce Flexi-Bridge. Jeden nebo více oddílů spuštěného režimu funkce není zakryto varnou nádobou.	Umístěte nádobu na správný počet oddílů spuštěného režimu funkce nebo změňte režim funkce. Viz část „Flexibilní indukční varná zóna“.
	Je zapnutá funkce ProCook. Na flexibilní indukční varné zóně jsou umístěny dvě nádoby.	Použijte pouze jednu nádobu. Viz část „Flexibilní indukční varná zóna“.
Zobrazí se  a číslo.	Porucha varné desky.	Varnou desku na chvíli odpojte z elektrické sítě. Vy- pňte pojistku v domácí elek- troinstalaci. Opět ji připojte. Jestliže se  opět rozsvítí, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Rozsvítí se  .	U varné desky došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Je zapnutá funkce Automatické vypnutí a ochrana před přehřátím varných zón.	Vypněte varnou desku. Od- straňte horkou nádobu. Po přibližně 30 sekundách var- nou zónu opět zapněte. Po- kud byl problém ve varné nádobě, chybové hlášení se přestane zobrazovat. Kon- trolka zbytkového tepla se může nadále zobrazovat. Nechte varnou nádobu dos- tatečně vychladnout. Zkon- trolujte, zda lze varnou ná- dobu použít s varnou de- skou. Viz část „Tipy a rady“.

8.2 Když nenaleznete řešení...

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

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

9. INSTALACE



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Před instalací spotřebiče

Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace.

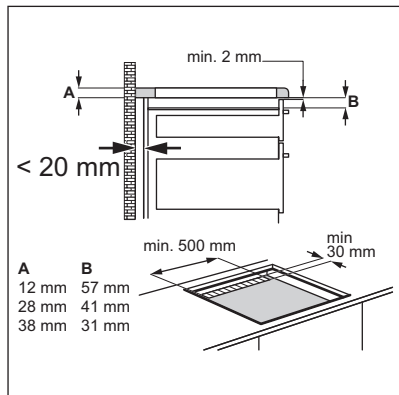
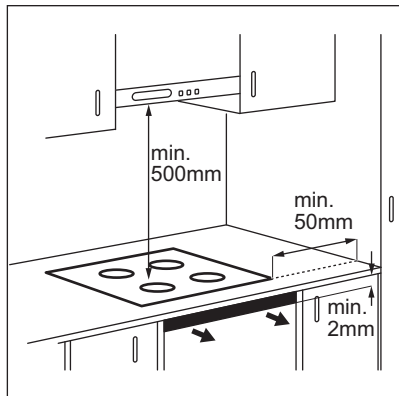
Typový štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo

9.2 Vestavné varné desky

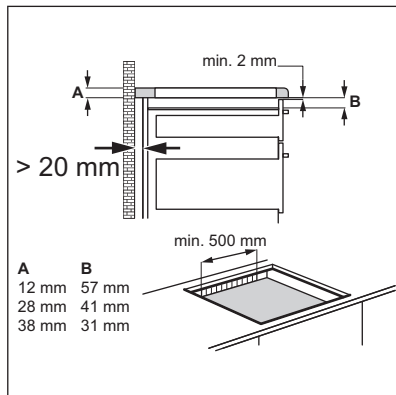
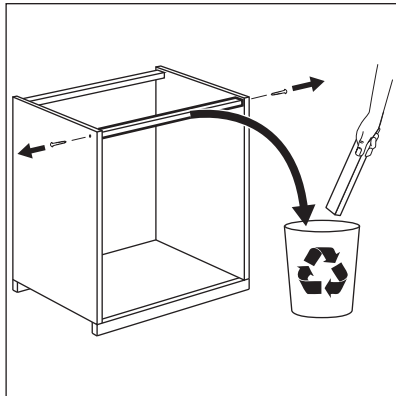
Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

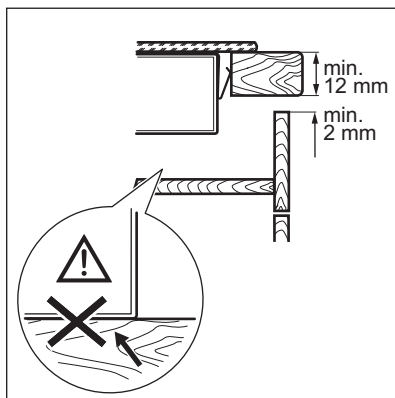
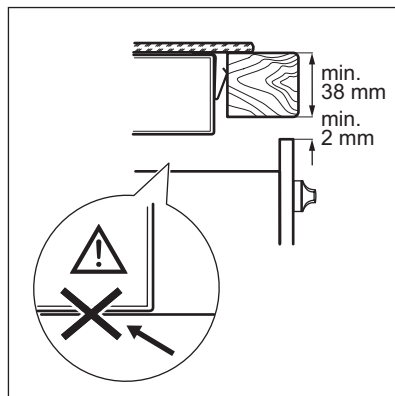
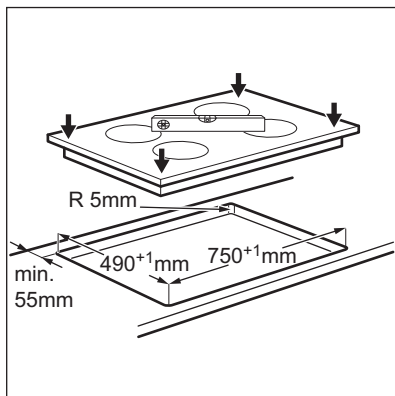
9.4 Montáž



9.3 Připojovací kabel

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





10. TECHNICKÉ INFORMACE

10.1 Typový štítek

Model HK856600FB
 Typ 58 GBD CH AU
 Indukční modely 7.4 kW
 Sér. č.
 AEG

PNC 949 595 329 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Vyrobeno v Německu
 7.4 kW
 CE

10.2 Technické údaje varných zón


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


Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	Funkce posílení výkonu [W]	Délka chodu funkce posílení výkonu [min]	Průměr nádoby [mm]
Pravá přední	1 800	2 800	10	145 - 180
Flexibilní indukční varná zóna	2 400	3 300	10	minimálně 100

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

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

11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	24
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	25
3. OPIS URZĄDZENIA.....	28
4. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	30
5. UNIWERSALNE INDUKCYJNE POLE GRZEJNE.....	33
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	37
7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	38
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	39
9. INSTALACJA.....	42
10. DANE TECHNICZNE.....	44

Z MYŚLĄ O PERFEKCYJNYCH REZULTATACH

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

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby:



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.aeg.com



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:
www.registreaeg.com



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.aeg.com/shop


OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

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

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

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

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

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

2.3 Użytkowanie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała, oparzeniem, porażeniem prądem.

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



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i wybuchem

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



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

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

2.4 Konserwacja i czyszczenie

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

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać wody pod ciśnieniem ani pary wodnej.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie stosować produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

2.5 Utylizacja



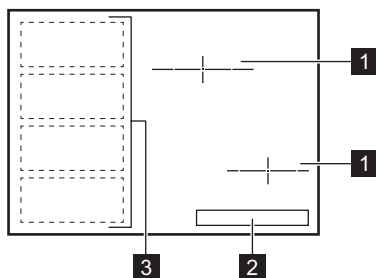
OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji urządzenia, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.

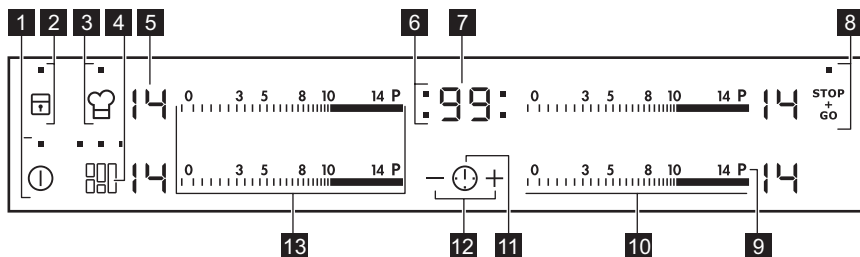
3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Układ powierzchni gotowania



- 1 Indukcyjne pole grzejne
- 2 Panel sterowania
- 3 Uniwersalne indukcyjne pole grzejne składa się z czterech części

3.2 Układ panelu sterowania









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

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

3.3 Wskazania ustawień mocy grzania




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

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

3.4 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



OSTRZEŻENIE!

