

USER MANUAL



OBSAH

| | |
|--------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 2 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 4 |
| 3. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 7 |
| 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... | 8 |
| 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 8 |
| 6. FUNKCE HODIN..... | 12 |
| 7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... | 13 |
| 8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE..... | 17 |
| 9. TIPY A RADY..... | 18 |
| 10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 34 |
| 11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 37 |
| 12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 40 |

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/webselfservice



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



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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku

nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě 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 a řádně je zlikvidujte.
- 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 držte z dosahu spotřebiče vždy, když je v provozu.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Před pyrolytickým čištěním je nutné odstranit nadměrné zbytky jídel. Vyjměte z trouby všechno příslušenství.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Používejte pouze pečící sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

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.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy použijte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.

- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladícím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.

- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- 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.
- Neodpojte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádoby či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem

může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

2.5 Pyrolytické čištění



VAROVÁNÍ!

V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů). Nespouštějte pyrolýzu, pokud je stisknuto tlačítko S párou.

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
 - jakékoliv zbytky či nánosy jídla, oleje či tuků.

- jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
 - během každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
 - během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čisticího procesu u všech pyrolytických trub.
 - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, malé děti nebo osoby se zdravotními problémy.

2.6 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi..

2.7 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

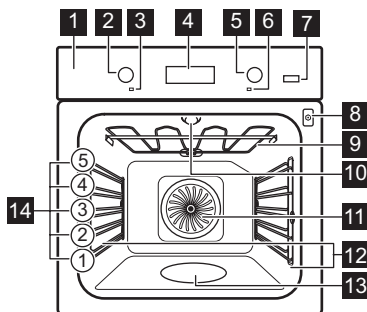
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.8 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

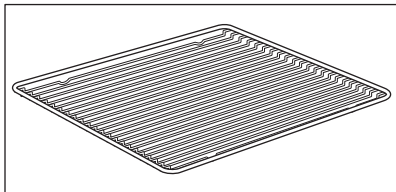
3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovladač funkcí trouby
- 3 Kontrolka / symbol napájení
- 4 Elektronický programátor
- 5 Ovladač teploty
- 6 Ukazatel / symbol teploty
- 7 Tlačítko S párou
- 8 Zásuvka pečící sondy
- 9 Topný článek
- 10 Osvětlení
- 11 Ventilátor
- 12 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 13 Vlis vnitřku trouby
- 14 Polohy polic

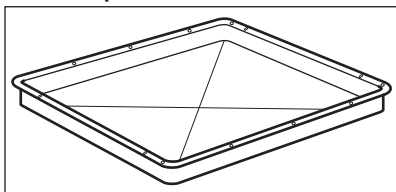
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



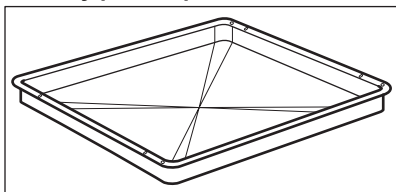
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



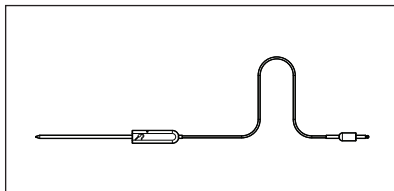
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



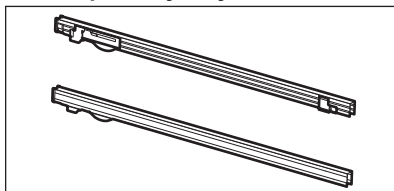
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečicí sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.

Teleskopické výsuvy



Pro rošty a plechy na pečení.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.



Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.

4.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím trouby i příslušenství vyčistěte. Příslušenství a vyjimatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Zasunovací ovladače

Chcete-li spotřebič spustit, zatlačte ovladač. Ovladač se vysune.








5.2 Zapnutí a vypnutí spotřebiče





i Podle daného modelu má váš spotřebič kontrolky, symboly ovladače nebo ukazatele:


- Kontrolka se rozsvítí, když je spotřebič v provozu.
- Symbol ukazuje, zda ovladač řídí funkce trouby nebo teplotu.
- Ukazatel se zobrazí, když trouba začne hřát.

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
3. Spotřebič vypnete otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.

5.3 Funkce trouby


| Funkce trouby | Použití |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Poloha Vypnuto | Spotřebič je vypnutý. |
|  Rychlé Zahřátí | Ke zkrácení doby rozehtátí. |
|  Pravý Horký Vzduch | K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev. |
| Pravý horký vzduch PLUS | K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šťavnatosti při ohřevu. |
|  Příprava Pizzy | K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev. |
|  Horní/spodní ohřev (Horní/Spodní Ohřev) | K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. |
|  Spodní Ohřev | K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin. |
|  Rozmrazování | Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin. |

| Funkce trouby | Použití |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Horký Vzduch S Párou | K pečení chleba, koláčů a sušenek. K úspoře energie při pečení. Aby bylo dosaženo požadovaných výsledků pečení, tuto funkci je nutné používat v souladu s tabulkou Horký vzduch s párou. Více informací o doporučených nastaveních viz část Tipy a rady, tabulka Horký vzduch s párou. Tato funkce byla použita k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN 60350-1. |
|  Gril | Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba. |
|  Turbo Gril | K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova. |
|  Pyrolýza | Spustí automatické pyrolytické čištění trouby. Tato funkce spálí zbytky nečistot v troubě. |

 Během některých funkcí trouby se může osvětlit při teplotě nižší než 60 °C automaticky vypnout.


5.4 Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS

Tato funkce umožňuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.



 **VAROVÁNÍ!**
Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.


Vlhkost může způsobit popálení:


- V průběhu funkce Pravý horký vzduch PLUS neotvírejte dvířka spotřebiče, s výjimkou přehřívání.
- Po ukončení funkce Pravý horký vzduch PLUS otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.


 Viz část „Tipy a rady“.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.
Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.
Naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.

3. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka trouby.
4. Nastavte funkci Pravý horký vzduch PLUS: .
5. Stiskněte tlačítko S párou .
Tlačítko S párou funguje pouze s funkcí Pravý horký vzduch PLUS.
Kontrolka se rozsvítí.
6. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

 **POZOR!**
Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během přípravy jídla nebo když je trouba horká.

7. Spotřebič vypnete stisknutím tlačítka S párou  a otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.
Kontrolka tlačítka S párou zhasne.
8. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

 **VAROVÁNÍ!**
Před odstraněním vody z vlisu vnitřku trouby se ujistěte, že je spotřebič vychladlý.

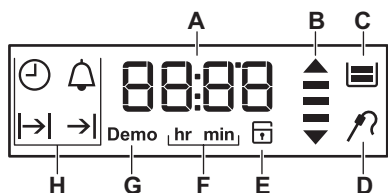
5.5 Funkce rychlého zahřátí

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozezhřátí trouby.

i Pokud je spuštěná funkce rychlého zahřátí, nevkládejte do spotřebiče žádné potraviny.

