

CS	Návod k použití	2
	Varná deska	
LT	Naudojimo instrukcija	22
	Kaitlentė	
PL	Instrukcja obsługi	42
	Płyta grzejna	

HK894400FS



 **AEG**
perfekt in form und funktion

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	6
4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
5. TIPY A RADY.....	12
6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	15
7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	15
8. INSTALACE.....	18
9. TECHNICKÉ INFORMACE.....	20

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše stránky ohledně:



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




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



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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě 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

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



UPOZORNĚNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Utěsněte výfyz v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádoby ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.

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

2.2 Připojení k elektrické síti



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

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

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

2.3 Použití



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

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



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

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

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



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

jiným účelům, například k vytápění místností.

2.4 Čištění a údržba

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

2.5 Likvidace



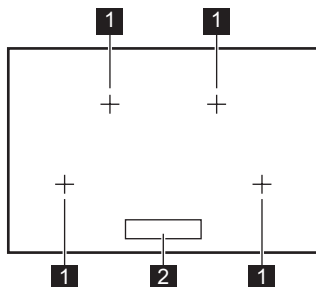
UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

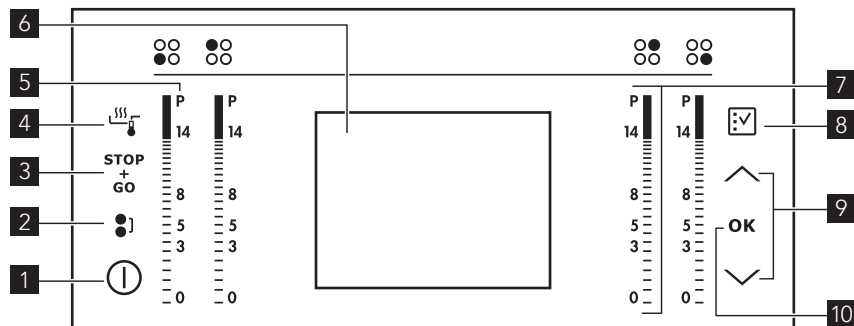
3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Uspořádání varné desky



- 1 Indukční varná zóna
- 2 Ovládací panel

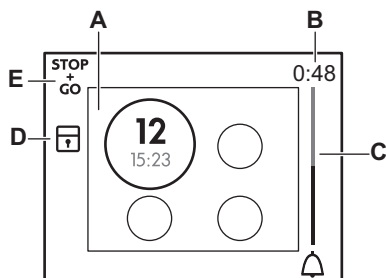
3.2 Uspořádání ovládacího panelu



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

	Senzor- ové tlačítka	Funkce	Poznámka
1	ⓘ	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2	●●	Grill Function	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
3	STOP GO	STOP+GO	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
4	🔥	Cook Assist	Slouží k zapnutí funkce.
5	P	Zvýšení výkonu	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
6	-	Displej	Zobrazuje, která funkce je zapnutá.
7	-	Ovládací lišta	Slouží k nastavení teploty.
8	☑	Minutka / Odpočítavač / Časový spínač	Slouží k nastavení funkce a zablokování / odblokování ovládacího panelu.
9	∧ / ∨	-	Slouží k volbě nastavení.
10	OK	-	Slouží k potvrzení nastavení.

3.3 Displej



- A) Varné zóny
- B) Časový spínač
- C) Kontrolka Minutka
- D) Funkce Blokování tlačítek
- E) Funkce STOP+GO

Varná zóna na displeji	Popis
	Varná zóna je zapnutá. Horní údaj: nastavení teploty; dolní údaj: časovač.
	Je zapnutá funkce Udržování tepla / STOP+GO.
	Je zapnutá funkce Zvýšení výkonu.
	Je zapnutá funkce Zvýšení výkonu.
	Zóna se nastavuje.
	Na varné zóně není žádná nádoba.
	Je zapnutá funkce Automatický ohřev.
	OptiHeat Control. Varná zóna je vypnutá. Rozměr a barva znázorňují zbytkové teplo: <ul style="list-style-type: none"> • Velká červená - stále probíhá vaření • Velká světle červená - uchovávání tepla • Malá světle červená - varná zóna je stále horká • Malá bílá - varná zóna je chladná

3.4 Zbytkové teplo



UPOZORNĚNÍ!
Nebezpečí popálení
zbytkovým teplem.

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 ① na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

4.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- Všechny varné zóny jsou vypnuté.
- Po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu.
- Něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- Varná deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- Použijete nevhodné nádoby. Symbol ? se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- Po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se varná deska vypne. Viz níže.

Vztah mezi nastavením teploty a času funkce:

- 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 varnou desku pomocí ① a poté stiskněte OK. Pomocí šipek zvolte nabídku pro volbu jazyka.

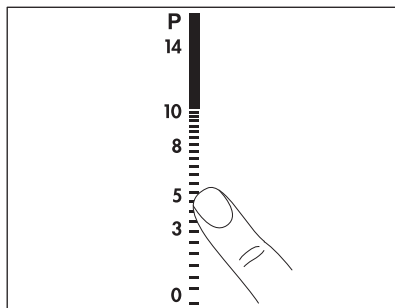
Nastavení potvrďte stisknutím OK. Na displeji se zobrazí seznam jazyků.

Pomocí \wedge nebo \vee zvolte jazyk. Nastavení potvrďte stisknutím OK.

4.4 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

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



4.5 Použití varných zón

Nádoby položte na kříž / čtverec, který je označen na povrchu varné desky. Zakryjte celý kříž / čtverec. Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby. S velkými nádobami můžete vařit na dvou varných zónách zároveň.

4.6 Grill Function




Tuto funkci použijte s příslušenstvím Maxisense Plancha Grill¹.

Tato funkce spojí dvě levé varné zóny pod příslušenstvím, aby pracovaly jako jedna.

Nejprve nastavte teplotu pro jednu z varných zón na levé straně.

Zapnutí funkce: stiskněte . Teplotu nastavíte nebo změníte dotykem jedné ze senzorových tlačítek na levé straně.

¹ Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Pro více informací se obraťte na svého místního prodejce.

Vypnutí funkce: stiskněte . Varné zóny fungují opět nezávisle.

4.7 Automatický ohřev

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



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

Zapnutí funkce pro varnou zónu:

stiskněte **P**. Ihned stiskněte požadované nastavení teploty. Zobrazí se **A**.

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

4.8 Zvýšení výkonu

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



Viz část „Technické informace“.


Zapnutí funkce pro varnou zónu:



stiskněte **P**. Rozsvítí se **P**. Jak se zóna více zahřívá, barva okruhu se mění.

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

4.9 Cook Assist

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

Symbol	Stupeň smažení	Návrh jídla
	Nízký stupeň	Vejce

Symbol	Stupeň smažení	Návrh jídla
	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.

Zapnutí funkce:



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



Vypnutí funkce:

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

Nastavení teploty:

Pokud výsledky nesplňují vaše očekávání, lze seřídit teplotu smažení. Varná deska si pamatuje vaše seřízení teploty pro příští použití.

Zvýšení teploty: stiskněte . Rozsvítí se .

Snížení teploty: stiskněte . Rozsvítí se .

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.

4.10 Časovač

Jsou k dispozici tři funkce: Odpočítávač, Časový spínač a Minutka.



Odpočítávač

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

Resetování funkce: stiskněte , dokud se nezobrazí Odpočítávač . Poté ze seznamu pomocí tlačítek se šipkami zvolte varnou zónu a volbu potvrďte stisknutím OK.

Časový spínač

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

Zapnutí funkce: dvojnásobným stisknutím vyvolejte funkci Časový spínač . Poté ze seznamu pomocí tlačítek se šipkami zvolte varnou zónu a volbu potvrďte stisknutím OK. Pomocí tlačítek se šipkami nastavte čas a nastavení potvrďte dotykem OK. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a varná zóna se vypne.

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .



Minutka

Zapnutí funkce, když je varná deska

vypnutá: pomocí zapněte varnou

desku. Jedním stisknutím vyvolejte Minutka .

Zapnutí funkce, když jsou varné zóny zapnuté:

trojnásobným stisknutím vyvolejte funkci Minutka .

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte



Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

4.11 STOP+GO

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu.

Když je tato funkce zapnutá, nelze měnit tepelné nastavení.

Tato funkce nevypne funkce časovače.

Zapnutí funkce: stiskněte . Rozsvítí se .

Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.

4.12 Blokování tlačítek

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

Nejprve nastavte tepelný výkon.

Zapnutí funkce: opakovaně stiskněte , dokud se nezobrazí funkce blokování tlačítek. Nastavení potvrďte stisknutím OK. Zobrazí se . Časovač zůstane zapnutý.

Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.






Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

4.13 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.




Zapnutí funkce: pomocí varnou desku vypněte. Když se varná deska

vypíná, stiskněte . Na displeji se zobrazí zpráva, že funkce je v provozu.

Vypnutí funkce: pomocí  zapněte varnou desku. Stiskněte  a poté OK.

Vyřazení funkce na jedno vaření:


pomocí  zapněte varnou desku.