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

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


4. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



4.1 Włączanie i wyłączenie

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


4.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:

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

- użyto nieodpowiednich naczyń. Wyświetla się symbol  i po upływie 2 minut pole grzejne wyłączy się samoczynnie.
- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się  i płyta grzejna wyłączy się.

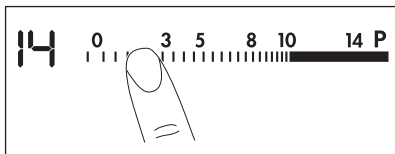
Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłączy się płyta grzejna:

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

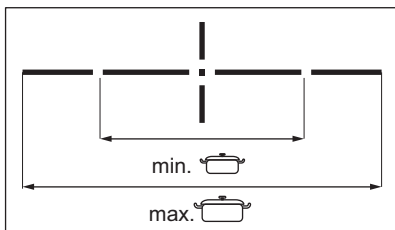
4.3 Ustawianie mocy grzania

Aby wybrać lub zmienić ustawienie mocy grzania:

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



4.4 Wskazanie pola grzejnego



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

Patrz rozdział „Dane techniczne”.

4.5 Automatyczne podgrzewanie

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



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

Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego: dotknąć **P** (wyświetli się **P**). Szybko dotknąć właściwego ustawienia mocy grzania. Po upływie trzech sekund wyświetli się **A**.

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

4.6 Funkcja Power

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



Patrz rozdział „Dane techniczne”.

Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego: dotknąć **P**. Włączy się **P**.

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

4.7 Zegar

Wyłącznik czasowy

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

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

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

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

Aby wyświetlić pozostały czas: ustawić pole grzejne, dotykając **⌚**. Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Wyświetlacz wyświetli pozostały czas.

Aby zmienić czas: ustawić pole grzejne, dotykając **⌚**. Dotknąć **+** lub **-**.

Aby wyłączyć funkcję: wybrać pole grzejne za pomocą **⌚**, a następnie dotknąć **-**. Wartość pozostałego czasu zmniejszy się do **00**. Wskaźnik pola grzejnego zgaśnie. Aby wyłączyć funkcję, można również jednocześnie dotknąć **+** i **-**.



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

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy:

dotknąć

CountUp Timer (Stoper)

Funkcja ta służy do kontrolowania czasu pracy pola grzejnego.

Wybór pola grzejnego: dotknąć

kilkakrotnie , aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.

Aby włączyć funkcję: dotknąć

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

Aby zobaczyć, jak długo działa pole grzejne: ustawić pole grzejne, dotykając

. Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Na wyświetlaczu pojawi się czas działania pola grzejnego.

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

Minutnik

Funkcji tej można używać jako **minutnika**, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne (wskazanie mocy grzania:).

Aby włączyć funkcję: dotknąć .

Dotknąć lub zegara, aby ustawić czas. Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie **00**.

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy:

dotknąć .



Funkcja nie ma wpływu na działanie pól grzejnych.

4.8 STOP+GO

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

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

Funkcja nie blokuje funkcji zegara.

Aby włączyć funkcję: dotknąć

Włączy się .

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć

Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

4.9 Blokada

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

Najpierw należy ustawić moc grzania.

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

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć .

Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.



Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

4.10 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

Aby włączyć funkcję: włączyć płytę

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

Aby wyłączyć funkcję: włączyć płytę

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

Aby tymczasowo wyłączyć funkcję na czas jednego cyklu gotowania:

włączyć płytę grzejną za pomocą ①.

Wyświetli się [L]. Dotknąć [r] na 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można używać płyty grzejnej. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą ① funkcja będzie ponownie aktywna.

4.11 OffSound Control (Wyłączanie i włączanie dźwięku)

Wyłączyć płytę grzejną. Dotknąć ① na 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy. Dotknąć [r] na 3 sekundy.

Wyświetli się [b0] lub [b1]. Dotknąć + zegara, aby wybrać jedno z następujących ustawień:

- [b0] – sygnały dźwiękowe są wyłączone
 - [b1] – sygnały dźwiękowe są włączone
- Aby potwierdzić wybór, należy poczekać, aż urządzenie wyłączy się automatycznie.

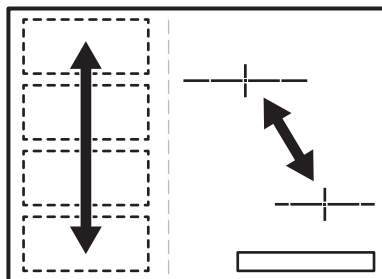
Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie [b1], dźwięki będą emitowane tylko gdy:

- nastąpi dotknięcie ①
- Minutnik zakończy odliczanie czasu
- Wyłącznik czasowy zakończy odliczanie czasu

- na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

4.12 Funkcja Zarządzanie energią

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Patrz rysunek.
- Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3700 W.
- Funkcja rozdziela moc między pola grzejne podłączone do tej samej fazy.
- Funkcja włącza się, gdy łączna moc pól grzejnych podłączonych do jednej fazy przekracza 3700 W.
- Funkcja zmniejsza moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy.
- Wskazanie dla pól o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie dwóch poziomów.



5. UNIWERSALNE INDUKCYJNE POLE GRZEJNE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Funkcja FlexiBridge

Uniwersalne indukcyjne pole grzejne składa się z czterech sekcji. Sekcje można połączyć w dwa pola grzejne o różnej wielkości lub w jedno duże pole grzejne. Sposób połączenia sekcji wybiera się za pomocą trybu odpowiedniego do rozmiaru używanych naczyń. Dostępne są trzy tryby: Standardowy (uruchamiany

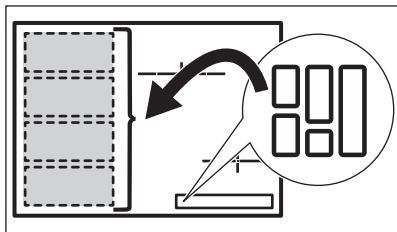
automatycznie po włączeniu płyty grzejnej), Big Bridge oraz Max Bridge.



Do regulacji mocy grzania służą dwa paski regulacji po lewej stronie.

Przełączanie między trybami

Do przełączania między trybami służy pole czujnika: [00].

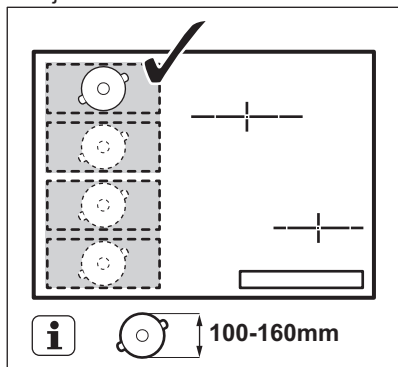


i Przełączenie trybu powoduje ustawienie mocy grzania z powrotem na 0.

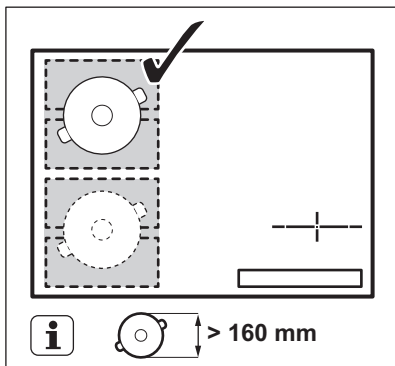
Średnica i ustawianie naczyń

Wybrać tryb odpowiedni do wielkości i kształtu naczynia. Naczynie powinno w możliwie jak największym stopniu zakrywać wybrany obszar. Naczynie powinno być ustawione centralnie na wybranym obszarze!

Naczynia o średnicy dna poniżej 160 mm należy ustawiać centralnie na jednej sekcji.

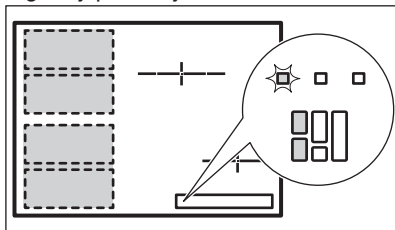


Naczynia o średnicy dna powyżej 160 mm należy ustawiać centralnie między dwiema sekcjami.

