HK894400FG

CS Návod k použití 2
LT Naudojimo instrukcija 21
PL Instrukcja obsługi 40
SK Návod na používanie 61

AEG
perfekt in form und funktion

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE 3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 4
3. POPIS SPOTŘEBIČE 6
4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ 8
5. UŽITEČNÉ RADY A TIPY 12
6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 15
7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD 16
8. INSTALACE 18
9. TECHNICKÉ INFORMACE 19

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše stránky ohledně:

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

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

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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.

Všeobecné informace a rady

Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

⚠ **UPOZORNĚNÍ**
Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem. Děti mladší tří let nesmí být ponechány v blízkosti spotřebiče bez dozoru.
- 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.

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 ovládáním.

- Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Oheň se nikdy nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- Nepokládejte věci na varnou desku.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Je-li sklokeramický povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespoléhejte na detektor nádoby.
- 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 přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Pokud je spotřebič instalován nad zásuvkami, ujistěte se, že prostor mezi dnem spotřebiče a horní zásuvkou zajišťuje dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Ujistěte se, že je mezi pracovní deskou a přední stranou spotřebiče umístěného pod ní prostor pro proudění vzduchu alespoň 2 mm. Záruka nekry-

je škody způsobené nedostatečným prostorem pro proudění vzduchu.
- Spodek spotřebiče se může silně zahřát. Doporučujeme proto instalovat nehořlavý samostatný panel pod spotřebičem, který bude zakrývat spodek spotřebiče.

Připojení k elektrické síti

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Použijte správný typ napájecího kabelu.
- Elektrické kabely nesmí být zamotané.
- Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.
- Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo síťovou zástrčku (je-li součástí výbavy). Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.

2.2 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.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na varné zóny nepokládejte příbory nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“. Nespoléhejte se na detektor nádoby.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- 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.

2.3 Čištění a údržba

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

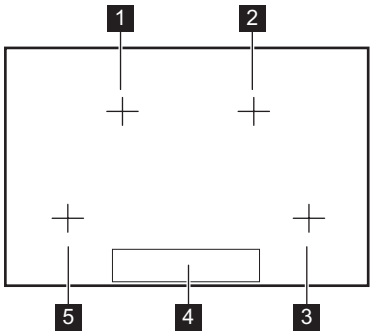
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo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

2.4 Likvidace

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

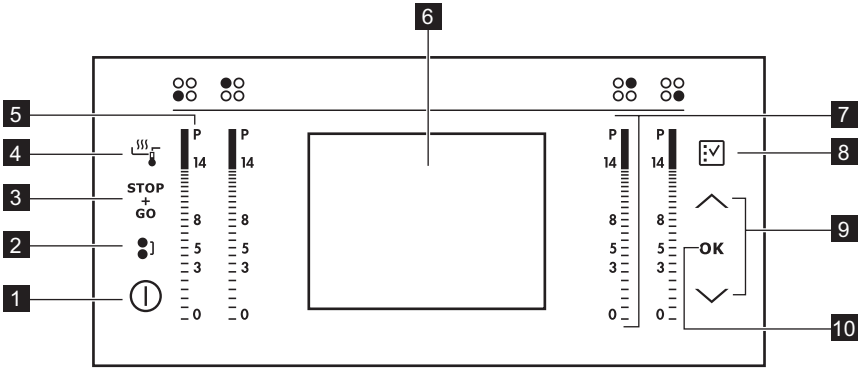
- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.

3. POPIS SPOTŘEBIČE



1 Indukční varná zóna
2 Indukční varná zóna
3 Indukční varná zóna
4 Ovládací panel
5 Indukční varná zóna

3.1 Uspořádání ovládacího panelu

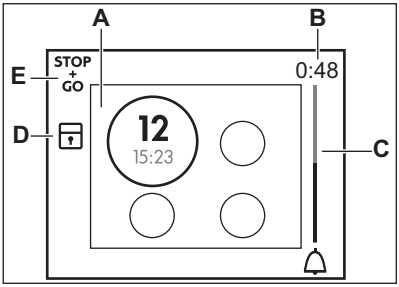


K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

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

3.2 Displej

Hlášení na displeji a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.



A) Varné zóny
B) Časový spínač
C) Ukazatel funkce Minutka
D) Funkce zámku dvířek je aktivní.
E) Funkce STOP + GO je zapnutá.

Varná zóna na displeji	Popis
12 15:23	Varná zóna je zapnutá. Horní údaj: nastavení teploty; dolní údaj: časovač.
II	Je zapnutá funkce Udržování tepla /STOP+GO.
P	Funkce Zvýšení výkonu je zapnutá.
POWER	Funkce Zvýšení výkonu je v provozu.
6	Zóna se nastavuje.
?	Na varné zóně není žádná nádoba.
A	Funkce automatického ohřevu je zapnutá.
	OptiHeat Control. Varná zóna je vypnutá. Rozměr a barva znázorňuje **zbytkové teplo**: • Velká červená - stále probíhá vaření • Velká oranžová - uchovat teplé • Malá žlutá - stále horká • Malá šedá - varná zóna je chladná

3.3 Zbytkové teplo

UPOZORNĚNÍ
Po vaření zůstane varná zóna horká. Nebezpečí popálení!

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

4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím ⏻ na jednu sekundu spotřebič zapnete nebo vypnete.

4.2 Automatické vypnutí

Tato funkce spotřebič automaticky vypne v následujících případech:

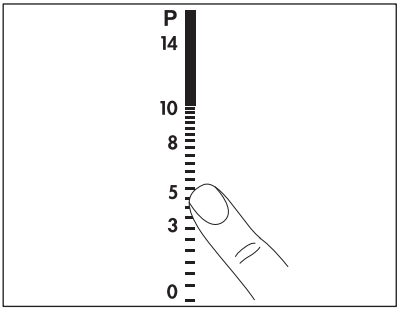
- Všechny varné zóny jsou vypnuté.
- Po zapnutí spotřebiče jste nenastavili teplotu.
- Něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Na chvíli zazní zvukový signál a spotřebič se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- Spotřebič se příliš zahřál (např. při vyvaření obsahu varné nádoby). Před 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 spotřebič vypne. Viz tabulka.
- Vztah mezi nastavením teploty a času funkce automatického vypnutí:
  - 1 — 3 — 6 hodin
  - 4 — 7 — 5 hodin
  - 8 — 9 — 4 hodiny
  - 10 — 14 — 1,5 hodiny

4.3 Volba jazyka

Ke změně jazyka zapněte spotřebič pomocí ⏻ a poté stiskněte **OK**. Pomocí šipek zvolte nabídku pro volbu jazyka. Nastavení potvrďte stisknutím **OK**. Na displeji se zobrazí seznam jazyků. Pomocí ∧ nebo ∨ zvolte jazyk. Nastavení potvrďte stisknutím **OK**.

4.4 Nastavení teploty

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



4.5 Grill Function

Použijte funkci Grill FunctionMaxisense Plancha Grill s příslušenstvím[1)].

Funkce Grill Function spojí dvě pravé varné zóny pod příslušenstvím, aby pracovaly jako jedna.
Nejprve nastavte teplotu pro jednu z varných zón.
Zapnutí funkce Grill Function provedete dotykem . Teplotu nastavíte nebo změníte dotykem jednoho z ovládacích senzorových tlačítek.
Vypnutí funkce Grill Function provedete dotykem . Varné zóny fungují opět nezávisle.

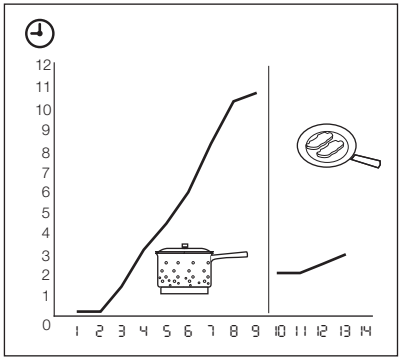
4.6 Automatický ohřev

Zapnutím funkce automatického ohřevu získáte potřebné nastavení teploty za kratší dobu. Tato funkce nastaví na určitou dobu nejvyšší teplotu (viz obrázek) a pak ji sníží na požadované nastavení teploty.
Funkci Automatického ohřevu pro varnou zónu zapnete následovně:

1. Stiskněte P .
2. Okamžitě se dotkněte požadovaného nastavení teploty. (Na displeji se zobrazí **A**)

Funkci vypnete změnou nastavení teploty.

1) Příslušenství Maxisense Plancha Grill se nedodává spolu se spotřebičem. Pro více informací se obraťte na vašeho místního prodejce.



4.7 Zvýšení výkonu

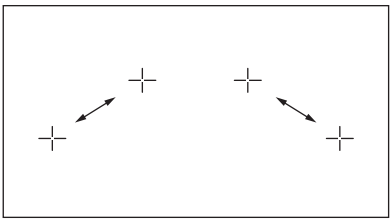
Funkce Zvýšení výkonu dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkci Zvýšení výkonu lze zapnout na omezenou dobu (viz kapitola „Technické informace“). Poté se indukční varná zóna automaticky přepne na nejvyšší teplotu.

Funkci zapnete dotykem P . a poté se v kroužku zobrazí P . Jak se zóna více zahřívá, mění se barva kroužku.

Funkci vypnete změnou nastavení teploty.

4.8 Řízení výkonu

Řízení výkonu rozděluje výkon mezi dvě párové varné zóny (viz obrázek). Funkce Zvýšení výkonu nastaví maximální výkon jedné varné zóny z páru. Výkon druhé varné zóny z páru se automaticky sníží. Displej varné zóny se sníženým výkonem se mění v rozmezí dvou úrovní.



4.9 Časovač

Časovač má 3 časové funkce: Odpočítávač , Časový spínač a Minutka . Funkci časovače zvolíte tak, že se několikrát dotknete ⊡ , dokud se nezobrazí ukazatel požadované funkce.

Odpočítávač

Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny. Spustí se automaticky a na displeji se zobrazí v příslušné varné zóně pod tepelným nastavením.

- **Reset** funkce Odpočítávač provedete dotykem ⊡ , dokud se nezobrazí symbol funkce Odpočítávač . Poté ze seznamu pomocí tlačítek se šipkami zvolte varnou zónu a volbu potvrďte dotykem **OK**.

|→| Časový spínač

Funkci Časový spínač použijte k nastavení délky zapnutí varné zóny při jednom vaření.

Dvojím dotykem ⊡ vyvolejte funkci Časový spínač . Poté ze seznamu pomocí tlačítek se šipkami zvolte varnou zónu a volbu potvrďte dotykem **OK**. Pomocí tlačítek se šipkami nastavte čas a nastavení potvrďte dotykem **OK**. Když uplyne nastavený čas, varná zóna se vypne.

- **Vypnutí zvukového signálu:** stiskněte ⊡

Minutka

Trojím dotykem ⊡ vyvolejte funkci Minutka . Pomocí tlačítek se šipkami nastavte čas. Zobrazí se ukazatel funkce Minutka . Když uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál.

- **Vypnutí zvukového signálu:** stiskněte ⊡

4.10 STOP+GO

Funkce STOP+GO přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu (⏸).

Při zapnuté funkci STOP+GO nelze měnit tepelné nastavení.

Funkce STOP+GO nevypne funkci časovače.

- Tuto funkci **zapnete** zmáčknutím STOP+GO . Zobrazí se symbol ⏸ .
- Tuto funkci **vypnete** zmáčknutím STOP+GO . Zapne se předchozí zvolené tepelné nastavení.

4.11 Funkce Cook Assist

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

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

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

Při použití této funkce nepoužívejte pokličku.

Chcete-li tuto funkci zapnout, postupujte takto:

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

Funkci vypnete takto:

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

Seřízení teploty

Pokud výsledky nesplňují vaše očekávání, lze seřídit teplotu smažení.
Teplotu zvýšíte pomocí ∧ a snížíte pomocí ∨.

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

Spotřebič si pamatuje vaše seřízení teploty pro příští použití.

Funkce grilovacího plátu Plancha

Tato funkce vám umožňuje použít funkci Cook Assist spolu s příslušenstvím Infinite Plancha značky Electrolux nebo AEG. Tato funkce spojí obě varné zóny na levé straně, které pak v rámci funkce Cook Assist fungují jako jediná.

Ohřev velké varné nádoby může trvat delší dobu. Pomocí této funkce trvá ohřev grilu Infinite Plancha asi 12 minut. Funkce signalizuje, když je gril připraven.

4.12 Blokování tlačítek

Když jsou varné zóny zapnuté, můžete zablokovat ovládací panel, ale nikoliv ⏻. Zabráníte tak náhodné změně nastavení teploty.

Zapnutí funkce blokování tlačítek

1. Nastavte tepelný výkon.
2. Stiskněte ☑, dokud se nezobrazí funkce blokování tlačítek.
3. Aktivaci této funkce potvrďte pomocí OK. Zobrazí se symbol 🔒. Časovač zůstane zapnutý.

Tuto funkci vypnete stisknutím ☑. Zapne se předchozí zvolené nastavení teploty.

Funkci také vypnete vypnutím spotřebiče.

4.13 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití spotřebiče.

Zapnutí dětské bezpečnostní pojistky:

- Pomocí ⏻ spotřebič vypněte.
- Když se spotřebič vypíná, stiskněte a podržte ⚿ . Na displeji se zobrazí hlášení, že je aktivní dětská bezpečnostní pojistka.

Vypnutí dětské bezpečnostní pojistky

- Pomocí ⏻ zapněte spotřebič.
- Dotkněte se ⚿ a poté OK .

Vyřazení dětské bezpečnostní pojistky na jedno vaření

- Pomocí ⏻ zapněte spotřebič. Dotkněte se současně ∧ a ∨ .
- **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete spotřebič použít. Když spotřebič vypnete pomocí ⏻ , dětská bezpečnostní pojistka se opět zapne.

4.14 Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace

Zapněte spotřebič. Dotkněte se **OK** a poté pomocí tlačítek se šipkami nastavte tóny. Nastavení potvrďte stisknutím **OK**. Pomocí tlačítek se šipkami zvolte možnosti. Nastavení potvrďte stisknutím **OK**.
Když je tato funkce aktivní, uslyšíte zvukovou signalizaci pouze, když:

- se dotknete ⏻
- se dokončí funkce Minutka
- se ukončí funkce Časový spínač
- něco položíte na ovládací panel.

5. UŽITEČNÉ RADY A TIPY

INDUKČNÍ VARNÉ ZÓNY

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

5.1 Nádoby pro indukční varné zóny

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.

Dno nádoby musí být zcela rovné a co nejtlustší.

5.2 Použití varných zón

DŮLEŽITÉ

Nádobu položte na kříž, který je označen na povrchu varné desky. Zakryjte celý kříž. Magnetická část dna nádoby musí mít v průměru nejméně 125 mm. Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby. S velkými nádobami můžete vařit na dvou varných zónách zároveň.

5.3 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte jednu varnou zónu nebo několik varných zón na vysoký výkon a nádoby jsou vyrobeny z různých materiálů (sendvičové dno).
- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

Popsané zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu spotřebiče.

5.4 Úspora energie

Jak ušetřit energii

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

Výkon varné zóny

Výkon varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou. Minimální průměry viz kapitola „Technické informace“.

5.5 Öko Timer (Ekologický časový spínač)

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

5.6 Příklady použití spotřebiče pro přípravu jídel

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

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas	Tipy	Nominální spotřeba energie
7 - 9	Vaření brambor v páře	20 - 60 min	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor	18 – 25 %
7 - 9	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek	60 - 150 min	Až 3 l vody a přísady	18 – 25 %
9 - 12	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih	dle potřeby	V polovině doby obraťte	25 – 45 %
12 - 13	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky	5 - 15 min	V polovině doby obraťte	45 – 64 %
14	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků			100 %
P	Vaření velkých množství vody. Funkce posílení výkonu je zapnutá.			

5.7 Rady a tipy pro funkci Cook Assist

Jak dosáhnout nejlepších výsledků s funkcí Cook Assist:

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

Příklady použití spotřebiče pro přípravu jídel s funkcí Cook Assist

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

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

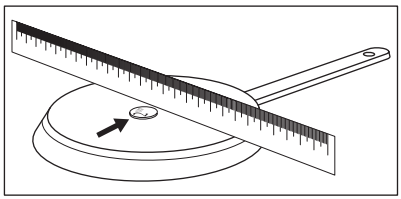
Stupeň smažení	Návrh jídla	Použijte k přípravě
	Steak	Nepropečených steaků

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

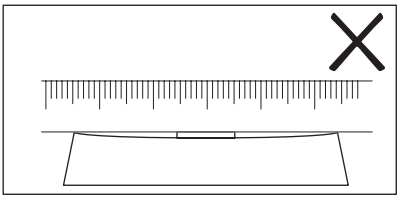
5.8 Správné pánve pro funkci Cook Assist

Používejte pouze pánve s rovným dnem. Při kontrole, zda se jedná o správný typ pánve:

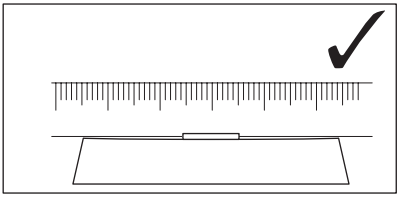
1. Položte nádobu dnem vzhůru.
2. Na dno nádoby položte pravítko.
3. Zkuste mezi pravítko a dno pánve vložit 1, 2 či 5centovou Eurominci (nebo minci o podobné tloušťce).