Současně stiskněte  a . **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce se opět zapne.

4.14 Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace

Zapněte varnou desku. Stiskněte OK a poté pomocí tlačítek se šipkami nastavte tóny. Nastavení potvrďte stisknutím OK. Pomocí tlačítek se šipkami zvolte možnosti. Nastavení potvrďte stisknutím OK.

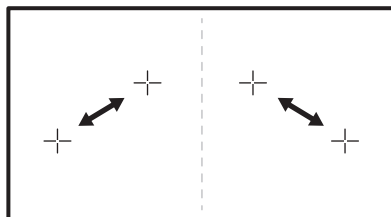
Když je tato funkce aktivní, uslyšíte zvukovou signalizaci pouze tehdy, když:

- stisknete 
- se dokončí funkce Minutka

- se dokončí funkce Časový spínač
- něco položíte na ovládací panel.

4.15 Funkce Řízení výkonu

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



5. TIPY A RADY



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Nádobí



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



Indukční varné zóny používejte v kombinaci 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 co nejrovnější a nejsilnější.

Rozměry nádob

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

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



Viz část „Technické informace“.

5.2 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

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

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu varné desky.

5.3 Úspora energie

- 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.

5.4 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

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

5.5 Příklady použití varné desky

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



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 3	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 3	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.
3 - 5	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte.
5 - 7	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik lžic tekutiny.
7 - 9	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
7 - 9	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
9 - 12	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
12 - 13	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
14	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		
P	Vaření velkých množství vody. Funkce posílení výkonu je zapnutá.		


5.6 Rady a tipy pro funkci Cook Assist



K dosažení nejlepších výsledků s funkcí:

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

Příklady přípravy jídel s funkcí

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 páním.

Stupeň smažení	Návrh jídla	Použijte k přípravě
	Vejce	Smažených vajec, omelet, smaženek, rybího filé, zeleniny

Stupeň smažení	Návrh jídla	Použijte k přípravě
	Palačinek	Palačinek, rybích prstů, zmražených potravin, obalovaných potravin, středně propečených steaků
	Steaků	Nepropečených steaků

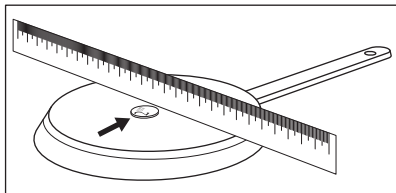


Různé velikosti pánve mohou mít za následek různé doby ohřevu. Těžké pánve uchovávají více tepla než lehké pánve, ale déle se zahřívají.

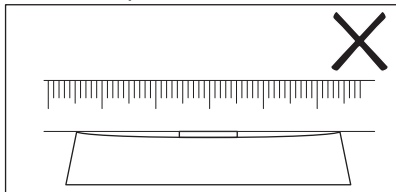
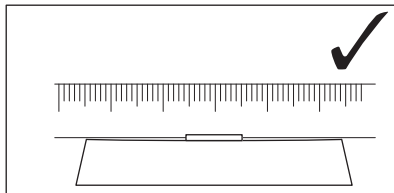
5.7 Správné pánve pro funkci Cook Assist

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

1. Položte pánev dnem vzhůru.
2. Na dno pánve položte pravítko.
3. Zkuste mezi pravítko a dno pánve vložit 2korunovou nebo 5korunovou minci (nebo minci o podobné tloušťce).



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



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

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Všeobecné informace

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

6.2 Čištění varné desky

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

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

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

7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD




UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
		Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte teplotu.
	Stiskli jste dvě nebo více sensorových tlačítek současně.	Dotkněte se pouze jednoho sensorového tlačítka.
	Je zapnutá funkce STOP +GO.	Viz část „Denní používání“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více sensorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze sensorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli sensorové tlačítko ①.	Odstraňte předmět ze sensorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla nezmění 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 Automatický ohřev nefunguje.	Varná zóna je horká.	Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout.
	Je nastavena nejvyšší teplota.	Nejvyšší stupeň teploty má stejný výkon jako funkce.
Nastavení teploty kolísá mezi dvěma nastaveními.	Funkce Řízení výkonu je zapnutá.	Viz část „Denní používání“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, na zadních varných zónách používejte velké nádoby.

Problém	Možná příčina	Řešení
Podsvícení je zapnuté, ale kontrast displeje je špatný.	Na displeji je položené horké nádobí.	Předmět odstraňte a nechte varnou desku dostatečně vychladnout. Pokud se kontrast nezlepší, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Při dotyku sensorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz část „Denní používání“.
Zobrazí se II a textové hlášení.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.
Rozsvítí se  .	Je spuštěna funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Blokování tlačítek.	Viz část „Denní používání“.
Zobrazí se ?	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádoba není vhodná.	Použijte vhodnou nádobu. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz část „Technické informace“.
	Nádoba nezakrývá kříž / čtverec.	Zakryjte celý kříž / čtverec.
Zobrazí se E a číslo.	Porucha varné desky.	Varnou desku na chvíli odpojte z elektrické sítě. Vypojte pojistku v domácí elektroinstalaci. Opět ji připojte. Jestliže se opět zobrazí E , obraťte se na autorizované servisní středisko.

Problém	Možná příčina	Řešení
Zobrazí se E4 .	U varné desky došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Je zapnutá funkce Automatické vypnutí a ochrana před přehřátím varných zón.	Vypněte varnou desku. Odstraňte horkou nádobu. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu opět zapněte. Pokud byl problém ve varné nádobě, chybové hlášení se přestane zobrazovat. Kontrolka zbytkového tepla se může nadále zobrazovat. Nechte varnou nádobu dostatečně vychladnout. Zkontrolujte, zda lze varnou nádobu použít s varnou deskou. Viz část „Tipy a rady“.

7.2 Když nenaleznete řešení...

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

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

8. INSTALACE



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Před instalací spotřebiče

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

Sériové číslo

8.2 Vestavné varné desky

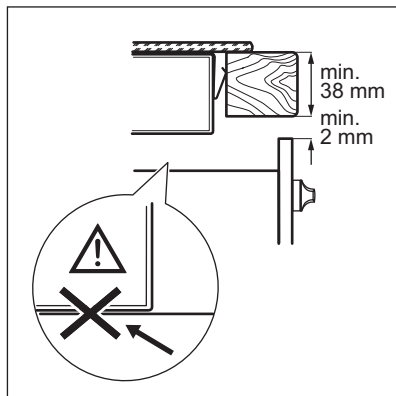
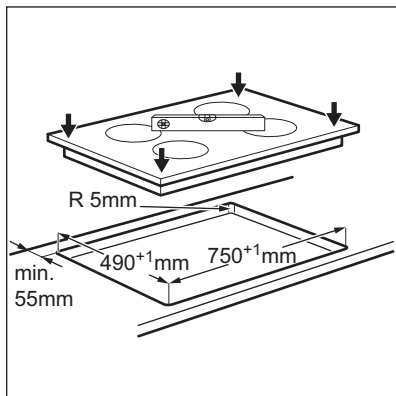
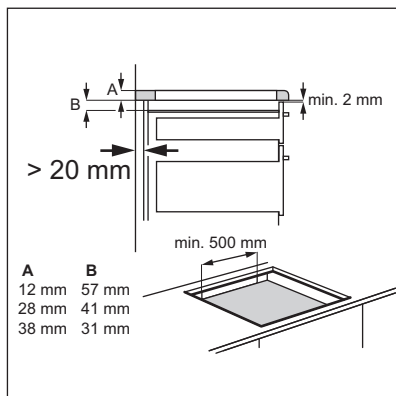
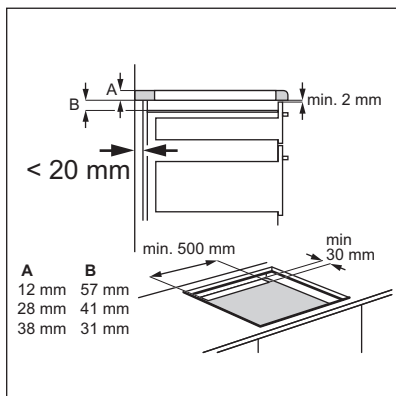
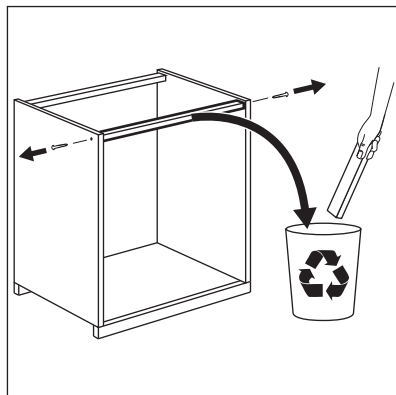
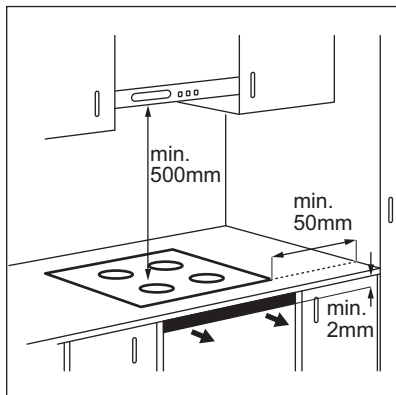
Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných

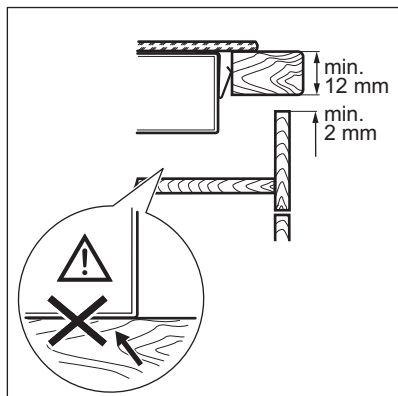
vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

8.3 Připojovací kabel

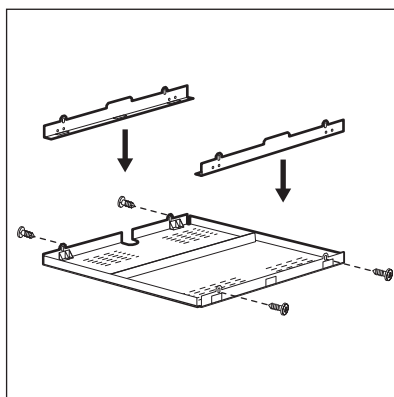
- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- Poškozený síťový kabel vyměňte za speciální kabel (typ H05BB-F max 90 °C; nebo vyšší). Obraťte se na místní autorizované servisní středisko.

8.4 Montáž





8.5 Ochranná skříň



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



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

9. TECHNICKÉ INFORMACE

9.1 Typový štítek

Model HK894400FS
 Typ 58 GBD C3 AU
 Indukční modely 7.4 kW
 Sér. č.
 AEG

PNC 949 595 291 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Vyrobeno v Německu
 7.4 kW





9.2 Technické údaje varných zón

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

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

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

10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	23
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	24
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	26
4. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	29
5. PATARIMAI.....	32
6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	35
7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	35
8. ĮRENGIMAS.....	38
9. TECHNINĖ INFORMACIJA.....	40

PUIKIEMS REZULTATAMS

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 instrukciją, 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.registreaeg.com



Įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:

www.aeg.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotą aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją:

Modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.



Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija



Bendroji informacija ir patarimai



Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus 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

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- 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.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.

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

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta naudojimo instrukcija.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- 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 prikaistus nuo prietaiso.
- Jeigu prietaisas įrengiamas virš stalčių, įsitikinkite, ar tarp prietaiso apačios ir viršutinio stalčiaus yra pakankamai vietos orui cirkuliuoti.
- Prietaiso apačia gali įkaisti. Būtinai po prietaisu įrenkite nedegią pertvarą, kad nebūtų prieigos prie apačios.
- Užtikrinkite, kad tarp darbatalio ir prietaiso būtų laisvas 2 mm

ventiliavimo tarpas. Garantija neapima žalos, atsiradusios dėl nepakankamo ventiliavimo tarpo.

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, įsitikinkite, ar prietaisas atjungtas nuo maitinimo.
- Patikrinkite, ar elektros duomenys, nurodyti techninių duomenų lentelėje, atitinka jūsų elektros tinklo duomenis. Jeigu ne, kreipkitės į elektriką.
- Įsitikinkite, ar prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl laisvo ir netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jeigu taikytina) gnybtas gali įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesusipainiotų.
- Įsitikinkite, ar įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Ant laido naudokite įtempimą mažinančią sąvaržą.
- Užtikrinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jeigu taikytina) nelieštų

karšto prietaiso ar karštų prikaistuvių, kai jungiate prietaisą į netoli esančius lizdus

- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko (jeigu taikytina) ar maitinimo laido. Kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad, įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už elektros laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Prieš naudodami pirmąkart, išimkite visas pakuotės medžiagas, nuimkite etiketes ir apsauginę plėvelę (jeigu taikytina).
- Naudokite šį prietaisą namų ūkio aplinkoje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.

- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą, kaitvietes išjunkite.
- Nepasitikėkite prikaistuvių detektoriumi.
- Nedėkite stalo įrankių arba prikaistuvių dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkaiti.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Jeigu prietaiso paviršius įtrūktų, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Taip išvengsite elektros smūgio.
- Naudotojai, turintys širdies stimuliatorių, turi išlaikyti ne mažesnę kaip 30 cm atstumą nuo indukcinio kaitviečių, kai prietaisas veikia.
- Kai dedate maistą į karštą aliejų, aliejus gali ištikšti.



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogo 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 paviršius.
- 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 / stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.
- Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti prieš valant.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, prieš atlikdami techninės priežiūros darbus.

- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Nuvalykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

2.5 Seno prietaiso išmetimas



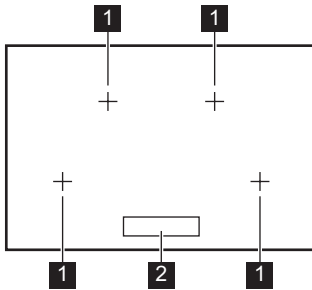
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

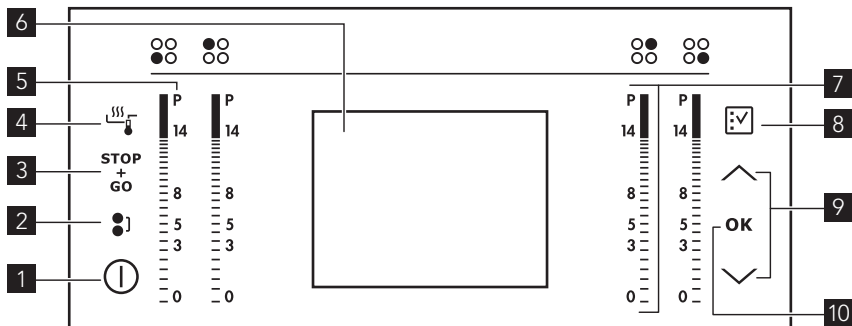
3.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



1 Indukcinė kaitvietė

2 Valdymo skydelis

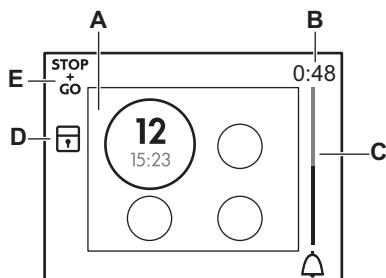
3.2 Valdymo skydelio išdėstymas



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

Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba
1	ⓘ	IJUNGTA / IŠJUNGTA Kaitlentei įjungti ir išjungti.
2	●●	Grill Function Įjungia ir išjungia funkciją.
3	STOP + GO	STOP+GO Įjungia ir išjungia funkciją.
4	⋯	Cook Assist Įjungia funkciją.
5	P	Galios didinimas Įjungia ir išjungia funkciją.
6	-	Rodmuo Rodo veikiančias funkcijas.
7	-	Valdymo juosta Nustato kaitinimo lygį.
8	:v	Minučių skaitlys / Auto- matinis skaitiklis / Galios išjungimo laikmatis Nustato funkciją ir užrakina / atrakina val- dymo skydelį.
9	∧ / ∨	- Nustato nuostatą.
10	OK	- Patvirtina nuostatą.

3.3 Rodmuo



- A) Kaitvietės
- B) Galios išjungimo laikmatis
- C) Indikatorius Minučių skaitlys
- D) Funkcija Užrakinimas
- E) Funkcija STOP+GO

Ekране rodoma kaitvietė	Aprašymas
	Kaitvietė veikia. Viršuje: kaitinimo lygis, apačioje: laikmatis.
	Šilumos palaikymas /STOP+GO funkcija veikia.
	Veikia Galios didinimas.
	Veikia Galios didinimas.
	Reguliuojama kaitvietė.
	Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis.
	Automatinis įkaitinimas funkcija veikia.
	OptiHeat Control. Kaitvietė išjungta. Dydis ir spalvos parodo likusį karštį: <ul style="list-style-type: none"> • Didelis raudonas – vis dar kaitinama • Didelis ryškiai raudonas – palaikoma šiluma • Mažas ryškiai raudonas – vis dar karšta • Mažas baltas – kaitvietė vėsi

3.4 Likęs karštis



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti dėl likusio karščio.

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

4. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

4.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite ① 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

4.2 Automatinis išjungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos;
- įjungę kaitlentę, nenumatėte kaitinimo lygio;
- Kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį;
- Kaitvietė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė ataus, prieš vėl naudodami kaitlentę.
- naudojate netinkamus prikaistuvius. Ekranė rodomas simbolis ? ir po 2 minučių kaitvietė išsijungia automatiškai;
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko kaitlentė išsijungia. Žr. toliau.