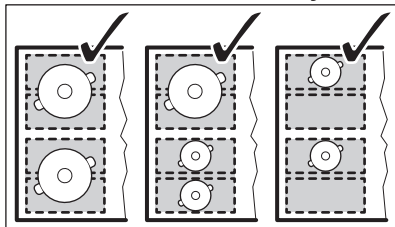


5.2 FlexiBridge Tryb standardowy

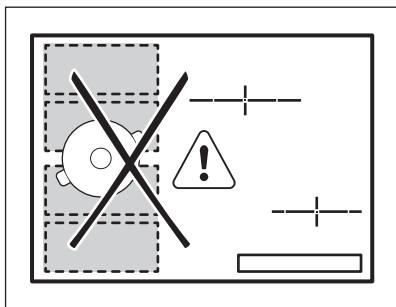
Tryb ten uruchamia się po włączeniu płyty grzejnej. W tym trybie sekcje są połączone w dwa osobne pola grzejne. Moc grzania można ustawić osobno dla każdego pola. Służą do tego dwa paski regulacji po lewej stronie.




Prawidłowe ustawienie naczyń:

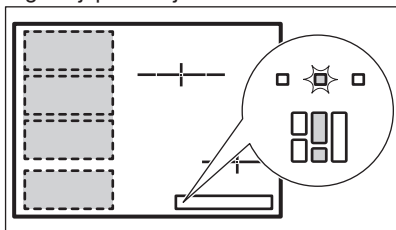


Nieprawidłowe ustawienie naczyń:




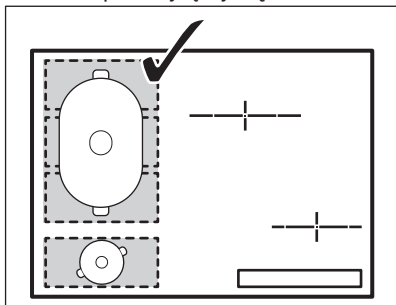
5.3 FlexiBridge Tryb Big Bridge

Aby włączyć tryb, należy naciskać , aż zaświeci się wskaźnik odpowiedniego trybu. W tym trybie trzy tylne sekcje są połączone w jedno pole grzejne. Przednia sekcja nie jest połączona i działa jako osobne pole grzejne. Moc grzania można ustawić osobno dla każdego pola. Służą do tego dwa paski regulacji po lewej stronie.

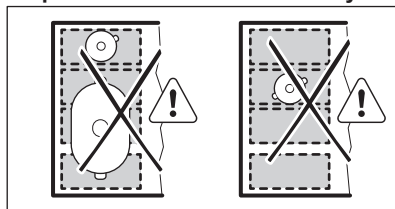


Prawidłowe ustawienie naczynia:


W tym trybie naczynie należy ustawić na trzech połączonych sekcjach. Jeśli naczynie jest mniejsze niż dwie sekcje, na wyświetlaczu pojawi się , a po 2 minutach pole wyłączy się.

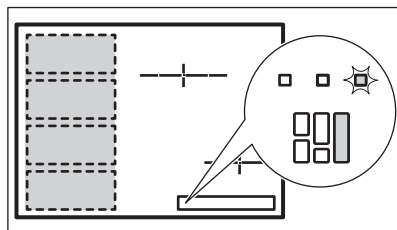


Nieprawidłowe ustawienie naczynia:




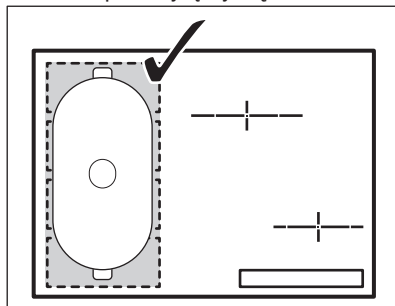
5.4 FlexiBridge Tryb Max Bridge

Aby włączyć tryb, należy naciskać , aż zaświeci się wskaźnik odpowiedniego trybu. W tym trybie wszystkie sekcje są połączone w jedno pole grzejne. Do ustawienia mocy grzania służy jeden z pasków regulacji po lewej stronie.

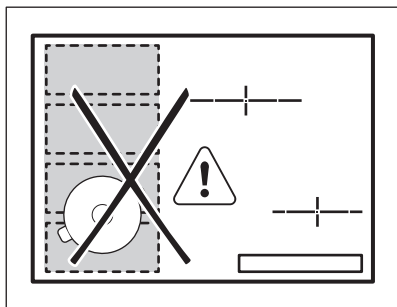


Prawidłowe ustawienie naczynia:

W tym trybie naczynie należy ustawić na czterech połączonych sekcjach. Jeśli naczynie jest mniejsze niż trzy sekcje, na wyświetlaczu pojawi się , a po 2 minutach pole wyłączy się.



Nieprawidłowe ustawienie naczynia:




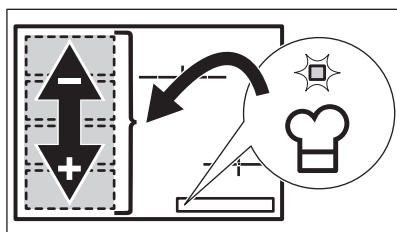
5.5 Funkcja ProCook

Funkcja umożliwia regulację temperatury za pomocą przestawienia naczynia w inne miejsce indukcyjnego pola grzejnego.

Funkcja ta powoduje podział indukcyjnego pola grzejnego na trzy obszary o różnych ustawieniach mocy grzania. Płyta grzejna wykrywa położenie naczynia i dostosowuje moc grzania odpowiednio do tego położenia.




Naczynie można ustawić w położeniu przednim, środkowym lub tylnym. Gdy naczynie jest ustawione z przodu, moc grzania jest największa. Przesunięcie naczynia w położenie środkowe lub tylne powoduje zmniejszenie mocy grzania.

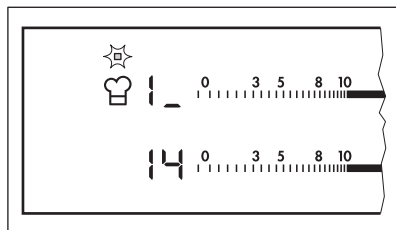
 Podczas korzystania z funkcji należy używać tylko jednego naczynia.






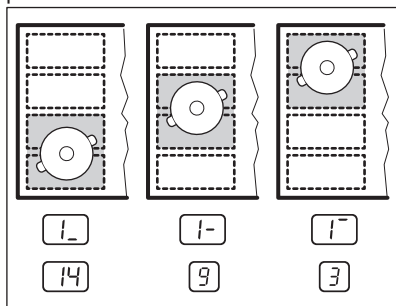
Informacje ogólne:

- Minimalna średnica naczynia odpowiedniego do korzystania z tej funkcji wynosi 160 mm.
- Wskaźnik mocy grzania lewego paska regulacji pokazuje położenie naczynia na indukcyjnym polu grzejnym.

Przednie , środkowe , tylne .






- Wskaźnik mocy grzania lewego paska regulacji pokazuje ustawienie mocy grzania. **Do zmiany ustawień mocy grzania służy lewy pasek regulacji.**
- Przy pierwszym uruchomieniu funkcji wybrane są następujące ustawienia mocy grzania:  dla przedniego,  dla środkowego oraz  dla tylnego położenia.






Ustawienia mocy grzania można zmienić osobno dla każdego położenia. Przy następnym uruchomieniu funkcji płyta grzejna będzie pamiętała wybrane ostatnio ustawienia mocy grzania.

Włączanie funkcji

Aby włączyć funkcję, należy ustawić naczynie w odpowiednim położeniu na polu grzejnym. Dotknąć . Zaświeci się wskaźnik nad symbolem. Jeśli na polu grzejnym nie zostanie ustawione naczynie, włączy się , a po 2 minutach uniwersalne indukcyjne pole grzejne zostanie ustawione na .

Wyłączanie funkcji

Aby wyłączyć funkcję, dotknąć  lub ustawić moc grzania na . Zgaśnie wskaźnik nad symbolem .

6. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Naczynia



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



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

Materiał, z którego wykonane są naczynia

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

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

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



Nadruk na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejnym może ulec zabrudzeniu lub przebarwieniu na skutek przesuwania naczyń. Obszar ten można czyścić w standardowy sposób.



Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i płaskie.

Wymiary naczyń

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

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



Patrz rozdział „Dane techniczne”.

6.2 Hałasy podczas pracy

Jeżeli słycać:

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

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

6.3 Oszczędzanie energii

- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Naczynie do gotowania należy postawić na polu grzejnym przed jego włączeniem.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania składników.

6.4 Ōko Timer (Zegar eko)

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

6.5 Przykłady zastosowania w gotowaniu

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie

mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy przez pole grzejne. Oznacza to, że przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

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

7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.