1. Nastavte funkci rychlého rozezhřátí. Viz tabulka Funkce trouby.

5.6 Displej



2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu. Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál.

i Funkce rychlého zahřátí se po zaznění zvukového signálu nevyplne. Funkci musíte vypnout ručně.

3. Nastavte funkci trouby.

- A. Časovač
- B. Ukazatel zahřívání / zbytkového tepla
- C. Zásobník vody (pouze u vybraných modelů)
- D. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)
- E. Zámek dvířek (pouze u vybraných modelů)
- F. Hodiny / minuty
- G. Režim Demo (pouze u vybraných modelů)
- H. Funkce hodin

5.7 Tlačítka

| Tlačítko | Funkce | Popis |
|----------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | HODINY | Slouží k nastavení funkce hodin. |
| | MÍNUS | Slouží k nastavení času. |
| | MINUTKA | Nastavení funkce MINUTKY. Podržením tlačítka déle než tři sekundy zapnete či vypnete osvětlení trouby. |
| | PLUS | Slouží k nastavení času. |
| | TEPLOTA | Slouží ke kontrole teploty trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy). Používejte pouze během spuštěné funkce trouby. |
| | S párou | Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS. |






5.8 Ukazatel ohřevu

Jestliže zapnete funkci trouby, stavové čárky na displeji se budou postupně

rozsvěcovat. Stavové čárky signalizují zvyšování nebo snižování teploty trouby.



6. FUNKCE HODIN

6.1 Tabulka funkcí hodin



| Funkce hodin | Použití |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  DENNÍ ČAS | Slouží ke zobrazení nebo změně denního času. Čas můžete změnit pouze tehdy, když je trouba vypnutá. |
|  TRVÁNÍ | Slouží k nastavení délky provozu trouby. Použijte pouze v případě, že je nastavená funkce trouby. |
|  UKONČENÍ | Slouží k nastavení, kdy se trouba vypne. Použijte pouze v případě, že je nastavená funkce trouby. |
|  ODLOŽENÝ START | Spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ. |
|  MINUTKA | Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče. |
| 00:00 MĚŘIČ ČASU | Pokud nenastavíte žádnou jinou funkci hodin, MĚŘIČ ČASU automaticky sleduje, jak dlouho je trouba v provozu. Zapne se ihned, jak začne trouba hřát. Měřič času nelze použít společně s funkcemi: TRVÁNÍ, UKONČENÍ, pečicí sonda. |

6.2 Nastavení a změna času

Po prvním připojení k síťovému napájení vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí **hr** a „12:00“. „12“ bliká.





1. Pomocí \oplus nebo \ominus nastavte hodiny.
 2. Stisknutím  potvrďte nastavení a přejdete k nastavení minut.
- Na displeji se zobrazí **min** a nastavená hodina. „00“ bliká.
3. Pomocí \oplus nebo \ominus nastavte aktuální čas v minutách.
 4. Stisknutím  nastavení potvrďte nebo se nastavený denní čas uloží po pěti sekundách automaticky.

Na displeji se zobrazí nový čas.



Ke změně denního času opakovaně stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ukazatel denního času .

6.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Nastavte funkci trouby.

2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Stisknutím \oplus nebo \ominus nastavte minuty a hodiny funkce TRVÁNÍ.
4. Potvrďte stisknutím .
Po uplynutí času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká  a nastavení času. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladačem funkce trouby do polohy vypnuto.




6.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Nastavte funkci trouby.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat $\rightarrow|$.
3. Stisknutím \oplus nebo \ominus nastavte hodiny a minuty funkce UKONČENÍ.
4. Potvrďte stisknutím .

Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká →| a nastavení času. Spotřebič se automaticky vypne.

- Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
- Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

6.5 Nastavení funkce ODLOŽENÉHO STARTU

- Nastavte funkci trouby.
- Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat |→|.
- Stisknutím **+** nebo **-** nastavte minuty a hodiny funkce TRVÁNÍ.
- Potvrďte stisknutím . Na displeji bliká →|.
- Stisknutím **+** nebo **-** nastavte hodiny a minuty funkce UKONČENÍ.
- Potvrďte stisknutím .




Spotřebič se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ. Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká →| a nastavení času. Spotřebič se vypne.

- Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

- Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

6.6 Nastavení funkce MINUTKA

Funkci minutky lze nastavit se zapnutou i vypnutou troubou.

- Stiskněte  ^{3sec}.
- Na displeji bliká  a „00“.
- Stisknutím **+** nebo **-** nastavte sekundy a poté minuty. Je-li nastavený čas delší než 60 minut, na displeji začne blikat **hr**.
 - Nastavte hodiny.
 - Funkce MINUTKA se po pěti sekundách spustí automaticky. Po uplynutí 90 % nastaveného času zazní signál.
 - Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty signál. "Na displeji bliká „00:00“ a . Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

6.7 MĚŘIČ ČASU

Měřič času vynulujete stisknutím a podržením **+** a **-**. Časovač začne opět měřit čas.

7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Pečicí sonda

Pečicí sonda měří teplotu uvnitř pokrmu. Jakmile teplota pokrmu dosáhne nastavené teploty, trouba se vypne.

Je nutné nastavit dvě teploty:

- teplota trouby (minimálně 120 °C),
- teplota ve středu pokrmu.



POZOR!

Používejte pouze dodávanou pečicí sondu a originální náhradní díly.

Pokyny k dosažení nejlepších výsledků:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Pečicí sondu nelze použít pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí pečicí sonda zůstat zasunutá v pokrmu a její zástrčka v zásuvce.
- Použijte doporučená nastavení teploty ve středu pokrmu. Viz kapitola „Tipy a rady“.

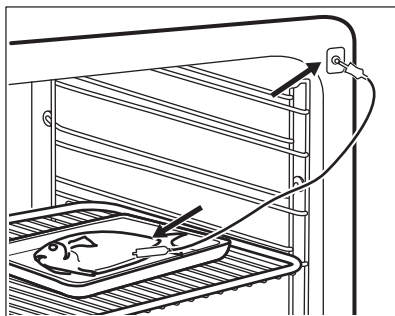
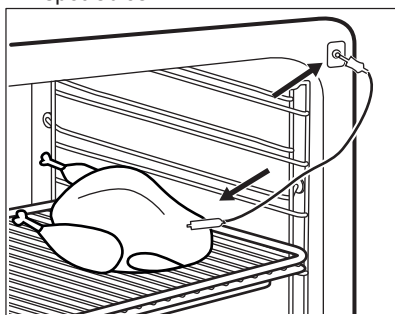


Při každém zasunutí pečicí sondy do zásuvky je zapotřebí znovu nastavit čas pečicí sondy. Nelze zvolit trvání ani ukončení.