Santykis tarp kaitinimo lygio ir funkcijos laiko:

- 1 – 3 – 6 valandos
- 4 – 7 – 5 valandos
- 8 – 9 – 4 valandos
- 10 – 14 – 1,5 valandos

4.3 Kalbos pasirinkimas

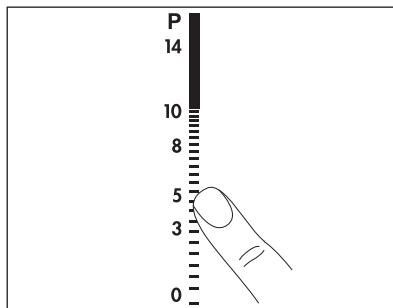
Norėdami pakeisti kalbą, įjunkite kaitlentę, paliesdami ①, tuomet palieskite OK. Rodyklių mygtukais pasirinkite kalbų meniu. Palieskite OK, kad patvirtintumėte. Ekranė rodomas kalbų sąrašas. Palieskite \wedge arba \vee ir

nustatykite kalbą. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.

4.4 Kaitinimo lygis

Norėdami nustati ar pakeisti kaitinimo lygį:

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



4.5 Kaitviečių naudojimas

Prikaistuvį uždėkite ant kryželio / kvadrato ant jūsų gaminimui naudojamu paviršiaus. Visiškai uždenkite kryželį / kvadratą. Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį. Galite gaminti naudodami didelį prikaistuvį ant dviejų kaitviečių vienu metu.

4.6 Grill Function



Naudokite šią funkciją su Maxisense Plancha griliu¹ priedas.

Ši funkcija sujungia dvi kairiąsias kaitvietes ir veikia kaip viena, kad galėtumėte naudoti priedą.

Pirmaisiai nustatykite vienos kairiosios kaitvietės kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite




Norėdami nustatyti arba pakeisti

¹ Priedas su prietaisu nepristatomas. Dėl papildomos informacijos kreipkitės į vietos tiekėją.


kaitinimo lygį, palieskite vieną iš kairėje esančių valdymo jutiklių.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite

. Kaitvietės veikia atskirai.

4.7 Automatinis įkaitinimas

Jeigu suaktyvinsite šią funkciją, per trumpesnį laiką pasieksite reikalingą kaitinimo lygį. Įjungus šią funkciją, tam tikram laikui nustatomas didžiausias kaitinimo lygis, o vėliau mažinamas iki reikiamo kaitinimo lygio.

 Kaitvietė turi būti šalta, kad galėtumėte įjungti šią funkciją.


Norėdami įjungti šią funkciją

kaitvietei: palieskite **P**. Nedelsdami palieskite tinkamą kaitinimo lygį. Užsidega **A**.

Norėdami išjungti funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

4.8 Galios didinimas

Ši funkcija padidina indukcinį kaitviečių galią. Indukcinei kaitvietei šią funkciją galima įjungti tik ribotam laikui. Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį.

 Žr. skyrių „Techninė informacija“.




Norėdami įjungti šią funkciją

kaitvietei: palieskite **P**. **P** užsidega žiede. Kai kaitvietės labiau įkaista, pasikeičia žiedų spalva.

Norėdami išjungti funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

4.9 Cook Assist

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

Simbolis	Kepimo lygis	Siūlomas patiekalas
	Žemas lygis	Kiaušiniai
	Vidutinis lygis	Blynai
	Didelis lygis	Kepsniai








PERSPĖJIMAS!

Mažam ir vidutiniam gaminiui lygiui naudokite tik laminuotas keptuves, kad nepažeistumėte ir neperkaitintumėte prikaistuvų.





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, paspausdami **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, paspausdami **OK**.
7. Palaukite, kol prikaistuvis pasieks pasirinkto kepimo lygio temperatūrą (ekrane rodoma informacija).
8. Padėkite maistą ant keptuvės.

Norėdami išjungti funkciją:

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

Temperatūrai reguliuoti:


Jeigu rezultatai neatitinka jūsų lūkesčių, galite reguliuoti kepimo temperatūrą. Kaitlentė įsimena jūsų temperatūros koregavimą kitam kartui, kai jį naudosite.

Temperatūrai didinti: palieskite   užsidega.

Temperatūrai mažinti: palieskite   užsidega.

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.



 Dideliam prikaistuviui įkaitinti reikia šiek tiek daugiau laiko. Funkcija įkaitina Infinite Plancha maždaug 12 minučių ir parodo, kada jis paruoštas.

4.10 Laikmatis

Galima pasirinkti 3 funkcijas: Automatinis skaitiklis, Galios išjungimo laikmatis ir Minučių skaitlys.



Automatinis skaitiklis

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



Norėdami atkurti funkciją: palieskite , kad būtų rodomas Automatinis skaitiklis . Tuomet rodyklių mygtukais nustatykite iš sąrašo kaitvietę ir palieskite OK, kad patvirtintumėte.



Galios išjungimo laikmatis



Šią funkciją naudokite kaitvietės maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite du kartus , kad būtų rodomas Galios išjungimo laikmatis . 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, pasigirsta garso signalas ir kaitvietė išsijungia.


Norėdami išjungti garsą: palieskite .

 **Minučių skaitlys**
Norėdami įjungti funkciją, kai kaitlentė yra išjungta: įjunkite kaitlentę su .

Palieskite , kad būtų rodomas Minučių skaitlys .

Norėdami įjungti funkciją, kai kaitvietės veikia: palieskite tris kartus , kad būtų rodomas Minučių skaitlys .

Norėdami išjungti garsą: palieskite .


 Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.


4.11 STOP+GO

Funkcija nustato visas veikiančias kaitvietes į žemiausią kaitinimo lygį.

Veikiant funkcijai, kaitinimo lygio keisti negalima.

Funkcija neišjungia laikmačio funkcijų.



Norėdami įjungti funkciją: palieskite   užsidega.


Norėdami išjungti funkciją: palieskite   . Užsidega ankstesnis kaitinimo lygis.


4.12 Užrakinimas

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

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.



Norėdami įjungti funkciją: lieskite , kol pamatysite užrakto funkcijos rodinį. Palieskite OK, kad patvirtintumėte. Užsideds . Laikmatis tebeveikia.



Norėdami išjungti funkciją: palieskite  . Užsidega ankstesnis kaitinimo lygis.





 Išjungus kaitlentę, išsijungia ir ši funkcija.

4.13 Vaikų saugos įtaisas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

Norėdami įjungti funkciją: išjunkite kaitlentę su . Kai kaitlentė išsijungia, palieskite . Ekrane rodomas pranešimas, kad funkcija veikia.


Norėdami išjungti funkciją: įjunkite kaitlentę su . Palieskite , tuomet OK.

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

4.14 Garso signalų išjungimas ir įjungimas

Įjunkite kaitlentę. Palieskite OK, tuomet rodyklėmis pasirinkite garso signalų meniu. Palieskite OK, kad patvirtintumėte. Rodyklėmis nustatykite reikiamą parinktį. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.

Šiai funkcijai veikiant, garso signalai girdimi tik tuomet, kai:

- paliečiate ;
- Minučių skaitlys išsijungia
- Galios išjungimo laikmatis išsijungia

5. PATARIMAI



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Prikaistuviai



Indukcinių kaitviečių stripus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina prikaistuvius.



Indukcinėms kaitvietėms naudokite tinkamus prikaistuvius.

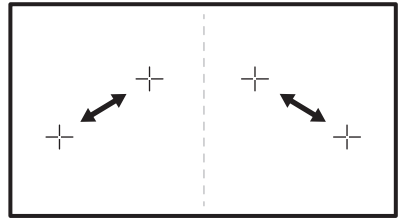
Prikaistuvių medžiaga

- **tinkama:** ketus, plienas, emaliuotas plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (su atitinkamu gamintojo ženklu).

- kažką padėjote ant valdymo skydelio.

4.15 Funkcija Galios valdymas

- Kaitvietės sugrupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Žr. paveikslėlį.
- Kiekvienos fazės maksimali elektros apkrova yra 3 700 W.
- Ši funkcija paskirsto galią tarp kaitviečių, prijungtų prie tos pačios fazės.
- Ši funkcija įsijungia, kai bendra kaitviečių, prijungtų prie vienos fazės, elektros apkrova viršija 3 700 W.
- Ši funkcija sumažina galią kitoms kaitvietėms, prijungtomis prie tos pačios fazės.
- Kaitvietės, kurios galia yra sumažinta, kaitinimo lygio rodmuo kinta tarp dviejų lygių.



- **netinkama:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Indai tinka indukcinėi viryklei, jeigu:

- nedidelis kiekis vandens labai greitai užverda ant kaitvietės, nustatytos aukščiausiu kaitinimo lygiu;
- ant prikaistuvio dugno prikimba magnetas.



Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.

Prikaistuvio matmenys

Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal indo dugno dydį iki tam tikros ribos.

Kaitvietės veiksmingumas yra susijęs su prikaistuvio skersmeniu. Mažesnio nei minimalaus skersmens prikaistuvius

gauna tik dalį kaitvietės sukuriamos galios.



Žr. skyrių „Techninė informacija“.

5.2 Triukšmo lygis naudojimo metu

Jeigu girdite:

- traškėjimą: indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (sumuštinio principu).
- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir prikaistuvius, pagamintus iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).
- dūzgimas: naudojate didelę galią.
- spragsėjimas: elektrinis perjungimas.
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia kaitlentės gedimo.