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

7.2 Czyszczenie płyty grzejnej

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

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

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

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW






OSTRZEŻENIE!




Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią.	Płyta grzejna nie jest podłączona do zasilania lub jest podłączona nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płyta grzejna jest prawidłowo podłączona do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
		Ponownie uruchomić płytę grzejną i w ciągu maksymalnie 10 sekund ustawić moc grzania.
	Dotknięto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Włączona jest funkcja STOP +GO.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.	Wyczyścić panel sterowania.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zakryto jedno lub więcej pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłącza się.	Położono przedmiot na polu czujnika ①.	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowe nie pojawia się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało zbyt krótko.	Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Funkcja Automatyczne podgrzewanie nie działa.	Pole jest gorące.	Należy poczekać, aż pole ostygnie.
	Ustawiono maksymalną moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamiającej funkcji.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Włączona jest funkcja Zarządzanie energią.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Uniwersalne indukcyjne pole grzejne nie nagrzewa naczynia.	Naczynie znajduje się w złym miejscu na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejnym.	Ustawić naczynie w odpowiednim miejscu na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejnym. Miejsce ustawienia naczynia zależy od włączonej funkcji lub od trybu funkcji. Patrz rozdział „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Średnica dna naczynia jest nieodpowiednia do włączonej funkcji lub trybu funkcji.	Należy użyć naczynia o średnicy odpowiedniej do włączonej funkcji lub trybu funkcji. Na pojedynczej sekcji uniwersalnego indukcyjnego pola grzejjego należy używać naczynia o średnicy poniżej 160 mm. Patrz rozdział „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.
Wyświetla się  .	Włączona jest funkcja Samoczynne wyłączenie.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.
Wyświetla się  .	Włączona jest funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się  .	Brak naczynia na polu grzejjym.	Postawić naczynie na polu grzejjym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejjego.	Stosować naczynie o odpowiednich wymiarach. Patrz rozdział „Dane techniczne”.
	Włączona jest funkcja Flexi-Bridge. Naczynie nie zakrywa co najmniej jednej sekcji odpowiadającej włączonemu trybowi funkcji.	Ustawić naczynie na odpowiedniej liczbie sekcji odpowiadających włączonemu trybowi funkcji lub zmienić tryb funkcji. Patrz rozdział „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.
	Włączona jest funkcja Pro-Cook. Na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejjym umieszczono dwa naczynie.	Użyć tylko jednego naczynia. Patrz rozdział „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetla się  oraz liczba.	W płycie grzejnej wystąpiła usterka.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania na pewien czas. Odłączyć bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej. Podłączyć ponownie. Jeżeli wskazanie  pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Wyświetla się  .	Płyta grzejna sygnalizuje błąd, ponieważ zawartość naczynia wygotowała się. Działa Samoczynne wyłączenie oraz zabezpieczenie przed przegrzaniem pól grzejnych.	Wyłączyć płytę grzejną. Zdjąć gorące naczynie. Po upływie około 30 sekund ponownie włączyć pole grzejne. Jeśli powodem było naczynie, komunikat o błędzie zniknie. Wskaźnik ciepła resztkowego może pozostać włączone. Należy zaczekać, aż naczynie ostygnie. Sprawdzić, czy naczynie jest przeznaczone do płyty grzejnej. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

8.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

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

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

9. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny

9.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce

9.2 Płyty grzejne do zabudowy

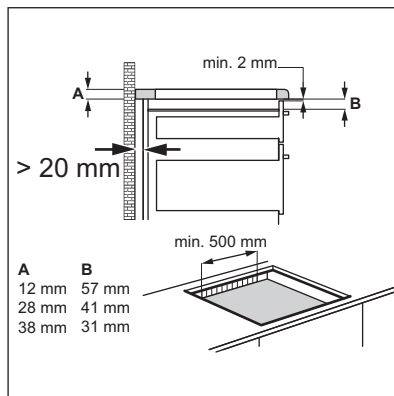
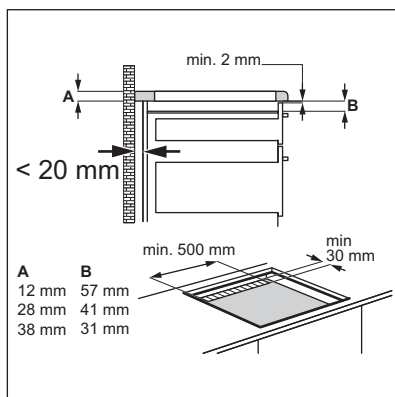
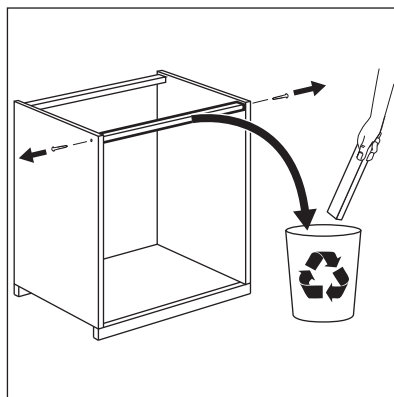
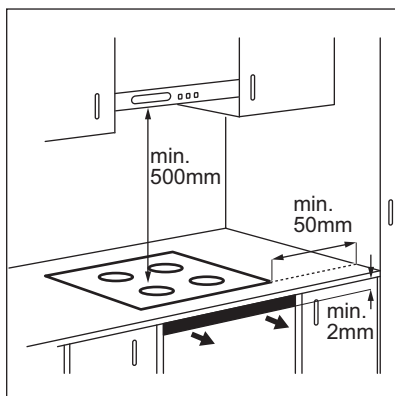
Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

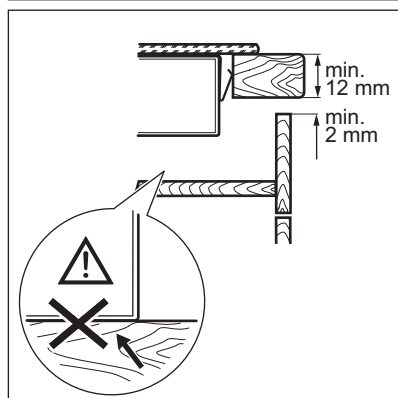
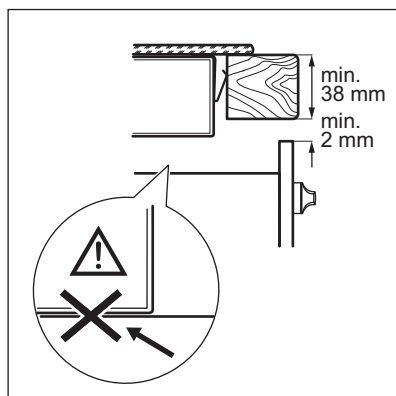
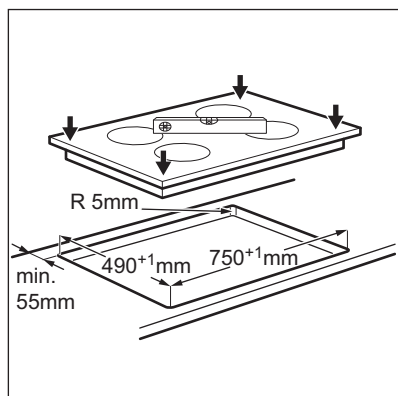
9.3 Przewód zasilający

- Płytę grzejną wyposażono w przewód zasilający.

9.4 Montaż

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





10. DANE TECHNICZNE

10.1 Tabliczka znamionowa

Model HK856600FB
 Typ 58 GBD CH AU
 Moc indukcyjna 7,4 kW
 Nr seryjny
 AEG

Numer produktu 949 595 329 00
 220-240 V 50-60 Hz
 Wyprodukowano w Niemczech
 7.4 kW



10.2 Parametry pól grzejnych


Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Funkcja Power [W]	Funkcja Power maksymalny czas [min]	Średnica naczyńia [mm]
Środkowe tylne	2300	3200	10	125 - 210


Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Funkcja Power [W]	Funkcja Power maksymalny czas [min]	Średnica naczynia [mm]
Prawe przednie	1800	2800	10	145 - 180
Uniwersalne indukcyjne pole grzejne	2400	3300	10	minimum 100

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

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

11. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	47
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	48
3. POPIS SPOTREBIČA.....	50
4. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	52
5. FLEXIBILNÁ INDUKČNÁ VARNÁ OBLASŤ.....	56
6. TIPY A RADY.....	59
7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	61
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	61
9. INŠTALÁCIA.....	64
10. TECHNICKÉ INFORMÁCIE.....	66

DOSIAHNITE TIE NAJLEPŠIE VÝSLEDKY

Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vyrobili sme ho tak, aby vám dlhé roky poskytoval dokonalý výkon, s využitím inovačných technológií, ktoré uľahčujú život. To sú vlastnosti, ktoré u bežných spotrebičov možno nenájdete. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Tipy na používanie, brožúry, riešenie problémov a informácie o údržbe:
www.aeg.com



Zaregistrujte si produkt a využite tak ešte lepší servis:
www.registreaeg.com



Do spotrebiča si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:
www.aeg.com/shop


STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď je horúci. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame, aby ste ju zapli.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Deti do 3 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- Varenie na oleji alebo tuku na varnom paneli bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

- Nikdy sa nepokúšajte zahasit' oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
- Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Varný panel vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste vylúčili možnosť úrazu elektrickým prúdom.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanej osobe, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte vždy opatrní, pretože je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydatiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.

- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkami, uistite sa, že je priestor medzi spodnou časťou spotrebiča a hornou zásuvkou postačujúci na cirkuláciu vzduchu.
- Spodná časť spotrebiča sa môže zohriať. Pod spotrebič nainštalujte nehořlavý oddeľovací panel, ktorý zamedzí prístup k jeho spodnej časti.
- Dbajte na to, aby medzi pracovnou doskou a prednou časťou spodnej kuchynskej jednotky zostal voľný priestor s veľkosťou 2 mm na vetranie. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia spôsobené nedostatočným vetracím priestorom.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.

- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť nadmerné zohriatie zásuvky.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Elektrické sieťové káble sa nesmú zamotať.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite káblovú svorku na odľahčenie ťahu.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do elektrickej siete v blízkosti, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho varného spotrebiča alebo horúcej varnej nádoby.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predlžovacie prírodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak sa používa) alebo prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený sieťový kábel, kontaktujte autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že je napájací elektrický kábel po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za napájací elektrický kábel. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od

elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

2.3 Použitie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

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



VAROVANIE!

Riziko požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave jedla musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary uvoľňované veľmi horúcim olejom môžu spôsobiť spontánne vznietenie.

- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

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

2.4 Ošetrovanie a čistenie

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

2.5 Likvidácia



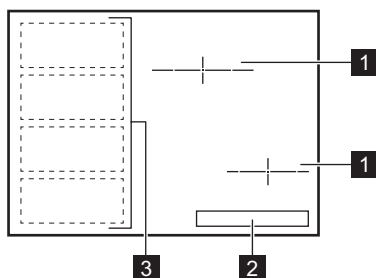
VAROVANIE!

Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Informácie o správnej likvidácii spotrebiča vám poskytne váš miestny úrad.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Odrežte elektrický kábel a zlikvidujte ho.

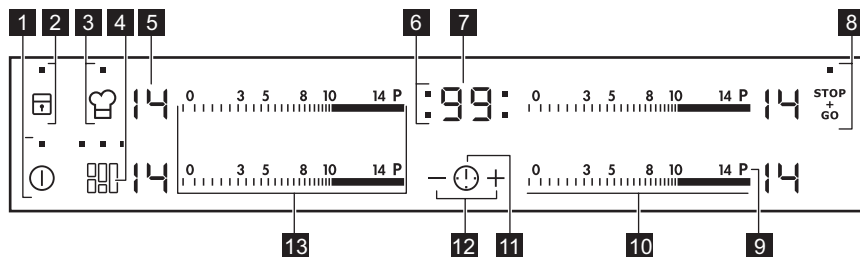
3. POPIS SPOTREBIČA

3.1 Rozloženie varného povrchu



- 1 Indukčná varná zóna
- 2 Ovládací panel
- 3 Flexibilná indukčná varná oblasť pozostáva zo štyroch častí











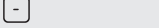
3.2 Rozloženie ovládacieho panelu



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

Sen- zorové tlačí- dlo	Funkcia	Poznámka	
1	ⓘ	ZAP / VYP	Zapnutie a vypnutie varného panela.
2	🔒	Blokovanie / Detská pois- tka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
3	👨‍🍳	ProCook	Zapnutie a vypnutie funkcie.
4	🌉	FlexiBridge	Prepínanie medzi tromi režimami funkcie.
5	-	Displej varného stupňa	Zobrazenie varného stupňa.
6	-	Ukazovatele varných zón pre časovač	Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas.
7	-	Displej časovača	Zobrazenie času v minútach.
8	STOP + GO	STOP+GO	Zapnutie a vypnutie funkcie.
9	P	Výkonová funkcia Power	Zapnutie a vypnutie funkcie.
10	-	Ovládací pásik	Nastavenie varného stupňa.
11	⌚	-	Nastavenie varnej zóny.
12	+ / -	-	Predĺženie alebo skrátenie času.
13	-	Ovládací pásik	Nastavenie varného stupňa pre flexibilnú in- dukčnú varnú oblasť.


3.3 Zobrazenie varného stupňa

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

3.4 OptiHeat Control (3-stupňový ukazovateľ zvyškového tepla)



VAROVANIE!

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

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


4. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

4.1 Zapnutie a vypnutie

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


4.2 Automatické vypínanie


Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozležete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa


vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.

- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varného panelu nechajte varnú zónu vychladnúť.
- ak používate nesprávny riad.

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

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

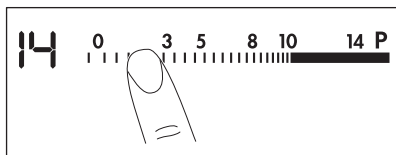
Vzťah medzi varným stupňom a časom, po ktorom sa varný panel vypne:

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

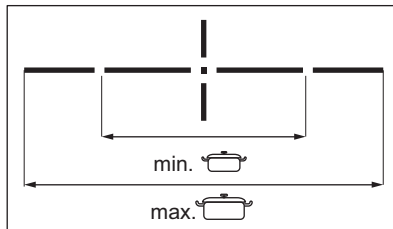
4.3 Varný stupeň

Nastavenie alebo zmena varného stupňa:

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



4.4 Ukazovatele varných zón



Vodorovná čiara zobrazuje maximálnu veľkosť kuchynského riadu. Medzera na vodorovnej čiare zobrazuje minimálny priemer riadu.

Pozrite si kapitolu „Technické informácie“.



4.5 Automatický ohrev

Ak zapnete túto funkciu, dosiahnete skôr požadovaný varný stupeň. Funkcia nastaví na určitý čas najvyšší varný stupeň, ktorý sa potom zníži na potrebnú úroveň.



Pred zapnutím funkcie varnej zóny musí byť chladná.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu:

dotknite sa **P** () sa rozsvieti). Okamžite sa dotknite správneho varného stupňa. Po 3 sekundách sa rozsvieti indikátor .

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

4.6 Výkonová funkcia Power

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



Pozrite si kapitolu „Technické informácie“.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu:

dotknite sa **P**. Rozsvieti sa .


Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.


4.7 Časovač


Odpočítavajúci časovač




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





Najskôr nastavte varnú zónu a potom funkciu. Varný stupeň možno nastaviť pred alebo po nastavení funkcie.


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

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

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

Zmena času: zvolte varnú zónu pomocou tlačidla . Dotknite sa  alebo .


Vypnutie funkcie: nastavte varnú zónu pomocou  a dotknite sa . Zostávajúci čas sa bude odpočítavať nadol až po 00. Ukazovateľ varnej zóny zhasne. Pri vypínaní funkcie sa môžete tiež naraz dotknúť tlačidla  a tlačidla .



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


Vypnutie zvuku: dotknite sa .


CountUp Timer (Časovač odpočítavajúci smerom nahor).




Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie dĺžky prevádzky varnej zóny.

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


Zapnutie funkcie: dotknite sa  časovača, rozsvieti sa . Keď

ukazovateľ varnej zóny začne blikať pomalšie, čas sa pripočítava smerom nahor. Na displeji sa striedavo zobrazuje  a zaznamenaný čas (v minútach).



Ak chcete vidieť čas prevádzky varnej zóny: zvolte varnú zónu pomocou tlačidla . Ukazovateľ varnej zóny začne rýchlo blikať. Na displeji sa zobrazuje, ako dlho je zóna v činnosti.