- i** Trouba vypočítá přibližnou dobu přípravy, která se může změnit.


Druhy jídla: maso, drůbež a ryby


1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 pečicí sondy jsou vsunuty do pokrmu.
3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky umístěné v předním rámu spotřebiče.




Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

Když pečicí sondu používáte poprvé, výchozí teplota středu masa je 60 °C.

Zatímco bliká , můžete použít ovladač teploty ke změně výchozí teploty středu masa. Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy a výchozí teplota středu masa.

4. Pomocí  uložte novou teplotu středu masa nebo počkejte 10 sekund na automatické uložení nastavení.

Nová výchozí teplota středu masa se zobrazí během příštího použití pečicí sondy.

Když teplota středu pokrmu dosáhne nastavené teploty, začne výchozí teplota středu pokrmu a  blikat. Na dvě minuty zazní zvukový signál.

5. Zvukový signál vypnete otevřením dveří trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
6. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

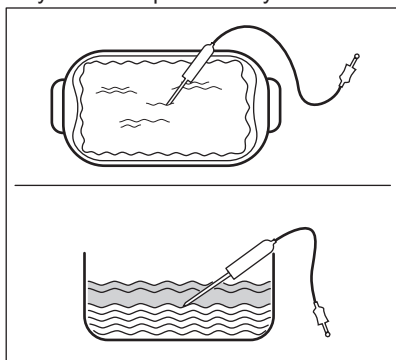


VAROVÁNÍ!

Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

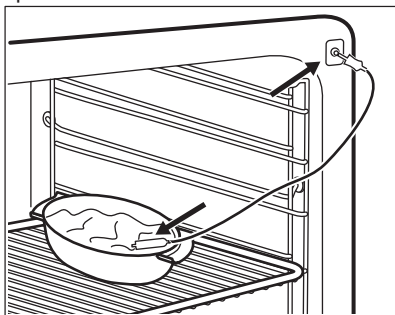
Druh jídla: dušené jídlo

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Polovinu přísad vložte do zapékací mísy.
3. Zasuňte špičku pečicí sondy přesně do středu mísy. Během pečení musí pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékací mísy použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékací mísy.




4. Pečicí sondu zakryjte zbývajícími přísadami.
5. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky umístěné v předním rámu

spotřebiče.




Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

6. Pomocí  uložte novou teplotu středu masa nebo počkejte 10 sekund na automatické uložení nastavení.

Nová výchozí teplota středu masa se zobrazí během příštího použití pečicí sondy.

Když teplota středu pokrmu dosáhne nastavené teploty, začne výchozí teplota

středu pokrmu a  blikat. Na dvě minuty zazní zvukový signál.

7. Zvukový signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
8. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.



VAROVÁNÍ!

Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

Změna teploty během přípravy jídla

Teplotu lze změnit kdykoliv během přípravy jídla:

1. Stiskněte **°C**:
- jednou - na displeji se zobrazí nastavená teplota středu masa, která se střídá s aktuální teplotou sondy ve středu masa každých 10 sekund.

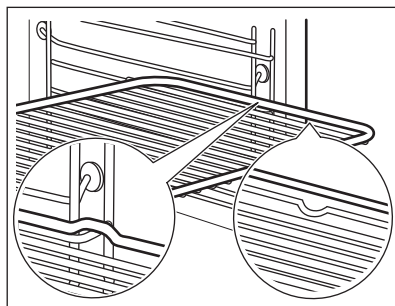
- dvakrát - na displeji se zobrazí aktuální teplota trouby, která se střídá s nastavenou teplotou trouby každých 10 sekund.
- třikrát - na displeji se zobrazí nastavená teplota trouby.

2. Pomocí ovladače teploty změňte požadovanou teplotu.

7.2 Vložení příslušenství

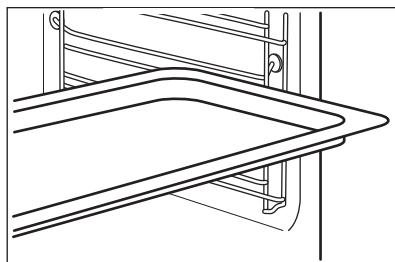
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



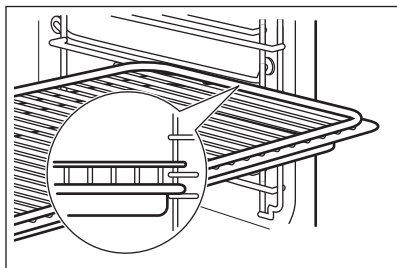
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

Plech na pečení / hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Společně vložení tvarovaného roštu a plechu na pečení / hlubokého pekáče / plechu:

Plech na pečení / hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



- i** Malé zářezy nahoře zajišťují vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

7.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



POZOR!
Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.



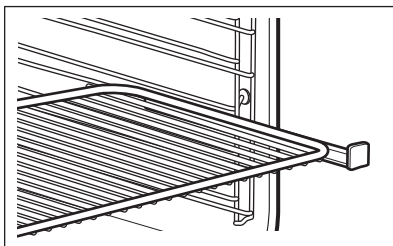
POZOR!
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:

Zasuňte tvarovaný rošt do teleskopických výsuvů tak, aby nožičky směřovaly dolů.

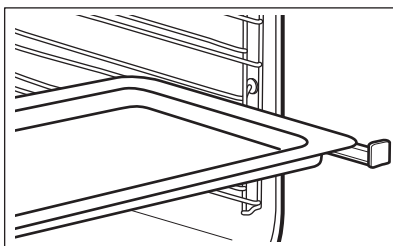


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



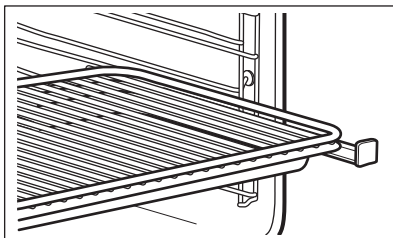
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:



Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte společně do teleskopických výsuvů.




8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

8.1 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky, troubu nelze náhodně zapnout.

1. Ovladač funkcí trouby musí být v poloze vypnuto.
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně  a .

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí SAFE a .



 Symboly na displeji se zobrazí také tehdy, když probíhá funkce pyrolýzy.

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.


8.2 Použití funkce Blokování tlačítek

Funkci blokování tlačítek můžete zapnout pouze tehdy, když je trouba v provozu.

Když je funkce blokování tlačítek zapnutá, nastavení teploty a času nelze u probíhající funkce trouby nedopatřením změnit.

1. Zvolte funkci trouby a proveďte požadované nastavení.
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně  a .



Zazní zvukový signál. Na displeji se na pět sekund zobrazí Loc.