5.3 Energijos taupymas

- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Prikaistuvius pastatykite prieš įjungdami kaitvietę.

- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

5.4 Ūko Timer (Ekonominis laikmatis)

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

5.5 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas kaitvietės energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.



Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
1	Išlaikykite pagamintą maistą šiltą.	jeigu reikia	Uždenkite prikaistuvį dangčiu.
1–3	„Hollandaise“ padažas, lydimas: sviestas, šokoladas, želatina.	5–25	Retkarčiais pamaišykite.
1–3	Tiršinimas: purūs omletai, kepti kiaušiniai.	10–40	Gaminkite uždenę prikaistuvius.
3–5	Tinka virti ryžius ir gaminti piešniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25–50	Verdant ryžius, vandens turi būti dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieno patiekalus, juos kartkartėmis pamaišykite.
5–7	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa.	20–45	Įpilkite kelis valgomuosius šaukštus skysčio.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
7–9	Bulvių virimas garuose.	20–60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
7–9	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.	60–150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
9–12	Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	jeigu reikia	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
12–13	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas.	5–15	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
14	Tinka virti vandeniui, makaronams, skrudinti mėsa (guliašą, troškintą mėsa), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje.		
P	Tinka virti didelį kiekį vandens. Įjungta galingumo funkcija.		




5.6 Naudingi patarimai Cook Assist funkcijai

Norėdami gauti geriausius rezultatus su funkcija:

- Paleiskite funkciją esant šaltai kaitlentei (nereikalinga rankiniu būdu pašildyti prikaistuvius).
- Naudokite iš nerūdijančio plieno pagamintą prikaistuvį su daugiasluoksniu dugnu.
- Nenaudokite prikaistuvio su įspaudais dugno viduryje.

Maisto gaminimo naudojant funkciją pavyzdžiai

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, džiovėseliuose apvoliotas maistas, vidutiniškai iškepti kepsniai
	Kepsniai	Kepsniai su krauju

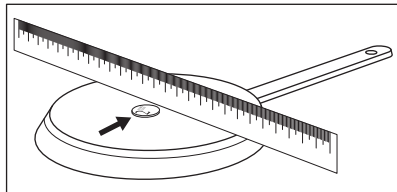


Skirtingiems keptuvių dydžiams gali reikėti skirtingo įkaitinimo laiko. Sunkios keptuvės išlaiko daugiau šilumos nei lengvos, bet joms reikia daugiau laiko įkaisti.

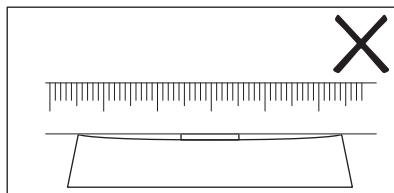
5.7 Tinkamos keptuvės funkcijai Cook Assist

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

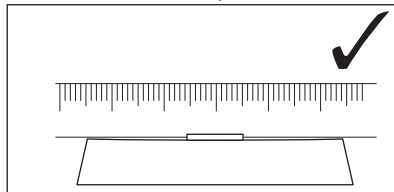
1. Padėkite savo keptuvę dugnu į viršų.
2. Keptuvės apačioje padėkite liniuotę.
3. Tarp liniuotės ir keptuvės dugno pamėginkite įdėti 2 ar 5 eurų monetą (arba panašaus storio monetą).



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



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



6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Bendroji informacija

- Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo.
- Visada naudokite prikaistuvius, kurių dugnas švarus.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Naudokite specialius, kaitleičiai valyti tinkamus valiklius.
- Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę.

6.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** ištirpusį plastiką, plastikinę foliją ir maistą,

kurio sudėtyje yra cukraus. Kitaip šie nešvarumai gali sugadinti kaitlentę. Specialią grandyklę prie stiklo keraminio paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Kaitleičiai pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nedideliu valymo priemonės kiekiu. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskite minkštu audiniu.

7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS




ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Ką daryti, jeigu..

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Kaitlentės negalima įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Suveikė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl perdegusio saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai suveikia, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
		Dar kartą įjunkite kaitlentę ir nustatykite kaitinimo lygį per mažiau nei 10 sekundžių.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau jutiklių laukų.	Lieskite tik vieną jutiklio lauką.
	STOP+GO funkcija veikia.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
	Ant valdymo skydelio yra vandens arba riebalų dėmių.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Kai kaitlentė yra išjungta, girdimas garso signalas.	Kažką padėjote ant vieno arba kelių jutiklio laukų.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio laukų.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklio lauko ①.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio lauko.
Likusio karščio indikatorius nekeičia spalvų.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą.
Neveikia funkcija Automatinis įkaitinimas.	Kaitvietė yra karšta.	Palaukite, kol kaitvietė pakankamai atvės.
	Nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Esant didžiausiam kaitinimo lygiui, galia yra tokia pati kaip ir funkcijos.
Kaitinimo lygis keičiamas tarp dviejų lygių.	Galios valdymas funkcija yra įjungta.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Jutiklių laukai įkaista.	Per didelis prikaistuvius arba jis yra per arti valdiklių.	Jeigu galima, didelius prikaistuvius dėkite ant galinių kaitviečių.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Foninis apšvietimas įjungtas, bet ekrano kontrastas prastas.	Ant ekrano padėtas karštas prikaistuvis.	Patraukite daiktą ir palaukite, kol kaitlentė pakankamai atvės. Jeigu kontrastas neaiškus, pasikalbėkite su įgaliotojo techninio aptarnavimo centro darbuotojais.
Liečiant jautiklių laukus nesamba garso signalas.	Signalai yra išjungti.	Ijunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Ekrane rodoma II ir tekstinis pranešimas.	Veikia Automatinis išjungimas.	Išjunkite ir vėl įjunkite kaitlentę.
Išsijungia  .	Vaikų saugos įtaisas ar Užrakinimas funkcija veikia.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Ekrane rodoma ?.	Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis.	Uždėkite prikaistuvį ant kaitvietės.
	Netinkamas prikaistuvis.	Naudokite tinkamą prikaistuvį. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Prikaistuvio dugno skersmuo per mažas kaitvietei.	Naudokite tinkamo dydžio prikaistus. Žr. skyrių „Techninė informacija“.
	Prikaistuvis neuždengia kryželio / kvadrato.	Visiškai uždenkite kryželį / kvadratą.
Rodoma E ir skaičius.	Kaitlentėje aptikta klaida.	Kuriam laikui atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Atjunkite namo elektros skydinėje esantį saugiklį. Vėl jį įjunkite. Jeigu vėl rodoma E, kreipkitės į įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą.
Ekrane rodoma E4.	Kaitlentėje aptikta klaida, nes užkaistas tuščias prikaistuvis. Taip pat veikia Automatinis išjungimas apsauga nuo kaitviečių perkaitimo.	Išjunkite kaitlentę. Nuimkite karštą prikaistuvį. Maždaug po 30 sekundžių vėl įjunkite kaitvietę. Jeigu problema buvo prikaistuvis, klaidos pranešimas išnyks. Likusio karščio indikatorius gali likti. Palaukite, kol prikaistuvis pakankamai atvės. Patikrinkite, ar jūsų prikaistuvis tinka kaitlentei. Žr. skyrių „Patarimai“.

7.2 Jeigu negalite rasti sprendimo...

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojotą techninio aptarnavimo centrą. Pateikite duomenis iš techninių duomenų lentelės. Taip pat nurodykite stiklo keramikos kaitlentės triženklį raidžių ir skaičių kodą (jis yra stiklo

paviršiaus kampe) ir užsidegusį klaidos pranešimą. Įsitikinkite, ar tinkamai naudojote kaitlentę. Jeigu ne, aptarnavimo centro ar atstovo apsilankymas bus apmokestintas, nepaisant garantinio laikotarpio. Nurodymai apie aptarnavimo centrą ir garantijos sąlygos pateiktos garantijos brošiūroje.

8. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

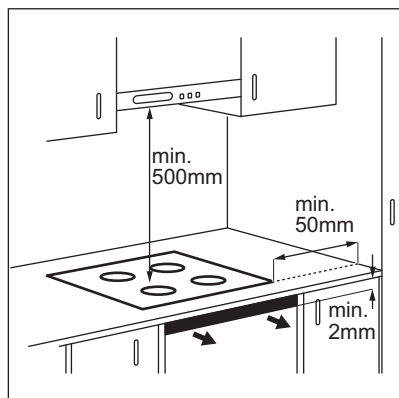
8.1 Prieš įrengiant

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

Serijos numeris.....