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

Kuchynský časomer

Túto funkciu môžete použiť ako **Kuchynský časomer**, ak je varný panel zapnutý a varné zóny nie sú zapnuté (displej varného stupňa zobrazí ).

Zapnutie funkcie: dotknite sa .

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

Vypnutie zvuku: dotknite sa .




Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.


4.8 STOP+GO

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

Pri zapnutej funkcii nemôžete zmeniť nastavenie varného stupňa.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

Zapnutie funkcie: dotknite sa  sa zapne. Rozsvieti sa ukazovateľ


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

4.9 Blokovanie

Ovládací panel môžete počas používania varných zón uzamknúť. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.


Najprv nastavte varný stupeň.

Zapnutie funkcie: Dotknite sa .

Rozsvieti sa  na 4 sekundy. Časovač zostane zapnutý.





Vypnutie funkcie: dotknite sa .





Nastaví sa predchádzajúci varný stupeň.





 Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

4.10 Detská poistka


Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.





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



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


Ak chcete dočasne prerušiť funkciu iba na jedno varenie: varný panel aktivujte pomocou .  sa zapne. Dotknite sa  na 4 sekundy. **Do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.** Varný panel môžete používať. Po vypnutí varného panela pomocou  sa funkcia znovu zapne:


4.11 OffSound Control (Vypnutie a zapnutie zvukovej signalizácie)

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

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

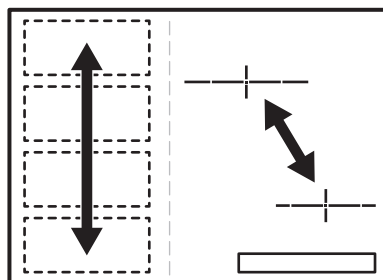
-  — zvuková signalizácia je vypnutá
 -  — zvuková signalizácia je zapnutá
- Ak chcete potvrdiť výber, počkajte na automatické vypnutie varného panela.

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

- sa dotknete ,
- Kuchynský časomer vypne
- Odpočítavajúci časovač vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

4.12 Funkcia Riadenie výkonu

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz vo varnom paneli. Pozrite si obrázok.
- Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu 3 700 W.
- Funkcia rozloží výkon medzi varné zóny pripojené do rovnakej fázy.
- Funkcia sa aktivuje vtedy, keď celkové výkonové zaťaženie varných zón pripojených na jednu fázu presiahne 3 700 W.
- Funkcia zníži výkon ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy.
- Ukazovateľ varného stupňa pre zónu so zníženým výkonom striedavo zobrazuje dve úrovne.



5. FLEXIBILNÁ INDUKČNÁ VARNÁ OBLASŤ



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.


5.1 Funkcia FlexiBridge

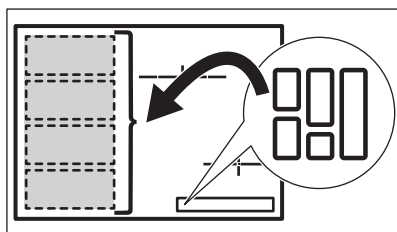
Flexibilná indukčná varná oblasť pozostáva zo štyroch častí. Časti môžete spojiť do dvoch varných zón s rôznou veľkosťou, alebo do jednej veľkej varnej oblasti. Kombináciu týchto častí si môžete vybrať zvolením režimu vhodného pre veľkosť kuchynského riadu, ktorý chcete použiť. K dispozícii sú tri režimy: Štandardný (aktívovaný automaticky pri zapnutí varného panela), Big Bridge a Max Bridge.



Na nastavenie varného stupňa použite dva ľavé bočné ovládacie pásky.

Prepínanie medzi režimami

Na prepínanie medzi režimami sa používa senzorové tlačidlo: .

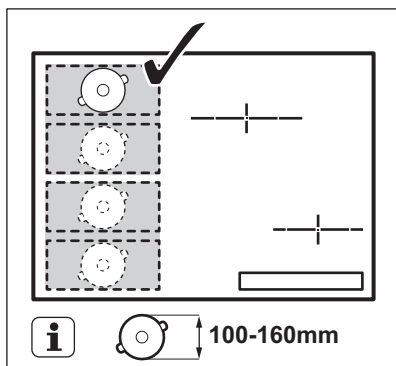


Keď prepnete medzi režimami, varný stupeň sa nastaví naspäť na 0.

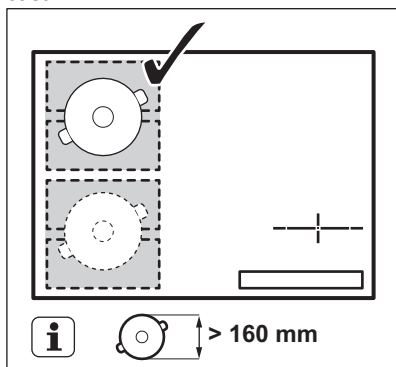
Priemer a poloha kuchynského riadu

Zvoľte si režim vhodný pre veľkosť a tvar kuchynského riadu. Kuchynský riad by mal maximálne pokryť zvolenú oblasť. Kuchynský riad položte do stredu zvolenej oblasti!

Kuchynský riad s priemerom dna menším ako 160 mm položte do stredu samostatnej časti.

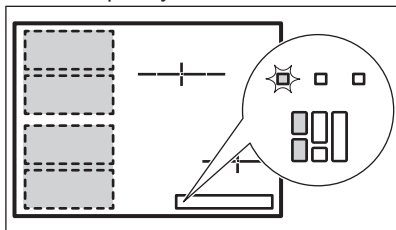


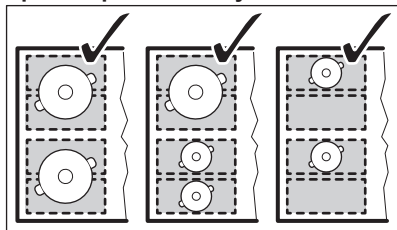
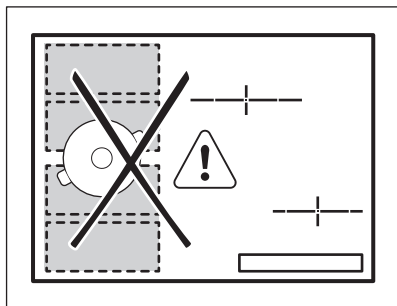
Kuchynský riad s priemerom dna väčším ako 160 mm položte do stredu medzi dve časti.




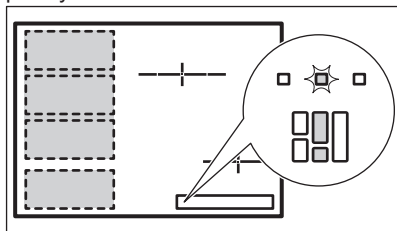
5.2 FlexiBridge Štandardný režim


Tento režim sa aktivuje pri zapnutí varného panela. Spája časti do dvoch samostatných varných zón. Môžete nastaviť varný stupeň samostatne pre každú zónu. Použite dva ľavé bočné ovládacie pásky.

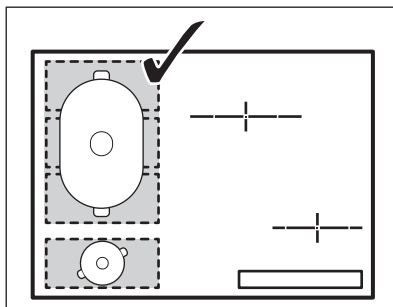
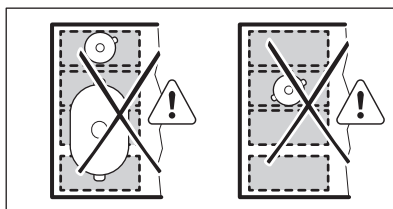



Správna poloha kuchynského riadu:**Nesprávna poloha kuchynského riadu:****5.3 FlexiBridge Režim Big Bridge**

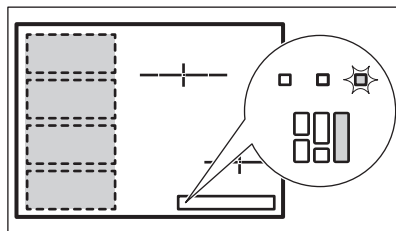
Režim zapnete stlačením , kým sa nezobrazí ukazovateľ správneho režimu. Tento režim spája tri zadné časti do jednej varnej zóny. Jedna predná časť nie je pripojená a funguje ako samostatná varná zóna. Môžete nastaviť varný stupeň samostatne pre každú zónu. Použite dva ľavé bočné ovládacie pásky.