– Pokud se jedná o nesprávný typ pánve, lze minci mezi pravítko a dno pánve vložit.



– Pokud se jedná o správný typ pánve, minci nelze mezi pravítko a dno pánve vložit.



6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Spotřebič čistěte po každém použití. Nádoby používejte vždy s čistou spodní stranou.

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

Odstranění nečistot:

- – **Okamžitě odstraňte**: roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může spotřebič poškodit.
  – **Odstraňte po dostatečném vychladnutí spotřebiče:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Použijte speciální čisticí přípravek na sklokeramiku.
- Povrch varné desky je vybaven horizontálními drážkami. Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem a trochou mycího prostředku jemnými tahy **z leva doprava.**
- Poté **spotřebič otřete do sucha čistým hadříkem**.

7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nelze zapnout ani používat.		Zapněte spotřebič znovu a maximálně do 10 sekund nastavte teplotu.
	Dotkli jste se dvou nebo více senzorových tlačítek současně.	Dotkněte se pouze jednoho senzorového tlačítka.
	Funkce STOP+GO je zapnutá.	Viz kapitola „Denní používání“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Ozve se zvukový signál a spotřebič se vypne. Když je spotřebič vypnutý, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Ukazatel zbytkového tepla nemění barvy.	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 automatického ohřevu nefunguje.	Varná zóna je horká.	Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout.
	Je nastavena nejvyšší teplota.	Nejvyšší stupeň teploty má stejný výkon jako funkce automatického ohřevu.
Nastavení teploty kolísá mezi dvěma nastaveními.	Je zapnutá funkce řízení výkonu.	Viz „Řízení výkonu“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li nutné vařit ve velkých nádobách, postavte je na zadní varné zóny.
Při dotyku senzorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci (Viz „Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace“).
Podsvícení je zapnuté, ale kontrast displeje je špatný.	Na displeji je položené horké nádobí.	Předmět odstraňte a nechte spotřebič dostatečně vychladnout. Pokud se kontrast nezlepší, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Problém	Možná příčina	Řešení
Zobrazí se **II** a textové hlášení.	Je zapnutá funkce automatického vypnutí.	Vypněte spotřebič a znovu jej zapněte.
Rozsvítí se .	Je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky nebo blokování tlačítek.	Viz kapitola „Denní používání“.
Zobrazí se **?**.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádoba není vhodná.	Použijte vhodnou nádobu.
	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry.
	Nádoba nezakrývá kříž / čtverec.	Zakryjte celý kříž / čtverec.
Zobrazí se **E** a číslo.	Porucha spotřebiče.	Spotřebič na chvíli odpojte z elektrické sítě. Vypojte pojistku v domácí elektroinstalaci. Opět ji připojte. Jestliže se **E** opět rozsvítí, obraťte se na místní autorizovaný servis.
Zobrazí se **E4**.	U spotřebiče došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Zafungovala ochrana proti přehřátí varné zóny a funkce automatického vypnutí.	Vypněte spotřebič. Odstraňte horkou nádobu. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu opět zapněte. Pokud byl problém ve varné nádobě, chybové hlášení se na displeji přestane zobrazovat, může se však dále zobrazovat ukazatel zbytkového tepla. Nechte nádobu dostatečně vychladnout a dle části „Nádoby pro indukční varné zóny“ zkontrolujte, zda je tato nádoba vhodná pro použití s tímto spotřebičem.

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

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

8. INSTALACE

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

Před instalací spotřebiče

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

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

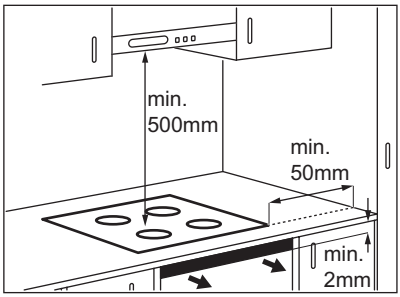
8.1 Vestavné spotřebiče

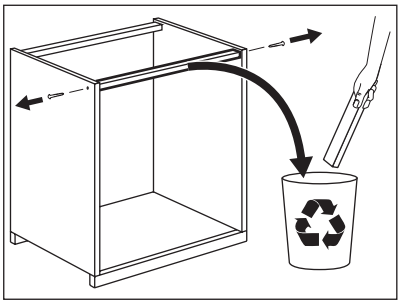
- Vestavné spotřebiče se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

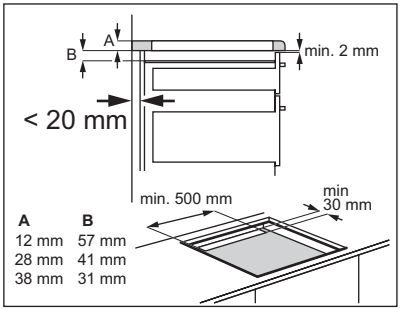
8.2 Spojovací kabel

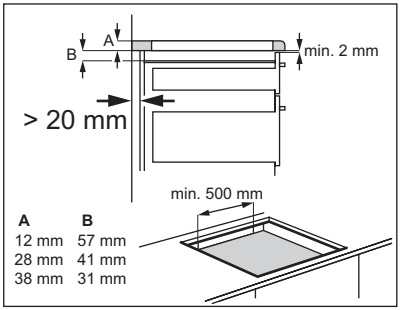
- Spotřebič se dodává s připojovacím kabelem.
- Poškozený síťový kabel vyměňte za speciální kabel (typ H05BB-F max. teplota 90 °C; nebo vyšší). Obraťte se na místní autorizované servisní středisko.

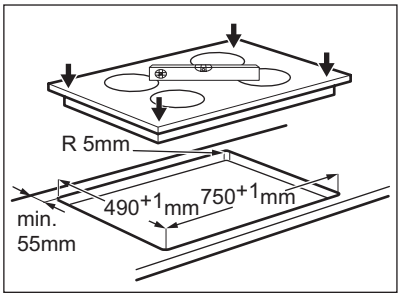
8.3 Montáž

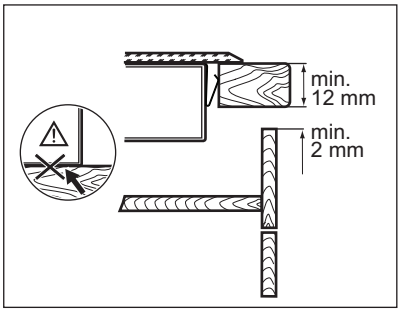


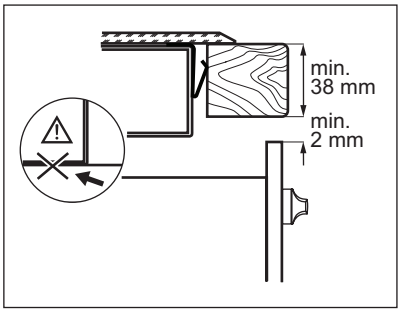


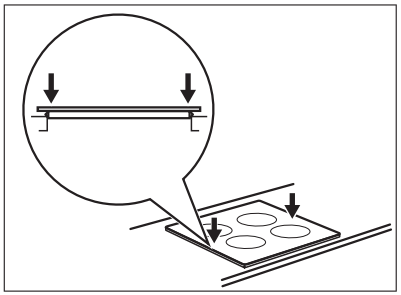


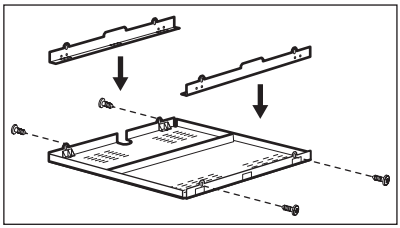












Pokud používáte ochrannou skříň (doplňkové příslušenství[1]), není nutné zachovat přední prostor pro proudění vzduchu o šířce 2 mm a instalovat ochranné dno přímo pod spotřebičem.
Ochrannou skříň nelze použít, pokud spotřebič instalujete nad troubou.

[1] Ochranná skříň nemusí být v některých zemích v nabídce. Obraťte se prosím na svého místního dodavatele.

9. TECHNICKÉ INFORMACE

Modell HK894400FG	Prod.Nr. 949 595 289 00
Typ 58 GBD C3 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
AEG	

Výkon varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	Zapnutá funkce zvýšení výkonu [W]	Délka chodu funkce zvýšení výkonu [min]	Minimální průměr nádoby [mm]
Pravá zadní	2300 W	3200 W	10	125
Pravá přední	2300 W	3200 W	10	125
Levá zadní	2300 W	3200 W	10	125
Levá přední	2300 W	3200 W	10	125

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

10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♺ . Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.
Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem ⌧ nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA 22
2. SAUGOS INSTRUKCIJA 23
3. GAMINIO APRAŠYMAS 25
4. KASDIENIS NAUDOJIMAS 27
5. NAUDINGA INFORMACIJA IR PATARIMAI. 31
6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA 34
7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS 34
8. ĮRENGIMAS 36
9. TECHNINĖ INFORMACIJA 38

PUIKIEMS REZULTATAMS PASIEKTI

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

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:

gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:
www.aeg.com

užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:
www.aeg.com/productregistration

įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:
www.aeg.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪROS IR APTARNAVIMO

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.
Kreipdamiesi į aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją.
Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje. Modelis, PNC, serijos numeris.

Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija.

Bendroji informacija ir patarimai

Informacija dėl aplinkos apsaugos

Galimi pakeitimai.

1. SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

⚠ ĮSPĖJIMAS
Pavojus uždusti, susižeisti arba tapti neįgaliais.

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų amžiaus ir vyresni bei asmenys su sutrikusiais fiziniais, jutiminiais ar protiniais gebėjimais bei stokojantys patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi suaugusiojo arba asmens, kuris yra atsakingas už jų saugą.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu. Netoli prietaiso negalima palikti vaikų iki 3 metų be priežiūros.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise įrengtas apsaugos nuo vaikų užraktas, rekomenduojame jį įjungti.
- Neprižiūrimi vaikai negali atlikti valymo ir vartotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Nelieskite kaitinimo elementų.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Neprižiūrimas maisti gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.

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

2. ⚠ SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Įrengimas

⚠ **ĮSPĖJIMAS**
Šį prietaisą turi prijungti tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta naudojimo instrukcija.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ar įrenginių.
- Prietaisas yra sunkus: jį perkeldami, visada būkite atsargūs. Visuomet mūvėkite apsaugines pirštines.
- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Jeigu prietaisas įrengiamas virš stalčių, įsitikinkite, ar tarp prietaiso apačios ir apatinio stalčiaus yra pakankamai vietos orui cirkuliuoti.
- Užtikrinkite, kad tarp darbastalio ir prietaiso būtų laisvas 2 mm ventiliavimo tarpas. Garantija neapima žalos, atsiradusios dėl nepakankamo ventiliavimo tarpo.
- Prietaiso apačia gali įkaisti. Rekomenduojame po prietaisu įrengti nedegią pertvarą, kad nebūtų prieigos prie apačios.

Elektros prijungimas

⚠ **ĮSPĖJIMAS**
Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo įrengti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.

- Prieš atlikdami bet kokį veiksmą, įsitikinkite, ar prietaisas atjungtas nuo maitinimo.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesusipainiotų.
- Užtikrinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jeigu taikytina) neliestų karšto prietaiso ar karštų prikaistuvių, kai jungiate prietaisą ir netoli esančius lizdus
- Įsitikinkite, ar prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl laisvo ir netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jeigu taikytina) gnybtas gali įkaisti.
- Įsitikinkite, ar įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Ant laido naudokite įtempimą mažinančią sąvaržą.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko (jeigu taikytina) ar maitinimo laido. Kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

2.2 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS
Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Prieš naudodami pirmąkart, išimkite visas pakuotės medžiagas, nuimkite etiketes ir apsauginę plėvelę (jeigu taikytina).
- Naudokite šį prietaisą namų ūkio aplinkoje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nedėkite stalo įrankių arba prikaistuvių dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkaisti.
- Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą, kaitvietes išjunkite. Nepasitikėkite prikaistuvių detektoriumi.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Jeigu prietaiso paviršius įtrūktų, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Taip išvengsite elektros smūgio.
- Naudotojai, turintys širdies stimuliatorių, turi išlaikyti ne mažesnį kaip 30 cm atstumą nuo indukcinių kaitviečių, kai prietaisas veikia.
- Kai dedate maistą į karštą aliejų, aliejus gali ištikšti.

ĮSPĖJIMAS
Gaisro arba sprogimo pavojus.

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

ĮSPĖJIMAS
Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nestatykite ant karštų kaitviečių tuščių prikaistuvių.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Indai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklą

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

2.3 Valymas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS
Pavojus sugadinti prietaisą.

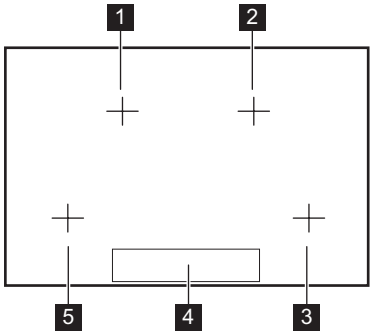
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Nuvalykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius plo- viklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

2.4 Seno prietaiso išmetimas

ĮSPĖJIMAS
Pavojus susižeisti arba uždusti.

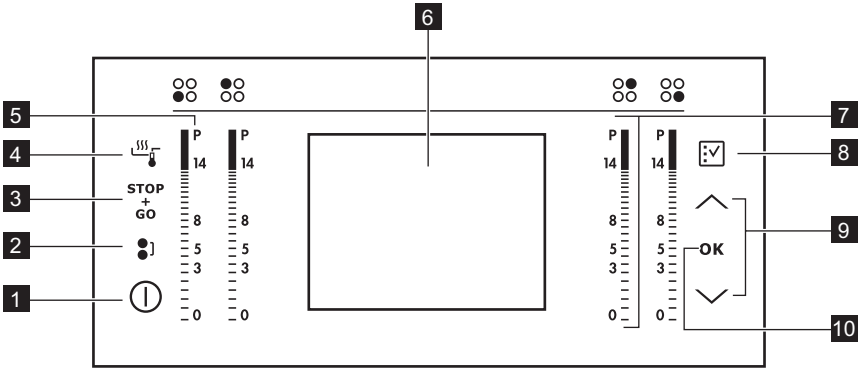
- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai išmesti seną prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą ir išmeskite jį.

3. GAMINIO APRAŠYMAS



1 Indukcinė kaitvietė
2 Indukcinė kaitvietė
3 Indukcinė kaitvietė
4 Valdymo skydelis
5 Indukcinė kaitvietė

3.1 Valdymo skydelio išdėstymas

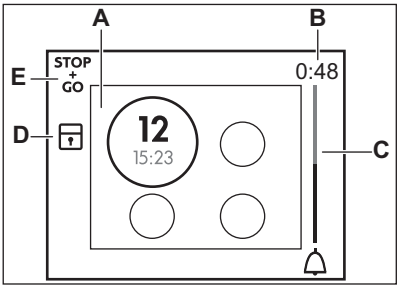


Prietaisą valdykite jutiklių laukais. Rodiniai, indikatoriai ir garso signalai parodo, kurios funkcijos veikia.

	Jutiklio laukas	Funkcija
1	⏻	Įjungiamas ir išjungiamas prietaisas.
2		Grill Function įjungti ir išjungti.
3	STOP + GO	Įjungia ir išjungia STOP+GO funkciją.
4		Įjungia funkciją Cook Assist.
5	P	Įjungia funkciją Power Boost .
6	Rodinys	Rodo veikiančias funkcijas.
7	Valdymo juosta	Nustatomi kaitinimo lygiai.
8		Nustato laikmačio funkcijas (Automatic Counter , Power-off timer , Minute Minder) ir užrakina / atrakina valdymo skydelį.
9	∧ / ∨	Nustatomas nustatymas.
10	OK	Patvirtina nustatymą.

3.2 Rodinys

Ekrane rodomi pranešimai ir garso signalai parodo, kurios funkcijos veikia.