8.2 Integruojamos kaitlentės

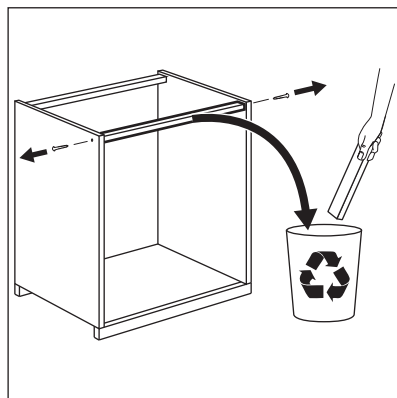
Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus

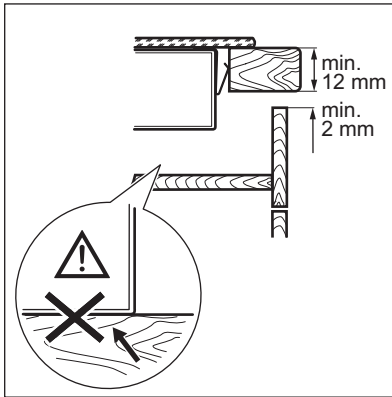
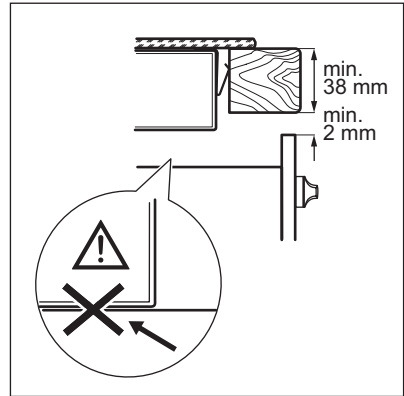
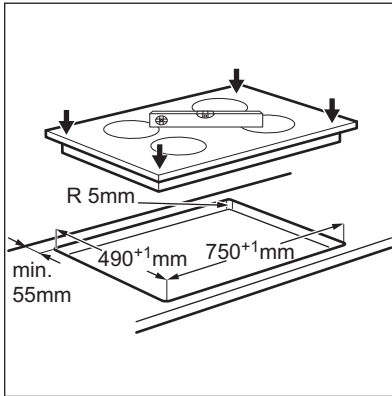
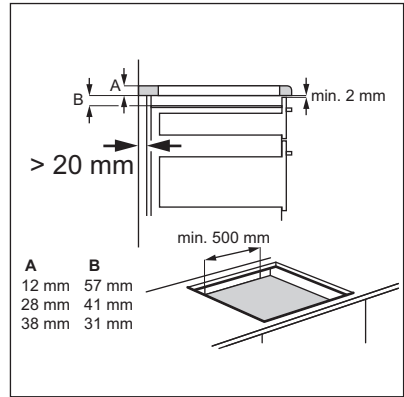
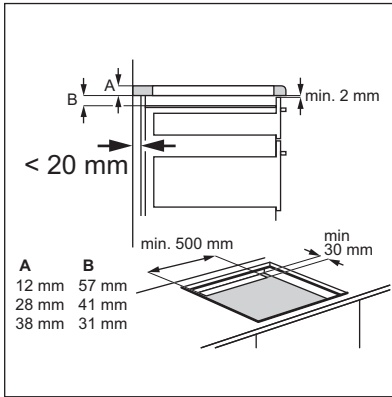


įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

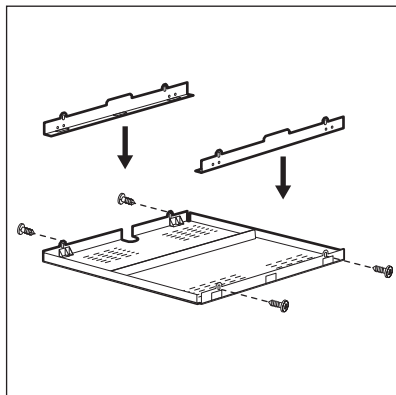
8.3 Elektros laidas

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





8.5 Apsauginė pertvara



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



Jeigu kaitlentė įrengiama virš orkaitės, apsauginės pertvaros naudoti negalima.

9. TECHNINĖ INFORMACIJA

9.1 Techninių duomenų plokštelė

Modelis HK894400FS
Tipas 58 GBD C3 AU
Indukcija 7,4 kW
Ser. Nr.
AEG

PNC 949 595 291 00
220–240 V 50–60 Hz
Pagaminta Vokietijoje
7,4 kW





9.2 Kaitviečių techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W)	Galingumo funkcija (W)	Galingumo funkcija didžiausia trukmė (min)	Prikaistuvio skersmuo (mm)
Kairioji priekinė	2 300	3 200	10	125–210
Kairioji galinė	2 300	3 200	10	125–210
Dešinioji priekinė	2 300	3 200	10	125–210
Dešinioji galinė	2 300	3 200	10	125–210

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

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite prikaistus, kurių skersmuo ne didesnis nei nurodytas lentelėje.

10. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas 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 vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	43
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	44
3. OPIS URZĄDZENIA.....	47
4. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	49
5. WSKAZÓWKI I PORADY.....	53
6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	56
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	57
8. INSTALACJA.....	59
9. DANE TECHNICZNE.....	62

Z MYŚLĄ O PERFEKCYJNYCH REZULTATACH

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

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby:



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



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



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


OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

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

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

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

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.

- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Rozwarcie styków wyłącznika obwodu musi wynosić co najmniej 3 mm.

2.3 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).
- Urządzenie należy używać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one stać się gorące.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Jeśli na powierzchni urządzenia pojawiają 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 gotącego oleju może on pryskać.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i wybuchem

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



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

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

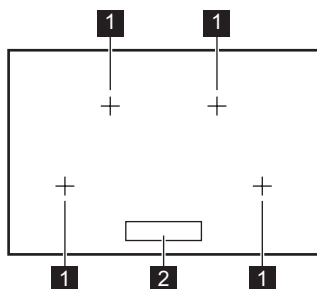
2.4 Konserwacja i czyszczenie

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

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

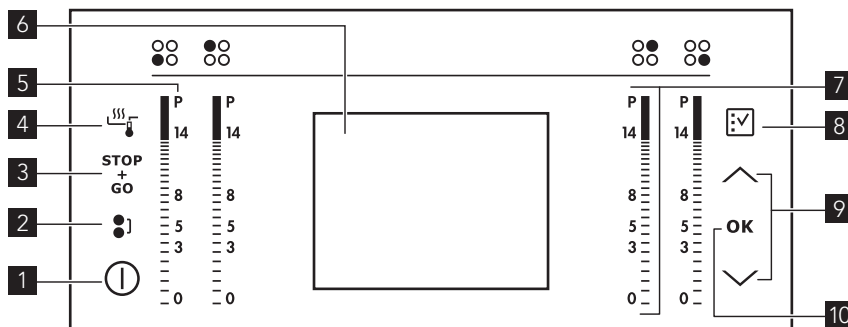
3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Układ powierzchni gotowania



- 1** Indukcyjne pole grzejne
- 2** Panel sterowania

3.2 Układ panelu sterowania



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

2.5 Utylizacja



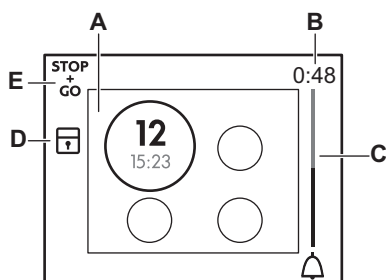
OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

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






Pole czujnika	Funkcja	Uwagi	
1	ⓘ	WŁ. / WYŁ.	Włączanie i wyłączenie płyty grzejnej.
2	⊕	Grill Function	Włączanie i wyłączenie funkcji.
3	STOP + GO	STOP+GO	Włączanie i wyłączenie funkcji.
4	⏸	Cook Assist	Włączanie funkcji.
5	P	Funkcja Power	Włączanie i wyłączenie funkcji.
6	-	Wyświetlacz	Pokazuje włączone funkcje.
7	-	Pasek regulacji	Ustawianie mocy grzania.
8	☑	Minutnik / Stoper / Wyłącznik czasowy	Ustawianie funkcji oraz blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
9	∧ / ∨	-	Wybór ustawienia.
10	OK	-	Potwierdzenie ustawienia.

3.3 Wyświetlacz



- A) Pola grzejne
- B) Wyłącznik czasowy
- C) Wskaźnik funkcji Minutnik
- D) Funkcja Blokada
- E) Funkcja STOP+GO

Pole grzejne na wyświetlaczu	Opis
	Pole grzejne jest włączone. Na górze: ustawienie mocy grzania, na dole: zegar.
	Włączona jest funkcja Podtrzymywanie temperatury / STOP+GO.
	Włączona jest funkcja Funkcja Power.

Pole grzejne na wyświetlaczu	Opis
	Włączona jest funkcja Funkcja Power.
	Regulacja ustawienia pola.
	Brak naczynia na polu grzejnym.
	Włączona jest funkcja Automatyczne podgrzewanie.
	OptiHeat Control. Pole grzejne jest wyłączone. Rozmiar i kolor wskazują poziom ciepła resztkowego: <ul style="list-style-type: none"> • Duże czerwone – trwa gotowanie • Duże jasnoczerwone – podtrzymywanie ciepła • Małe jasnoczerwone – pole grzejne jest nadal gorące • Małe białe – pole grzejne jest zimne

3.4 Ciepło resztkowe



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym.

