CS	**Návod k použití** Varná deska	2
PL	**Instrukcja obsługi** Płyta grzejna	23
UK	**Інструкція** Варильна поверхня	46

HKM85411FB

AEG

perfekt in form und funktion

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... 3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....6
4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... 8
5. TIPY A RADY..... 13
6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... 16
7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... 17
8. INSTALACE.....19
9. TECHNICKÉ INFORMACE..... 21

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

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

Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registeraeg.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 článků.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- Oheň se nikdy nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- Nepokládejte věci na varnou desku.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce 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 nespoléhejte 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 přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Pokud je spotřebič instalován nad zásuvkami, ujistěte se, že prostor mezi dnem spotřebiče a horní zásuvkou zajišťuje dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- 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. Volné a nesprávné 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 přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, 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 zemnící jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

2.3 Použití spotřebiče

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

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

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

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

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

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

2.4 Čištění a údržba

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

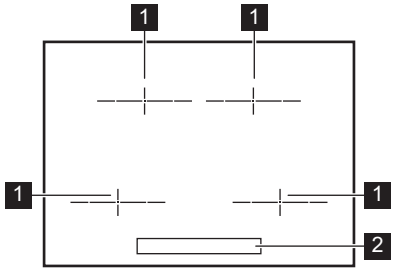
2.5 Likvidace

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

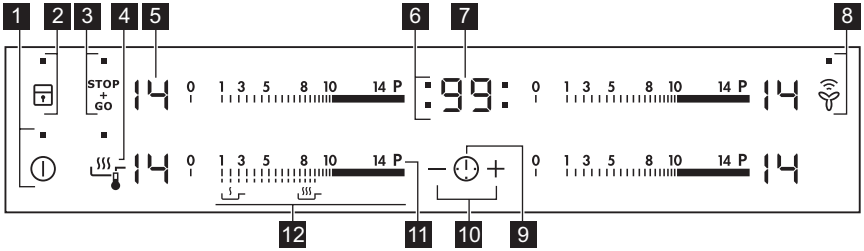
3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Uspořádání varné desky



1 Indukční varná zóna
2 Ovládací panel

3.2 Rozvržení ovládacího panelu



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

	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1		ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2		Blokování tlačítek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
3	STOP + GO	STOP+GO	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
4		Fry Assist	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
5	-	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.
6	-	Ukazatele časovače varných zón	Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
7	-	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
8		Hob²Hood	Slouží k zapnutí a vypnutí manuálního režimu funkce.
9		-	Slouží k volbě varné zóny.
10	+ / —	-	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
11	P	Funkce posílení výkonu	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
12	-	Ovládací lišta	Slouží k nastavení teploty.

3.3 Displeje nastavení teploty

Displej	Popis
0	Varná zóna je vypnutá.

Displej	Popis
1 - 14	Varná zóna je zapnutá.
u	Je zapnutá funkce STOP+GO.
A	Je zapnutá funkce Automatický ohřev.
P	Je zapnutá funkce Funkce posílení výkonu.
E + číslice	Došlo k poruše.
≡ / = / _	OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo.
L	Je zapnutá funkce Blokování tlačítek /Dětská bezpečnostní pojistka.
F	Nevhodná nádoba, příliš malá nádoba nebo na varné zóně není žádná nádoba.
-	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.

3.4 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

UPOZORNĚNÍ!
≡ / = / _ Nebezpečí popálení zbytkovým teplem. Ukazatel zobrazuje úroveň zbytkového tepla.

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

4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím ⏻ na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

4.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

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

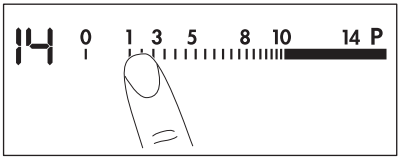
Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:

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

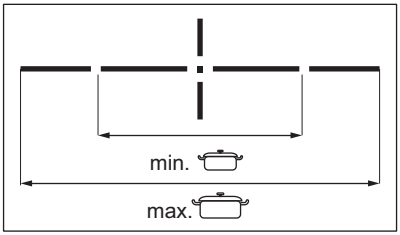
4.3 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

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



4.4 Ukazatel varné zóny



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

Viz část „Technické informace“.

4.5 Automatický ohřev

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

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

Zapnutí funkce pro varnou zónu: stiskněte P (rozsvítí se P). Ihned stiskněte požadované nastavení teploty.

Po třech sekundách se zobrazí A.

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

4.6 Funkce posílení výkonu

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

Viz část „Technické informace“.

Zapnutí funkce pro varnou zónu: stiskněte P. Rozsvítí se P.

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

4.7 Fry Assist

Tato funkce vám umožňuje nastavit teplotu smažení vašeho jídla. Varná deska během smažení automaticky udržuje nastavenou teplotu. Jakmile je nastavena teplota, není zapotřebí žádné ruční seřizování.

Tuto funkci můžete nastavit pro levou přední zónu varné desky.

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

Zapnutí funkce:

1. Položte prázdnou pánev na levou přední varnou zónu. Při použití této funkce nepoužívejte pokličku.
2. Stiskněte . Ukazatel nad symbolem se rozsvítí. Teplota je nastavena na 1.
3. Nastavte nejlepší teplotu ke smažení vašeho požadovaného jídla. Viz tabulka v kapitole „Rady a tipy“.

Ukazatele nad symboly začnou pomalu blikat. Zóna se zahřívá.

4. Vyčkejte, dokud pánev nedosáhne nastavené teploty. Zazní zvukový signál. Všechny ukazatele nad symbolem svítí.
5. Vložte potraviny a trochu tuku na pánev.

Vypnutí funkce:

Stiskněte **0** u levé přední varné zóny nebo stiskněte .

4.8 Časovač

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

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

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

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

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

Změna času: zvolte varnou zónu pomocí . Stiskněte + nebo —.

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

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

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .

CountUp Timer (Měřič času)
Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.

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

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

Displej přepíná zobrazení UP a uplynulého času (v minutách).

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

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

Minutka
Když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna (na displeji nastavení teploty je zobrazeno 0), můžete tuto funkci použít jako **Minutku**.

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

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .

Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

4.9 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 STOP+GO. Rozsvítí se u. Rozsvítí se

Vypnutí funkce: stiskněte STOP+GO. Zobrazí se předchozí nastavení teploty.

4.10 Blokování tlačítek

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

Nejprve nastavte tepelný výkon.

Zapnutí funkce: stiskněte ⊡. Na čtyři sekundy se rozsvítí [L].Časovač zůstane zapnutý.

Vypnutí funkce: stiskněte ⊡. Zobrazí se předchozí nastavení teploty.

Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

4.11 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

Zapnutí funkce: pomocí ⏻ zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte ⊡. Rozsvítí se [L]. Pomocí ⏻ varnou desku vypněte.

Funkci vypnete takto: pomocí ⏻ zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte ⊡. Rozsvítí se [0]. Pomocí ⏻ varnou desku vypněte.

Vyřazení funkce na jedno vaření: pomocí ⏻ zapněte varnou desku. Rozsvítí se [L]. Na čtyři sekundy stiskněte ⊡. **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí ⏻, funkce se opět zapne.

4.12 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

Vypněte varnou desku. Na tři sekundy stiskněte ⏻. Displej se rozsvítí a zhasne. Na tři sekundy stiskněte ⊡. Rozsvítí se [bo] nebo [b1]. Stisknutím + časovače zvolte jedno z těchto nastavení:

- [b1] - zvuková signalizace je vypnutá
- [bo] - zvuková signalizace je zapnutá

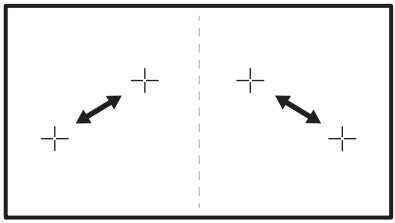
Pro potvrzení volby vyčkejte, než se varná deska automaticky vypne.

Když je tato funkce nastavena na [b1], uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

- stisknete ⏻
- Minutka chladne
- Odpočítávání času chladne
- něco položíte na ovládací panel.

4.13 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.



4.14 Hob²Hood

Jedná se o pokročilou automatickou funkci, která spojí varnou desku se speciálním odsavačem par. Jak varná deska tak odsavač par jsou vybaveny infračerveným vysílačem. Rychlost ventilátoru se řídí automaticky na základně režimu nastavení a teploty nejteplejší varné nádoby na varné desce. Ventilátor lze také z varné desky ovládat ručně.

U většiny odsavačů par je dálkový systém ovládání původně vypnutý. Před použitím funkce jej proto zapněte. Více informací viz návod k použití odsavače par.

Automatický chod funkce
Automatický chod funkce zapnete nastavením automatického režimu na H1 – H6. Varná deska je původně nastavená na H5. Odsavač par zareaguje, kdykoliv použijete varnou desku. Varná deska automaticky rozpozná teplotu varných nádob a přizpůsobí rychlost ventilátoru.

Automatické režimy

	Automatické osvětlení	Vaření[1)]	Smažení[2)]
Režim H0	Vyp	Vyp	Vyp
Režim H1	Zap	Vyp	Vyp
Režim H2 [3)]	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1
Režim H3	Zap	Vyp	Rychlost ventilátoru 1
Režim H4	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1
Režim H5	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 2
Režim H6	Zap	Rychlost ventilátoru 2	Rychlost ventilátoru 3

[1)] Varná deska rozpozná proces vaření a nastaví rychlost odsávání v souladu s automatickým režimem.

[2)] Varná deska rozpozná proces smažení a nastaví rychlost odsávání v souladu s automatickým režimem.

[3)] Tento režim zapne ventilátor a osvětlení a nezávisí na teplotě.

Změna automatického režimu

1. Vypněte spotřebič.
2. Na tři sekundy stiskněte ⏻. Displej se rozsvítí a zhasne
3. Na tři sekundy stiskněte ⊡.
4. Několikrát stiskněte ⏲, dokud se ne nezobrazí [H].
5. Stisknutím + časovače zvolte automatický režim.

K přímému ovládání odsavače par přes jeho ovládací panel vypněte automatický režim funkce.