A) Kaitvietės
B) Power-off timer
C) Indikatorius Minute Minder
D) Veikia mygtukų užrakto funkcija.
E) Veikia funkcija STOP + GO .

Ekrane rodoma kaitvietė	Aprašymas
12 15:23	Kaitvietė veikia. Viršuje: kaitinimo lygis, apačioje: laikmatis.
	Veikia funkcija Keep Warm / STOP+GO.
P	Įjungtas Power Boost .
POWER	Veikia funkcija Power Boost .

Ekrane rodoma kaitvietė	Aprašymas
6	Reguliuojama kaitvietė.
?	Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis.
A	Veikia automatinio įkaitinimo funkcija.
	OptiHeat Control. Kaitvietė išjungta. Dydis ir spalvos parodo **likusį karštį**: • Didelis raudonas – vis dar kaitinama • Didelis oranžinis – palaikoma šiluma • Mažas geltonas – vis dar karšta • Mažas pilkas – kaitvietė vėsi

3.3 Likutinė šiluma

ĮSPĖJIMAS
Pabaigus gaminti, kaitvietė lieka įkaitusi. Kyla pavojus nusideginti!

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

4. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS
Žr. saugos skyrius.

4.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite ⏻ 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte prietaisą.

4.2 Automatinis išjungimas

Funkcija automatiškai išjungia prietaisą, jeigu:

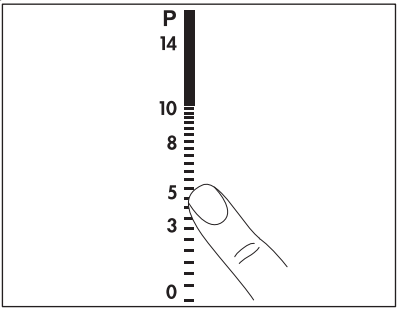
- visos kaitvietės yra išjungtos;
- įjungę prietaisą, nenustatėte kaitinimo lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Kurį laiką veikia garso signalas ir prietaisas išsijungia. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį;
- prietaisas pernelyg įkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš pakartotinai naudojant kaitlentę, kaitvietė turi atvėsti;
- naudojate netinkamus prikaistuvius. Ekrane rodomas simbolis **?** ir po 2 minučių kaitvietė išjungiama automatiškai;
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko prietaisas išsijungia. Žr. lentelę.
- Santykis tarp kaitinimo lygio ir automatinio išjungimo funkcijos laiko:
  - 1 — 3 — 6 valandos
  - 4 — 7 — 5 valandos
  - 8 — 9 — 4 valandos
  - 10 — 14 — 1,5 valandos

4.3 Kalbos pasirinkimas

Norėdami pakeisti kalbą, įjunkite prietaisą, paliesdami ⏻ , tuomet palieskite **OK**. Rodyklių mygtukais pasirinkite kalbų meniu. Palieskite **OK**, kad patvirtintumėte. Ekrane rodomas kalbų sąrašas. Palieskite ∧ arba ∨ ir nustatykite kalbą. Palieskite **OK**, kad patvirtintumėte.

4.4 Kaitinimo lygis

Palieskite valdymo skydelį ties kaitinimo lygiu. Braukite pirštu per valdymo skydelį, kad pakeistumėte lygį. Neatleiskite, kol nepasirinksite tinkamo kaitinimo lygio.



4.5 Grill Function

Naudokite Grill FunctionMaxisense Plancha Grill su priedu[2].

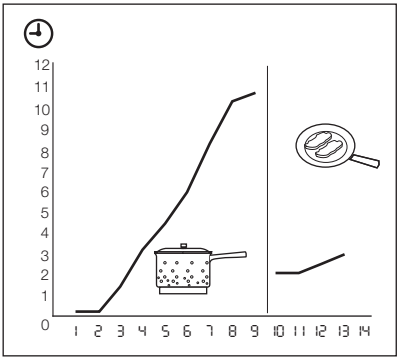
Skyrius Grill Function sujungia dvi dešiniąsias kaitvietes po priedu ir jos veikia kaip viena.
Pirmiausiai nustatykite vienos kaitvietės kaitinimo lygį.
Kad įjungtumėte Grill Function, palieskite . Norėdami nustatyti arba pakeisti kaitinimo lygį, palieskite vieną iš valdymo jutiklių.
Norėdami išjungti Grill Function, palieskite . Kaitvietės veikia atskirai.

4.6 Automatinis įkaitinimas

Įjungus automatinio įkaitinimo funkciją, kaitvietė greičiau įkaista iki reikiamos temperatūros. Įjungus šią funkciją, kuriam laikui nustatoma didžiausia įkaitinimo temperatūra (žr. diagramą), o vėliau ji mažinama iki reikiamos temperatūros.
Norėdami įjungti kaitvietės automatinio įkaitinimo funkciją:

1. Palieskite P .
2. Nedelsdami palieskite reikiamą įkaitinimo lygį. (ekrane įsižiebia **A**)

Norėdami išjungti šią funkciją, pakeiskite įkaitinimo lygį.

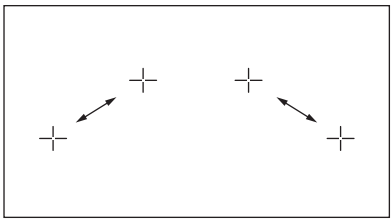


4.7 Power Boost

Funkcija Power Boost padidina indukcinių kaitviečių galią. Funkciją Power Boost galima įjungti ribotam laikotarpiui (žr. skyrių „Techninė informacija“). Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį.
Norėdami įjungti šią funkciją, palieskite P ; žiede įsižiebia P . Kai kaitvietės labiau įkaista, pasikeičia žiedų spalva.
Norėdami išjungti šią funkciją, pakeiskite kaitinimo lygį.

4.8 Galios valdymas

Galios valdymo mechanizmas padalina galią dviem suporuotoms kaitvietėms (žr. paveikslėlį). Funkcija Power Boost iki maksimalaus lygio padidina vienos poroje esančios kaitvietės galią. Antros kaitvietės galia automatiškai sumažėja. Kaitvietės, kurios galia yra sumažinta, kaitinimo lygio rodmuo kinta tarp dviejų lygių.



4.9 Laikmatis

Galima pasirinkti 3 laikmačio funkcijas: Automatic Counter , Power-off timer ir Minute Minder . Norėdami nustatyti laik-

[2] Maxisense Plancha Grill priedas su prietaisu nepristatomas. Išsamesnę informaciją gausite iš savo vietinio tiekėjo.

mačio funkciją, kelis kartus palieskite ☑ , kol užsidegs reikiamos funkcijos indikatorius.

Automatic Counter

Naudokite šią funkciją, jeigu norite sužinoti, kiek laiko kaitvietė veikia. Ji paleidžiama automatiškai ir rodoma ekrane po atitinkamos kaitvietės kaitinimo lygiu.

- **Norėdami** atitaisyti funkciją Automatic Counter , palieskite ☑ , kad būtų atidaryta funkcija Automatic Counter . Tuomet rodyklių mygtukais nustatykite iš sąrašo kaitvietę ir palieskite **OK**, kad patvirtintumėte.

|→| Power-off timer

Naudokite fukciją Power-off timer , kad nustatytumėte, kiek kaitvietė veiks šio vieno gaminimo metu.

Dukart palieskite ☑ , kad būtų atidaryta funkcija Power-off timer . Tuomet rodyklių mygtukais nustatykite iš sąrašo kaitvietę ir palieskite **OK**, kad patvirtintumėte. Rodyklių mygtukais nustatykite išjungimo laiką ir palieskite **OK**, kad patvirtintumėte. Kai laikas baigiasi, kaitvietė išjungiama.

- **Norėdami išjungti garso signalą:** palieskite ☑

Minute Minder

Triskart palieskite ☑ , kad būtų atidaryta funkcija Minute Minder . Rodyklių mygtukais nustatykite laiką. Ekrane užsidega funkcija Minute Minder . Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas.

- **Norėdami išjungti garso signalą:** palieskite ☑

4.10 STOP+GO

Funkcija STOP+GO nustato visas veikiančias kaitvietes į žemiausią kaitinimo lygį (⏸).

Veikiant STOP+GO , kaitinimo lygio keisti negalima.

Funkcija STOP+GO nesustabdo laikmačio funkcijos.

- **Norėdami įjungti** šią funkciją, palieskite STOP+GO . Užsidega ⏸ simbolis.
- **Norėdami išjungti** šią funkciją, palieskite STOP+GO . Įsijungs anksčiau jūsų nustatytas kaitinimo lygis.

4.11 Funkcija Cook Assist

Ši funkcija suteikia galimybę nustatyti vieną iš trijų kepimo lygių, nustatančių prikaistuvio temperatūrą. Prietaisas automatiškai palaiko nurodytą temperatūrą kepant. Galite nustatyti šią funkciją prietaiso priekinei kairiajai kaitvietei.

Simbolis	Kepimo lygis	Patiekalo pasiūlymas
	Žemas lygis	Kiaušiniai
	Vidutinis lygis	Blynai
	Didelis lygis	Kepsniai

ATSARGIAI
Mažam ir vidutiniam gaminimo lygiui naudokite tik laminuotas keptuves, kad nepažeistumėte ir neperkaitintumėte prikaistuvių.

Kai naudojate šią funkciją, nenaudokite dangčio.

Norėdami įjungti funkciją:

1. Uždėkite tuščią keptuvę ant priekinės kairiosios kaitvietės.
2. Paspauskite .
3. Naudokite ∧ ir ∨ kepimo lygiui pasirinkti. Patvirtinkite savo pasirinkimą OK .
4. Palaukite, kol prietaisas aptiks prikaistuvį.
5. Po tam tikro laiko galite pasirinkti ∧ ir ∨ , jeigu norite naudoti Plancha grilio plokštės funkciją.
6. Patvirtinkite savo pasirinkimą OK .
7. Palaukite, kol prikaistuvis pasieks pasirinkto kepimo lygio temperatūrą (ekrane rodoma informacija).
8. Įdėkite į keptuvę riebalų ir maisto.

Norėdami išjungti funkciją:

1. Palieskite priekinės kairiosios kaitvietės 0.
2. Naudokite ∧ ir ∨ , jei norite išjungti šią funkciją.
3. Patvirtinkite savo pasirinkimą OK .

Temperatūros koregavimas

Jeigu rezultatai neatitinka jūsų lūkesčių, galite reguliuoti kepimo temperatūrą.
Temperatūrai reguliuoti palieskite ∧ , kad padidintumėte, arba ∨ , kad sumažintumėte.

- Kai padidinate temperatūrą, užsidega simbolis .
- Kai sumažinate temperatūrą, užsidega simbolis .

Prietaisas įsimena jūsų temperatūros koregavimą kitam kartui, kai jį naudosite.

Plancha grilio plokštės funkcija

Ši funkcija suteikia galimybę naudoti Cook Assist funkciją su Infinite Plancha priedu iš „Electrolux“ arba AEG. Funkcija sujungia dvi kairės pusės kaitvietes Cook Assist funkcijai ir jos veikia kaip viena.

Didelį prikaistuvį įkaitinti užtrunka ilgiau. Funkcija įkaitina Infinite Plancha maždaug 12 minučių ir parodo, kada jis paruoštas.

4.12 Užrakinimas

Kaitvietėms veikiant, galite užrakinti valdymo skydelį, bet ne ⏻ . Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo lygio pakeitimo.

Užrakto įjungimas

1. Nustatykite kaitinimo lygį.
2. Lieskite ☑ , kol pamatysite užrakto funkcijos rodinį.
3. Patvirtinkite funkcijos įjungimą su OK . Pasirodo simbolis . Laikmatis lieka įjungtas.

Norėdami išjungti šią funkciją, palieskite ☑ . Pasirodo jūsų anksčiau nustatytas kaitinimo lygis.

Išjungus prietaisą, išjungiama ir ši funkcija.

4.13 Vaikų saugos įtaisas

Ši funkcija apsaugo, kad prietaisas nepradėtų veikti atsitiktinai.

Vaikų saugos įtaiso įjungimas:

- Išjunkite prietaisą, naudodami ⏻ .
- Kai prietaisas išsijungia, palieskite ☑ . Ekrane rodomas pranešimas, kad vaikų saugos įtaisas veikia.

Vaikų saugos įtaiso išjungimas

- Įjunkite prietaisą, naudodami ⏻ .
- Palieskite ☑ , tuomet OK .

Vaikų saugos įtaiso išjungimas tik vienai gaminimo sesijai

- Įjunkite prietaisą, naudodami ⏻ . Palieskite ∧ ir ∨ vienu metu.
- **Per 10 sekundžių nustatykite kaitinimo lygį.** Galite naudoti prietaisą. Kai prietaisą išjungiate naudodami ⏻ , vaikų saugos įtaisas vėl įjungiamas.

4.14 Garso signalų išjungimas ir įjungimas

Įjunkite prietaisą. Palieskite **OK**, tuomet rodyklių mygtukais pasirinkite garso signalų meniu. Palieskite **OK**, kad patvirtintumėte. Rodyklių mygtukais nustatykite reikiamą parinktį. Palieskite **OK**, kad patvirtintumėte.
Šiai funkcijai veikiant, garso signalai girdimi tik tuomet, kai:

- paliečiate ⏻ ;
- užgęsta Minute Minder funkcija;
- išsijungia Power-off timer ;
- kažką padėjote ant valdymo skydelio.

5. NAUDINGA INFORMACIJA IR PATARIMAI.

INDUKCINĖS KAITVIETĖS

Indukcinių kaitviečių striprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina prikaistuvius.

5.1 Prikaistuviai indukcinėms kaitvietėms

Indukcinėms kaitvietėms naudokite tinkamus prikaistuvius.

Prikaistuvių medžiaga

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

Prikaistuviai tinka indukcinei viryklei, jeigu…

- ... nedidelis kiekis vandens labai greitai užverda ant kaitvietės, nustatytos aukščiausia galia.
- ... ant prikaistuvio dugno prikimba magnetas.

Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.

5.2 Kaitviečių naudojimas

SVARBU

Prikaistuvį uždėkite ant kryželio ant jūsų gaminimui naudojamo paviršiaus. Visiškai uždenkite kryželį. Prikaistuvio apačios magnetinė dalis turi būti bent 125 mm. Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį. Galite gaminti naudodami didelį prikaistuvį ant dviejų kaitviečių vienu metu.

5.3 Triukšmo lygis naudojimo metu

Jeigu girdite:

- traškėjimą: indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (sumuštinio principu).
- švilpimą: naudojate vieną arba kelias kaitvietes didele galia ir indus, pagamintus iš skirtingų medžiagų (sumuštinio principu).
- Dūzgimas naudojate didelę galią.
- Spragsėjimas elektrinis perjungimas.
- Šnypštimas, gaudimas veikia ventiliatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia prietaiso gedimo.

5.4 Energijos taupymas

Energijos taupymas

- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Prikaistuvius pastatykite prieš įjungdami kaitvietę.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

Kaitvietės veiksmingumas

Kaitvietės veiksmingumas yra susijęs su prikaistuvio skersmeniu. Mažesnio nei minimalaus skersmens prikaistuvis gauna tik dalį kaitvietės sukuriamos galios. Mažiausius skersmenis rasite skyriuje „Techninė informacija“.

5.5 Öko Timer (Ekonominis laikmatis)

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

5.6 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Santykis tarp kaitinimo lygio ir kaitvietės energijos suvartojimo nėra tiesinis.
Kai didinate kaitinimo lygį, jis nėra proporcingas kaitvietės energijos suvartojimo padidėjimui.
Tai reiškia, kad kaitvietė su vidutiniu kaitinimo lygiu naudoja mažiau nei pusę savo galios.

Duomenys lentelėje yra tik rekomendacinio pobūdžio.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Trukmė	Patarimai	Vardinės galios suvartojimas
1	Norint išlaikyti pagamintą maistą šiltą	pagal poreikį	Uždenkite prikaistuvį	3 %
1 - 3	„Hollandaise" padažas, lydymas: sviestas, šokoladas, želatina	5–25 min.	Retkarčiais pamaišykite	3 – 8 %
1 - 3	Tirštinimas: purūs omletai, kepti kiaušiniai	10–40 min.	Gaminti uždengus dangčiu	3 – 8 %
3 - 5	Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus	25–50 min.	Verdant ryžius vandens turi būti dvigubai daugiau negu ryžių; pieno patiekalus kartkartėmis gaminimo metu pamaišykite	8 – 13 %
5 - 7	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa	20–45 min.	Įpilkite kelis valgomuosius šaukštus skysčio	13 – 18 %
7 - 9	Bulvių virimas garuose	20–60 min.	Daugiausiai ¼ l vandens 750 g bulvių	18 – 25 %
7 - 9	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas	60–150 min.	Iki 3 l skysčio ir ingredientų	18 – 25 %
9 - 12	Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos mušt inius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas	jeigu reikia	Laikui įpusėjus, apverskite	25 – 45 %
12 - 13	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas	5–15 min.	Laikui įpusėjus, apverskite	45 – 64 %
14	Tinka virti vandeniui, virti makaronus, skrudinti mėsą (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje			100 %
P	Tinka virti didelį kiekį vandens. Įjungta galingumo funkcija.			