 Když otočíte ovladačem teploty nebo stisknete jakékoliv tlačítko při zapnutí funkce blokování tlačítek, na displeji se zobrazí Loc.

Když otočíte ovladačem funkcí trouby, trouba se vypne.


Když troubu vypnete, zatímco je zapnutá funkce blokování tlačítek, tato funkce se automaticky přepne na funkci dětská

bezpečnostní pojistka. Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.

 Pokud probíhá funkce pyrolýzy, dvířka se zablokují a na displeji se zobrazí .

K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 2.

8.3 Ukazatel zbytkového tepla


Když troubu vypnete, na displeji se zobrazuje ukazatel zbytkového tepla , pokud je teplota v troubě vyšší než 40 °C.

8.4 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době, kdy je spuštěna nějaká funkce trouby a vy nezměníte žádné nastavení, automaticky vypne.

| Teplota (°C) | Čas vypnutí (h) |
|---------------|-----------------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maximum | 1.5 |

Po automatickém vypnutí spotřebič opět zprovozníte pomocí kteréhokoli tlačítka.

 Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: pečící sonda, Osvětlení, Trvání, Ukončení.

8.5 Chladicí ventilátor

Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch trouby chladný. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.

9. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Teploty a časy pečení v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

9.1 Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

Pečivo

| Jídlo | Množství vody ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Poznámky |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|-----------------------------------------|
| Chléb | 150 | 180 | 35 - 40 | 2 | Použijte plech na pečení. ¹⁾ |
| Bagety/ kaiserky | 150 | 200 | 20 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. ¹⁾ |
| Domácí piz- za | 150 | 230 | 10 - 20 | 2 | Použijte plech na pečení. ¹⁾ |
| Italský chléb Focaccia | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 | Použijte plech na pečení. ¹⁾ |
| Sušenky, ča- jové koláčky, croissanty | 150 | 150 - 180 | 10 - 20 | 2 | Použijte plech na pečení. ¹⁾ |
| Švestkový koláč, ja- blečný koláč, skořicové rolky | 150 | 160 - 180 | 30 - 60 | 2 | Použijte koláčovou formu. ¹⁾ |

¹⁾ Před přípravou přehřejte v prázdné troubě pět minut.

Příprava zmrazených potravin

| Jídlo | Množství vody ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------|-----------------------------|--------------|-----------|-----------------|
| Mražená pizza | 200 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 ¹⁾ |

- čísla poloh roštů.
- informace o funkcích trouby, doporučené poloze roštů a teplotách pro typická jídla.

9.2 Pravý horký vzduch PLUS



Před přehřátím trouby naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.

Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.

| Jídlo | Množství vody ve vli- slu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------|-----------------------------------|--------------|-----------|-----------------|
| Lasagne, mraže- né | 200 | 180 - 200 | 35 - 50 | 2 ¹⁾ |
| Mražený crois- sant | 200 | 170 - 180 | 15 - 25 | 2 ¹⁾ |

¹⁾ Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehejte.

Ohřev jídla

| Jídlo | Množství vody ve vli- slu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------------------|-----------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Chléb | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Bagety/kaiserky | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 |
| Domácí pizza | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Italský chléb Fo- caccia | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Zelenina | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Rýže | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Těstoviny | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Maso | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |

Pečení masa

| Jídlo | Množství vody ve vli- slu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Poznámky |
|---------------------|-----------------------------------|--------------|-----------|--------------|-------------------------|
| Vepřová pe- čeně | 200 | 180 | 65 - 80 | 2 | Skleněná zapékací miska |
| Hovězí pe- čeně | 200 | 200 | 50 - 60 | 2 | Skleněná zapékací miska |
| Kuře | 200 | 210 | 60 - 80 | 2 | Skleněná zapékací miska |

9.3 Pečení moučných jídel

- Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Svá obvyklá nastavení jako teplotu, dobu pečení a polohu roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Použijte vždy nejprve nižší teplotu.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučnický a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíl se během pečení vyrovnají.

- Plechy v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

9.4 Tipy k pečení moučných jídel

| Výsledek pečení | Možná příčina | Řešení |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spodek koláče je příliš světlý. | Nesprávná poloha roštu. | Vložte koláč na nižší rošt. |
| Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný. | Teplota trouby je příliš vysoká. | Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby. |
| Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný. | Příliš krátká doba pečení. | Prodlužte dobu pečení. Do bu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty. |
| Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný. | Ve směsi je příliš mnoho tekutin. | Použijte méně tekutiny. Držte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota. |
| Koláč je příliš suchý. | Teplota trouby je příliš nízká. | Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby. |
| Koláč je příliš suchý. | Příliš dlouhá doba pečení. | Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení. |
| Koláč hnědne nerovnoměrně. | Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká. | Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení. |
| Koláč hnědne nerovnoměrně. | Směs je nerovnoměrně rozložena. | Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení. |
| Koláč není při dané délce pečení hotový. | Teplota trouby je příliš nízká. | Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby. |

9.5 Pečení na jedné úrovni:

Pečení ve formě

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------------------------|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Kulatý koláč / Brioška | Pravý Horký Vzduch | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Linecký koláč / ovocné koláče | Pravý Horký Vzduch | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Dortový korpus - křehké těsto | Pravý Horký Vzduch | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Dortový korpus - piškotové těsto | Pravý Horký Vzduch | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------|--------------------|--------------|-----------|--------------|
| Tvarohový koláč | Horní/Spodní Ohřev | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

1) Předehejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------|
| Kynutá pleťnka / Věneček | Horní/Spodní Ohřev | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Vánoční štola | Horní/Spodní Ohřev | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení. | Horní/Spodní Ohřev | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Zákusky z listového těsta s krémem / banánky | Horní/Spodní Ohřev | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Roláda | Horní/Spodní Ohřev | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Drobenkový koláč (suchý) | Pravý Horký Vzduch | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky | Horní/Spodní Ohřev | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾ | Pravý Horký Vzduch | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾ | Horní/Spodní Ohřev | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Ovocné koláče z křehkého těsta | Pravý Horký Vzduch | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |
| Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink) | Horní/Spodní Ohřev | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |

1) Předehejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------------------|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Sušenky z křehkého těsta | Pravý Horký Vzduch | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Sušenky z piškotového těsta | Pravý Horký Vzduch | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Sněhové pusinky | Pravý Horký Vzduch | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Makronky | Pravý Horký Vzduch | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Sušenky z kynutého těsta | Pravý Horký Vzduch | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Malé listové pečivo | Pravý Horký Vzduch | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Pečivo | Pravý Horký Vzduch | 160 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |
| Pečivo | Horní/Spodní Ohřev | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |

¹⁾ Předehřejte troubu.