Když dokončíte přípravu jídel a vypnete varnou desku, může ventilátor odsavače par ještě určitou chvíli pracovat. Systém poté ventilátor vypne automaticky a na dalších 30 sekund vám zabrání v jeho náhodném spuštění.

Manuální ovládání rychlosti ventilátoru
Funkci lze také ovládat ručně. Učiníte tak dotykem ⁘ při zapnuté varné desce. Tím se vypne automatický režim funkce, což vám umožní ručně změnit rychlost ventilátoru. Stisknutím ⁘ zvýšíte rychlost ventilátoru o jeden stupeň. Když dosáhnete intenzivního stupně a stisknete opět ⁘, nastavíte rychlost

ventilátoru na 0, čímž ventilátor odsavače par vypnete. Ventilátor opět spustíte dotykem a nastavením jeho rychlosti na 1.

Automatický režim této funkce zapnete tak, že vypnete a opět zapnete varnou desku.

Zapnutí osvětlení
Můžete nastavit, aby varná deska zapínala osvětlení automaticky, kdykoliv zapnete varnou desku. Učiníte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.

Osvětlení odsavače par se vypne dvě minuty po vypnutí varné desky.

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 s vhodnými nádobami.

Materiál nádobí

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

Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:

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

Dno nádoby musí být zcela rovné a co nejsilnější.

Rozměry nádoby

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

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

Viz část „Technické informace“.

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 Öko Timer (Ekologický časový spínač)

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

5.5 Příklady použití varné desky

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

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
∪ - 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 3	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 3	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.
3 - 5	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte.
5 - 7	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik lžic tekutiny.
7 - 9	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
7 - 9	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.
9 - 12	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových 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 Fry 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 tabulkách zobrazují příklady jídel pro každý stupeň teploty. Množství, tloušťka, kvalita a teplota (např. zmražených) potravin má vliv na správný stupeň teploty. Zvolte takový stupeň teploty a dodatečné nastavení, který nejlépe odpovídá vašim zvyklostem při vaření a pánvím.

Vejce	Nastavení teploty
Omeleta, smažená vajíčka	1 - 3
Míchaná vajíčka	4 - 6

Ryby	Nastavení teploty
Rybí filé, rybí prsty, mořské plody	4 - 6

Maso	Nastavení teploty
Kotleta, kuřecí prsa, krůtí prsa	1 - 3
Hamburgery, masové kuličky	2 - 4
Řízky, filety, středně či dobře propečené steaky, smažené uzeniny, mleté maso	4 - 6
Nepropečený steak	7 - 9

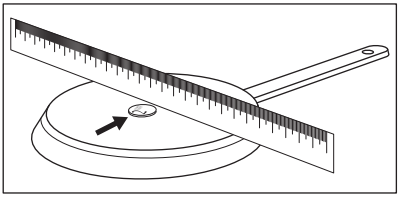
Zelenina	Nastavení teploty
Smažené brambory, syrové	1 - 3
Smažené bramborové těsto	4 - 6
Zelenina	4 - 6

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

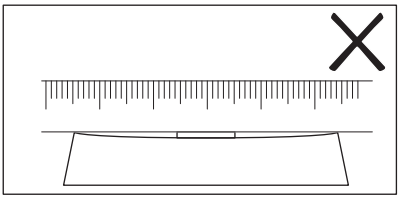
5.7 Správné pánve pro funkci Fry Assist

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

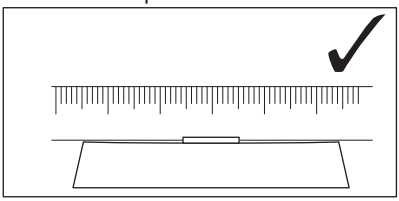
1. Položte pánev dnem vzhůru.
2. Na dno pánve položte pravítko.
3. Zkuste mezi pravítko a dno pánve vložit minci Euro o hodnotě 1, 2 nebo 5 centů (nebo minci o podobné tloušťce).



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



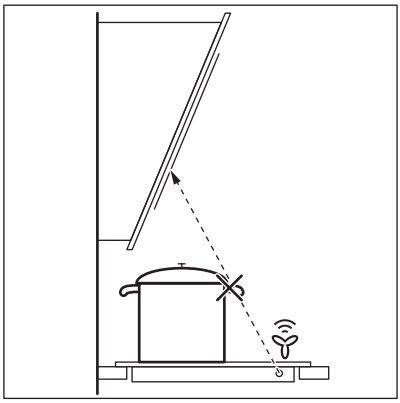
b. Pokud se jedná o správný typ pánve, nelze minci mezi pravítko a dno pánve vložit.



5.8 Rady a tipy pro funkci Hob²Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

- Chraňte panel odsavače par před přímým slunečním svitem.
- Nemiřte halogenové světlo na panel odsavače par.
- Nezakrývejte panel varné desky.
- Nepřerušujte signál mezi varnou deskou a odsavačem par (např. rukou nebo madlem nádoby). Viz obrázek. **Odsavač par na obrázku je uveden pouze pro příklad.**



Může se stát, že ostatní dálkové ovládané spotřebiče budou blokovat signál. Zabráníte tomu tím, že dálkově ovládaný spotřebič a varnou desku nebudete používat současně.

Odsavače par s funkcí Hob²Hood

Plnou řadu odsavačů par, které jsou vybaveny touto funkcí, naleznete na našich webových stránkách pro spotřebitele. Odsavače par AEG, které jsou vybaveny touto funkcí, musí být označeny symbolem .

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 senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce STOP +GO.	Viz část „Denní používání“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli senzorové tlačítko ⏻.	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Nerozsvítí se Ukazatel zbytkového tepla.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce Hob²Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět s ovládacího panelu.
Funkce Automatický ohřev nefunguje.	Varná zóna je horká.	Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Je nastavena nejvyšší teplota.	Nejvyšší stupeň teploty má stejný výkon jako funkce.
Nastavení teploty kolísá mezi dvěma nastaveními.	Je zapnutá funkce Řízení výkonu.	Viz část „Denní používání“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, na zadních varných zónách používejte velké nádoby.
Při dotyku senzorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz část „Denní používání“.
Rozsvítí se [-].	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.
Rozsvítí se [L].	Je spuštěna funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Blokování tlačítek.	Viz část „Denní používání“.
Rozsvítí se [F].	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“.
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 [E] opět rozsvítí, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Problém	Možná příčina	Řešení
Rozsvítí se E4.	U varné desky došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Je zapnutá funkce Automatické vypnutí a 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. Ukazatel 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“.
Rozsvítí se E8.	Elektrické zapojení je nesprávné. Varná deska je připojena pouze k jedné fázi.	Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval. Viz schéma zapojení.

7.2 Když nenaleznete řešení...

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

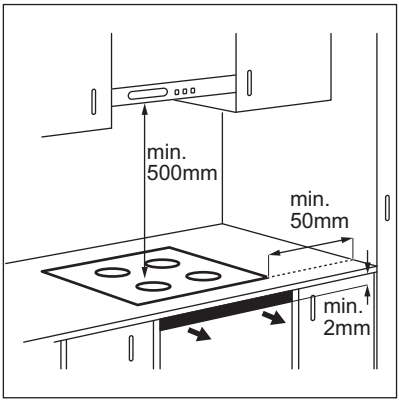
8.2 Vestavné varné desky

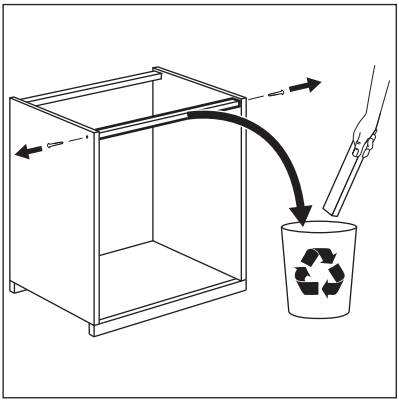
Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

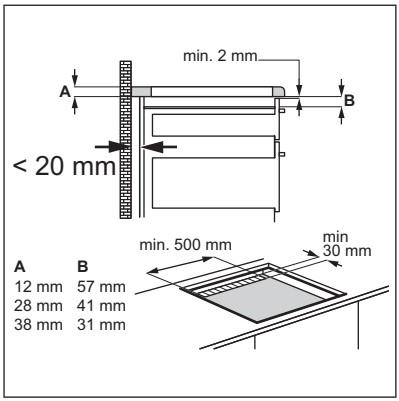
8.3 Připojovací kabel

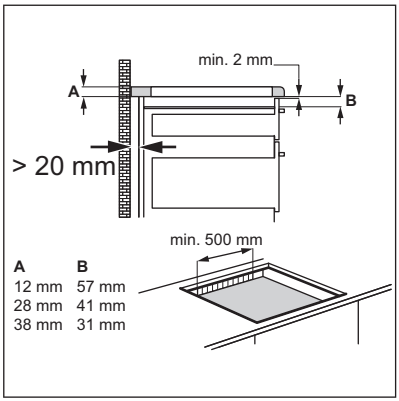
- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- Poškozený síťový kabel vyměňte za síťový kabel tohoto typu (nebo vyšší): H05BB-F Tmax 90°C. Obraťte se na místní servisní středisko.