5.7 Naudingi patarimai Cook Assist funkcijai

Kad pasiektumėte geriausių rezultatų su funkcija Cook Assist:

- Paleiskite funkciją esant šaltam prietaisui (nereikia rankiniu būdu įkaitinti prikaistuvio).
- Naudokite iš nerūdijančio plieno pagamintą prikaistuvį su daugiasluoksniu dugnu.
- Nenaudokite prikaistuvio su įspaudais dugno viduryje.

Maisto gaminimo pavyzdžiai Cook Assist funkcijai

Lentelėje pateikti kiekvieno kepimo lygio patiekalų pavyzdžiai. Patiekalo kiekis, storis, kokybė ir temperatūra (pvz., šaldytas) turi poveikio tinkamam kepimo lygiui. Pasirinkite kepimo lygį ir reguliavimą geriausiai tinkantį jūsų gaminimo įpročiams ir keptuvėms.

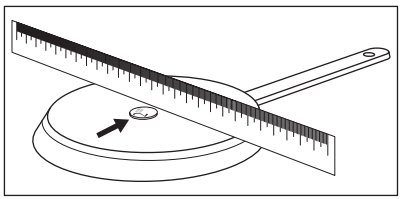
Kepimo lygis	Siūlomas patiekalas	Ruošimui naudokite
	Kiaušiniai	Kepti kiaušiniai, omletas, prancūziški skrebučiai, žuvies filė, daržovės
	Blynai	Blynai, žuvies piršteliai, šaldytas maistas, džiuvėsėliuose apvoliotas maistas, vidutiniškai iškepti kepsniai
	Kepsniai	Kepsniai su krauju

Skirtingiems keptuvių dydžiams gali reikėti skirtingo įkaitinimo laiko. Sunkios keptuvės išlaiko daugiau šilumos nei lengvos, bet joms reikia daugiau laiko įkaisti.

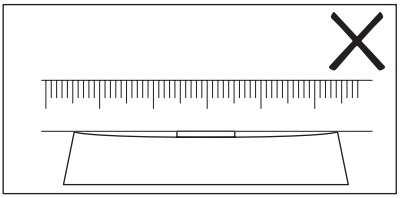
5.8 Tinkamos keptuvės funkcijai Cook Assist

Naudokite tik keptuves lygiu dugnu. Norint patikrinti, ar keptuvė tinkama:

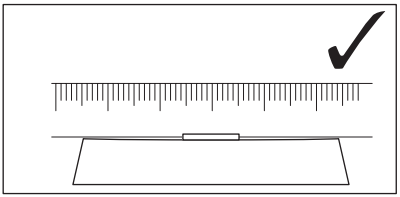
1. Padėkite savo prikaistuvį dugnu į viršų.
2. Ant prikaistuvio dugno uždėkite liniuotę.
3. Tarp liniuotės ir keptuvės dugno pamėginkite įdėti 1, 2 ar 5 eurocentų monetą (arba panašaus storio monetą).



– Keptuvė yra netinkama, jeigu galite įdėti monetą tarp liniuotės ir keptuvės.



– Keptuvė yra tinkama, jeigu negalite įdėti monetos tarp liniuotės ir keptuvės.



6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prietaisą valykite po kiekvieno naudojimo.
Visada naudokite prikaistuvius, kurių dugnas švarus.

Įbrėžimai ar tamsios dėmės stiklo keramikos paviršiuje neturi įtakos prietaiso veikimui.

Norėdami pašalinti purvą:

- – **Nuvalykite nedelsdami**: ištirpusį plastiką, plastikinę foliją ir maistą, kurio sudėtyje yra cukraus. Kitaip šie nešvarumai gali sugadinti prietaisą.
- – **Prietaisui pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Naudokite specialią stiklo keramikai skirtą valymo priemonę.
- Kaitlentės paviršiuje yra horizontalūs grioveliai. Valykite prietaisą drėgna šluoste ir plovikliu, lygiai šluostydami **iš kairės į dešinę.**
- Baigę **nusausinkite prietaisą švaria šluoste**.

7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Galimas sprendimo būdas
Prietaiso negalima įjungti arba valdyti.		Dar kartą įjunkite prietaisą ir nustatykite kaitinimo lygį per mažiau nei 10 sekundžių.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau jutiklių laukų.	Lieskite tik vieną jutiklio lauką.
	Veikia funkcija STOP +GO.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
	Ant valdymo skydelio yra vandens arba riebalų dėmių.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Pasigirsta garso signalas ir prietaisas išsijungia. Kai prietaisas yra išjungtas, girdimas garso signalas.	Kažką padėjote ant vieno arba kelių jutiklio laukų.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio laukų.
Nepasikeičia likusio karščio indikatoriaus spalvos.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.
Neveikia automatinio įkaitinimo funkcija.	Kaitvietė karšta.	Palaukite, kol kaitvietė atvės.

Problema	Galima priežastis	Galimas sprendimo būdas
	Nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Esant didžiausiam kaitinimo lygiui, galios dydis yra toks pat, kaip ir automatinio įkaitinimo funkcijos.
Kaitinimo lygis keičiamas tarp dviejų lygių.	Įjungta galios valdymo funkcija.	Žr. skyrių „Galios valdymas“.
Jutiklių laukai įkaista.	Per didelis prikaistuvis arba jis yra per arti valdiklių.	Jei reikia, didelius prikaistuvius dėkite ant antroje eilėje esančių kaitviečių.
Liečiant jutiklių laukus, negirdimas garso signalas.	Garso signalai išjungti.	Suaktyvinkite signalus (žr. skyrių „Garso išjungimas ir įjungimas“).
Foninis apšvietimas įjungtas, bet ekrano kontrastas prastas.	Ant ekrano padėtas karštas prikaistuvis.	Patraukite indą ir palaukite, kol prietaisas pakankamai atvės. Jeigu kontrastas neaiškus, pasikalbėkite su aptarnavimo centro darbuotojais.
Ekrane rodoma **II** ir tekstinis pranešimas.	Veikia automatinio išjungimo funkcija.	Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą.
Įsijungia .	Veikia vaikų saugos įtaisas arba užrakto funkcija.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Ekrane rodoma **?**.	Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis.	Uždėkite prikaistuvį ant kaitvietės.
	Netinkamas prikaistuvis.	Naudokite tinkamą prikaistuvį.
	Prikaistuvio dugno skersmuo yra per mažas pasirinktai kaitvietei.	Naudokite tinkamo dydžio prikaistuvius.
	Prikaistuvis neuždengia kryželio / kvadrato.	Visiškai uždenkite kryželį / kvadratą.
Rodoma **E** ir skaičius.	Prietaise aptikta klaida.	Kuriam laikui atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo. Atjunkite namo elektros skydinėje esantį saugiklį. Vėl įjunkite. Jeigu vėl rodoma **E**, kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.

Problema	Galima priežastis	Galimas sprendimo būdas
Ekrane rodoma **E4**.	Prietaise aptikta klaida, nes prikaistuvis užkaistas tuščias. Veikia kaitviečių apsaugos nuo perkaitimo ir automatinio išjungimo funkcijos.	Išjunkite prietaisą. Nuimkite karštą prikaistuvį. Maždaug po 30 sekundžių vėl įjunkite kaitvietę. Jeigu problema buvo prikaistuvis, klaidos pranešimas išnyks iš ekrano, bet likusio karščio indikatorius gali likti. Palaukite, kol prikaistuvis pakankamai atvės, ir žr. skyrelį „Prikaistuviai indukcinėms kaitvietėms“, ar jūsų prikaistuviai tinka prietaisui.

Jei išbandžius aukščiau išvardytus sprendimo būdus trikties pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba klientų aptarnavimo centrą. Nurodykite duomenis iš duomenų lentelės, stiklo keramikos kaitlentės triženklį raidžių ir skaičių kodą (jis yra stiklo paviršiaus kampe) ir užsidegusį klaidos pranešimą. Įsitikinkite, ar tinkamai naudojate prietaisą. Jeigu ne, techninio aptarnavimo centro ar atstovo apsilankymas bus apmokestintas, nepaisant garantinio laikotarpio. Nurodymai apie klientų aptarnavimą ir garantijos sąlygos pateiktos garantijos brošiūroje.

8. ĮRENGIMAS

ĮSPĖJIMAS
Žr. saugos skyrius.

Prieš įrengiant

Prieš įrengiant prietaisą užrašykite informaciją iš techninių duomenų lentelės. Duomenų lentelę rasite prietaiso korpuso apačioje.

- Modelis .....
- PNC .....
- Serijos numeris.....

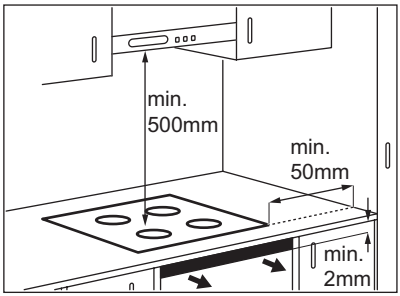
8.1 Įmontuojami prietaisai

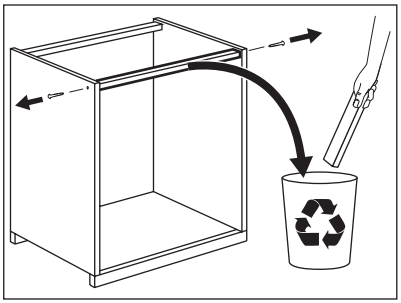
- Į baldus įmontuojami prietaisai gali būti naudojami tik po to, kai jie bus įrengti tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

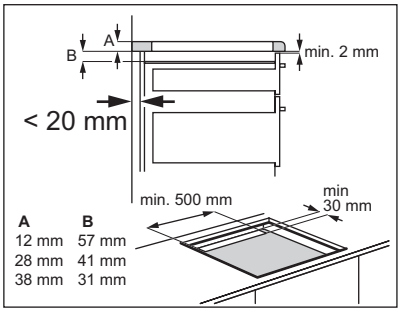
8.2 Elektros laidas

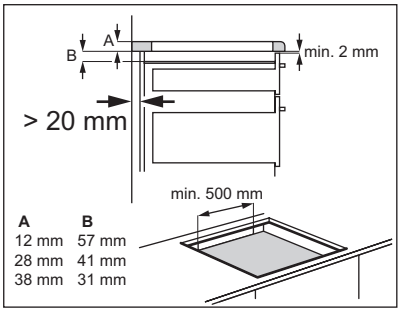
- Prietaisas pateikiamas su elektros laidu.
- Pažeistą maitinimo kabelį pakeiskite specialiu laidu (H05BB-F Tmax 90 °C arba aukštesnės temperatūros). Kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo centrą.

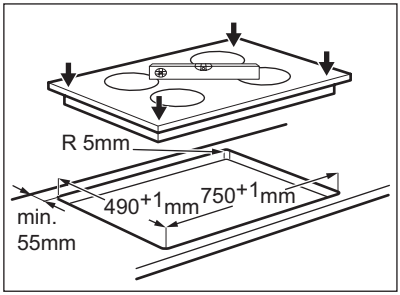
8.3 Įrengimas

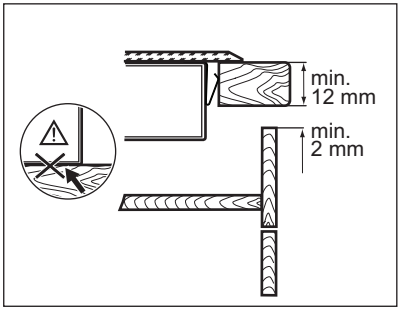


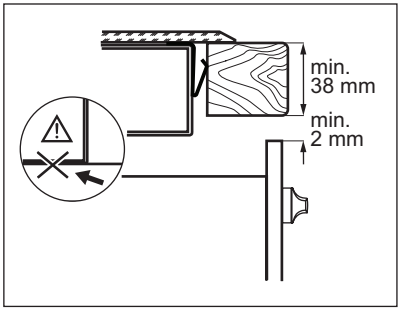


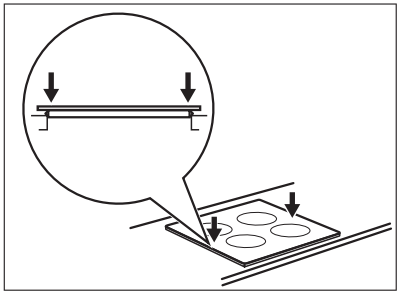


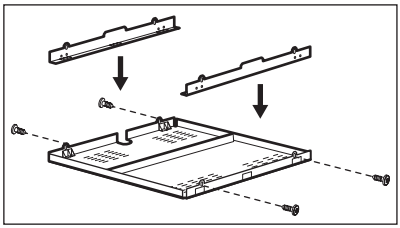












Jeigu naudojate apsauginę pertvarą (papildomas priedas[1)]), 2 mm tarpas orui priekyje ir apsauginės grindys tiesiai po prietaisu yra nebūtinos.
Jeigu prietaisas įrengiamas virš orkaitės, apsauginės pertvaros naudoti negalima.

1) Kai kuriose šalyse apsauginės pertvaros priedo gali būti neįmanoma įsigyti. Kreipkitės į savo vietinį tiekėją.

9. TECHNINĖ INFORMACIJA

Modell HK894400FG	Prod.Nr. 949 595 289 00
Typ 58 GBD C3 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
AEG	CE

Kaitviečių galia

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W)	Įjungta galios funkcija (W)	Galingumo funkcijos didžiausia trukmė (min.)	Mažiausias prikaistuvio skersmuo (mm)
Dešinioji galinė	2300 W	3200 W	10	125
Dešinioji priekinė	2300 W	3200 W	10	125
Kairioji galinė	2300 W	3200 W	10	125
Kairioji priekinė	2300 W	3200 W	10	125

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

10. APLINKOSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu ♺ . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta.
Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietnos

savivaldybe dėl papildomos informacijos.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 41
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 43
3. OPIS URZĄDZENIA 45
4. CODZIENNA EKSPLOATACJA 47
5. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 51
6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 54
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 55
8. INSTALACJA 57
9. DANE TECHNICZNE 59

Z MYŚLĄ O PERFEKCYJNYCH REZULTATACH

Dziękujemy za wybór tego produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne technologie, które ułatwiają życie — nie wszystkie te funkcje można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na lekturę w celu zapewnienia najlepszego wykorzystania urządzenia.

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby uzyskać:

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

Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.aeg.com/productregistration

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

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.
Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.

Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje i wskazówki ogólne

Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję 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

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem. Dzieci poniżej 3 lat nie wolno pozostawiać bez opieki w pobliżu urządzenia.
- 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 jej włączenie.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Nie dotykać elementów grzejnych.
- Nie sterować urządzeniem za pomocą zewnętrznego zegara ani niezależnego układu 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.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, takich jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- 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.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego 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.
- Pozostawić 2 mm przestrzeni wentylacyjnej między blatem roboczym a przednią częścią zamontowanego pod nim urządzenia. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych brakiem odpowiedniej przestrzeni wentylacyjnej.
- Spód urządzenia może być gorący. Zalecamy zamontowanie pod urządzeniem niepalnej płyty uniemożliwiającej dostęp do urządzenia od spodu

Podłączenie do sieci elektrycznej

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania przewodów elektrycznych.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania styków.
- Upewnić się, że zostało zainstalowane zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą w celu jego mechanicznego odciążenia.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- 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.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego

— wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.

2.2 Przeznaczenie

OSTRZEŻENIE!
Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała, oparzenia, porażenia prądem.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie elementy opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Z urządzenia należy korzystać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one stać się gorące.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- 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 pryskać.

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie pożarem lub 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 łatwopalnych produktów lub przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w urządzeniu, na nim lub w jego pobliżu.

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potraw.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń ani innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jej uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła lub szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwać ich po powierzchni gotowania.

2.3 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

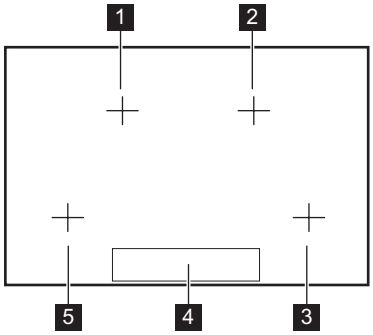
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać wody pod ciśnieniem ani pary wodnej.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie neutralne środki czyszczące. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

2.4 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesienia obrażeń ciała lub uduszenia.