9.6 Náky a zapékaná jídla

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------------|--------------------|--------------|-----------|--------------|
| Zapečené těstoviny | Horní/Dolní ohřev | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne | Horní/Dolní ohřev | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |
| Zapékaná zelenina ¹⁾ | Turbo gril | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Bagety zapečené s roztaveným sýrem | Pravý horký vzduch | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Sladké náky | Horní/Dolní ohřev | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Rybí náky | Horní/Dolní ohřev | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |
| Plněná zelenina | Pravý horký vzduch | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

¹⁾ Předehřejte troubu.

9.7 Vlhký horkovzduch



Nejllepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit dobou pečení uvedenou v tabulce níže.

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Zapečené těstoviny | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Zapečené brambory | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lasagne | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Zapečené Cannelloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Chlebový pudink | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Rýžový pudink | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Jablečný koláč z piškotového těsta (kulatá koláčová forma) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Bílý chléb | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

9.8 Pečení na více úrovních

Použijte funkci Pravý horký vzduch.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | |
|----------------------------------------------|-------------------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Dvě polohy | Tři polohy |
| Zákusky z listového těsta s krémem / banánky | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 1 / 4 | - |
| Koláč s drobenkou, suchý | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Předehřejte troubu.

Sušenky / small cakes / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | |
|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Dvě polohy | Tři polohy |
| Sušenky z křehkého těsta | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Sušenky z piškotového těsta | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | |
|--------------------------------------------------|-------------------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Dvě polohy | Tři polohy |
| Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |
| Makronky | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Sušenky z kynutého těsta | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Malé listové pečivo | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Pečivo | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |

1) Předehřejte troubu.

9.9 Příprava Pizzy

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|
| Pizza (tenká) | 200 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 20 | 2 |
| Pizza (s velkou náplní) | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Koláče | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |
| Špenátový koláč | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Slaný Lotrinský Koláč | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Švýcarský koláč | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Tvarohový koláč | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 |
| Koláč s jablečnou vrstvou | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Zeleninový koláč | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 |
| Nekvašený chléb | 230 - 250 ¹⁾ | 10 - 20 | 2 |
| Listové těsto s náplní | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 | 2 |
| Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze) | 230 - 250 ¹⁾ | 12 - 20 | 2 |
| Pirohy (ruské pirohy s náplní) | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

9.10 Pečení masa

- K pečení masa použijte žáruvzdorné nádoby. Řiďte se pokyny výrobce.
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Do hlubokého pekáče nalijte trochu tekutiny, zabráníte tím připečení vystřikující masové šťávy nebo tuku.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.
- Podle potřeby otočte pečení (za 1/2 - 2/3 doby pečení).
- K uchování šťavnatějšího masa:
 - libové maso pečte v pekáči s poklicí nebo použijte sáček na pečení masa.
 - maso a ryby pečte v kusech, které váží minimálně 1 kg.
 - velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

9.11 Tabulka pro pečení masa

Hovězí

| Jídlo | Množství | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------------------------------------|----------------|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Dušené maso | 1 - 1,5 kg | Horní/Spodní Ohřev | 230 | 120 - 150 | 1 |
| Hovězí pečeně nebo filet: nepropečený | na cm tloušťky | Turbo Gril | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 | 1 |
| Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené | na cm tloušťky | Turbo Gril | 180 - 190 ¹⁾ | 6 - 8 | 1 |
| Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené | na cm tloušťky | Turbo Gril | 170 - 180 ¹⁾ | 8 - 10 | 1 |

¹⁾ Předehřejte troubu.

Vepřové

| Jídlo | Množství (kg) | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------------------------|---------------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Plec / Krkovice / Kýta v celku | 1 - 1,5 | Turbo Gril | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Kotlety / Žebírka | 1 - 1,5 | Turbo Gril | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Sekaná | 0,75 - 1 | Turbo Gril | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Vepřové koleno (předvařené) | 0,75 - 1 | Turbo Gril | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Telecí

| Jídlo | Množství (kg) | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------|---------------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Telecí pečeně | 1 | Turbo Gril | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Telecí koleno | 1,5 - 2 | Turbo Gril | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

Jehněčí

| Jídlo | Množství (kg) | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------------|---------------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně | 1 - 1,5 | Turbo Gril | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 |
| Jehněčí hřbet | 1 - 1,5 | Turbo Gril | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

Zvěřina

| Jídlo | Množství (kg) | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------------|---------------|--------------------|-------------------|-----------|--------------|
| Zaječí hřbet / kýta | až 1 | Horní/Spodní Ohřev | 230 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Hřbet z vysoké zvěře | 1,5 - 2 | Horní/Spodní Ohřev | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Kýta z vysoké zvěře | 1,5 - 2 | Horní/Spodní Ohřev | 180 - 200 | 60 - 90 | 1 |

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

| Jídlo | Množství (kg) | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------|--------------------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Kusy drůbeže | 0,2 - 0,25 g každý | Turbo Gril | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Půlka kuřete | 0,4 - 0,5 g každá | Turbo Gril | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |
| Kuře, brojler | 1 - 1,5 | Turbo Gril | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Kachna | 1,5 - 2 | Turbo Gril | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Husa | 3,5 - 5 | Turbo Gril | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Krůta | 2,5 - 3,5 | Turbo Gril | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Krůta | 4 - 6 | Turbo Gril | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

Ryby (dušené)

| Jídlo | Množství (kg) | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------|---------------|--------------------|--------------|-----------|--------------|
| Celá ryba | 1 - 1,5 | Horní/Spodní Ohřev | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

9.12 Gril

- Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.
- Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.
- Do první polohy roštu vždy zasuňte plech na zachycení šťávy.
- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.

- Prázdnou troubu vždy přehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.

**POZOR!**

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Gril

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | | Poloha roštu |
|--------------------------|--------------|-----------|-----------|--------------|
| | | 1. strana | 2. strana | |
| Hovězí pečeně | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Hovězí filety | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Vepřové kotlety | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Telecí kotlety | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Jehněčí kotlety | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Celá ryba, 500 - 1 000 g | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

9.13 Mražené Potraviny

Použijte funkci Právý horký vzduch.

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Mražená pizza | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Americká mražená pizza | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Chlazená pizza | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Mražená pizza snack | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Hranolky, tenké | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Hranolky, silné | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Amer. Brambory, Krokety | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Opečená Bramborová Kaše | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne / Cannelloni, čerstvé | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Mražené lasagne/cannelloni | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Sýr pečený v troubě | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Kuřecí Křídla | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

9.14 Rozmrazování

- Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.
- Použijte první úroveň roštu zdola.
- Nezakrývejte potraviny mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování.