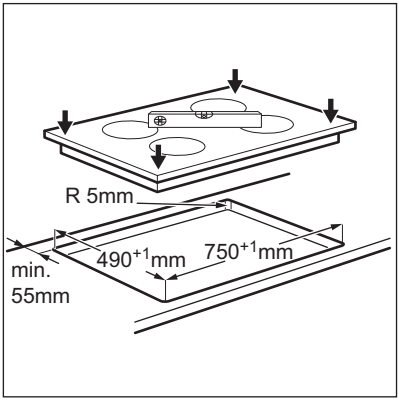
8.4 Montáž

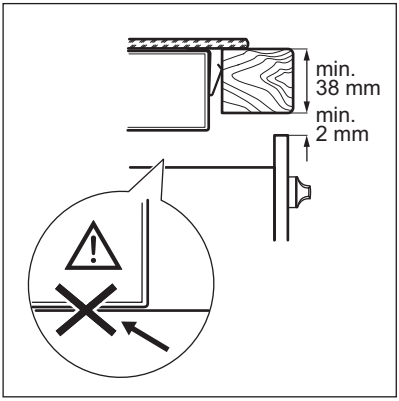

min.
500mm
min.
50mm
min.
2mm

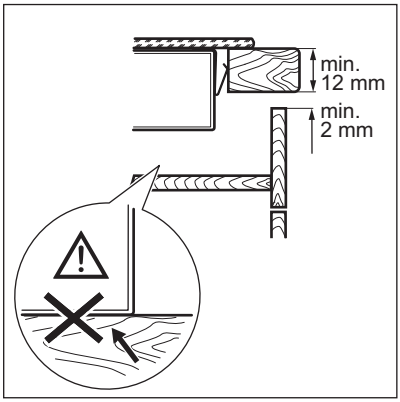



min. 2 mm
A
B
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

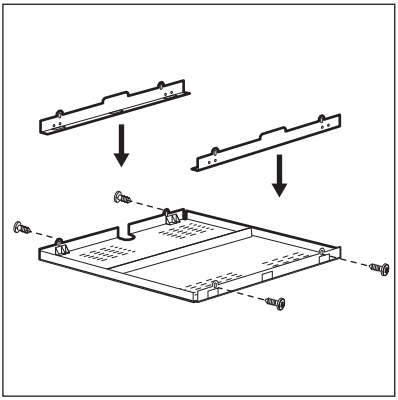

min. 2 mm
A
B
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


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


min.
38 mm
min.
2 mm



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. Obraťte se na svého místního dodavatele.

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

9. TECHNICKÉ INFORMACE

9.1 Typový štítek

Model HKM85411FB
Typ 58 GBD C3 AU
Indukce 7.4 kW
Sér. č. .....
AEG

PNC 949 595 410 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 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 vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 24
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 25
3. OPIS URZĄDZENIA..... 28
4. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... 30
5. WSKAZÓWKI I PORADY..... 35
6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... 39
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... 39
8. INSTALACJA..... 42
9. DANE TECHNICZNE.....44

Z MYŚLĄ O PERFEKCYJNYCH REZULTATACH

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

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby:

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

Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:
www.registeraeg.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 sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelniacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Instalując urządzenie nad szufladami, należy zapewnić wystarczająco dużo miejsca między dolną częścią urządzenia a górną szufladą, aby umożliwić prawidłowy obieg powietrza.
- 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.

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 jakiejkolwiek 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.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania przewodów elektrycznych.
- Upewnić się, że zostało zainstalowane zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą w celu jego mechanicznego odciążenia.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.

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

2.3 Eksploatacja

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała, oparzeniem, porażeniem prądem.

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

2.4 Konserwacja i czyszczenie

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

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

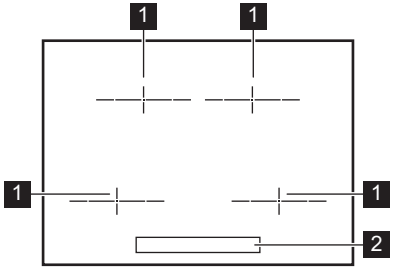
2.5 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

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

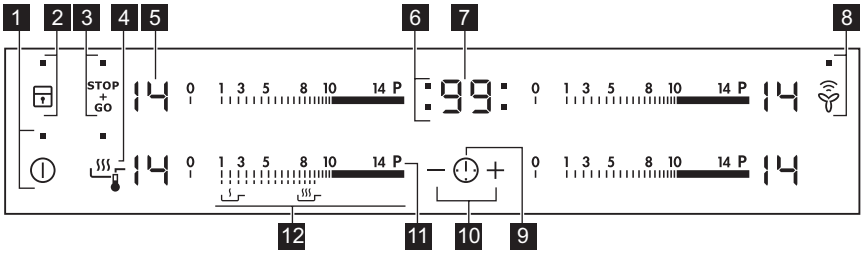
3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Układ powierzchni gotowania



1 Indukcyjne pole grzejne
2 Panel sterowania

3.2 Układ panelu sterowania



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

	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1	⏻	WŁ. / WYŁ.	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.

	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
2		Blokada / Blokada uruchomienia	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
3	STOP + GO	STOP+GO	Włączanie i wyłączanie funkcji.
4		Fry Assist	Włączanie i wyłączanie funkcji.
5	-	Wskazanie mocy grzania	Pokazuje ustawienie mocy grzania.
6	-	Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych	Wskazują, dla którego pola ustawiono czas.
7	-	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
8		Hob²Hood	Włączanie i wyłączanie trybu ręcznego funkcji.
9		-	Wybór pola grzejnego.
10	+ / —	-	Przedłużanie lub skracanie czasu.
11	P	Funkcja Power	Włączanie i wyłączanie funkcji.
12	-	Pasek regulacji	Ustawianie mocy grzania.

3.3 Wskazania ustawień mocy grzania

Wskazanie	Opis
0	Pole grzejne jest wyłączone.
1 - 14	Pole grzejne jest włączone.
u	Włączona jest funkcja STOP+GO.
A	Włączona jest funkcja Automatyczne podgrzewanie.
P	Włączona jest funkcja Funkcja Power.
E + cyfra	Nieprawidłowe działanie.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): gotowanie / podtrzymywanie ciepła / ciepło resztkowe.
L	Włączona jest funkcja Blokada / Blokada uruchomienia.

Wskazanie	Opis
F	Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie bądź nie umieszczono na nim żadnego naczynia.
-	Włączona jest funkcja Samoczynne wyłączenie.

3.4 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

OSTRZEŻENIE!
Ξ / = / _ Występuje zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym. Wskaźnik pokazuje poziom ciepła resztkowego.

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

4. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Włączanie i wyłączanie

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

4.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:

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

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

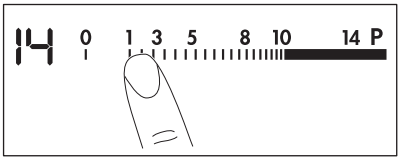
Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłącza się płyta grzejna:

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

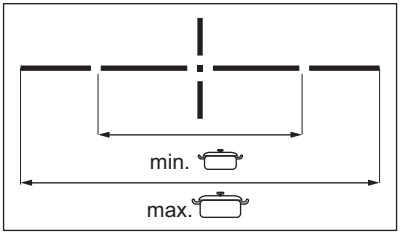
4.3 Ustawianie mocy grzania

Aby wybrać lub zmienić ustawienie mocy grzania:

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



4.4 Wskazanie pola grzejnego



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

Patrz rozdział „Dane techniczne”.

4.5 Automatyczne podgrzewanie

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

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

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

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

4.6 Funkcja Power

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

Patrz rozdział „Dane techniczne”.

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

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

4.7 Fry Assist

Funkcja pozwala wybrać poziom mocy grzania do smażenia potraw. Płyta grzejna automatycznie utrzymuje wybraną temperaturę podczas smażenia. Po ustawieniu poziomu mocy grzania nie ma potrzeby ręcznej regulacji temperatury.

Można ustawić funkcję dla lewego przedniego pola grzejnego płyty.

UWAGA!
Naczynia wielowarstwowe należy stosować wyłącznie przy niskim poziomie grzania, aby nie dopuścić do uszkodzenia naczynia.

Aby włączyć funkcję:

1. Ustawić pustą patelnię na lewym przednim polu grzejnym. Nie należy używać pokrywki przy korzystaniu z tej funkcji.
2. Nacisnąć . Zaświeci się wskaźnik nad symbolem. Moc grzania ustawiona na 1.
3. Wybrać ustawienie grzania odpowiednio do smażonej potrawy. Więcej informacji znajduje się w rozdziale Wskazówki i porady. Wskaźniki nad symbolem zaczną powoli migać. Pole grzejne nagrzewa się.
4. Odczekać, aż naczynie osiągnie ustawioną temperaturę. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wszystkie wskaźniki nad symbolem będą włączone.
5. Dodać tłuszcz i umieścić potrawę na patelni.

Aby wyłączyć funkcję:

Dotknąć **0** lewego przedniego pola grzejnego lub dotknąć .

4.8 Zegar

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

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

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

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

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

Aby zmienić czas: ustawić pole grzejne, dotykając . Dotknąć + lub —.

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

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

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy: dotknąć .

CountUp Timer (Stoper)
Funkcja ta służy do kontrolowania czasu pracy pola grzejnego.

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

Aby włączyć funkcję: dotknąć — zegara. Zaświeci się UP. Gdy zacznie migać wolno wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu. Wyświetlacz będzie przełączał się między UP a wskazaniem naliczonego czasu (w minutach).

Aby zobaczyć, jak długo działa pole grzejne: ustawić pole grzejne, dotykając . Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Na wyświetlaczu pojawi się czas działania pola grzejnego.

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

Minutnik
Funkcji tej można używać jako **minutnika**, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne (wskazanie mocy grzania: 0).

Aby włączyć funkcję: dotknąć . Dotknąć + lub — zegara, aby ustawić czas. Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie **00**.

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy: dotknąć .

Funkcja nie ma wpływu na działanie pól grzejnych.

4.9 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 STOP + GO. Włączy się u.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć STOP + GO. Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

4.10 Blokada

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

Najpierw należy ustawić moc grzania.

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

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć ⊡. Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

4.11 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

Aby włączyć funkcję: włączyć płytę grzejną za pomocą ⏻. Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć ⊡ na 4 sekundy. Wyświetli się L . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą ⏻.

Aby wyłączyć funkcję: włączyć płytę grzejną za pomocą ⏻. Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć ⊡ na 4 sekundy. Wyświetli się 0 . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą ⏻.

Aby tymczasowo wyłączyć funkcję na czas jednego cyklu gotowania: włączyć płytę grzejną za pomocą ⏻. Wyświetli się L . Dotknąć ⊡ na 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można używać płyty grzejnej. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą ⏻ funkcja będzie ponownie aktywna.