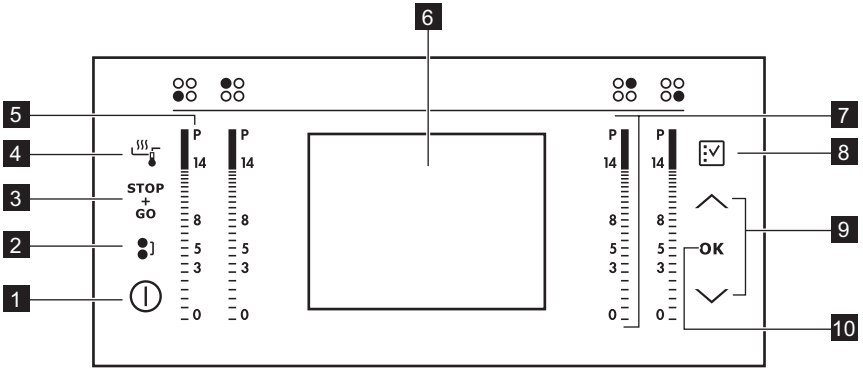
- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji urządzenia, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.

3. OPIS URZĄDZENIA



1 Indukcyjne pole grzejne
2 Indukcyjne pole grzejne
3 Indukcyjne pole grzejne
4 Panel sterowania
5 Indukcyjne pole grzejne

3.1 Układ panelu sterowania



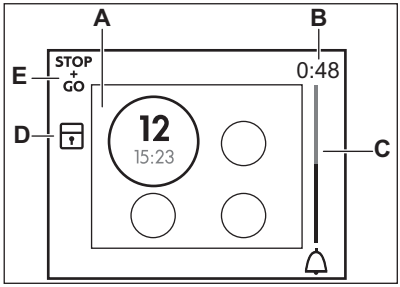
Urządzenie obsługuje się dotykając pól czujników. Wyświetlacz, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

	Pole czujnika	Funkcja
1	⏻	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2		Włączanie i wyłączanie funkcji Grill Function.
3	STOP + GO	Włączanie i wyłączanie funkcji STOP +GO.
4		Włączanie funkcji Cook Assist.
5	P	Włączanie funkcji Funkcja Power .

	Pole czujnika	Funkcja
6	Wyświetlacz	Pokazuje włączone funkcje.
7	Pasek regulacji	Ustawianie mocy grzania.
8	⊡	Służy do ustawiania zegara (funkcje Stoper , Wyłącznik czasowy , Minutnik) i blokowania/odblokowania panelu sterowania.
9	∧ / ∨	Zmiana ustawienia.
10	OK	Potwierdzenie ustawienia.

3.2 Wyświetlacz

Symbole na wyświetlaczu oraz sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.



A) Pola grzejne
B) Wyłącznik czasowy
C) Wskaźnik funkcji Minutnik
D) Włączona jest funkcja blokady przycisków.
E) Włączona jest funkcja STOP + GO .

Pole grzejne na wyświetlaczu	Opis
12 15:23	Pole grzejne jest włączone. Na górze: ustawienie mocy grzania, na dole: zegar.
⏸	Działa funkcja Podtrzymywanie ciepła /STOP+GO.
P	Włączona jest Funkcja Power .
POWER	Działa Funkcja Power .
6	Regulacja ustawienia pola.
?	Brak naczynia na polu grzejnym.
A	Włączona jest funkcja automatycznego podgrzewania.

Pole grzejne na wyświetlaczu	Opis
	OptiHeat Control. Pole grzejne jest wyłączone. Rozmiar i kolor wskazują poziom **ciepła resztkowego**: • Duże czerwone – trwa gotowanie • Duże pomarańczowe – podtrzymywanie ciepła • Małe żółte – nadal gorące • Małe szare – pole grzejne jest zimne

3.3 Ciepło resztkowe

OSTRZEŻENIE!
Po zakończeniu gotowania pole grzejne pozostaje wciąż gorące. Ryzyko poparzenia!

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do przyrządzania potraw bezpośrednio w dnie naczynia. Ciepło pochodzące z naczyń nagrzewa powierzchnię ceramiczną.

4. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Włączanie i wyłączenie

Dotknąć ⏻ przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

4.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie urządzenia, gdy:

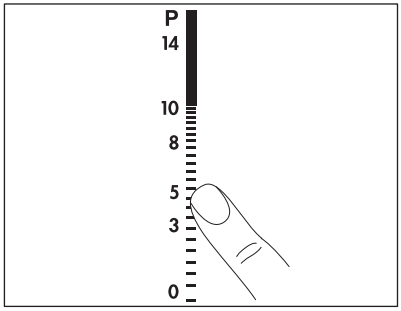
- Wszystkie pola grzejne są wyłączone.
- Po włączeniu urządzenia nie ustawiono mocy grzania.
- Panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim jakiś przedmiot (garnek, ściereczka itp). Przez pewien czas emitowany jest wówczas sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- Urządzenie ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty pole grzejne musi ostygnąć.
- Użyto nieodpowiedniego naczynia. Wyświetli się symbol **?**, a po upływie 2 minut pole grzejne wyłączy się samoczynnie.
- Nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie urządzenie wyłączy się. Patrz tabela.
- Związek pomiędzy ustawieniem mocy grzania a czasem działania funkcji samoczynnego wyłączenia:
  – 1 — 3 — 6 godz.
  – 4 — 7 — 5 godz.
  – 8 — 9 — 4 godz.
  – 10 — 14 — 1,5 godz.

4.3 Wybór języka

Aby zmienić język, należy włączyć urządzenie za pomocą ⏻, a następnie dotknąć **OK**. Ustawić menu wyboru języka za pomocą strzałek. Dotknąć **OK**, aby potwierdzić. Wyświetlacz pokaże listę języków. Dotknąć ∧ lub ∨, aby wybrać język. Dotknąć **OK**, aby potwierdzić.

4.4 Ustawienie mocy grzania

Dotknąć paska regulacji w miejscu odpowiadającym wybranej mocy grzania. Aby zmienić ustawienie, należy przesunąć palec wzdłuż paska regulacji. Nie zwalniać dotyku aż do ustawienia wybranej mocy grzania.



4.5 Grill Function

Funkcji Grill FunctionMaxisense Plancha Grill należy używać wraz z wyposażeniem dodatkowym[3)].

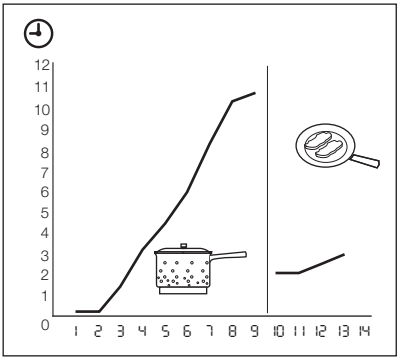
Funkcja Grill Function łączy dwa pola grzejne po prawej stronie, na których umieszczono wyposażenie dodatkowe, aby działały jak jedno pole grzejne. Najpierw należy ustawić moc grzania jednego z pól grzejnych.
Aby włączyć funkcję Grill Function, należy dotknąć . Aby ustawić lub zmienić ustawienie mocy grzania, należy dotknąć jednego z pól czujników.
Aby wyłączyć funkcję Grill Function, należy dotknąć . Pola grzejne będą działać niezależnie od siebie.

4.6 Automatyczne podgrzewanie

Włączenie funkcji automatycznego podgrzewania umożliwia, w razie potrzeby, wstępne podgrzanie potrawy w krótszym czasie. Funkcja ta uruchamia na pewien czas największą moc grzania (patrz wykres), a następnie zmniejsza ją do wybranego poziomu.
Aby włączyć funkcję automatycznego podgrzewania pola grzejnego:

1. Dotknąć P .
2. Szybko dotknąć żądanego ustawienia mocy grzania. (Na wyświetlaczu pojawi się **A**).

Aby wyłączyć tę funkcję, należy zmienić ustawienie mocy grzania.

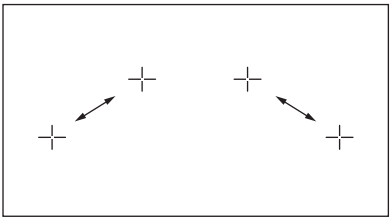


4.7 Funkcja Power

Funkcja Power zapewnia dodatkową moc indukcyjnym polom grzejnym. Funkcja Power może być włączona przez ograniczony czas (patrz rozdział „Dane techniczne”). Po tym czasie indukcyjne pole grzejne automatycznie przełącza się na najwyższą moc grzania.
Aby włączyć tę funkcję, należy dotknąć P . Włączy się P otoczone kołem. Kolor koła zmienia się wraz z nagrzewaniem się pola grzejnego.
Aby wyłączyć tę funkcję, należy zmienić ustawienie mocy grzania.

4.8 Zarządzanie energią

Funkcja zarządzania energią dzieli moc między dwa pola grzejne w parze (patrz rysunek). Funkcja Power zwiększa do maksimum moc jednego pola grzejnego w parze. Moc drugiego pola grzejnego zostaje automatycznie zmniejszona. Wskazanie dla pola o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie dwóch poziomów.



3) Wyposażenie dodatkowe Maxisense Plancha Grill nie jest dołączone do urządzenia. Aby uzyskać więcej informacji, należy skontaktować się z miejscowym dostawcą.

4.9 Zegar

Zegar pełni 3 funkcje: Stoper , Wyłącznik czasowy i Minutnik . Aby wybrać funkcję zegara, należy kilkakrotnie dotknąć ☑ , aż pojawi się wskaźnik odpowiedniej funkcji.

Stoper

Ta funkcja służy do kontrolowania czasu pracy pola grzejnego. Funkcja uruchamia się automatycznie i wskaźnik pojawia się pod ustawieniem mocy grzania pola grzejnego na wyświetlaczu.

- **Aby zresetować** funkcję Stoper , należy dotknąć ☑ , tak aby pojawił się symbol funkcji Stoper . Następnie za pomocą strzałek należy wybrać na liście pole grzejne i dotknąć **OK**, aby potwierdzić.

|→| Wyłącznik czasowy

Funkcja Wyłącznik czasowy służy do określenia czasu pracy pola grzejnego tylko dla jednej sesji gotowania.

Dotknąć dwukrotnie ☑ , aby przejść do funkcji Wyłącznik czasowy . Następnie za pomocą strzałek należy wybrać na liście pole grzejne i dotknąć **OK**, aby potwierdzić. Ustawić czas za pomocą strzałek i dotknąć **OK**, aby potwierdzić. Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, pole grzejne wyłączy się.

- **Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy:** dotknąć ☑

Minutnik

Dotknąć trzykrotnie ☑ , aby przejść do funkcji Minutnik . Ustawić czas za pomocą strzałek. Pojawi się wskaźnik funkcji Minutnik . Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- **Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy:** dotknąć ☑

4.10 STOP+GO

Funkcja STOP+GO służy do przestawiania wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania (⏸).

Gdy działa funkcja STOP+GO , nie można zmieniać ustawienia mocy grzania.

Funkcja STOP+GO nie blokuje funkcji zegara.

- **Aby włączyć** tę funkcję, należy dotknąć symbolu STOP+GO . Pojawi się symbol ⏸ .
- **Aby wyłączyć** tę funkcję, należy dotknąć STOP+GO . Wyświetli się ustawiona poprzednio moc grzania.

4.11 Funkcja Cook Assist

Ta funkcja umożliwia ustawienie jednego z trzech poziomów smażenia, co określa temperaturę naczynia. Urządzenie utrzymuje automatycznie określoną temperaturę podczas smażenia. Można ustawić funkcję dla lewego przedniego pola grzejnego urządzenia.

Symbol	Poziom smażenia	Sugestie dotyczące potraw
	Niski poziom	Jajka
	Średni poziom	Naleśniki
	Wysoki poziom	Stek

UWAGA!
Korzystając z laminowanych patelni należy stosować wyłącznie niski i średni poziom gotowania, aby nie dopuścić do przegrzania naczynia.

Nie należy używać pokrywki przy korzystaniu z tej funkcji.

Aby włączyć funkcję:

1. Ustawić pustą patelnię na lewym przednim polu grzejnym.
2. Nacisnąć .
3. Za pomocą ∧ i ∨ wybrać poziom smażenia. Potwierdzić wybór przyciskiem OK .
4. Odczekać aż urządzenie wykryje naczynie.
5. Po pewnym czasie za pomocą przycisków ∧ i ∨ można wybrać, czy ma być użyta funkcja płyty Plancha.

6. Potwierdzić wybór przyciskiem OK .
7. Poczekać, aż naczynie osiągnie temperaturę wybranego poziomu smażenia (informacje są wyświetlane na wyświetlaczu).
8. Umieścić w naczyniu tłuszcz i potrawę.

Aby wyłączyć funkcję:

1. Dotknąć obszar 0 lewego przedniego pola grzejnego.
2. Za pomocą przycisków ∧ i ∨ wybrać, czy funkcja ma być wyłączona.
3. Potwierdzić wybór przyciskiem OK .

Regulacja temperatury

Jeśli rezultat nie spełnia oczekiwań, można wyregulować temperaturę smażenia.
Aby wyregulować temperaturę, należy dotknąć przycisku ∧ , aby zwiększyć lub przycisku ∨ , aby zmniejszyć temperaturę.

- Podczas zwiększania temperatury zaświeci się symbol .
- Podczas zmniejszania temperatury zaświeci się symbol .

Urządzenie zapisze ustawienie temperatury w pamięci — będzie można z niego skorzystać w przyszłości.

Funkcja płyty Plancha

Ta funkcja pozwala skorzystać z funkcji Cook Assist w połączeniu z płytą Infinite Plancha oferowaną przez firmę Electrolux lub AEG. Funkcja ta łączy dwa lewe pola grzejne na potrzeby funkcji Cook Assist, które działają jak jedno pole grzejne.

Nagrzewanie dużego naczynia zajmuje nieco więcej czasu. Funkcja sygnalizuje zakończenie nagrzewania Infinite Plancha po upływie około 12 minut.

4.12 Blokada

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

Włączanie blokady

1. Ustawić moc grzania.
2. Dotknąć ☑ i przytrzymać, aż wyświetli się funkcja blokady.
3. Potwierdzić uruchomienie blokady za pomocą przycisku OK . Pojawi się symbol 🔒 . Zegar pozostanie włączony.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć ☑ . Pojawi się wskazanie ustawionej wcześniej mocy grzania.

Wyłączenie urządzenia również powoduje wyłączenie tej funkcji.

4.13 Blokada uruchomienia

Ta funkcja zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

Włączanie blokady uruchomienia:

- Wyłączyć urządzenie, dotykając ⏻ .
- Gdy urządzenie będzie się wyłączać, dotknąć ☑ . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat informujący o włączeniu blokady uruchomienia.

Wyłączanie blokady uruchomienia

- Włączyć urządzenie, dotykając ⏻ .
- Dotknąć ☑ , a następnie OK .

Tymczasowe wyłączenie blokady uruchomienia na czas jednego cyklu gotowania

- Włączyć urządzenie, dotykając ⏻ . Dotknąć jednocześnie ∧ i ∨
- **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można korzystać z urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia poprzez dotknięcie ⏻ blokada uruchomienia zostanie przywrócona.

4.14 Wyłączanie i włączanie dźwięku

Włączyć urządzenie. Dotknąć **OK**, a następnie ustawić menu dźwięków za pomocą strzałek. Dotknąć **OK**, aby potwierdzić. Ustawić opcję za pomocą strzałek. Dotknąć **OK**, aby potwierdzić.
Gdy ta funkcja jest aktywna, emitowane są dźwięki jedynie w następujących sytuacjach:

- po dotknięciu ⏻
- po zakończeniu odliczania przez Minutnik
- po zadziałaniu funkcji Wyłącznik czasowy
- po położeniu dowolnego przedmiotu na panelu sterowania.

5. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

INDUKCYJNE POLA GRZEJNE

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

5.1 Naczynia do indukcyjnych pól grzejnych

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 stosowania na płycie indukcyjnej, jeżeli…

- ... możliwe jest szybkie zagotowanie niewielkiej ilości wody w naczyniu ustawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc,
- ... magnes przywiera do dna naczynia.

Dno naczynia powinno być możliwie jak najbardziej grube i płaskie.

5.2 Korzystanie z pól grzejnych

UWAGA

Ustawić naczynie na krzyżyku znajdującym się na polu grzejnym, na którym odbywa się gotowanie. Zakryć cały krzyżyk. Magnetyczna część dna naczynia musi mieć średnicę minimum 125 mm.

Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczynia. Można stosować duże naczynia, ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych.