- Připravujete-li velké porce jídla, na dno vnitřku trouby položte obrácený prázdný talíř. Jídlo vložte do hlubokého talíře nebo nádoby a položte je na obrácený talíř. V případě potřeby vyjměte drážky na rošty.

| Jídlo | Množství (kg) | Doba rozmrazování (min) | Další čas rozmrazování (min) | Poznámky |
|--------------|---------------|-------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Kuře | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Kuře položte na obrácený podšálek na velký talíř. V polovině doby obraťte. |
| Maso | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | V polovině doby obraťte. |
| Pstruh | 0,15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Jahody | 0,3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Máslo | 0,25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Smetana | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmrazená. |
| Zdobení dort | 1,4 | 60 | 60 | - |

9.15 Zavařování - Spodní ohřev

- Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.

- Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.
- Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.

- Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.
- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.
- Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Měkké ovoce

| Jídlo | Teplota (°C) | Doba zavařování do začátku perlení (min) | Další vaření při 100 °C (min) |
|-------------------------------------------|--------------|------------------------------------------|-------------------------------|
| Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý angrešt | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

Peckoviny

| Jídlo | Teplota (°C) | Doba zavařování do začátku perlení (min) | Další vaření při 100 °C (min) |
|---------------------------|--------------|------------------------------------------|-------------------------------|
| Hrušky / Kdoule / Švestky | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Zelenina

| Jídlo | Teplota (°C) | Doba zavařování do začátku perlení (min) | Další vaření při 100 °C (min) |
|----------------------------|--------------|------------------------------------------|-------------------------------|
| Mrkev ¹⁾ | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Okurky | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Smišená nakládaná zelenina | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Kedlubny / Hrášek / Chřest | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

¹⁾ Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

9.16 Sušení - Pravý horký vzduch

- Používejte plechy vyložené papírem odolným proti masnotě nebo papírem na pečení.
- Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení zastavíte, otevřete dvířka a nechte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.

Zelenina

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (hod) | Poloha roštu | |
|---------------------|--------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Jedna poloha | Dvě polohy |
| Fazole | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Papriky | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Zelenina do polévky | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Houby | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Byliny | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

Ovoce

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (hod) | Poloha roštu | |
|-----------------|--------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Jedna poloha | Dvě polohy |
| Švestky | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Meruňky | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Jablečné plátky | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Hrušky | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

9.17 Tabulka Pečící sonda

| Hovězí | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|-----------------|----------------------------|-------------------|-----------------|
| | Nepropečený | Středně Propečené | Dobře propečené |
| Hovězí pečeně | 45 | 60 | 70 |
| Hovězí svíčková | 45 | 60 | 70 |

| Hovězí | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|--------|----------------------------|-------------------|------|
| | Méně | Středně Propečené | Více |
| Sekaná | 80 | 83 | 86 |

| Vepřové | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|---------------|----------------------------|-------------------|------|
| | Méně | Středně Propečené | Více |
| Šunka, Pečeně | 80 | 84 | 88 |

| Vepřové | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------|------|
| | Méně | Středně Prope- čené | Více |
| Kotleta (hřbet), Uzená vepřová kýta, Uzená kýta, pošírovaná | 75 | 78 | 82 |

| Telecí | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|---------------|----------------------------|------------------------|------|
| | Méně | Středně Prope- čené | Více |
| Telecí pečeně | 75 | 80 | 85 |
| Telecí koleno | 85 | 88 | 90 |

| Skopové / jehněčí | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|----------------------------------|----------------------------|------------------------|------|
| | Méně | Středně Prope- čené | Více |
| Skopová kýta | 80 | 85 | 88 |
| Skopový hřbet | 75 | 80 | 85 |
| Jehněčí kýta, Jehněčí pečeně, | 65 | 70 | 75 |

| Zvěřina | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|----------------------------------------------------|----------------------------|------------------------|------|
| | Méně | Středně Prope- čené | Více |
| Zaječí hřbet, Hřbet z vysoké zvěře | 65 | 70 | 75 |
| Zaječí kýta, Celý zajíc, Kýta z vysoké zvěře | 70 | 75 | 80 |

| Drůbež | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|-----------------------------------------------|----------------------------|------------------------|------|
| | Méně | Středně Prope- čené | Více |
| Kuře (celé / půlka / prsa) | 80 | 83 | 86 |
| Kachna (celá / půlka), Krůta (celá / prsa) | 75 | 80 | 85 |
| Kachna (prsa) | 60 | 65 | 70 |

| Ryba (losos, pstruh, candát) | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------|------|
| | Méně | Středně Propečené | Více |
| Ryba (celá / velká / dušená), Ryba (celá / velká / pečená) | 60 | 64 | 68 |

| Dušená jídla - Předvařená zelenina | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------|------|
| | Méně | Středně Propečené | Více |
| Dušená cuketa, Dušená brokolice, Dušený fenykl | 85 | 88 | 91 |

| Dušená jídla - Slaná | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|-----------------------------------------------|----------------------------|-------------------|------|
| | Méně | Středně Propečené | Více |
| Cannelloni, Lasagne, Zapečené těstoviny | 85 | 88 | 91 |

| Dušená jídla - Sladká | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------|------|
| | Méně | Středně Propečené | Více |
| Dušené jídlo s bílým chlebem, s ovocem / bez ovoce, Dušené jídlo s rýžovou kaší, s ovocem / bez ovoce, Dušené jídlo se sladkými nudlemi | 80 | 85 | 90 |

9.18 Informace pro zkušební

Testy podle normy EN 60350-1:2013 a IEC 60350-1:2011.

Pečení na jedné úrovni. Pečení ve formě

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------------------------------|-----------------------|--------------|-----------|--------------|
| Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku | Pravý Horký Vzduch | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku | Horní/Spodní Ohřev | 160 | 35 - 50 | 2 |

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|-----------|--------------|
| Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Pravý Horký Vzduch | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Horní/Spodní Ohřev | 180 | 70 - 90 | 1 |

Pečení na jedné úrovni. Sušenky

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------------------------------|--------------------|-------------------|-----------|--------------|
| Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta | Pravý Horký Vzduch | 140 | 25 - 40 | 3 |
| Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta | Horní/Spodní Ohřev | 160 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech) | Pravý Horký Vzduch | 150 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech) | Horní/Spodní Ohřev | 170 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |

¹⁾ Předehřejte troubu.

Pečení na více úrovních. Sušenky / small cakes / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | |
|-------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----------|--------------|------------|
| | | | | Dvě polohy | Tři polohy |
| Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta | Pravý horký vzduch. | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech) | Pravý horký vzduch. | 150 ¹⁾ | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Předehřejte troubu.

Gril

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------------------|--------|--------------|-------------------------|--------------|
| Toast / Topinky | Gril | max | 1 - 3 ¹⁾ | 5 |
| Beef Steak / Hovězí steak | Gril | max | 24 - 30 ¹⁾²⁾ | 4 |

1) Předehřejte troubu po dobu 5 minut.