4.12 OffSound Control (Wyłączanie i włączanie dźwięku)

Wyłączyć płytę grzejną. Dotknąć ⏻ na 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy. Dotknąć ⊡ na 3 sekundy. Wyświetli się bo lub bi. Dotknąć + zegara, aby wybrać jedno z następujących ustawień:

- bi – sygnały dźwiękowe są wyłączone
- bo – sygnały dźwiękowe są włączone

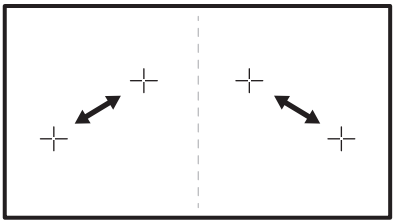
Aby potwierdzić wybór, należy zaczekać, aż urządzenie wyłączy się automatycznie.

Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie bi, dźwięki będą emitowane tylko gdy:

- nastąpi dotknięcie ⏻
- Minutnik zakończy odliczanie czasu
- Wyłącznik czasowy zakończy odliczanie czasu
- na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

4.13 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.



4.14 Hob²Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja, która umożliwia połączenie płyty grzejnej ze współpracującym z nią okapem kuchennym. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ sterowania działający na podczerwień. Prędkość wentylatora jest określana automatycznie na podstawie ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej.

W większości modeli okapów system zdalnego sterowania jest domyślnie wyłączony. Przed użyciem funkcji należy go włączyć. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Automatyczne działanie funkcji
Aby funkcja działała automatycznie, należy dla trybu automatycznego wybrać ustawienie H1 – H6. Domyślne ustawienie płyty grzejnej to H5. Okap kuchenny będzie reagował na każde włączenie płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać prędkość wentylatora.

Tryby automatyczne

	Automatyczne oświetlenie	Gotowanie[1)]	Smażenie[2)]
Tryb H0	Wył.	Wył.	Wył.
Tryb H1	Wł.	Wył.	Wył.
Tryb H2 [3)]	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
Tryb H3	Wł.	Wył.	Prędkość wentylatora 1
Tryb H4	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
Tryb H5	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 2
Tryb H6	Wł.	Prędkość wentylatora 2	Prędkość wentylatora 3

[1)] Urządzenie rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

[2)] Urządzenie rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

[3)] W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

Zmiana trybu automatycznego

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Dotknąć symbolu ⏻ na 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Dotknąć symbolu ⊡ na 3 sekundy.
4. Dotknąć kilkakrotnie ⏻, aż wyświetli się [H].
5. Dotknąć + zegara, aby wybrać tryb automatyczny.

Aby sterować okapem bezpośrednio z panelu okapu, należy wyłączyć tryb automatyczny funkcji.

Po zakończeniu gotowania i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal pracować przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłącza wentylator automatycznie i zapobiega przypadkowemu włączeniu wentylatora przez kolejne 30 sekund.

Ręczne sterowanie prędkością wentylatora
Działaniem funkcji można również sterować ręcznie. W tym celu należy dotknąć , gdy płyta grzejna jest włączona. Powoduje to wyłączenie trybu automatycznego funkcji i umożliwia ręczną zmianę prędkości wentylatora.

Naciśnięcie powoduje zwiększenie prędkości wentylatora o jeden poziom. Jeśli wentylator pracuje z maksymalną prędkością, naciśniecie powoduje ustawienie prędkości wentylatora na wartość 0 i wyłączenie wentylatora. Aby włączyć prędkość 1 wentylatora, należy dotknąć .

Aby włączyć tryb automatyczny funkcji, należy wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.

Włączanie oświetlenia
Można tak ustawić płytę grzejną, aby każde jej włączenie powodowało automatyczne włączenie oświetlenia. W tym celu należy wybrać dla trybu automatycznego ustawienie H1 – H6.

Oświetlenie okapu wyłącza się po upływie 2 minut od wyłączenia płyty grzejnej.

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 ilości wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc.
- magnes przywiera do dna naczynia.

Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i płaskie.

Wymiary naczyń

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

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

Patrz rozdział „Dane techniczne”.

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 roztapiania składników.

5.4 Öko Timer (Zegar eko)

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

5.5 Przykłady zastosowania w gotowaniu

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

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
∪ - 1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 3	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 3	Ścinanie: puszystych omletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
3 - 5	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Wlać przynajmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu; potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
5 - 7	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
7 - 9	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ litra wody na 750 g ziemniaków.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
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 Fry Assist

Aby uzyskać najlepsze efekty podczas korzystania z funkcji:

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

Przykłady zastosowań kucharskich dla funkcji

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

Jajka	Poziom mocy grzania
Omlet, jajka sadzone	1 - 3
Jajecznica	4 - 6

Ryby	Poziom mocy grzania
Filet rybny, paluszki rybne, owoce morza	4 - 6

Mięso	Poziom mocy grzania
Kotlety, pierś kurczaka, pierś indyka	1 - 3
Hamburgery, kotlety mielone	2 - 4

Mięso	Poziom mocy grzania
Eskalopki, filety, stek średnio/dobrze wypieczony, smażone kiełbaski, mielone mięso	4 - 6
Lekko wypieczony stek	7 - 9

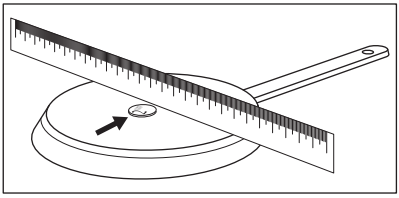
Warzywa	Poziom mocy grzania
Smażone ziemniaki, surowe	1 - 3
Smażone ziemniaki, zapiekanka	4 - 6
Warzywa	4 - 6

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

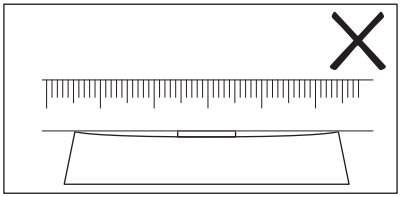
5.7 Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji Fry Assist

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

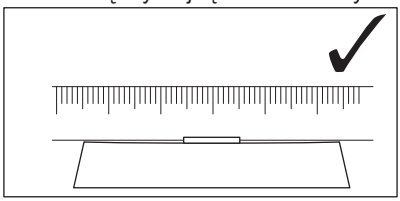
1. Odwrócić je do góry dnem.
2. Przyłożyć linijkę do dna naczynia.
3. Spróbować umieścić monetę 1-, 2- lub 5-groszową (lub monetę o podobnej grubości) między linijką a dnem naczynia.



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



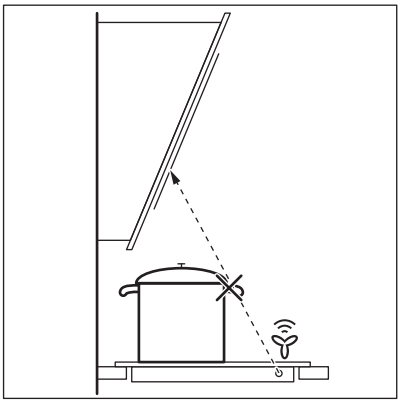
b. Naczynie jest odpowiednie, jeśli monety nie można umieścić między linijką a dnem naczynia.



5.8 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Jeśli funkcja jest włączona:

- Należy chronić panel okapu przed bezpośrednim oświetlaniem przez światło słoneczne.
- Nie należy kierować na panel okapu światła halogenowego.
- Nie należy zasłaniać panelu płyty grzejnej.
- Nie blokować sygnału między płytą grzejną a okapem (np. dłonią lub uchwytem naczynia). Patrz rysunek. **Okap na rysunku jest tylko przykładowy.**



Może dojść do zakłócania sygnałów sterujących przez inne zdalnie sterowane urządzenia. Aby tego uniknąć, nie należy jednocześnie używać płyty grzejnej i pilota zdalnego sterowania innego urządzenia.

Okapy kuchenne z funkcją Hob²Hood

Pełna lista okapów kuchennych zgodnych z tą funkcja znajduje się na naszej witrynie internetowej. Okapy kuchenne AEG współpracujące z tą funkcją oznaczono .

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 przesuwać 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 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią.	Płyta grzejna nie jest podłączona do zasilania lub jest podłączona nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płyta grzejna jest prawidłowo podłączona do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
		Ponownie uruchomić płytę grzejną i w ciągu maksymalnie 10 sekund ustawić moc grzania.
	Dotknięto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Włączona jest funkcja STOP +GO.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
	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 ⏻.	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie pojawia się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało zbyt krótko.	Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Funkcja Hob²Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Należy usunąć przedmiot z panelu sterowania.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Funkcja Automatyczne podgrzewanie nie działa.	Pole jest gorące.	Należy zaczekać, aż pole ostygnie.
	Ustawiono maksymalną moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej funkcji.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Włączona jest funkcja Zarządzanie energią.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się [-].	Włączona jest funkcja Samoczynne wyłączenie.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.
Wyświetla się [L].	Włączona jest funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się [F].	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”.
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 centrum serwisowym.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetla się E4.	Płyta grzejna sygnalizuje błąd, ponieważ zawartość naczynia wygotowała się. Działa Samoczynne wyłączenie oraz zabezpieczenie przed przegrzaniem pól grzejnych.	Wyłączyć płytę grzejną. Zdjąć gorące naczynie. Po upływie około 30 sekund ponownie włączyć pole grzejne. Jeśli powodem było naczynie, komunikat o błędzie zniknie. Wskaźnik ciepła resztkowego może pozostać włączone. Należy zaczekać, aż naczynie ostygnie. Sprawdzić, czy naczynie jest przeznaczone do płyty grzejnej. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
Wyświetla się E8.	Podłączenie do sieci elektrycznej jest nieprawidłowe. Płytę grzejną podłączono tylko do jednej fazy.	Skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem, który sprawdzi instalację. Patrz schemat połączeń.