5.3 Odgłosy podczas ogrzewania

Jeżeli słychać

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos gwizdania: jedno lub więcej pól grzejnych jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynia są wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiona jest wysoka moc grzania.
- odgłos klikania: następuje przełączanie elektryczne.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

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

5.4 Oszczędzanie energii

Jak oszczędzać energię

- 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 roztapiania składników.

Sprawność pola grzejnego

Sprawność pola grzejnego zależy od średnicy dna naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne. Informacje dotyczące minimalnej średnicy dna naczyń znajdują się w rozdziale „Dane techniczne”.

5.5 Öko Timer (zegar eko)

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

5.6 Przykłady zastosowań

Zależność między ustawieniem mocy grzania a zużyciem energii elektrycznej przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia zużycia energii elektrycznej 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	Wskazówki	Znamionowe zużycie energii elektrycznej
1	Podtrzymywanie ciepła ugotowanej potrawy	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie	3 %
1 - 3	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny	5-25 min	Mieszać od czasu do czasu	3 – 8 %
1 - 3	Ścinanie: puszystych omletów, jajek smażonych	10-40 min	Gotować pod przykryciem	3 – 8 %
3 - 5	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw	25-50 min	Wlać przynajmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu; potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu	8 – 13 %
5 - 7	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa	20-45 min	Dodać kilka łyżek płynu	13 – 18 %
7 - 9	Gotowanie ziemniaków na parze	20-60 min	Użyć maksymalnie 0,25 litra wody na 750 g ziemniaków	18 – 25 %
7 - 9	Gotowanie większej ilości potraw, dań duszonych i zup	60-150 min	Do 3 litrów wody + składniki	18 – 25 %

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas	Wskazówki	Znamionowe zużycie energii elektrycznej
9 - 12	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków	w razie potrzeby	Obrócić po upływie połowy czasu	25 – 45 %
12 - 13	Intensywne smażenie, zapiekane mięso i ziemniaki, polędwicy, steków	5-15 min	Obrócić po upływie połowy czasu	45 – 64 %
14	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek			100 %
P	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja Power jest włączona.			

5.7 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Cook Assist

Aby zapewnić optymalne działanie funkcji Cook Assist:

- Należy włączać funkcję, gdy urządzenie jest zimne (ręczne nagrzewanie naczynia nie jest wymagane).
- Należy używać naczyń wykonanych ze stali nierdzewnej z wielowarstwowym dnem.
- Nie należy używać naczyń z wypukłością na środku dna.

Przykłady zastosowań funkcji Cook Assist

Dane w tabeli przedstawiają przykłady potraw dla każdego poziomu smażenia. Ilość, grubość, jakość i temperatura (np. zamrożenie) żywności mają wpływ na odpowiedni poziom smażenia. Należy wybrać poziom smażenia oraz ustawienie najbardziej odpowiednie do preferowanego sposobu smażenia i użytego naczynia.

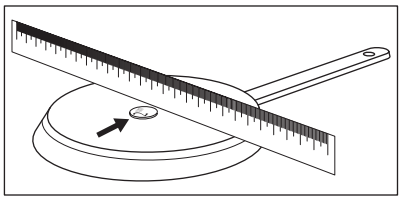
Poziom smażenia	Sugestie dotyczące potraw	Użyć do przygotowania
	Jajka	Smażone jajka, omlet, tosty, filet z ryby, warzywa
	Naleśniki	Placki, paluszki rybne, potrawy mrożone, pieczywo, średnio wypieczony stek
	Stek	Krwisty stek

Czas nagrzewania może być uzależniony od rozmiaru patelni. Ciężkie patelnie lepiej akumulują ciepło niż lekkie patelnie, ale ich nagrzewanie trwa dłużej.

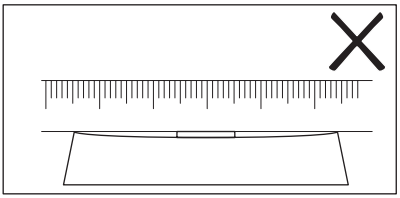
5.8 Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji Cook Assist

Należy stosować wyłącznie naczynia z płaskim dnem. Aby sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie, należy:

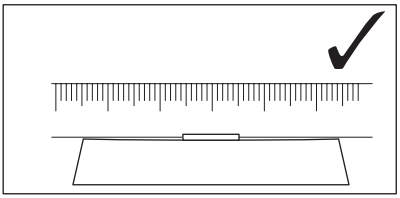
1. Odwrócić naczynie do góry dnem.
2. Położyć linijkę na dnie naczynia.
3. Spróbować umieścić monetę 1, 2 lub 5-groszową (lub monetę o podobnej grubości) między linijką a dnem naczynia.



– Naczynie jest nieodpowiednie, jeśli można umieścić monetę między linijką a dnem naczynia.



– Naczynie jest odpowiednie, jeśli nie można umieścić monety między linijką a dnem naczynia.



6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Urządzenie należy oczyścić po każdym użyciu.
Zawsze używać naczyń z czystym dnem.

Zarysowania lub ciemne plamy na szkle ceramicznym nie mają wpływu na działanie urządzenia.

Usuwanie zabrudzeń:

- – **Usuwać natychmiast**: stopiony plastik, folię oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.
  – **Usunąć, gdy urządzenie wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Użyć specjalnego środka czyszczącego do szkła ceramicznego.
- Na powierzchni płyty grzejnej znajdują się biegnące poziomo rowki. Czyścić urządzenie wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu, wykonując płynne ruchy **od lewej do prawej strony**.
- Na koniec **wytrzeć urządzenie do sucha czystą ściereczką**.

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić urządzenia lub sterować nim.		Ponownie uruchomić urządzenie i w ciągu maksymalnie 10 sekund ustawić moc grzania.
	Dotknięto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Włączona jest funkcja STOP+GO.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.	Wyczyścić panel sterowania.
Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Gdy urządzenie jest wyłączone, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zakryto jedno lub więcej pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie zmienia koloru.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało zbyt krótko.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby się rozgrzało, należy skontaktować się z punktem serwisowym.
Nie działa funkcja automatycznego podgrzewania.	Pole grzejne jest gorące.	Należy odczekać, aż pole grzejne odpowiednio ostygnie.
	Ustawiono maksymalną moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej przy włączeniu funkcji automatycznego podgrzewania.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Włączona jest funkcja zarządzania energią.	Patrz „Zarządzanie energią”.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterowania.	Jeśli to konieczne, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach grzejnych.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe (patrz „Wyłączanie i włączanie sygnałów dźwiękowych”).

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Podświetlenie jest włączone, ale kontrast wyświetlacza jest słaby.	Na wyświetlaczu postawiono gorące naczynie.	Zdjąć przedmiot i odczekać, aż urządzenie odpowiednio wystygnie. Jeśli kontrast się nie poprawi, skontaktować się z punktem serwisowym.
Wyświetla się **II** i tekst.	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie.
Wyświetla się .	Włączona jest funkcja blokady uruchomienia lub blokady.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się **?**.	Na polu grzejnym nie ma naczynia.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto niewłaściwego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach.
	Naczynie nie zakrywa krzyżyka/kwadratu.	Zakryć cały krzyżyk/ kwadrat.
Wyświetla się **E** oraz liczba.	Urządzenie wykryło błąd.	Odłączyć na pewien czas urządzenie od zasilania. Odłączyć bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej. Podłączyć ponownie. Jeśli wskazanie **E** pojawi się ponownie, należy skontaktować się z serwisem.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Wyświetla się **E4**.	Urządzenie wykryło błąd, ponieważ wygotowała się zawartość naczynia. Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem pól grzejnych oraz funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć urządzenie. Zdjąć gorące naczynie. Po upływie około 30 sekund ponownie włączyć pole grzejne. Jeśli problem był związany z naczyniem, z wyświetlacza zniknie komunikat o błędzie, ale może nadal świecić się wskaźnik ciepła resztkowego. Należy odczekać, aż naczynie wystarczająco ostygnie i sprawdzić, czy jest ono odpowiednie, korzystając z informacji zawartych w rozdziale „Naczynia do indukcyjnych pól grzejnych”.

Jeśli powyższe rozwiązania nie pomogą w rozwiązaniu problemu, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym punktem serwisowym. Należy podać dane z tabliczki znamionowej: kod szkła ceramicznego składający się z trzech znaków (znajdujący się w rogu powierzchni szklanej) oraz wyświetlany komunikat o błędzie.

Należy sprawdzić, czy urządzenie było użytkowane prawidłowo. W przeciwnym razie interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

8. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Przed instalacją

Przed instalacją urządzenia należy spisać wskazane poniżej dane z tabliczki znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na spodzie obudowy urządzenia.

- Model .....
- Numer produktu .....
- Numer seryjny .....

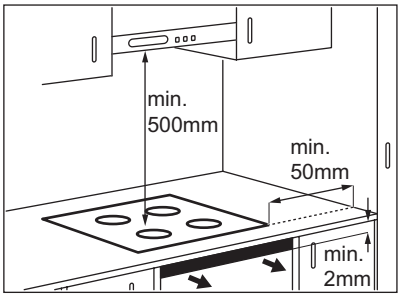
8.1 Urządzenia do zabudowy

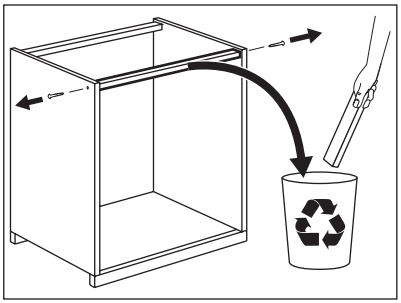
- Urządzeń do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

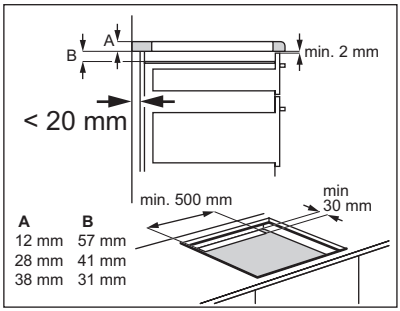
8.2 Przewód zasilający

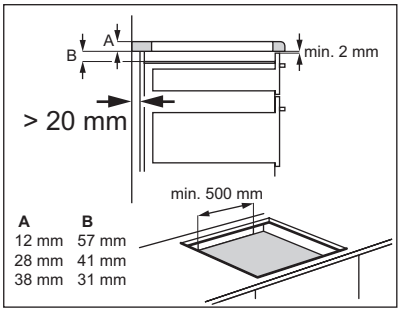
- Urządzenie jest dostarczane z przewodem zasilającym.
- Wymienić uszkodzony przewód zasilający na nowy przewód specjalny (typu H05BB-F o wartości Tmax 90°C lub wyższej). Należy skontaktować się w tym celu z lokalnym punktem serwisowym.

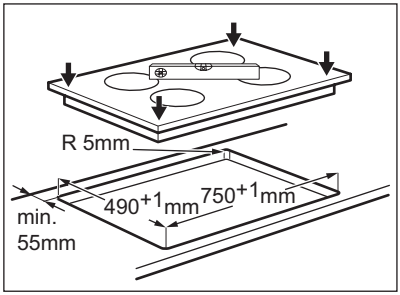
8.3 Montaż

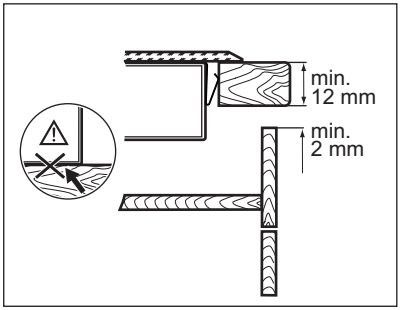

min.
500mm
min.
50mm
min.
2mm

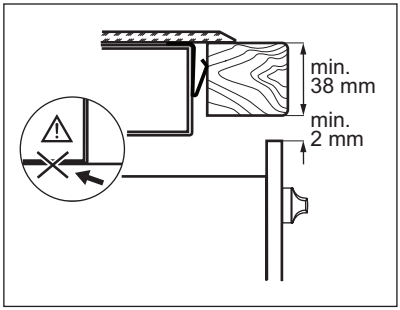


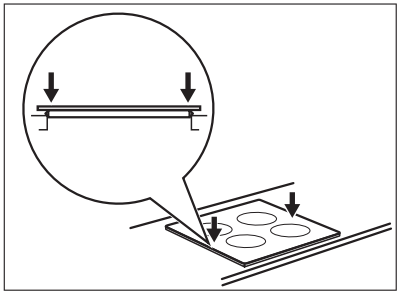

A
B
min. 2 mm
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

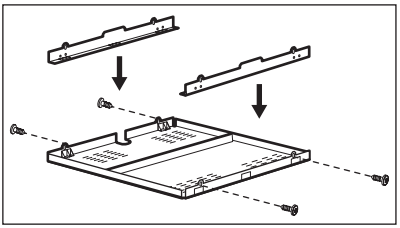

A
B
min. 2 mm
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


R 5mm
490+1mm
750+1mm
min.
55mm


min.
12 mm
min.
2 mm


min.
38 mm
min.
2 mm





W przypadku zastosowania kasety ochronnej (wyposażenie dodatkowe[1]) nie ma konieczności pozostawienia 2 mm przestrzeni wentylacyjnej z przodu, jak również montażu przegrody zabezpieczającej bezpośrednio pod urządzeniem.
W przypadku montażu urządzenia nad piekarnikiem nie można użyć kasety ochronnej.

[1] Wyposażenie dodatkowe w postaci kasety ochronnej może być niedostępne w niektórych krajach. W celu uzyskania dodatkowych informacji należy skontaktować się z miejscowym dostawcą.

9. DANE TECHNICZNE

Modell HK894400FG	Prod.Nr. 949 595 289 00
Typ 58 GBD C3 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
AEG	

Moc pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Z włączoną funkcją Power [W]	Maksymalny czas działania funkcji Power [min.]	Minimalna średnica naczynia [mm]
Prawe tylne	2300 W	3200 W	10	125
Prawe przednie	2300 W	3200 W	10	125
Lewe tylne	2300 W	3200 W	10	125
Lewe przednie	2300 W	3200 W	10	125

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.

10. 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 62
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 63
3. POPIS VÝROBKU 65
4. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE 67
5. UŽITOČNÉ RADY A TIPY 71
6. OŠETROVANIE A ČISTENIE 74
7. RIEŠENIE PROBLÉMOV 74
8. INŠTALÁCIA 76
9. TECHNICKÉ INFORMÁCIE 78

PRE DOKONALÉ VÝSLEDKY

Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho tak, aby vám poskytol dokonalý výkon po mnoho rokov, za pomoci inovačných technológií, ktoré uľahčujú život - vlastností, ktoré u bežných spotrebičoch nenájdete. Venujte, prosím, niekoľko minút prečítaniu si tohto návodu, aby ste svoj spotrebič využili 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.aeg.com/productregistration

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 servis, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje.
Tieto informácie nájdete na výrobnom štítku. Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny.

Všeobecné informácie a tipy

Environmentálne informácia

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

⚠ **VAROVANIE**
Nebezpečenstvo udusenia, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento spotrebič používať len vtedy, ak sú pod dozorom dospelej osoby alebo osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom. Deti do troch rokov nesmú zostať v blízkosti spotrebiča bez dozoru.
- 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 ju zapnúť.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohrievať. Nedotýkajte sa výhrevných telies.
- Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.

- Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Nikdy sa nepokúšajte zahasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.
- Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu rozpáliť.
- Ak je sklokeramický povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste vylúčili možnosť úrazu elektrickým prúdom.
- Varný panel vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- 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 pre inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte 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 vydutiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkami, uistite sa, že je priestor medzi spodnou časťou spotrebiča a hornou zásuvkou postačujúci na cirkuláciu vzduchu.
- 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.
- Spodná časť spotrebiča sa môže zohriať. Pod spotrebič odporúčame nainštalovať nehorľavý oddeľovací panel, ktorý zamedzí prístup k jeho spodnej časti.

Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE
Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce súvisiace s elektrickým zapojením musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom sa presvedčte, že je spotrebič odpojený od elektrickej siete.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Elektrické sieťové káble sa nesmú zamotať.
- Presvedčte sa, že sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) pri zapájaní spotrebiča do blízkej zásuvky nedotýka horúceho spotrebiča alebo horúcej varnej nádoby
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť nadmerné zohriatie zásuvky.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite káblovú svorku na odľahčenie ťahu.
- Uistite sa, že zástrčka (ak sa používa) alebo prívodný elektrický kábel nie je poškodený. Ak chcete vymeniť prívodný elektrický kábel, kontaktujte servis alebo elektrikára.
- 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.
- Použite iba správne izolačné zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).