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

4. CODZIENNA EKSPLOATACJA




OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.

4.1 Włączanie i wyłączanie

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

- Płyta uległa nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczyń). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.

4.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:

- Wszystkie pola grzejne są wyłączone.
- Po włączeniu płyty grzejnej nie zostanie ustawiona moc grzania.
- Panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp).

- Użyto nieodpowiedniego naczynia. Wyświetla się symbol ? i po upływie 2 minut pole grzejne wyłącza się samoczynnie.




- Nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie płyta grzejna wyłącza się. Patrz poniżej.

Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem działania funkcji:

- 1 — 3 — 6 godz.

- 4 — 7 — 5 godz.
- 8 — 9 — 4 godz.
- 10 — 14 — 1,5 godz.

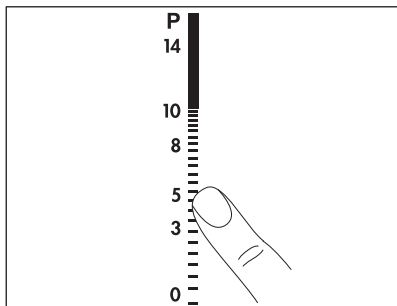
4.3 Zmiana języka

Aby zmienić język, należy włączyć płytę grzejną 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 Ustawianie mocy grzania

Aby wybrać lub zmienić ustawienie mocy grzania:

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



4.5 Używanie pól grzejnych

Ustawić naczynie na krzyżku/kwadracie znajdującym się na polu grzejnym, które ma być użyte do gotowania. Zakryć cały krzyżek/kwadrat. Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczynia. Można stosować duże naczynia, ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych.


4.6 Grill Function




Funkcji tej należy używać z płytą Maxisense Plancha Grill¹ – wyposażenie dodatkowe.

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne po lewej stronie, na których umieszczono wyposażenie dodatkowe, aby działały jak jedno pole grzejne.

W pierwszej kolejności należy ustawić moc grzania, należy dotknąć jednego z czujników sterowania po lewej stronie.

Aby włączyć funkcję: dotknąć . Aby ustawić lub zmienić ustawienie mocy grzania, należy dotknąć jednego z czujników sterowania po lewej stronie.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Pola grzejne będą działać niezależnie od siebie.

4.7 Automatyczne podgrzewanie

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



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

Aby włączyć funkcję dla pola

grzejnego: dotknąć **P**. Szybko dotknąć właściwego ustawienia mocy grzania. **Wyświetli się A.**


Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

4.8 Funkcja Power

Funkcja ta zapewnia indukcyjnym polom grzejnym dodatkową moc. Funkcję tę można włączyć dla indukcyjnego pola grzejnego tylko przez ograniczony czas. Po upływie tego czasu indukcyjne pole

¹. Wyposażenie dodatkowe nie jest dołączone do urządzenia. Więcej informacji można uzyskać od miejscowego dostawcy.

grzejne automatycznie przełącza się na maksymalną moc grzania.

 Patrz rozdział „Dane techniczne”.




Aby włączyć funkcję dla pola

grzejnego: dotknąć **P**. Wyświetli się **P**. Wyświetli się **P** w kółku. Kolor kółka zmienia się wraz z nagrzewaniem się pola grzejnego.

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

4.9 Cook Assist

Ta funkcja umożliwia ustawienie jednego z trzech poziomów smażenia, co określa temperaturę naczynia. Płyta grzejna 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 \wedge i \vee wybrać poziom smażenia. Potwierdzić wybór przyciskiem OK.
4. Odczekać, aż urządzenie wykryje naczynie.
5. Po pewnym czasie za pomocą przycisków \wedge i \vee będzie 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 żywność na patelni.

Aby wyłączyć funkcję:

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

Regulacja temperatury:

Jeśli rezultat nie spełnia oczekiwań, można wyregulować temperaturę smażenia. Płyta grzejna zapisze ustawienie temperatury w pamięci – będzie można z niego skorzystać w przyszłości.

Zwiększanie temperatury: dotknąć \wedge .

Włączy się .

Zmniejszanie temperatury: dotknąć

\vee . Włączy się .

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.

4.10 Zegar

Dostępne są 3 funkcje: Stoper, Wyłącznik czasowy i Minutnik.

Stoper

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

Aby zresetować funkcję: dotknąć ,

aby przejść do funkcji Stoper .

Następnie za pomocą strzałek należy wybrać na liście pole grzejne i dotknąć OK, aby potwierdzić.

Wyłącznik czasowy

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

Aby włączyć funkcję: dwukrotnie

dotknąć , 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 zegara dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a pole grzejne wyłączy się.

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy:

dotknąć .

Minutnik

Aby włączyć funkcję, gdy płyta grzejna jest wyłączona: włączyć płytę grzejną za pomocą . Dotknąć jednokrotnie , aby przejść do funkcji Minutnik .

Aby włączyć funkcję, gdy pola grzejne

działają: trzykrotnie dotknąć , aby przejść do funkcji Minutnik .

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy:

dotknąć .



Funkcja nie ma wpływu na działanie pól grzejnych.

4.11 STOP+GO

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

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

Funkcja nie blokuje funkcji zegara.

Aby włączyć funkcję: dotknąć .

Włączy się .

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć .

Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

4.12 Blokada

Można zablokować panel sterowania, gdy włączone są pola grzejne. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw ustawić moc grzania.

Aby włączyć funkcję: kilkakrotnie dotknąć , aż wyświetli się funkcja

blokady. Dotknąć OK w celu potwierdzenia. Włączy się . Zegar pozostanie włączony.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć .

Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.






Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.





4.13 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

Aby włączyć funkcję: wyłączyć płytę grzejną za pomocą . Gdy płyta grzejna

będzie się wyłączać, dotknąć . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat informujący o włączeniu funkcji.


Aby wyłączyć funkcję: włączyć płytę grzejną za pomocą . Dotknąć , a następnie OK.

Aby dezaktywować funkcję na czas jednego cyklu gotowania: włączyć płytę grzejną za pomocą . Dotknąć jednocześnie  i . **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można korzystać z płyty. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą  funkcja będzie ponownie aktywna.

4.14 Wyłączanie i włączanie dźwięku

Włączyć płytę grzejną. Dotknąć OK, a następnie ustawić menu dźwięków za pomocą strzałek. Dotknąć OK, aby potwierdzić. Ustawić opcję za pomocą strzałek. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

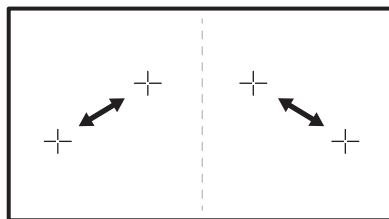
Gdy ta funkcja jest aktywna, dźwięki będą emitowane jedynie w następujących sytuacjach:

- po dotknięciu 
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Minutnik
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Wyłącznik czasowy

- gdy na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

4.15 Funkcja Zarządzanie energią

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



5. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Naczynia



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



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

Materiał, z którego wykonane są naczynia

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

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

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



Dno naczynia powinno być możliwe jak najgrubsze i płaskie.

Wymiary naczyń

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

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



Patrz rozdział „Dane techniczne”.

5.2 Hałasy podczas pracy

Jeżeli słychać:

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

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

5.3 Oszczędzanie energii

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

5.4 Ōko Timer (Zegar eko)

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

5.5 Przykłady zastosowania w gotowaniu

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy przez pole grzejne. Oznacza to, że przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 3	Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 3	Ścinanie: puszystych omletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.

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

5.6 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Cook Assist



Aby uzyskać najlepsze efekty podczas korzystania z funkcji:


- Należy włączyć funkcję, gdy płyta grzejna jest zimna (ręczne nagrzewanie naczyń nie jest wymagane).
- Należy używać naczyń wykonanych ze stali nierdzewnej z wielowarstwowym dnem.
- Nie należy używać naczyń z wypukłością na środku dna.

Przykłady zastosowań kucharskich dla funkcji

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	Zastosowanie
	Jajka	Smażone jajka, omlet, tosty, filet z ryby, warzywa
	Naleśniki	Placki, paluszki rybne, potrawy mrożone, pieczywo, średnio wypieczony stek

Poziom smażenia	Sugestie dotyczące potraw	Zastosowanie
	Steki	Lekko wypieczony stek

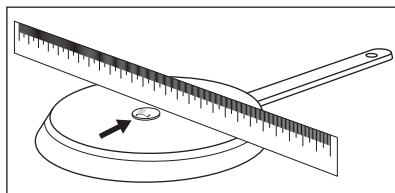


Czas nagrzewania może być uzależniony od rozmiaru patelni. Ciężkie patelnie lepiej akumulują ciepło niż lekkie, ale ich nagrzewanie trwa dłużej.