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

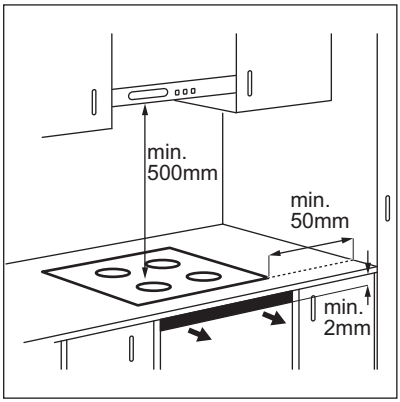
Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

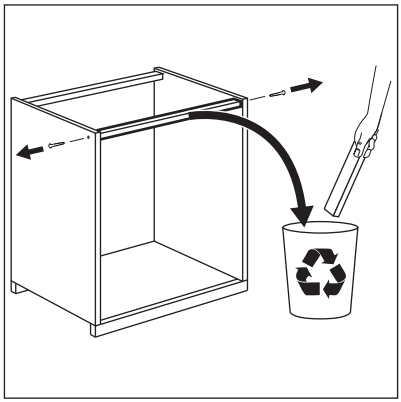
8.3 Przewód zasilający

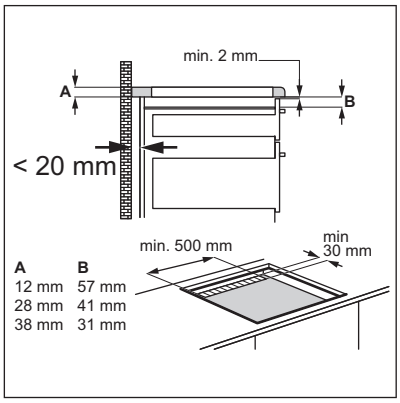
- Płytę grzejną wyposażono w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć następującego przewodu zasilającego (lub przewodu

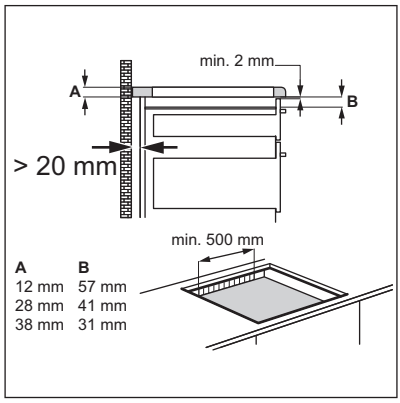
o lepszych parametrach): H05BB-F Tmax 90°C. W tym celu należy skontaktować się z lokalnym punktem serwisowym.

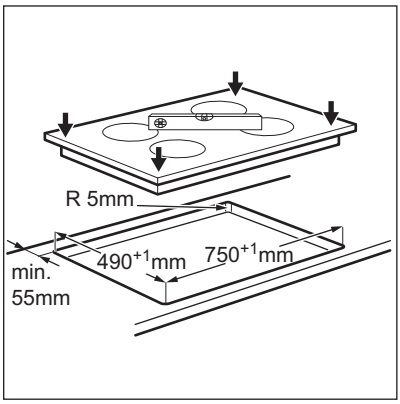
8.4 Montaż

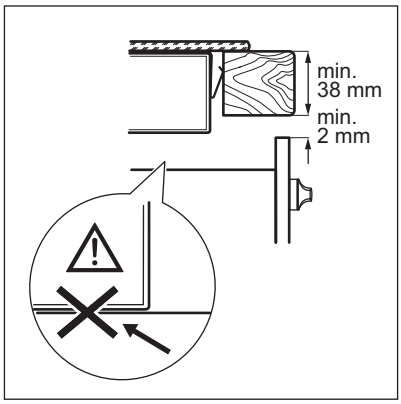


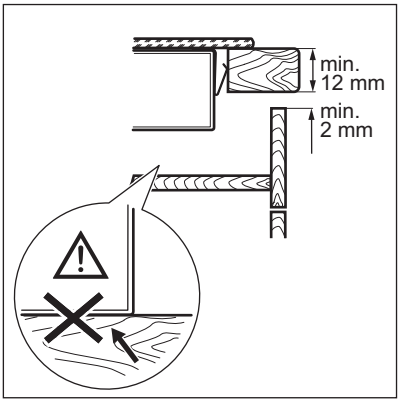




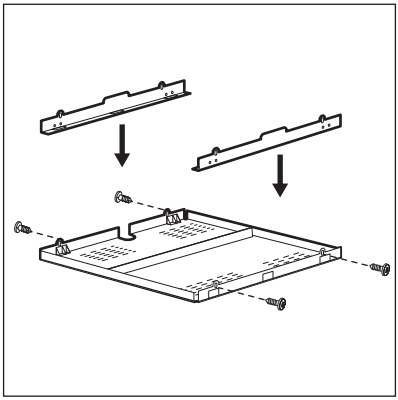








8.5 Kaseta ochronna



Po zamontowaniu kasety 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 kasety 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 kasety ochronnej.

9. DANE TECHNICZNE

9.1 Tabliczka znamionowa

Model HKM85411FB
Typ 58 GBD C3 AU
Moc 7.4 kW
Nr seryjny .....
AEG

Numer produktu 949 595 410 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 naczynia [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 naczynia 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 utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ....47
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ....48
3. ОПИС ВИРОБУ.... 51
4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ....53
5. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.... 58
6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА....62
7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ....63
8. УСТАНОВКА....66
9. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ....68

ДЛЯ ВІДМІННОГО РЕЗУЛЬТАТУ

Дякуємо, що обрали цей прилад AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим - ці властивості, які можна й не знайти в звичайних приладах. Будь ласка, приділіть декілька хвилин, аби прочитати, як отримати найкраще від цього приладу.

Звертайтеся на наш веб-сайт:

Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:
www.aeg.com

Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:
www.registeraeg.com

Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:
www.aeg.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.
При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.
Її можна знайти на табличці з технічними даними.

Увага! Важлива інформація з техніки безпеки

Загальна інформація й рекомендації

Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення чи експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від восьми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями й особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов’язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його ввімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування приладу дітям без відповідного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.

1.2 Загальні правила безпеки

- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся до нагрівальних елементів.
- Не використовуйте для керуванням приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.

- Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- Не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор посуду.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установка

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтесь інструкцій зі встановлення, що постачаються із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов’язково одягайте захисні рукавички.
- Захистіть зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- У разі встановлення приладу над шухлядами переконайтесь у наявності достатнього простору для циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.

- Дно приладу може нагріватися. Встановіть розділювальну вогнетривку панель під приладом, щоб унеможливити доступ до дна.
- Залиште відкритим вентиляційний отвір розміром 2 мм між робочою поверхнею та розміщеною під нею передньою частиною приладу. Гарантія не покриває збитки, викликані відсутністю належної вентиляції.

2.2 Підключення до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднаний від електромережі.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Переконайтесь у правильному встановленні приладу. Незакріплений або неправильно розташований кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до значного нагрівання роз'ємів.
- Користуйтеся належним мережевим електрокабелем.
- Стежте за тим, щоб проводи живлення не заплутувалися.
- Переконайтесь, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Зменште розтягування кабелю.
- Переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час підключення приладу до розташованої поруч розетки.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до авторизованого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.3 Використання

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали, ярлики та захисну плівку (за наявності).
- Цей прилад призначено для побутового використання.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.

- Не залишайте прилад, який працює, без нагляду.
- Після кожного використання вимикайте зони нагрівання.
- Не покладайтеся на детектор посуду.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітися.
- Під час роботи із приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явились тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дасть змогу запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з імплантованим кардіостимулятором мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон нагрівання під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує небезпека пожежі та опіків.

- Під час нагрівання жирів і олії можуть вивільнятися займисті пари. Готуючи з використанням жирів і олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне займання.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд із ним або на нього.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб із посуду випаровувалася вся рідина.
- Будьте обережні та пильнуйте, щоб жодні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду, або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати склокераміку. Завжди піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, опалення приміщень.

2.4 Догляд і чищення

- Регулярно чистьте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Перш ніж чистити прилад, вимкніть його й зачекайте, доки він охолоне.
- Відключіть прилад від джерела живлення, перш ніж починати технічне обслуговування.
- Не застосовуйте водяні розпилювачі або пару для чищення.
- Мийте прилад м'якою вологою ганчіркою. Використовуйте тільки нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні матеріали, жорсткі ганчірки, їдкі речовини та металеві предмети.

2.5 Утилізація

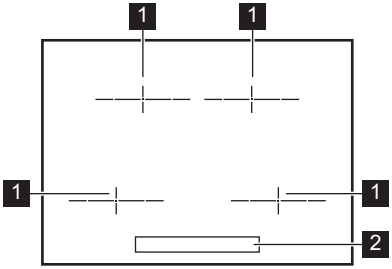
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує небезпека задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

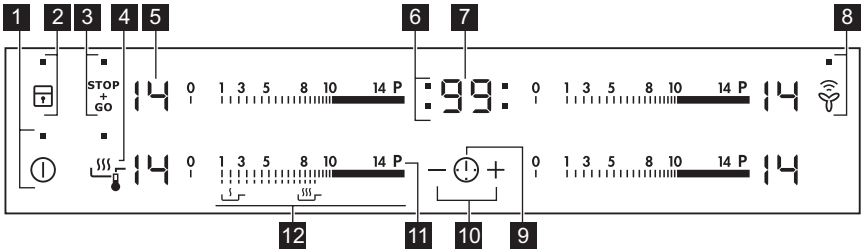
3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Оснащення варильної поверхні



1 Індукційна зона нагрівання
2 Панель керування

3.2 Структура панелі керування



Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на екрані, індикатори та звукові сигнали вказують на функції, що працюють.

	Сенсорна кнопка	Функція	Примітка
1	⏻	УВІМК/ВИМК	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	🔒	Замок/Пристрій захисту від доступу дітей	Блокування та розблокування панелі керування.
3	STOP + GO	STOP+GO	Увімкнення та вимкнення функції.
4		Fry Assist	Увімкнення та вимкнення функції.
5	-	Екран ступеня нагрівання	Відображення ступеня нагрівання.