2) V polovině doby obraťte.

10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a slabého mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistíte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

10.2 Čištění vlisu vnitřku trouby

Tímto čistícím postupem se odstraní zbytkový vodní kámen z vlisu vnitřku trouby po přípravě jídel pomocí páry.



Doporučujeme provádět čisticí postup alespoň každých 5 - 10 cyklů funkce Pravý horký vzduch PLUS.

1. Do vlisu na dně vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa.

Použijte maximálně 6% ocet bez bylinek.

2. Nechte ocet rozpustit zbytkový vodní kámen při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

10.3 Vyjmutí drážek na rošty

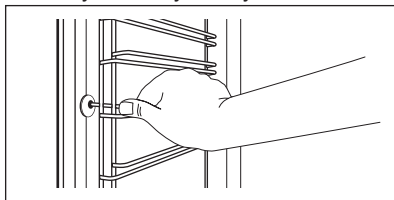
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



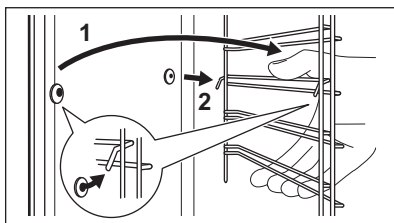
POZOR!

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.


1. Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



2. Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.




Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.


-  Zarážky na teleskopických výsuvlech musí směřovat dopředu.


| | |
|----|-------------------------------|
| P2 | Normální čištění. Délka: 3 h. |
|----|-------------------------------|


10.4 Pyrolýza




-  **POZOR!**
Nespouštějte pyrolýzu, pokud je stisknuto tlačítko S párou.

-  **POZOR!**
Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky.

-  Nespouštějte pyrolýzu, pokud jste plně nezavřeli dvířka trouby. U některých modelů se v případě této chyby na displeji zobrazí „C3“.






-  **VAROVÁNÍ!**
Trouba se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení.

-  **POZOR!**
Jsou-li ve stejné skříni instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně se spuštěnou funkcí pyrolýzy. Spotřebič by se mohl poškodit.

- Vnitřek trouby vytřete měkkým hadříkem.
- Vnitřní stranu dvířek omyjte horkou vodou, abyste zabránili připálení zbytků jídel horkým vzduchem.
- Nastavte funkci pyrolýzy. Viz část „Denní používání“, „Funkce trouby“.
- Když bliká , stiskněte  nebo .




| Funkce | Popis |
|--------|--------------------------------------|
| P1 | Lehké čištění. Délka: 1 h 30 min. |

Po dvou sekundách se spustí pyrolýza. Pro odložení spuštění procesu čištění můžete použít funkci UKONČENÍ. Během probíhající funkce pyrolýzy osvětlení nesvíí.

- Výchozí délku pyrolýzy (**P1** nebo **P2**) změňte stisknutím , kdy nastavíte , a poté stisknutím  nebo .
- Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, dvířka se zablokují. Na displeji se zobrazí  a stavové čárky ukazatele tepla, dokud se dvířka neodblokuje.
- Po dokončení funkce pyrolýzy se na displeji zobrazí denní čas. Dvířka trouby zůstanou zamčená.
- Jakmile trouba vychladne, zazní signál a dvířka se odemknou.


10.5 Připomínka čištění

Jako připomínka potřebné pyrolýzy bliká na displeji po každém zapnutí a vypnutí trouby na 10 sekund PYR.

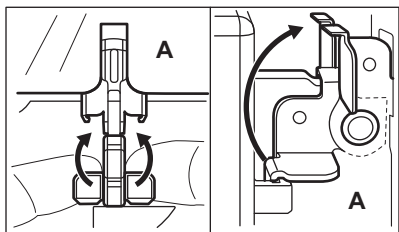
-  **Připomínka čištění přestane blikat:**
- po ukončení pyrolýzy.
 - pokud současně stisknete  a , zatímco na displeji bliká PYR.

10.6 Odstranění a instalace dvířek

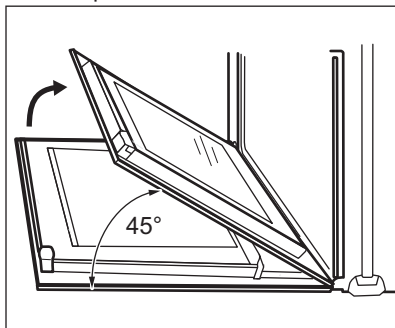
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.

-  **VAROVÁNÍ!**
Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

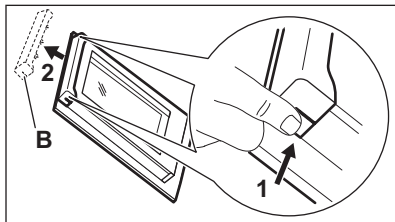
- Otevřete plně dvířka.
- Zdvihněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



3. Přivírejte dvířka, dokud nedosáhnou úhlu přibližně 45°.



4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od spotřebiče.
 5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce. Zabráníte tak poškrábání.
 6. Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.

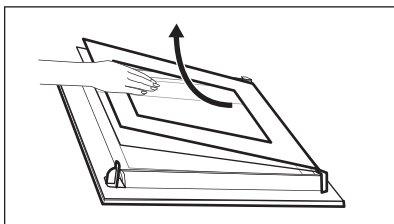


POZOR!

Hrubé zacházení se skleněnými panely, obzvláště kolem okrajů předního panelu, může způsobit prasknutí skla.

7. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.
 8. Uchopte skleněné panely jeden po druhém na jejich horní straně a

vytáhněte je z drážek směrem nahoru.



9. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte.

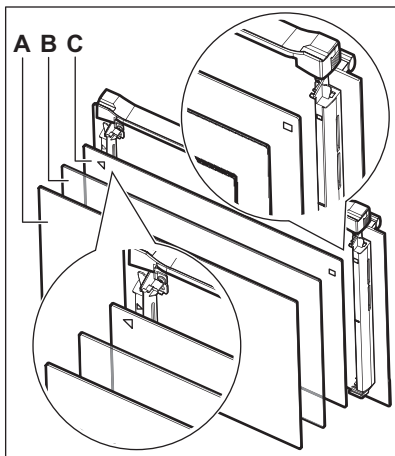
Po dokončení čištění proveďte výše uvedený postup ale v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.



VAROVÁNÍ!

Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat.

Dávejte pozor, abyste skleněné panely (C, B a A) nasadili zpět ve správném pořadí. Nejprve vložte panel C, který má vytištěn čtverec na levé straně a trojúhelník na pravé straně. Tyto symboly také naleznete vyražené na rámu dvířek. Symbol trojúhelníku na skle musí odpovídat trojúhelníku na rámu dvířek a čtvercový symbol musí odpovídat příslušnému čtverci. Poté vložte zbylé dva skleněné panely.