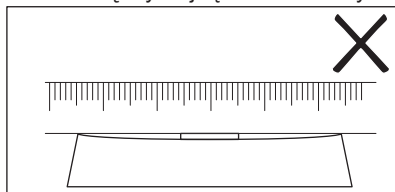
5.7 Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji Cook Assist

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

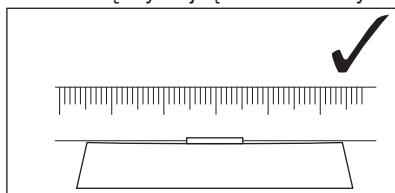
1. Odwrócić je do góry dnem.
2. Przyłożyć linijkę do dna naczynia.
3. Spróbować umieścić monetę 2 lub 5-groszową (lub monetę o podobnej grubości) między linijką a dnem naczynia.



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



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



6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Informacje ogólne

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

6.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Przyłożyć specjalny skrobak pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesunąć po niej ostrzem.
- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką ściereczką.

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią.	Płyta grzejna nie jest podłączona do zasilania lub jest podłączona nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płyta grzejna jest prawidłowo podłączona do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie następowało wyzwalanie bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
		Ponownie uruchomić płytę grzejną i w ciągu maksymalnie 10 sekund ustawić moc grzania.
	Dotknięto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Włączona jest funkcja STOP +GO.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.	Wyczyścić panel sterowania.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zakryto jedno lub więcej pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłącza się.	Położono przedmiot na polu czujnika ①.	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Wskaźnik ciepła resztkowe nie zmienia kolorów.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało zbyt krótko.	Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Funkcja Automatyczne podgrzewanie nie działa.	Pole jest gorące.	Należy poczekać, aż pole ostygnie.
	Ustawiono maksymalną moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej funkcji.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Funkcja Zarządzanie energią jest włączona.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Podświetlenie jest włączone, ale kontrast wyświetlacza jest słaby.	Na wyświetlaczu postawiono gorące naczynie.	Zdjąć przedmiot i odczekać, aż płyta grzejna odpowiednio wystygnie. Jeśli kontrast się nie poprawi, skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się II i tekst.	Działa funkcja Samoczynne wyłączenie.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.
 – wyświetla się.	Włączona jest funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się ?.	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach. Patrz rozdział „Dane techniczne”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Naczynie nie zakrywa krzyżka / kwadratu.	Zakryć cały krzyżyk / kwadrat.
Wyświetla się E oraz liczba.	W płycie grzejnej wystąpiła usterka.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania na pewien czas. Odłączyć bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej. Podłączyć ponownie. Jeżeli wskazanie E pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Wyświetla się E4 .	W płycie grzejnej wystąpił błąd, ponieważ zawartość naczynia wygotowała się. Działa Samoczynne wyłączenie oraz zabezpieczenie przed przegrzaniem pól grzejnych.	Wyłączyć płytę grzejną. Zdjąć gorące naczynie. Po upływie około 30 sekund ponownie włączyć pole grzejne. Jeśli powodem było naczynie, komunikat o błędzie zniknie. Wskaźnik ciepła resztkowego może pozostać włączone. Należy poczekać, aż naczynie ostygnie. Sprawdzić, czy naczynie jest przeznaczone do płyty grzejnej. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

7.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

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

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

8. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Przed instalacją

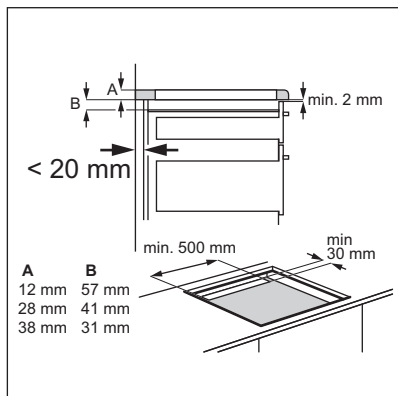
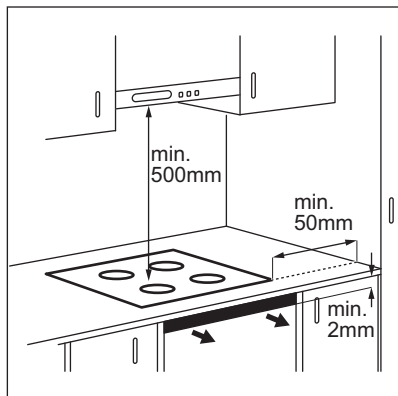
Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny

8.2 Płyty grzejne do zabudowy

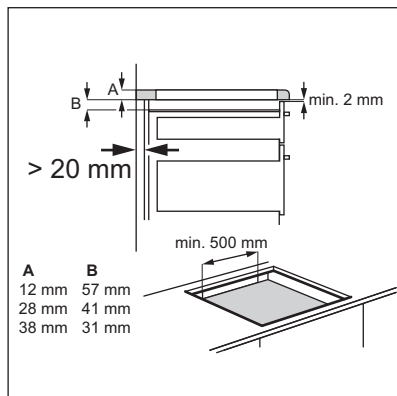
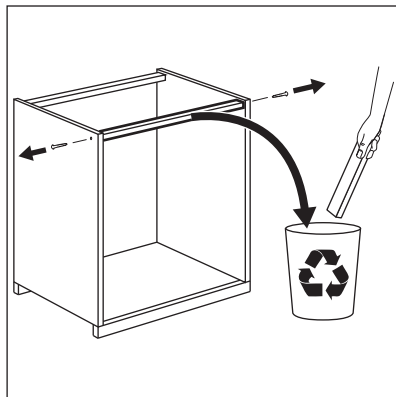
Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

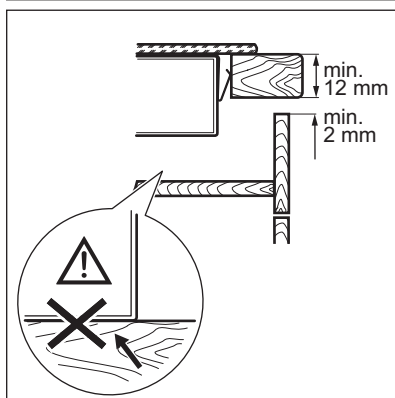
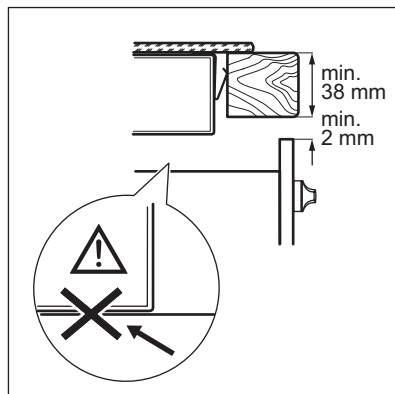
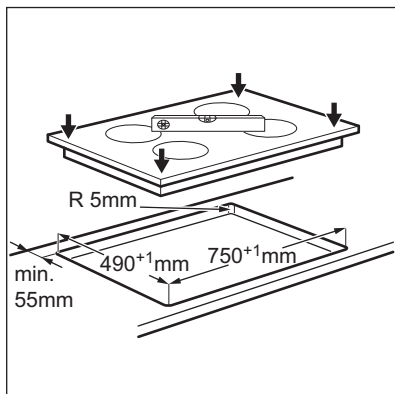
8.4 Montaż



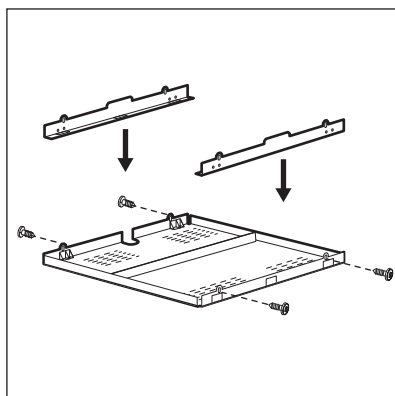
8.3 Przewód zasilający

- Płyta grzejna jest dostarczona z przewodem zasilającym.
- Wymienić uszkodzony przewód zasilający na nowy przewód specjalny (typu H05BB-F o wytrzymałości temperaturowej 90°C lub wyższej). W tym celu należy skontaktować się z lokalnym punktem serwisowym.





8.5 Kasetka ochronna



Po zamontowaniu kasetki ochronnej (wyposażenie dodatkowe), nie ma konieczności pozostawienia 2 mm przestrzeni wentylacyjnej z przodu, jak i montażu przegrody zabezpieczającej bezpośrednio pod płytą grzejną. Wyposażenie dodatkowe w postaci kasetki ochronnej może być niedostępne w niektórych krajach. W celu uzyskania dodatkowych informacji należy skontaktować się z miejscowym dostawcą.



W przypadku montażu płyty grzejnej nad piekarnikiem nie można stosować kasetki ochronnej.

9. DANE TECHNICZNE

9.1 Tabliczka znamionowa

Model HK894400FS
 Typ 58 GBD C3 AU
 Moc indukcyjna 7,4 kW
 Nr seryjny
 AEG

Numer produktu 949 595 291 00
 220-240 V 50-60 Hz
 Wyprodukowano w Niemczech
 7.4 kW





9.2 Parametry pól grzejnych

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

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

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

10. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać recyklingowi. 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  wraz z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu recyklingu lub skontaktować się z odpowiednimi lokalnymi władzami.

www.aeg.com/shop



867301680-A-142014



 **AEG**
perfekt in form und funktion