	Сенсорна кнопка	Функція	Примітка
6	-	Індикатори таймера для зон нагрівання	Показують, для якої зони встановлюється час.
7	-	Дисплей таймера	Показує час у хвилинах.
8		Hob²Hood	Увімкнення та вимкнення ручного режиму функції.
9		-	Вибір зони нагрівання.
10	+ / —	-	Збільшення або зменшення часу.
11	P	Функція додаткової потужності	Увімкнення та вимкнення функції.
12	-	Сектор керування	Регулювання ступеня нагріву.

3.3 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
0	Зону нагрівання вимкнено.
1 - 14	Зона нагрівання працює.
u	Увімкнено функцію STOP+GO.
A	Увімкнено функцію Автоматичне нагрівання.
P	Функція додаткової потужності працює.
E + цифра	Виникла несправність.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовження готування / підтримання страви теплою / залишкове тепло.
L	Функція Замок /Пристрій захисту від доступу дітей працює.
F	Посуд невідповідний, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду.
-	Увімкнено функцію Автоматичне вимкнення.

3.4 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
/ / Небезпека опіку залишковим теплом! Індикатор вказує рівень залишкового тепла.

Тепло для готування їжі генерується конфорками безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається теплом від посуду.

4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

4.1 Увімкнення та вимкнення

Торкніться і утримуйте впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

4.2 Автоматичне вимкнення

Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені;
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву;
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каструлі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- Використовується непідходящий посуд. Починає світитися символ , і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимикається.
- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час починає світитися індикатор , після чого варильна поверхня вимикається.

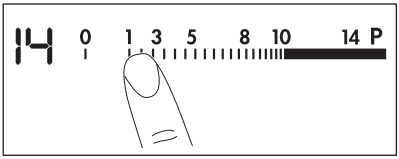
Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:

Налаштування типу нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
, 1–3	6 годин
4–7	5 годин
8–9	4 години
10–14	1,5 години

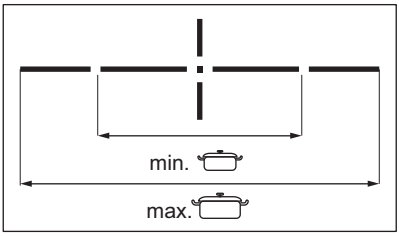
4.3 Ступінь нагріву

Налаштування або змінення ступеня нагріву:

Торкніться панелі керування на належному рівні нагріву або переміщайте палець вздовж панелі керування, доки не буде вибрано належний ступінь нагріву.



4.4 Індикатори зон нагрівання



Горизонтальна лінія показує максимальний розмір посуду. Обривання горизонтальної лінії показує мінімальний діаметр посуду.

Див. розділ «Технічна інформація».

4.5 Автоматичне нагрівання

Якщо ця функція ввімкнена, можна швидше отримати потрібний ступінь нагріву. Функція на певний час встановлює найвищий ступінь нагріву, а потім знижує його до належного рівня.

Щоб увімкнути цю функцію, зона нагрівання має бути холодною.

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться P (загорається P). Одразу торкніться належного ступеня нагрівання. Через 3 секунди засвітиться A.

Щоб вимкнути функцію: змініть ступінь нагріву.

4.6 Функція додаткової потужності

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна ввімкнути для однієї індукційної зони нагрівання лише на обмежений період часу. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на найвищий ступінь нагрівання.

Див. розділ «Технічна інформація».

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться P. P засвітиться.

Вимкнення функції. Змініть ступінь нагріву.

4.7 Fry Assist

За допомогою цієї функції можна встановити ступінь нагрівання для приготування смажених страв. Варильна поверхня автоматично підтримує вибрану температуру під час смаження. Після встановлення ступеня нагрівання регулювання температури вручну вже не потребується.

Цю функцію можна встановлювати для передньої лівої зони нагрівання варильної поверхні.

ОБЕРЕЖНО!
Використовуйте ламінований посуд лише для низького рівня нагрівання, щоб запобігти перегріванню та пошкодженню посуду.

Увімкнення функції.

1. Поставте порожню сковороду на передню ліву зону нагрівання. Не використовуйте кришку під час готування з функцією.
2. Натисніть . Над символом засвітиться індикатор.

   Встановлено ступінь нагрівання 1.
3. Встановіть найкращий ступінь нагрівання для приготування смажених страв. Див. таблицю в розділі «Поради та рекомендації». Індикатори над символом починають повільно блимати. Зона нагрівається.
4. Почекайте, доки сковорода прогріється до встановленої температури. Пролунає звуковий сигнал. Над символом засвітяться всі індикатори.
5. Покладіть продукти та жир на сковорідку.

Вимкнення функції.

Торкніться **0** на лівій передній зоні нагрівання або .

4.8 Таймер

Таймер зворотного відліку часу
За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

Спочатку виберіть зону нагрівання, потім виберіть функцію. Ступінь нагрівання можна встановити до або після налаштування функції.

Вибір зони нагрівання: торкніться кнопки декілька разів, доки не засвітиться індикатор потрібної зони нагрівання.

Щоб увімкнути функцію: торкніться + на таймері для встановлення часу (**00–99** хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає блимати повільніше, відбувається зворотний відлік часу.

Щоб дізнатися, скільки часу залишилося, виберіть зону нагрівання за допомогою . Індикатор зони нагрівання почне швидко блимати. На дисплеї відобразиться час, що залишився.

Щоб змінити час, виберіть зону нагрівання за допомогою . Торкніться + або —.

Щоб вимкнути функцію: встановіть зону нагрівання за допомогою і торкніться —. Час, що залишився, відраховується назад до значення **00**. Індикатор зони нагрівання згасне. Щоб вимкнути функцію, можна також торкнутися кнопок + і — одночасно.

Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**. Зона нагрівання вимкнеться.

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться .

CountUp Timer (Таймер прямого відліку)
Можна використовувати цю функцію, аби слідкувати, скільки часу працює зона нагрівання.

Вибір зони нагрівання: торкніться кнопки декілька разів, доки не засвітиться індикатор потрібної зони нагрівання.

Щоб увімкнути функцію: торкніться — на таймері. Засвітиться UP. Коли індикатор зони нагрівання починає повільно блимати, відбувається прямий відлік часу. Дисплей почергово відображає UP та відрахований час (у хвилинах).

Щоб дізнатися, скільки часу працює зона нагрівання, виберіть зону нагрівання за допомогою . Індикатор зони нагрівання почне швидко блимати. Дисплей показує, скільки часу працює зона нагрівання.

Щоб вимкнути функцію: встановіть зону нагрівання за допомогою і торкніться + або —. Індикатор зони нагрівання згасне.

Таймер
Цю функцію можна використовувати як **Таймер**, коли варильна поверхня ввімкнена та зони нагрівання не працюють (на дисплеї відображається ступінь нагрівання 0).

Щоб увімкнути функцію: торкніться . Щоб встановити час, торкніться + або — на таймері. Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**.

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться .

Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

4.9 STOP+GO

Функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Коли функція працює, ви не можете змінювати ступінь нагріву.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

Щоб увімкнути функцію: торкніться STOP + GO. Загорається u. Загорається

Щоб вимкнути функцію: торкніться STOP + GO. Загорається попередній ступінь нагрівання.

4.10 Замок

Можна заблокувати панель керування, коли працюють зони нагрівання. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагріву.

Встановіть спочатку ступінь нагріву.

Щоб увімкнути функцію: торкніться ⊡. L загорається на 4 секунди.Таймер залишається увімкненим.

Щоб вимкнути функцію: торкніться ⊡. Загорається попередній ступінь нагрівання.

При вимиканні варильної поверхні ця функція також вимикається.

4.11 Пристрій захисту від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

Щоб увімкнути функцію: увімкніть варильну поверхню за допомогою ⏻. Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте ⊡ протягом 4 секунд. Загорається L. Вимкніть варильну поверхню за допомогою ⏻.

Щоб вимкнути функцію: увімкніть варильну поверхню за допомогою ⏻. Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте ⊡ протягом 4 секунд. Загорається 0. Вимкніть варильну поверхню за допомогою ⏻.

Щоб скасувати функцію лише на один період готування: увімкніть варильну поверхню за допомогою ⏻. Загорається L. Торкніться та утримуйте ⊡ впродовж 4 секунд. **Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.** Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою ⏻, функція знову працюватиме.

4.12 OffSound Control (Вимкнення та увімкнення звукових сигналів)

Вимкніть варильну панель. Торкніться та утримуйте ⏻ впродовж 3 секунд. Дисплей засвітиться та вимкнеться. Торкніться та утримуйте ⊡ впродовж 3 секунд. b0 або b1 засвітиться. Торкніться + на таймері, щоб обрати одну з наступних функцій:

- b1 – звуки вимкнено
- b0 – звуки ввімкнено

Щоб підтвердити вибір, дочекайтеся, доки варильна поверхня автоматично вимкнеться.

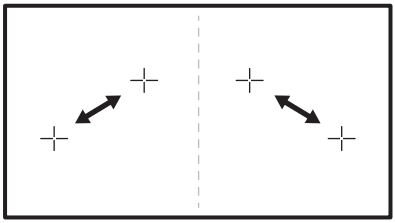
Якщо вибрано функцію b1, ви почуєте звукові сигнали лише тоді, коли:

- ви торкаєтесь ⏻;
- Таймер вимикається;
- Таймер зворотного відліку часу вимикається;
- ви поклали щось на панель керування.

4.13 Функція Керування потужністю

- Зони нагрівання згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Див. малюнок.
- Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження 3700 Вт.
- Функція розподіляє потужність між зонами нагрівання, підключеними до однієї фази.
- Функція вмикається, коли загальне електричне навантаження для зон

нагрівання, під’єднаних до одної фази, перевищує 3700 Вт.
- Функція зменшує потужність для інших зон нагрівання, підключених до однієї фази.
- Відображення ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю по черзі змінюється.



4.14 Hob²Hood

Це сучасна автоматична функція, яка з’єднує варильну поверхню зі спеціальною витяжкою. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоний приймач. Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від вибраного режиму та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні. Можна також керувати вентилятором вручну з варильної поверхні.

Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку деактивована. Щоб використовувати цю функцію, потрібно її спочатку активувати. Для отримання додаткових відомостей див. керівництво користувача для витяжки.