2.2 Používanie

VAROVANIE
Nebezpečenstvo zranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, značenia a ochrannú fóliu (ak je použitá).
- Tento spotrebič používajte v domácom prostredí.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na varné zóny neklaďte príbor ani pokrievky. Môžu sa zohriať.
- Po každom použití varnú zónu vypnite. Nespoliehajte sa na detektor varnej nádoby.
- 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
Hrozí nebezpečenstvo požiaru alebo 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, neklaďte 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 prázdnym kuchynským riadom ani bez riadu.
- Na spotrebič nedávajte alobal.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie sklokeramiky. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvihnite.

2.3 Ošetrovanie a čistenie

VAROVANIE
Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

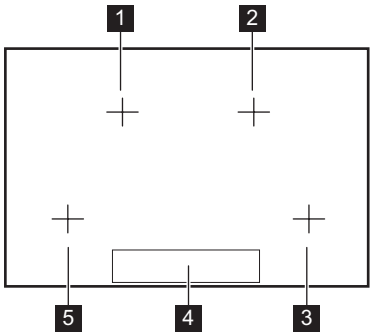
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič vyčistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.4 Likvidácia

VAROVANIE
Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

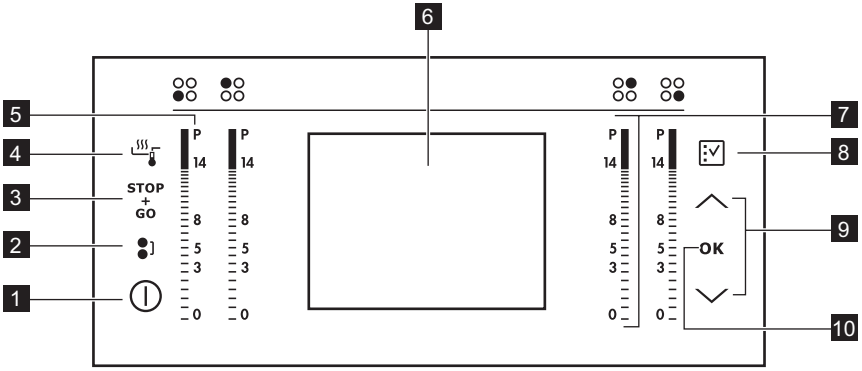
- Informácie o správnej likvidácii spotrebiča vám poskytne váš miestny úrad.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Odrežte elektrický kábel a zlikvidujte ho.

3. POPIS VÝROBKU



1 Indukčná varná zóna
2 Indukčná varná zóna
3 Indukčná varná zóna
4 Ovládací panel
5 Indukčná varná zóna

3.1 Rozloženie ovládacieho panelu

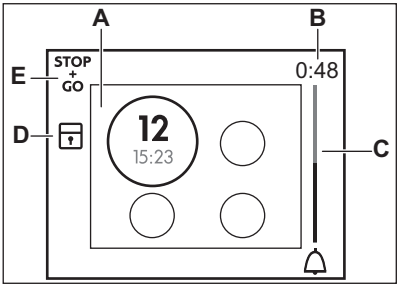


Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

	Senzorové tlačidlo	Funkcia
1	⏻	Zapínanie a vypínanie spotrebiča.
2		Zapnutie a vypnutie Grill Function.
3	STOP + GO	Zapnutie a vypnutie funkcie STOP+GO.
4		Zapnutie funkcie Cook Assist.
5	P	Zapnutie funkcie Power Boost .
6	Displej	Zobrazenie funkcií, ktoré sú v prevádzke.
7	Ovládací pásik	Nastavenie varného stupňa.
8		Nastavenie časomera (Automatic Counter , Power-off timer , Minute Minder) a zablokovanie alebo odblokovanie ovládacieho panela.
9	∧ / ∨	Výber nastavenia.
10	OK	Potvrdenie nastavenia.

3.2 Zobrazenie

Správy na displeji a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú aktivované.



A) Varné zóny
B) Power-off timer
C) Ukazovateľ Minute Minder
D) Funkcia blokovania tlačidiel je aktívna.
E) Funkcia STOP+GO je zapnutá.

Varná zóna na displeji	Popis
12 15:23	Varná zóna je zapnutá. Vyššie: varný stupeň, nižšie: časomer.
II	Funkcia Keep Warm / STOP+GO je zapnutá.
P	Funkcia Power Boost je aktívna.
POWER	Funkcia Power Boost je zapnutá.
6	Nastavovaná zóna.
?	Na varnej zóne nie je žiadny riad.
A	Funkcia automatického ohrevu je zapnutá.
	OptiHeat Control. Varná zóna je vypnutá. Rozmer a farby ukazujú **zvyškové teplo**: • Veľká červená – stále prebieha varenie • Veľká oranžová – udržiava sa teplota • Malá žltá – stále horúca • Malá sivá – varná zóna je chladná

3.3 Zvyškové teplo

VAROVANIE
Po varení ostáva varná zóna horúca. Hrozí nebezpečenstvo popálenín!

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

4. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE
Pozrite si kapitoly týkajúce sa bezpečnosti.

4.1 Aktivácia a deaktivácia

Dotykom ⏻ počas 1 sekundy sa spotrebič aktivuje alebo deaktivuje.

4.2 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne spotrebič, ak:

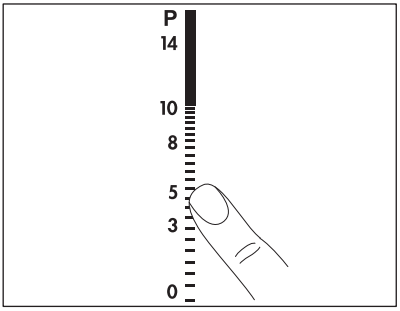
- Všetky varné zóny sú vypnuté.
- Po zapnutí spotrebiča nenastavíte žiadny varný stupeň.
- Rozlejete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Na určitú dobu zaznie zvukový signál a spotrebič sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- Spotrebič sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varného panela musí varná zóna vychladnúť.
- Ak používate nesprávny kuchynský riad. Symbol **?** sa zapne a po 2 minútach sa varná zóna automaticky vypne.
- Nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte nastavenie ohrevu. Po čase sa zariadenie vypne. Pozrite tabuľku.
- Vzťah medzi nastavením ohrevu a časmi funkcie automatického vypnutia:
  - 1 – 3 – 6 hod.
  - 4 – 7 – 5 hod.
  - 8 – 9 – 4 hod.
  - 10 – 14 – 1,5 hod.

4.3 Výber jazyka

Ak chcete zmeniť jazyk, spustite zariadenie ⏻ a dotknite sa položky **OK**. Pomocou šípok menu nastavte jazyk. Dotknutím sa **OK** potvrdíte výber. Na displeji sa zobrazí zoznam jazykov. Požadovaný jazyk nastavte pomocou dotykových ovládačov ∧ alebo ∨ . Dotknutím sa **OK** potvrdíte výber.

4.4 Varný stupeň

Dotknite sa ovládacieho pásika na požadovanom varnom stupni. Nastavenie zmeníte pohybom prsta po ovládacom pásiku. Nepúšťajte ho, kým nedosiahnete požadovaný varný stupeň.



4.5 Grill Function

Použite Grill FunctionMaxisense Plancha Grill s príslušenstvom[4)].

Funkcia Grill Function spája dve pravostranné varné zóny pod príslušenstvom, ktoré potom fungujú ako jedna.
Najprv nastavte varný stupeň jednej z varných zón.
Ak chcete zapnúť funkciu Grill Function, dotknite sa tlačidla . Varný stupeň nastavíte alebo zmeníte dotknutím sa jedného z dotykových tlačidiel.
Ak chcete vypnúť funkciu Grill Function, dotknite sa tlačidla . Varné zóny budú fungovať samostatne.

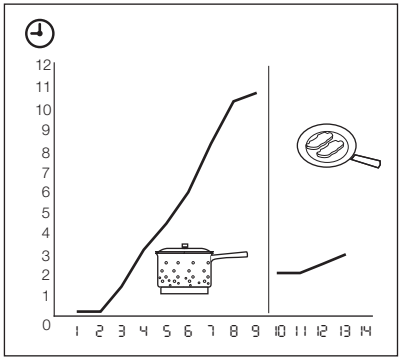
4.6 Automatický ohrev

Potrebný varný stupeň dosiahnete rýchlejšie zapnutím funkcie automatického ohrevu. Táto funkcia nastaví na určitý čas najvyšší varný stupeň (pozrite si graf) a potom nastaví potrebný nižší varný stupeň.
Zapnutie funkcie automatického ohrevu pre varnú zónu:

1. Dotknite sa P .
2. Okamžite sa dotknite požadovaného varného stupňa. (Na displeji sa zobrazí **A**)

Ak chcete funkciu vypnúť, zmeňte nastavenie varného stupňa.

4) Príslušenstvo Maxisense Plancha Grill sa nedodáva so spotrebičom. Ďalšie informácie vám poskytne miestny dodávateľ.

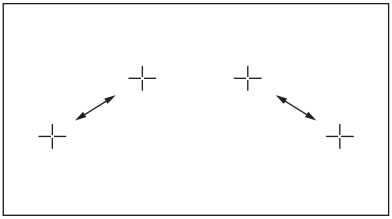


4.7 Power Boost

Funkcia Power Boost zvyšuje výkon indukčných varných zón. Funkcia Power Boost môže byť zapnutá obmedzený čas (pozri kapitolu Technické informácie). Potom sa varná zóna opäť automaticky prepne na najvyšší varný stupeň.
Ak túto funkciu chcete aktivovať, dotknite sa P . Na kruhu sa zobrazí P . Pri zohrievaní zóny sa farba kruhu mení. Vypína sa zmenou nastavenia varného stupňa.

4.8 Riadenie výkonu

Riadenie výkonu rozdeľuje výkon medzi dve varné zóny v dvojici (pozrite si obrázok). Funkcia Power Boost zvýši výkon na maximálnu úroveň pre jednu varnú zónu z dvojice. Výkon v druhej varnej zóne sa automaticky zníži. Zobrazenie varného stupňa pre zónu so zníženým výkonom striedavo zobrazuje dve úrovne.



4.9 Časomer

K dispozícii sú 3 funkcie časomeru: Automatic Counter , Power-off timer a Minute Minder . Ak chcete vybrať funkciu časomeru, dotýkajte sa opakovane tlačidla ☑ , kým sa nerozsvieti indikátor potrebnej funkcie.

Automatic Counter

Túto funkciu používajte na monitorovanie dĺžky prevádzky varnej zóny. Spustí sa automaticky a zobrazuje sa pod varným stupňom varnej zón& na displeji.

- **Ak chcete vynulovť** funkciu Automatic Counter , dotýkajte sa ☑ a dostanete sa na funkciu Automatic Counter . Potom šípkami vyberte varnú zónu zo zoznamu a dotykom na **OK** potvrďte výber.

|→| Power-off timer

Funkcia Power-off timer slúži na nastavenie času prevádzky varnej zóny pri jednom varení.
Dvakrát sa dotknite ☑ a dostanete sa na funkciu Power-off timer . Potom šípkami vyberte varnú zónu zo zoznamu a dotykom na **OK** potvrďte výber. Pomocou šípok nastavte čas a dotykom na **OK** potvrďte výber. Po uplynutí času sa zóna deaktivuje.

- **Zastavenie zvuku:** dotknite sa ☑

Minute Minder

Trikrát sa dotknite ☑ a dostanete sa na funkciu Minute Minder . Pomocou šípok nastavte čas. Indikátor Minute Minder sa rozsvieti. Po uplynutí času zaznie zvukový signál.

- **Zastavenie zvuku:** dotknite sa ☑

4.10 STOP+GO

Funkcia STOP+GO nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň (⏸). Pri aktivovanej funkcii STOP+GO nemôžete zmeniť nastavenie varného stupňa. Funkcia STOP+GO nezastaví funkciu časomera.

- **Ak chcete aktivovať** túto funkciu, dotknite sa STOP+GO . Rozsvieti sa symbol ⏸ .
- **Ak chcete deaktivovať** túto funkciu, dotknite sa STOP+GO . Zapne sa varný stupeň, ktorý bol predtým nastavený.

4.11 Funkcia Cook Assist

Táto funkcia vám umožňuje nastaviť jednu z troch úrovní vyprážania, ktoré určujú teplotu varnej nádoby. Spotrebič pri vyprážaní automaticky udržiava nastavenú teplotu. Túto funkciu môžete nastaviť pre ľavú prednú varnú zónu spotrebiča.

Symbol	Úroveň vyprážania	Príklady pokrmov
	Nízka úroveň	Vajcia
	Stredná úroveň	Palacinky
	Vysoká úroveň	Steak

POZOR
Viacvrstvové panvice používajte len pri nízkej a strednej úrovni varenia, aby nedošlo k poškodeniu a prehriatiu varnej nádoby.

Keď používate túto funkciu, nepoužívajte pokrievku.

Zapnutie funkcie:

1. Prázdnu panvicu položte na ľavú prednú varnú zónu.
2. Stlačte tlačidlo .
3. Úroveň vyprážania vyberte pomocou tlačidiel ∧ a ∨. Výber potvrďte tlačidlom OK.
4. Počkajte, kým spotrebič nerozpozná varnú nádobu.
5. Po určitom čase si pomocou tlačidiel ∧ a ∨ môžete zvoliť používanie funkcie grilu Plancha.
6. Výber potvrďte tlačidlom OK.
7. Počkajte, kým varná nádoba nedosiahne teplotu vybranej úrovne vyprážania (informácia o tom sa zobrazuje na displeji).
8. Na panvicu dajte tuk a potraviny.

Vypnutie funkcie:

1. Dotknite sa symbolu 0 ľavej prednej varnej zóny.
2. Pomocou tlačidiel ∧ a ∨ zvoľte, či chcete vypnúť funkciu.
3. Výber potvrďte tlačidlom OK.

Úprava teploty

Ak výsledky nespĺňajú vaše očakávania, teplotu vyprážania môžete upraviť.
Ak chcete upraviť teplotu, dotykom tlačidla ∧ ju zvýšite alebo dotykom tlačidla ∨ ju znížite.

- Keď zvýšite teplotu, zobrazí sa symbol .
- Keď znížite teplotu, zobrazí sa symbol .

Spotrebič si pamätá upravenú teplotu aj pri jeho ďalšom použití.

Funkcia grilu Plancha

Táto funkcia vám umožňuje používať funkciu Cook Assist s príslušenstvom Infinite Plancha od spoločnosti Electrolux alebo AEG. Táto funkcia spája dve ľavé varné zóny pre funkciu Cook Assist a fungujú ako jedna.

Zohriatie veľkej varnej nádoby trvá trochu dlhšie. Funkcia ohreje Infinite Plancha po dobu približne 12 minút a oznámi, keď bude pripravená.

4.12 Zablokovanie

Keď sú varné zóny zapnuté, môžete zablokovať ovládací panel, ale nie tlačidlo ⏻. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

Zapnutie funkcie blokovania

1. Nastavte varný stupeň.
2. Dotýkajte sa tlačidla ⚿, až kým sa na displeji nezobrazí symbol funkcie blokovania.
3. Zapnutie funkcie potvrďte tlačidlom OK. Rozsvieti sa symbol 🔒. Časovač zostane zapnutý.

Ak chcete vypnúť túto funkciu, dotknite sa tlačidla ⚿. Zobrazí sa varný stupeň, ktorý ste predtým nastavili.

Keď vypnete spotrebič, vypnete aj túto funkciu.

4.13 Detská poistka

Táto funkcia znemožňuje neúmyselné zapnutie spotrebiča.

Zapnutie detskej poistky:

- Spotrebič vypnite pomocou ⏻ .
- Keď sa spotrebič vypína, dotknite sa tlačidla ⚿ . Na displeji sa zobrazí hlásenie o aktívnej detskej poistke.

Zrušenie detskej poistky

- Spotrebič zapnite pomocou ⏻ .
- Dotknite sa tlačidla ⚿ a potom tlačidla OK .

Dočasné vypnutie detskej poistky iba na jedno varenie

- Spotrebič zapnite pomocou ⏻ . Dotknite sa súčasne tlačidiel ∧ a ∨ .
- **Do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.** Spotrebič môžete používať. Po vypnutí spotrebiča pomocou ⏻ sa detská poistka znova aktivuje.

4.14 Deaktivácia a aktivácia zvukov

Spotrebič zapnite. Dotknite sa **OK** a pomocou šípok nastavte ponuku zvuku. Dotknutím sa **OK** potvrdíte výber. Pomocou šípok nastavte možnosť. Dotknutím sa **OK** potvrdíte výber.
Ak je táto funkcia zapnutá, zvuk budete počuť iba v prípade, že:

- sa dotknete ⏻ ,
- Minute Minder odpočítava čas
- funkcia Power-off timer sa vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

5. UŽITOČNÉ RADY A TIPY

INDUKČNÉ VARNÉ ZÓNY

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

5.1 Kuchynský riad pre indukčné varné zóny

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

Materiál kuchynského riadu

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

Riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak…

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

Dno riadu musí byť podľa možností čo najhrubšie a najrovnejšie.