**Správna poloha kuchynského riadu:**

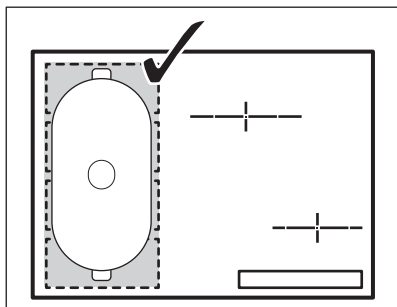
Pri používaní tohto režimu musíte kuchynský riad položiť na tri spojené časti. Ak použijete kuchynský riad menší než dve časti, na displeji sa zobrazí  a zóna sa po 2 minútach vypne.

**Nesprávna poloha kuchynského riadu:****5.4 FlexiBridge Režim Max Bridge**

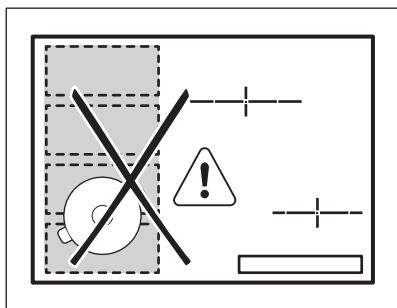
Režim zapnete stlačením , kým sa nezobrazí ukazovateľ správneho režimu. Tento režim spája všetky časti do jednej varnej zóny. Na nastavenie varného stupňa použite jeden z ľavých bočných ovládacích pásov.

**Správna poloha kuchynského riadu:**

Pri používaní tohto režimu musíte kuchynský riad položiť na štyri spojené časti. Ak použijete kuchynský riad menší než tri časti, na displeji sa zobrazí  a zóna sa po 2 minútach vypne.



Nesprávna poloha kuchynského riadu:



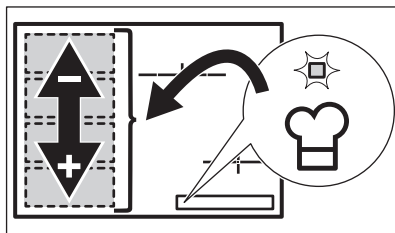
5.5 Funkcia ProCook

Táto funkcia umožňuje nastaviť teplotu premiestnením kuchynského riadu na iné miesto na indukčnej varnej oblasti.




Funkcia rozdeľuje indukčnú varný panel na tri oblasti s rôznymi varnými stupňami. Varný panel rozpozná polohu kuchynského riadu a nastaví podľa nej varný stupeň. Kuchynský riad môžete položiť do prednej, strednej alebo zadnej polohy. Ak položíte riad dopredu, zohrieva sa pri najvyššom výkonovom stupni. Varný stupeň môžete znížiť premiestnením kuchynského riadu do strednej alebo zadnej polohy.

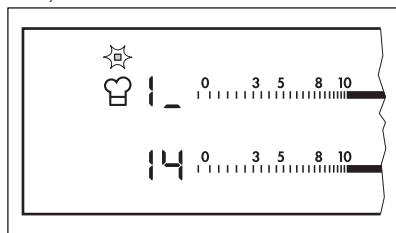





Pri aktivovanej funkcii použite iba jeden hrniec.

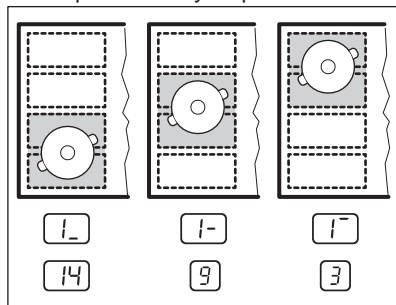


Všeobecné informácie:

- Minimálny priemer dna kuchynského riadu pre túto funkciu je 160 mm.
- Displej varného stupňa pre ľavý zadný ovládací pásik zobrazuje polohu kuchynského riadu na indukčnej varnej oblasti. Predná , stredná , zadná .






- Displej varného stupňa pre ľavý predný ovládací pásik zobrazuje varný stupeň. **Nastavenie varného stupňa zmeníte ľavým predným ovládacím páskom.**
- Pri prvom zapnutí funkcie bude mať predná poloha varný stupeň , stredná poloha varný stupeň  a zadná poloha varný stupeň .






Môžete zmeniť varný stupeň samostatne pre každú polohu. Varný panel si pri najbližšom zapnutí funkcie bude pamätať nastavený varný stupeň.

Zapnutie funkcie

Funkciu zapnete položením kuchynského riadu v správnej polohe na varnú oblasť. Dotknite sa . Rozsvietí sa ukazovateľ nad symbolom. Ak nepoložíte kuchynský riad na varnú oblasť, rozsvietí sa  a po 2 minútach sa flexibilná indukčná varná oblasť nastaví na .

Vypnutie funkcie

Funkciu vypnete dotykom  alebo nastavením varného stupňa na . Ukazovateľ nad symbolom  zhasne.

6. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľadne bezpečnosti.

6.1 Kuchynský riad



Pri indukčných varných zónach vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynských nádobách veľmi rýchlo.



Indukčné varné zóny používajte s vhodným kuchynským riadom.

Materiál kuchynského riadu

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

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

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



Potlač na flexibilnej indukčnej varnej oblasti sa môže posúvaním riadu zašpiniť alebo zmeniť farbu. Túto oblasť môžete normálne vyčistiť.



Dno kuchynského riadu musí byť hrubé a ploché.

Rozmery kuchynského riadu

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

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



Pozrite si kapitolu „Technické informácie“.

6.2 Zvuky počas prevádzky

Ak je počuť:

- praskanie: riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- pískanie: pri používaní varnej zóny s vysokým výkonom, ak je kuchynský riad vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- hučanie: pri používaní vysokých výkonov.
- cvakanie: pri spínaní elektrických obvodov.
- svišťanie, bzúčanie: pri činnosti ventilátora.

Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.

6.3 Šetrenie energie

- Na kuchynský riad podľa možnosti vždy položte pokrievku.
- Varnú nádobu položte na varnú zónu pred zapnutím.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

6.4 Ōko Timer (Časovač Eko)

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


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

6.5 Príklady použitia na varenie

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie



Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
 - 1	Udržiavanie teploty hotových jedál.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 3	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
1 - 3	Zahustenie: nadýchané omelety, volské oká.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
3 - 5	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá počas prípravy premiešajte.
5 - 7	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.
7 - 9	Dusenie zemiakov v pare.	20 - 60	Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov.
7 - 9	Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Max. 3 l tekutiny plus prísady.
9 - 12	Jemné vyprážanie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásky, pečeň, zasmažka, vajička, lievance, šišky.	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte.
12 - 13	Vyprážanie pri vyššej teplote, zemiakové placky, steaky, rezne.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.
14	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vyprážené hranolčky.		
P	Varenie veľkého množstva vody. Je zapnutá výkonová funkcia Power.		

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Všeobecné informácie

- Varný panel očistite po každom použití.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrnny na povrchu neovplyvňujú funkčnosť varného panela.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Na sklo použite špeciálnu škrabku.

7.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastovú fóliu a potraviny s obsahom

cukru. V opačnom prípade môžu nečistoty poškodiť varný panel. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.

- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvrnny od vody, masťné škvrnny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou a malým množstvom umývacieho prostriedku. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.

8. RIEŠENIE PROBLÉMOV








VAROVANIE!


Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený k zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému zapojenia.
	Je vyhodena poisťka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poisťka. Ak sa poisťka vyhodí opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
		Varný panel znovu zapnite a do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Naraz ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových tlačidiel.	Dotknite sa iba jedného senzorového tlačidla.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
	Funkcia STOP+GO je zapnutá.	Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
	Na ovládacom paneli je voda alebo je ovládací panel znečistený tukom.	Vyčistite ovládací panel.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Keď je varný panel vypnutý, zaznie zvukový signál.	Niečo ste položili na jedno alebo viaceré senzorové tlačidlá.	Odstráňte predmet zo senzorových tlačidiel.
Varný panel sa vypne.	Niečo ste položili na senzorové tlačidlo ①.	Odstráňte daný predmet zo senzorového tlačidla.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nezapne.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba po krátky čas.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho na to, aby bola horúca, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Funkcia Automatický ohrev nefunguje.	Zóna je horúca.	Zónu nechajte dostatočne vychladnúť.
	Je nastavený najvyšší varný stupeň.	Najvyšší varný stupeň má rovnaký výkon ako funkcia.
Varný stupeň sa prepína medzi dvomi úrovňami.	Funkcia Riadenie výkonu je zapnutá.	Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
Zohriali sa senzorové tlačidlá.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko ovládačov.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Pri dotyku senzorových tlačidiel neznejú žiadne zvuky.	Zvuková signalizácia je vypnutá.	Zapnite zvukovú signalizáciu. Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
Flexibilná indukčná varná oblasť neohrieva kuchynský riad.	Kuchynský riad je na flexibilnej indukčnej varnej oblasti umiestnený v zlej polohe.	Kuchynský riad umiestnite v správnej polohe na flexibilnú indukčnú varnú oblasť. Položenie kuchynského riadu závisí od zapnutej funkcie alebo funkčného režimu. Pozrite si kapitolu „Flexibilná indukčná varná oblasť“.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
	Nesprávny priemer dna kuchynského riadu pre zapnutú funkciu alebo funkčný režim.	Použite kuchynský riad s priemerom vhodným pre zapnutú funkciu alebo funkčný režim. Na samostatnej časti flexibilnej indukčnej varnej oblasti použite kuchynský riad s priemerom menším ako 160 mm. Pozrite si kapitolu „Flexibilná indukčná varná oblasť“.
Rozsvieti sa  .	Funkcia Automatické vypínanie je zapnutá.	Varný panel vypnite a znova ho zapnite.
Rozsvieti sa  .	Funkcia Detská poistka alebo Blokovanie je zapnutá.	Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
Rozsvieti sa  .	Na zóne nie je žiadny kuchynský riad.	Položte kuchynský riad na zónu.
	Kuchynský riad nie je vhodný.	Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Príliš malý priemer dna riadu pre túto zónu.	Použite kuchynský riad správnych rozmerov. Pozrite si kapitolu „Technické informácie“.
	Funkcia FlexiBridge je zapnutá. Jedna alebo niekoľko častí funkčného režimu, ktorý je v prevádzke, nie je prikrytých kuchynským riadom.	Kuchynský riad umiestnite na správny počet častí funkčného režimu, ktorý je v prevádzke, alebo zmeňte funkčný režim. Pozrite si kapitolu „Flexibilná indukčná varná oblasť“.
	Funkcia ProCook je zapnutá. Na flexibilnej indukčnej varnej oblasti sú položené dva hrnce.	Použite iba jeden hrniec. Pozrite si kapitolu „Flexibilná indukčná varná oblasť“.
Na displeji sa zobrazí  a číslo.	Došlo k poruche varného panela.	Odpojte varný panel na určitý čas od elektrického napájania. Na chvíľu odpojte poistku elektrickej siete domácnosti. Opäť zapojte poistku a varný panel. Ak sa znova rozsvieti  , obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rozsvieti sa  .	Došlo k poruche varného panela, pretože pokrm z riadu vyvrel. Zapli sa Automatické vypínanie a ochrana proti prehriatiu varných zón.	Varný panel vypnite. Odstráňte horúci kuchynský riad. Približne po 30 sekundách opäť zapnite zónu. Ak bol problémom riad, chybová správa sa vypne. Ukazovateľ zvyškového tepla môže zostať zapnuté. Riad nechajte dostatočne vychladnúť. Skontrolujte, či je riad kompatibilný s varným panelom. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

8.2 Ak nemôžete nájsť riešenie...

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

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

9. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Pred inštaláciou

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

Sériové číslo

9.2 Zabudované varné panely

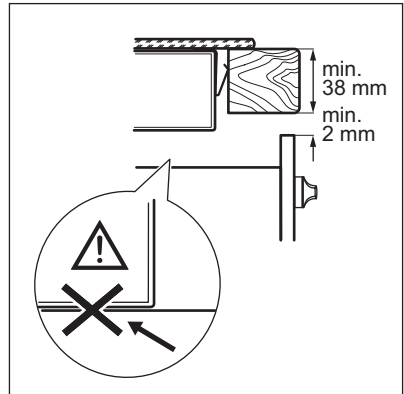
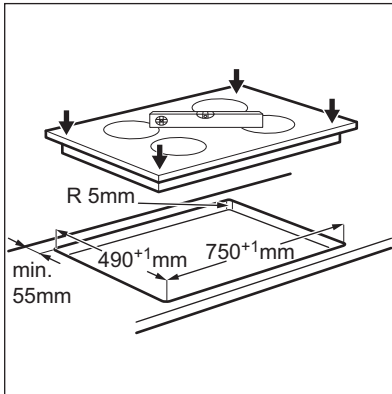
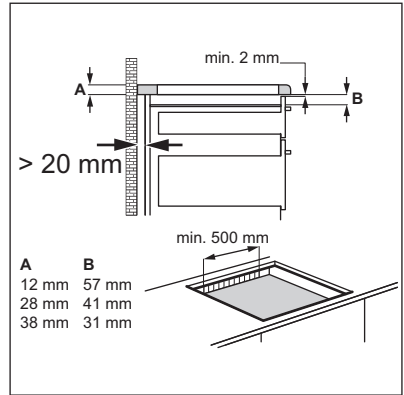
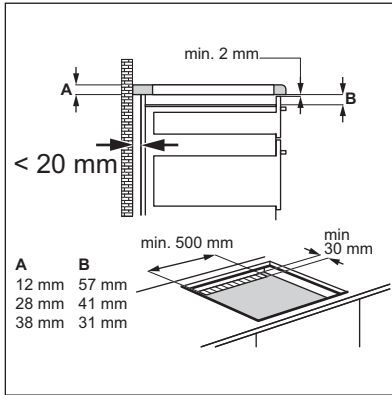
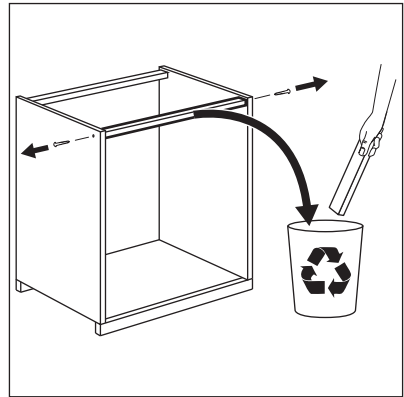
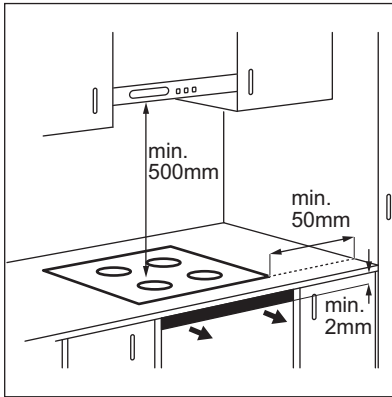
Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej

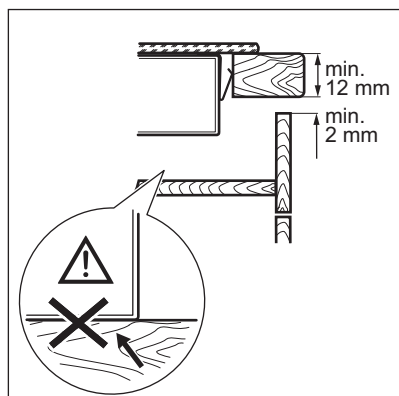
skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

9.3 Napájací kábel

- Varný panel sa dodáva s napájacím káblom.
- Na výmenu poškodeného sieťového kábla použite nasledovný sieťový kábel typu (alebo viac): H05BB-F Tmax 90°C. Obráťte sa na miestne autorizované servisné stredisko.

9.4 Montáž





10. TECHNICKÉ INFORMÁCIE

10.1 Typový štítok

Model HK856600FB
 Typ 58 GBD CH AU
 Indukcia 7.4 kW
 Sér.č.
 AEG

Č. výrobku (PNC) 949 595 329 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Vyrobené v Nemecku
 7.4 kW

10.2 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	Výkonová funkcia Power [W]	Výkonová funkcia Power maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Zadná v strede	2300	3200	10	125 - 210
Pravá predná	1800	2800	10	145 - 180
Flexibilná indukčná varná oblasť	2400	3300	10	minimálne 100


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

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

11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu.

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

spotřebiče označené symbolom spolu s
odpadom z domácnosti.  Výrobok
odovzdajte v miestnom recyklačnom

zariadení alebo sa obráťte na obecný
alebo mestský úrad.

www.aeg.com/shop



892965452-A-292014