Автоматичне використання функції
Щоб використовувати функцію автоматично, виберіть автоматичний режим H1 – H6. Для варильної поверхні спочатку вибрано режим P5. Витяжка реагує, коли варильна поверхня працює. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.

Автоматичні режими

	Автоматичне освітлення	Кипіння[1)]	Смаження[2)]
Режим H0	Вимк	Вимк	Вимк
Режим H1	Увімк	Вимк	Вимк
Режим H2 [3)]	Увімк	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Режим H3	Увімк	Вимк	Швидкість вентилятора 1
Режим H4	Увімк	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Режим H5	Увімк	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 2
Режим H6	Увімк	Швидкість вентилятора 2	Швидкість вентилятора 3

1) Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та вибирає швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

2) Варильна поверхня розпізнає процес смаження та вибирає швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

3) Цей режим вмикає вентилятор і освітлення та не враховує температуру.

Змінення автоматичного режиму

1. Вимкніть прилад.
2. Торкніться та утримуйте впродовж 3 секунд. Дисплей засвітиться та вимкнеться.
3. Торкніться та утримуйте впродовж 3 секунд.
4. Торкніться кілька разів, доки не засвітиться H.
5. Торкніться + на таймері, щоб вибрати автоматичний режим.

Для керування витяжкою безпосередньо з панелі витяжки вимкніть автоматичний режим роботи.

Коли готування завершено та варильна поверхня вимкнена, вентилятор витяжки може все одно працювати протягом певного часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та не дозволяє випадково ввімкнути вентилятор протягом наступних 30 секунд.

Керування швидкістю вентилятора вручну

Цією функцію також можна керувати вручну. Для цього торкніться , коли варильна поверхня активна. Це дає змогу вимкнути автоматичний режим роботи та змінити швидкість вентилятора вручну. У разі натискання швидкість вентилятора збільшується на один ступінь. Якщо вибрати інтенсивний рівень і натиснути ще раз, швидкість вентилятора стане 0, тобто вентилятор витяжки вимикається. Щоб ще раз запустити вентилятор зі швидкістю 1, торкніться .

Щоб увімкнути автоматичний режим роботи, вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову.

Увімкнення освітлення

Можна налаштувати варильну поверхню на автоматичне ввімкнення освітлення, якщо вмикається варильна поверхня. Для цього виберіть автоматичний режим H1 – H6.

Освітлення на витяжці вимикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.

5. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Посуд

Тепло дуже швидко генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в посуді завдяки сильному електромагнітному полю.

Користуйтеся посудом, який підходить для індукційних зон нагрівання.

Матеріал посуду

- **Придатний:** чавун, сталь, емальована сталь, іржостійка сталь, посуд із багатошаровим дном (позначений виробником як відповідний).
- **Непридатний:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд придатний для індукційної варильної поверхні, якщо:

- невелика кількість води швидко закипає в посуді на зоні нагрівання, для якої встановлено найвищий ступінь нагріву;
- до дна посуду притягується магніт.

Дно посуду має бути якомога товстішим і рівнішим.

Розміри посуду

Індукційні зони нагрівання певною мірою автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд, у якого діаметр менший від мінімального, отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.

Див. розділ «Технічна інформація».

5.2 Шуми під час роботи

Якщо чути:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посвистування: увімкнено конфорку на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
- клацання: виконується вмикання або вимикання функцій.
- шипіння, шум: працює вентилятор.

Такі шуми є нормальним явищем і не свідчать про несправність варильної поверхні.

5.3 Енергозбереження

- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Ставте кухонний посуд на зону нагрівання до її вмикання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплювання продуктів.

5.4 Öko Timer (Таймер Еко)

З метою заощадження енергії нагрівальний елемент зони нагрівання вимикається раніше, ніж таймер зворотного відліку подасть звуковий сигнал. Ця різниця у часі залежить від встановленого значення ступеня нагріву та часу готування.

5.5 Приклади застосування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії зоною нагрівання. Це означає, що зона нагрівання із середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.

Дані, наведені в таблиці, є орієнтовними.

Налаштування типу нагрівання	Призначення	Час (у хв.)	Поради
⊔ - 1	Підтримання готових страв теплими.	відповідно до потреби	Накривайте посуд кришкою.
1–3	Приготування голландського соусу, розтоплювання масла, шоколаду, желатину.	5–25	Помішуйте час від часу.

Налаштування типу нагрівання	Призначення	Час (у хв.)	Поради
1–3	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10–40	Готуйте з накритою кришкою.
3–5	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25–50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви час від часу перемішуйте.
5–7	Готування на парі овочів, риби, м’яса.	20–45	Додайте кілька столових ложок рідини.
7–9	Готування картоплі на парі.	20–60	Додайте максимум ¼ л води на 750 г картоплі.
7–9	Приготування страв у великій кількості, звичайних і густих супів.	60–150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
9–12	Легке підсмажування шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	відповідно до потреби	Переверніть по завершенні половини часу.
12–13	Сильне смаження дерунів, філе, стейків.	5–15	Переверніть по завершенні половини часу.
14	Кип’ятіння води, готування макаронів, обсмажування м’яса (гуляш, тушковане м’ясо), приготування картоплі фрі.		
P	Кип’ятіння великої кількості води. Вмикається функція додаткової потужності.		

5.6 Поради та рекомендації для функції Fry Assist

Виконайте наведені нижче дії, щоб забезпечити найкращі результати для функції.

- Вмикайте функцію, коли варильна поверхня холодна (не потрібне прогрівання посуду вручну).
- Користуйтеся посудом із нержавіючої сталі з багатошаровим дном.
- Не використовуйте посуд із тисненням посередині дна.

Приклади готування для функції

Дані в таблицях показують приклади страв для кожного ступеня нагрівання. Кількість, товщина, якість і температура (напр., заморожені) продуктів впливає на правильний вибір ступеня нагрівання. Оберіть ступінь нагрівання та налаштування, які найкраще відповідають посуду та вашим звичкам щодо готування.

Яйця	Ступіть нагрівання
Омлет, яєчня	1–3
Яєчня-бовтанка	4–6

Риба	Ступіть нагрівання
Філе риби, рибні палички, морепродукти	4–6

М’ясо	Ступіть нагрівання
Відбивна, куряча грудинка, індича грудинка	1–3
Гамбургер, фрикадельки	2–4
Ескалоп, філе, стейк середнього/доброго ступеня просмажування, смажені сосиски, м’ясний фарш	4–6
Стейк із кров’ю	7–9

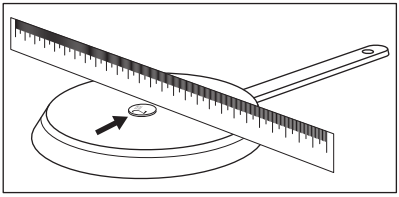
Овочі	Ступіть нагрівання
Смажена картопля (початковий продукт у сирому вигляді)	1–3
Смажені картопляні котлети	4–6
Овочі	4–6

Час нагрівання для різних розмірів посуду різний. Важкий посуд утримує більше тепла, ніж легкий, але на його нагрівання витрачається більше часу.

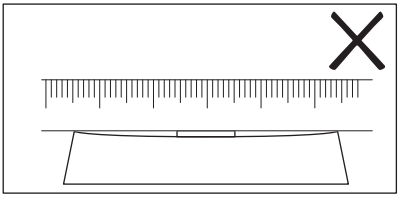
5.7 Необхідні каструлі для функції Fry Assist

Використовуйте каструлі лише із пласким днищем. Щоб переконатися у правильному виборі каструлі, виконайте наведені нижче дії.

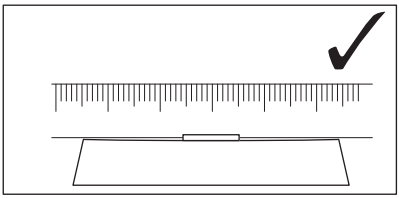
1. Переверніть каструлю догори дном.
2. Покладіть рушник на дно каструлі.
3. Спробуйте просунути невеличку монету між лінійкою та дном каструлі.



a. Якщо вам вдалося це зробити, такий посуд не можна використовувати.



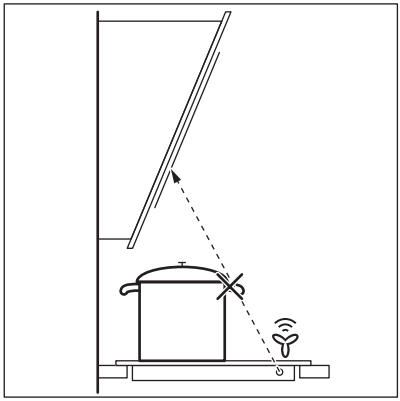
b. Якщо вам не вдалося цього зробити, такий посуд можна використовувати.



5.8 Поради щодо використання функції Hob²Hood

Коли варильна поверхня використовується разом із функцією:

- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою або ручкою посуду). Див. малюнок. **Витяжку на малюнку зображено лише для прикладу.**



Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Щоб уникнути цього, не використовуйте одночасно пульт дистанційного керування приладу та варильну поверхню.

Витяжки плит із функцією Hob²Hood

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит із цією функцією, див. веб-сайт для користувачів. Витяжки для плит AEG, що підтримують цю функцію, повинні мати позначку .

6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Загальна інформація

- Чистьте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що може використовуватися для даної варильної поверхні.

- Користуйтеся спеціальним шкребком для скла.

6.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Поставте шкребок під гострим кутом до скляної поверхні й пересувайте лезо по поверхні.
- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Чистьте поверхню вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу. Після чищення протріть поверхню м’якою тканиною.

7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Що робити у випадку, якщо...