5.2 Používanie varných zón

POZOR

Položte riad na krížik, ktorý sa nachádza na povrchu, na ktorom varíte. Dbajte na to, aby bol krížik úplne zakrytý. Magnetická časť dna riadu musí mať minimálne 125 mm. Indukčné varné zóny sa automaticky prispôsobujú veľkosti dna riadu. Pri veľkom kuchynskom riade môžete variť súčasne na dvoch varných zónach.

5.3 Zvuky počas prevádzky

môžete počuť

- praskanie: riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- pískanie: pri používaní jednej varnej zóny alebo viacerých varných zón s vysokým výkonom, ak je kuchynský riad vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).

- hučanie: pri používaní vysokých výkonov.
- cvakanie: pri spínaní elektrických obvodov.
- svišťanie, bzučanie: pri činnosti ventilátora.

Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadne poruchy spotrebiča.

5.4 Úspora energie

Ako ušetriť energiu

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

Účinnosť varných zón

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. Údaje o minimálnych priemeroch nájdete v kapitole Technické informácie.

5.5 Časovač Eko Öko Timer

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

5.6 Príklady použitia na varenie

Vzťah medzi varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie je priamo úmerný.
Zvýšenie varného stupňa neznamená proporčné zvýšenie spotreby elektrickej energie.
Varná zóna nastavená na stredný varný stupeň využíva menej ako polovicu výkonu.

Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

Varný stupeň	Použitie:	Nastavenie času	Rady	Nominálna spotreba energie
1	Uchovanie teploty pripraveného jedla	podľa potreby	Na riad položte pokrievku	3 %
1 - 3	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína	5 – 25 min	Z času na čas premiešajte	3 – 8 %
1 - 3	Zahustenie: kypré omelety, volské oká	10 – 40 min	Varte s pokrievkou	3 – 8 %
3 - 5	Varenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál	25 – 50 min	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá počas prípravy premiešajte	8 – 13 %
5 - 7	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa	20 – 45 min	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny	13 – 18 %
7 - 9	Varenie zemiakov v pare	20 – 60 min	Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov	18 – 25 %

Varný stupeň	Použitie:	Nastavenie času	Rady	Nominálna spotreba energie
7 - 9	Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok	60 – 150 min	Max. 3 l tekutiny plus prísady	18 – 25 %
9 - 12	Jemné vyprážanie: rezne, telacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásy, pečeň, zásmažka, vajíčka, lievance, šišky	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte	25 – 45 %
12 - 13	Vyprážanie pri vyššej teplote, placky, steaky, rezne	5 – 15 min	Po uplynutí polovice času obráťte	45 – 64 %
14	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vyprážané hranolčeky			100 %
P	Varenie veľkého množstva vody. Je zapnutá výkonová funkcia Power.			

5.7 Odporúčania a tipy týkajúce sa funkcie Cook Assist

Ako dosiahnuť optimálne výsledky s funkciou Cook Assist:

- Funkciu spustite, keď spotrebič nie je zohriaty (nie je potrebné zohrievať varnú nádobu).
- Používajte varné nádoby z nehrdzavejúcej ocele s dvojitým dnom.
- Nepoužívajte varné nádoby s reliéfom v strede dna.

Príklady použitia funkcie Cook Assist pri varení

Údaje v tabuľke slúžia ako príklady pokrmov pre každú úroveň vyprážania. Množstvo, hrúbka, kvalita a teplota (t. j. zmrazenie) potravín má vplyv na správnu úroveň vyprážania. Vyberte si úroveň vyprážania a nastavenie, ktoré najviac vyhovuje vašim návykom pri varení a panviciam.

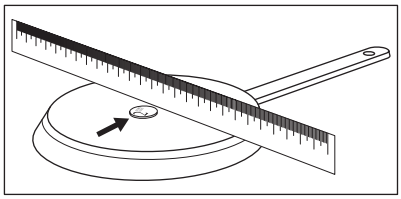
Úroveň praženia	Návrh na prípravu pokrmu	Pripravovaný pokrm
	Vajcia	Volské oká, omeleta, hrianky, rybie filé, zelenina
	Palacinky	Palacinky, rybie prsty, mrazené potraviny, obaľované potraviny, stredne prepečený steak
	Steak	Neprepečený steak

Rôzne veľké panvice poskytujú rôzne časy ohrevu. Ťažké panvice uchovávajú viac tepla ako ľahké panvice, ale dlhšie sa zohrievajú.

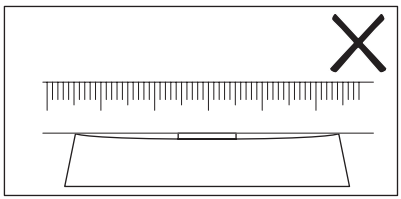
5.8 Vhodné panvice pre funkciu Cook Assist

Používajte iba panvice s plochým dnom. Vhodnosť panvice overíte takto:

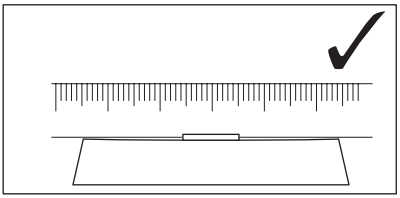
1. Varnú nádobu otočte hore dnom.
2. Na dno rúry priložte pravítko.
3. Medzi pravítko a dno panvice skúste vložiť mincu v hodnote 1, 2 alebo 5 centov (alebo podobne hrubú mincu).



– Ak medzi pravítko a panvicu vložíte mincu, panvica nie je správna.



– Ak medzi pravítko a panvicu mincu nemôžete vložiť, panvica je správna.



6. OŠETROVANIE A ČISTENIE

Spotrebič vyčistite po každom použití. Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.

Škrabance a tmavé škvrny na sklokeramike neovplyvňujú funkčnosť spotrebiča.

Odstránenie nečistôt:

- – **Okamžite odstráňte**: roztopený plast, plastovú fóliu a potraviny s obsahom cukru. V opačnom prípade môžu nečistoty poškodiť spotrebič.
  – **Odstráňte po dostatočnom vychladnutí spotrebiča:** usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, mastné škvrny, lesklé kovové farebné fľaky. Použite špeciálny čistiaci prostriedok pre sklokeramiku.
- Povrch varného panela má horizontálne drážky. Spotrebič vyčistite vlhkou handričkou a malým množstvom umývacieho prostriedku plynulým pohybom **zľava doprava.**
- Nakoniec **čistou handrou vyutierajte spotrebič dosucha**.

7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič sa nedá zapnúť ani používať.		Znovu zapnite spotrebič a do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.

Problém	Možná príčina	Riešenie
	Naraz ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových tlačidiel.	Dotknite sa iba jedného senzorového tlačidla.
	Funkcia STOP+GO je zapnutá.	Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
	Na ovládacom paneli je voda alebo je ovládací panel znečistený tukom.	Vyčistite ovládací panel.
Zaznie zvukový signál a spotrebič sa vypne. Zaznie zvukový signál pri vypnutom spotrebiči.	Niečo ste položili na jedno alebo viaceré senzorové tlačidlá.	Odstráňte predmet zo senzorových tlačidiel.
Ukazovateľ zvyškového tepla farbu nezmení.	Varná zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátko.	Ak bola varná zóna zapnutá dostatočne dlho na to, aby bola horúca, obráťte sa na servisné stredisko.
Funkcia automatického ohrevu nefunguje.	Varná zóna je horúca.	Varnú zónu nechajte dostatočne vychladnúť.
	Je nastavený najvyšší varný stupeň.	Najvyšší varný stupeň má rovnaký výkon ako funkcia automatického ohrevu.
Varný stupeň sa prepína medzi dvomi úrovňami.	Funkcia riadenia výkonu je zapnutá.	Pozrite si časť „Riadenie výkonu“.
Zohriali sa senzorové tlačidlá.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko ovládačov.	V prípade potreby preložte veľký riad na zadné varné zóny.
Pri dotyku senzorových tlačidiel neznejú žiadne zvuky.	Zvuková signalizácia je vypnutá.	Zapnite zvukovú signalizáciu (pozrite si časť o zapínaní a vypínaní zvukovej signalizácie).
Podsvietenie je zapnuté, ale kontrast displeja je nedostatočný.	Na displeji sa nachádza horúci riad.	Odstráňte predmet a spotrebič nechajte dostatočne vychladnúť. Ak kontrast nie je zreteľný, oznámte to servisnému stredisku.
Zobrazí sa symbol **II** a text.	Aktivovalo sa automatické vypínanie.	Spotrebič vypnite a znova ho zapnite.
Rozsvieti sa symbol .	Je zapnutá detská poistka alebo funkcia zablokovania.	Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
Rozsvieti sa symbol **?**.	Na varnej zóne nie je žiadny kuchynský riad.	Položte kuchynský riad na varnú zónu.

Problém	Možná príčina	Riešenie
	Riad nie je vhodný.	Použite vhodný kuchynský riad.
	Priemer dna nádoby je pre danú varnú zónu príliš malý.	Použite kuchynský riad správnych rozmerov.
	Riad nezakrýva krížik/štvorček.	Dbajte na to, aby bol krížik/štvorček úplne zakrytý.
Na displeji sa zobrazí symbol **E** a číslo.	Porucha spotrebiča.	Spotrebič odpojte na určitý čas od elektrického napájania. Na chvíľu odpojte poistku elektrickej siete domácnosti. Spotrebič znova zapojte. Ak sa znova rozsvieti poruchový kód **E**, obráťte sa na servisné stredisko.
Rozsvieti sa **E4**.	Na spotrebiči sa vyskytla chyba, pretože pokrm vo varnej nádobe vyvrel. Ochrana pred prehriatím varných zón a funkcia automatického vypnutia sú zapnuté.	Spotrebič vypnite. Odstráňte horúci kuchynský riad. Približne po 30 sekundách opäť zapnite varnú zónu. Ak bol problémom kuchynský riad, chybové hlásenie na displeji zhasne, ale ukazovateľ zvyškového tepla môže zostať zapnutý. Kuchynský riad nechajte dostatočne vychladnúť a pozrite si časť „Kuchynský riad pre indukčné varné zóny“, aby ste zistili, či je váš kuchynský riad kompatibilný so spotrebičom.

Ak ste vyskúšali hore uvedené riešenia a nedokážete opraviť tento problém, obráťte sa na predajcu alebo na zákaznícke stredisko. Uveďte údaje z typového štítku, trojmiestny kód sklokeramiky (je v rohu sklenného povrchu) a zobrazovanú chybovú správu.

Skontrolujte, či ste správne používali spotrebič. Ak ste ho používali nesprávne, servisný zásah technika servisného strediska alebo predajcu nebude bezplatný, a to ani počas záručnej lehoty. Pokyny upravujúce záručné a servisné podmienky nájdete v záručnej brožúre.

8. INŠTALÁCIA

VAROVANIE
Pozrite si kapitoly týkajúce sa bezpečnosti.

Pred inštaláciou

Pred inštaláciou spotrebiča si zaznačte všetky údaje, ktoré sú na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na spodnej strane plášťa spotrebiča.

- Model .....
- Číslo výrobku .....
- Sériové číslo .....

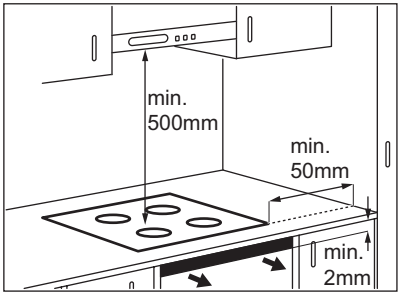
8.1 Zabudovateľné spotrebiče

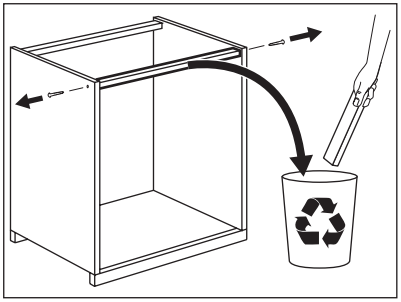
- Zabudovateľné spotrebiče sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

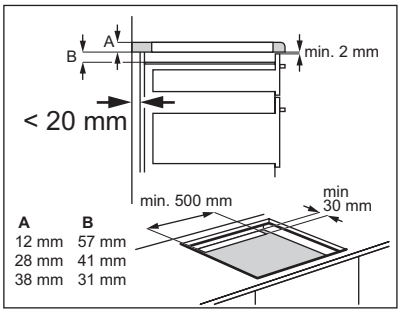
8.2 Napájací kábel

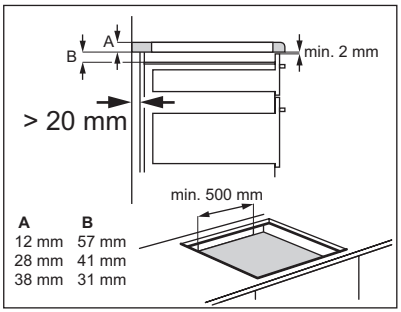
- Spotrebič sa dodáva s napájacím káblom.
- Poškodený napájací elektrický kábel spotrebiča musíte dať vymeniť za špeciálny kábel (typ H05BB-F Tmax 90 °C alebo viac). Obráťte sa na miestne autorizované servisné stredisko.

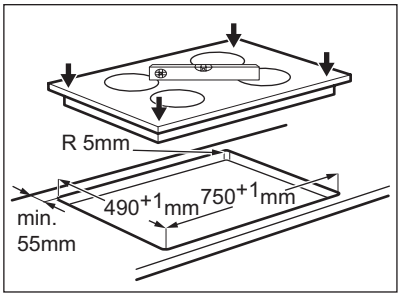
8.3 Montáž

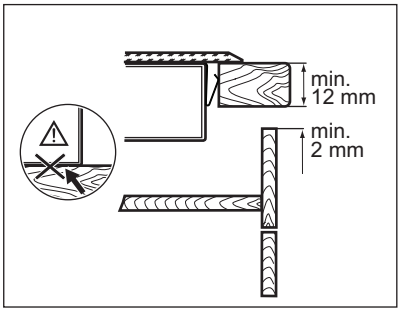


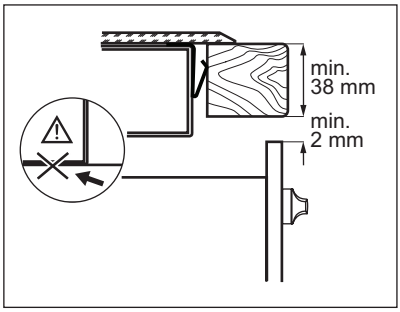


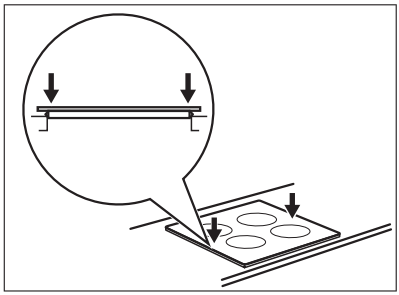


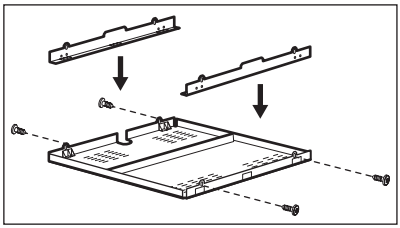












Ak používate ochranný box (doplnkové príslušenstvo[1)]), priestor na vetranie vpredu s veľkosťou 2 mm a ochranná priehradka priamo pod spotrebičom nie sú potrebné.
Ochranný box nemôžete použiť pri inštalácii spotrebiča nad rúru.

[1)] Ochranný box nemusí byť v niektorých krajinách dostupný. Obráťte sa na svojho miestneho dodávateľa.

9. TECHNICKÉ INFORMÁCIE

Modell HK894400FG	Prod.Nr. 949 595 289 00
Typ 58 GBD C3 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
AEG	

Výkon varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) (W)	Funkcia Power zapnutá (W)	Maximálne trvanie funkcie Power (min.)	Minimálny priemer kuchynského riadu (mm)
Pravá zadná	2300 W	3200 W	10	125
Pravá predná	2300 W	3200 W	10	125
Ľavá zadná	2300 W	3200 W	10	125
Ľavá predná	2300 W	3200 W	10	125

Výkon varných zón sa môže v určitej malej miere líšiť od údajov v tabuľke.

Mení sa s materiálom a rozmerom kuchynského riadu.

10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

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

www.aeg.com/shop

892965171-A-422013

CE

AEG

perfekt in form und funktion