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Ви не можете ввімкнути або користуватися варильною панеллю.	Варильну панель не під’єднано до мережі або під’єднано неправильно.	Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під’єднана до мережі. Скористайтеся схемою електричних з’єднань.
	Перевірте запобіжник.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник спрацьовує знову і знову, зверніться до кваліфікованого електрика.
		Увімкніть варильну панель і налаштуйте режим нагрівання менш ніж на 10 секунд.
	Ви доторкнулися до 2 або більше сенсорних кнопок одночасно.	Торкайтеся лише однієї сенсорної кнопки.
	Увімкнено функцію STOP +GO.	Див. розділ «Щоденне користування».
	На панелі управління виявлено плями води або жиру.	Очистіть панель управління.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли ви вимикаєте варильну поверхню, то чуєте звуковий сигнал.	Ви поклали сторонній предмет на одну або більше сенсорну кнопку.	Приберіть сторонній предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Сенсорна кнопка ⏻ чимось накрита.	Приберіть сторонній предмет із сенсорної кнопки.
Індикатор залишкового тепла не з'являється.	Панель не нагрівається, тому що працює недовго.	Якщо зона нагрівання працює досить довго, але не нагрівається, зверніться до сервісного центру.
Функція Hob²Hood не працює.	Ви закрили панель управління стороннім предметом.	Приберіть цей предмет із панелі управління.
Функція Автоматичне нагрівання не працює.	Зона нагрівання гаряча.	Зачекайте, доки панель охолоне.
	Ви обрали максимальну температуру нагрівання.	Режим максимального нагрівання.
Існують два рівні налаштування температури.	Увімкнено функцію Керування потужністю.	Див. розділ «Щоденне користування».
Сенсорне поле нагрівається.	Посуд має завеликий розмір або знаходиться надто близько до елементів керування.	Великий посуд розташовуйте якнайдальше від панелі керування.
Не лунає сигнал, коли ви торкаєтесь сенсорних кнопок на панелі.	Сигнали вимкнено.	Увімкніть сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
На дисплеї відображається [-].	Автоматичне вимкнення працює.	Вимкніть варильну панель й увімкніть її знову.
На дисплеї відображається [L].	Увімкнено функцію Пристрій захисту від доступу дітей або Замок.	Див. розділ «Щоденне користування».
На дисплеї відображається [F].	На варильній поверхні немає посуду.	Помістіть посуд на зону нагрівання.
	Посуд не придатний для використання на даному приладі.	Користуйтеся належним посудом. Див. розділ «Поради і рекомендації».

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Діаметр дна посуду не відповідає діаметру зони нагрівання.	Використовуйте посуд належного розміру. Див. розділ «Технічна інформація».
На дисплеї відображається E і число.	Помилка функціонування варильної поверхні.	Від'єднайте прилад від електромережі на кілька хвилин. Від'єднайте запобіжник від системи електропостачання будинку. Під'єднайте його знову. Якщо E з'явиться знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається E4.	Сталася помилка функціонування варильної поверхні, оскільки в посуді википіла вся вода. Працюють функція Автоматичне вимкнення і захист від перегрівання для зон.	Вимкніть варильну поверхню. Зніміть гарячий посуд. Увімкніть зону нагрівання приблизно через 30 секунд. Якщо проблема була пов'язана з посудом, повідомлення про помилку зникне. Індикатор залишкового тепла може залишитись. Зачекайте, доки посуд охолоне. Переконайтеся, що ваш посуд придатний для використання на цій варильній поверхні. Див. розділ «Поради і рекомендації».
На дисплеї відображається E8.	Неправильне під'єднання до мережі електропостачання. Варильну панель під'єднано тільки до однієї фази.	Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити установку. Скористайтеся схемою електричних з'єднань.

7.2 Якщо ви не можете усунути проблему...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте їм дані, наведені на паспортній табличці. Також повідомте тризначний буквений код склокераміки (див. у кутку поверхні) і текст повідомлення про помилку, який відображається на дисплеї. Переконайтеся, що ви правильно користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або продавця буде платним навіть у гарантійний період. Інструкції щодо центру сервісного обслуговування та умови

гарантії описані в гарантійному буклеті.

8. УСТАНОВКА

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Перед встановленням

Перш ніж установлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з паспортної таблички. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер .....

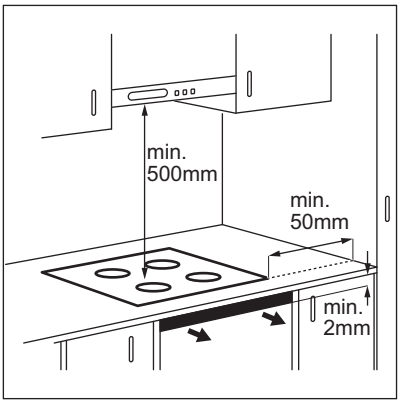
8.2 Вбудовані варильні поверхні

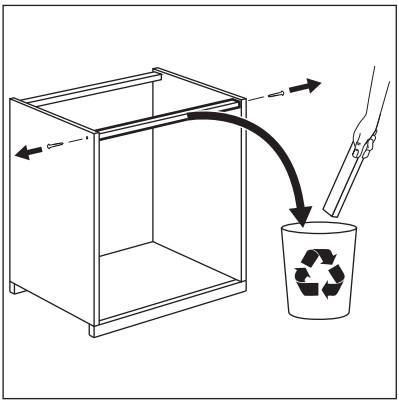
Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

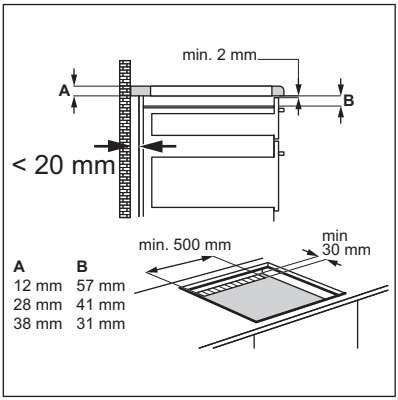
8.3 З’єднувальний кабель

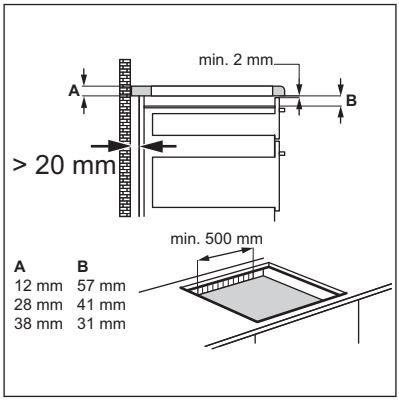
- Прилад оснащено електричним кабелем.
- Щоб замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте такий кабель живлення (або з більш високими характеристиками): H05BB-F Tmax 90°C. Зверніться до місцевого сервісного центру.

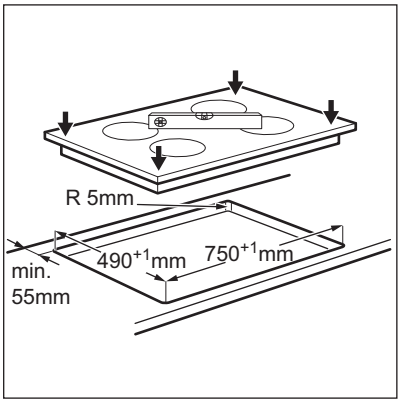
8.4 Складання

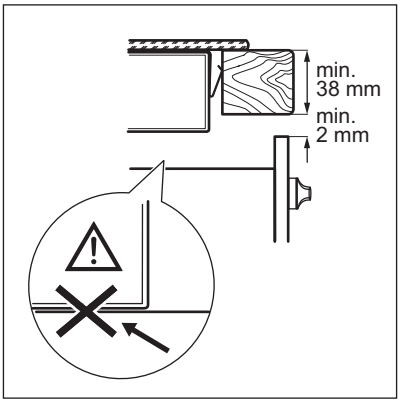


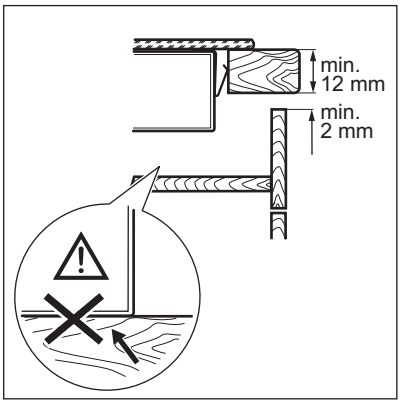



min. 2 mm
A
B
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

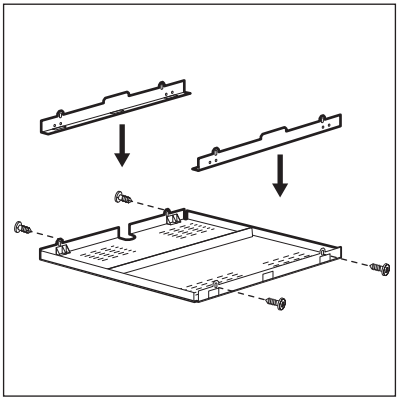

min. 2 mm
A
B
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


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


min.
38 mm
min.
2 mm


min.
12 mm
min.
2 mm

8.5 Захисний короб



Якщо використовується захисний короб (додаткове приладдя), простір попереду 2 мм для притоку повітря та захисна підлога безпосередньо під варильною поверхнею не потрібні. Захисний короб може бути відсутнім у деяких країнах. Зверніться до місцевого постачальника.

Не слід використовувати захисний короб при встановленні варильної поверхні над духовою шафою.

9. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

9.1 Табличка з технічними даними

Модель HKM85411FB
Тип 58 GBD C3 AU
Індукція 7.4 кВт
Сер. номер .....
AEG

Номер виробу (PNC) 949 595 410 00
220–240 В 50–60 Гц
Вироблено в Німеччині
7.4 кВт

9.2 Специфікація зон нагрівання

Зона нагрівання	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) (Вт)	Функція додаткової потужності (Вт)	Функція додаткової потужності макс. тривалість (хв.)	Діаметр посуду (мм)
Передня ліва	2300	3200	10	125–210
Задня ліва	2300	3200	10	125–210
Передня права	2300	3200	10	125–210
Задня права	2300	3200	10	125–210

Потужність зон нагрівання може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється в залежності від матеріалу та розміру посуду.

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, більший за діаметр, указаний у таблиці.

10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом ♲. Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров’я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом 🗑, разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.aeg.com/shop

867311152-A-342014

CE

AEG

perfekt in form und funktion