10.7 Výměna žárovky

Na dno vnitřku spotřebiče položte měkkou látku. Zabráníte tak poškození krytu žárovky a vnitřku trouby.



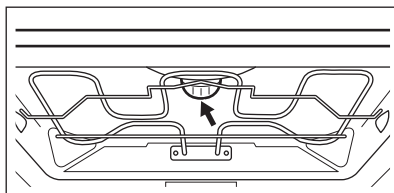
VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Před výměnou žárovky vypněte pojistky. Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.

1. Vypněte spotřebič.
2. Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.



2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD








VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Co dělat, když...

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Troubu nelze zapnout ani používat. | Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojena nesprávně. | Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici). |
| Trouba nehřeje. | Trouba je vypnutá. | Zapněte troubu. |
| Trouba nehřeje. | Hodiny nejsou nastavené. | Nastavte hodiny. |
| Trouba nehřeje. | Nejsou provedena nutná nastavení. | Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná. |
| Trouba nehřeje. | Je zapnutá funkce Automatické vypnutí. | Viz „Automatické vypnutí“. |
| Trouba nehřeje. | Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá. | Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“. |
| Trouba nehřeje. | Je spálená pojistka. | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
| Osvětlení nefunguje. | Vadná žárovka. | Vyměňte žárovku. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pečicí sonda nefunguje. | Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky. | Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nejhluběji do zásuvky. |
| Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle. | Teplota je příliš vysoká nebo nízká. | Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití. |
| Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát. | Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho. | Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut. |
| Na displeji se zobrazí „C2“. | Chcete spustit funkci pyrolytického čištění nebo rozmrazování, ale neodpojili jste zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. | Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. |
| Na displeji se zobrazí „C3“. | Čisticí funkce nefunguje. Nezavřeli jste plně dvířka nebo je zámek dvířek vadný. | Zcela dvířka zavřete. |
| Na displeji se zobrazuje „F102“. | <ul style="list-style-type: none"> • Nezavřeli jste plně dvířka. • Zámek dvířek je vadný. | <ul style="list-style-type: none"> • Zcela dvířka zavřete. • Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. • Pokud se „F102“ na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky. |
| Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce. | Jedná se o závadu na elektroinstalaci. | <ul style="list-style-type: none"> • Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. • Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky. |
| Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku. | Nezapnuli jste funkci Pravý horký vzduch PLUS. | Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“. |
| Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku. | Funkci Pravý horký vzduch PLUS jste nezapnuli správně pomocí tlačítka S párou. | Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku. | Vlis vnitřku trouby jste nenaplili vodou. | Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“. |
| Chcete zapnout funkci Pravý horký vzduch, ale svítí kontrolka tlačítka S párou. | Probíhá funkce Pravý horký vzduch PLUS. | Funkci Pravý horký vzduch PLUS vypnete stisknutím tlačítka S párou  . |
| Chcete zapnout čisticí funkci, ale na displeji se zobrazuje "C4". | Je stisknuto tlačítko S párou. | Stiskněte tlačítko S párou znovu. |
| Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří. | Teplota je příliš nízká. | Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz část „Tipy a rady“. |
| Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda. | Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody. | Vypněte troubu a ujistěte se, že je spotřebič již chladný. Vodu vytřete houbou nebo hadříkem. Do vlisu vnitřku trouby přilijte správné množství vody. Řiďte se specifickým postupem. |
| Spotřebič je zapnutý, ale neohřívá. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí "Demo". | Je zapnutý režim demo. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte troubu. 2. Stiskněte a podržte tlačítko . 3. První číslice a ukazatel Demo začnou blikat na displeji. 4. Pomocí tlačítek  nebo  zadejte kód 2468 a stiskněte  pro potvrzení. 5. Začne blikat následující číslice. 6. Režim Demo se vypne, když potvrdíte poslední číslici a kód je správný. |

11.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek

se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

| | |
|---------------------------------------------------|-------|
| Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde: | |
| Model (MOD.) | |
| Výrobní číslo (PNC) | |
| Sériové číslo (S.N.) | |

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

12.1 Produktový list a informace dle směrnice komise EU 65-66/2014

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Název dodavatele | AEG |
| Označení modelu | BPE552320M |
| Index energetické účinnosti | 81.2 |
| Třída energetické účinnosti | A+ |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim | 1.09 kWh/cyklus |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim | 0.69 kWh/cyklus |
| Počet pečicích prostorů | 1 |
| Tepelný zdroj | Elektrická energie |
| Objem | 71 l |
| Typ trouby | Vestavná trouba |
| Hmotnost | 37.5 kg |

EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 1: Sporáky, trouby, parní trouby a grily - Metody měření funkce.

12.2 Úspora energie



Trouba je vybavena funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Všeobecné rady

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby řádně zavřená. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je řádně uchyceno ve své poloze.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, nepřehřívejte troubu, než do ní vložíte jídlo.

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení (v závislosti na době pečení). Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Když připravujete několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce s ventilátorem.

Zbytkové teplo

Je-li v rámci některých funkcí trouby spuštěn program s volbou času Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, u některých funkcí trouby se topné články automaticky vypnou dříve.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují.

Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo zbytková teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením

Vypněte při pečení osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.


Vlhký horkovzduch


Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při této funkci se teplota uvnitř trouby v průběhu pečení může lišit od teploty udávané na displeji a doba pečení se může lišit od doby pečení u jiných programů.

Pokud používáte funkci Horký vzduch s párou, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené

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

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

www.aeg.com/shop



867336783-B-322017



AEG

| | | |
|-----------|------------------------------|----|
| CS | Návod k použití | 2 |
| | Varná deska | |
| LT | Naudojimo instrukcija | 19 |
| | Kaitlentė | |
| PL | Instrukcja obsługi | 36 |
| | Płyta grzejna | |

HK654400XB



 **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..... | 11 |
| 6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 13 |
| 7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 13 |
| 8. INSTALACE..... | 16 |
| 9. TECHNICKÉ INFORMACE..... | 18 |

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše stránky ohledně:



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




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



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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

- Oheň se nikdy nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- Nepokládejte věci na varnou desku.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, 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 nespolehejte na detektor nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



UPOZORNĚNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

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

2.2 Připojení k elektrické síti



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

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

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

2.3 Použití



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

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



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

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

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



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

jiným účelům, například k vytápění místností.

2.4 Čištění a údržba

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

2.5 Likvidace



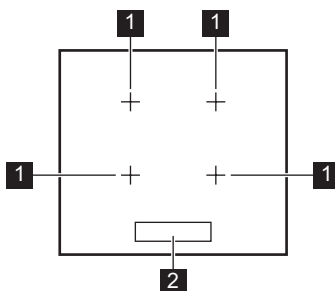
UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

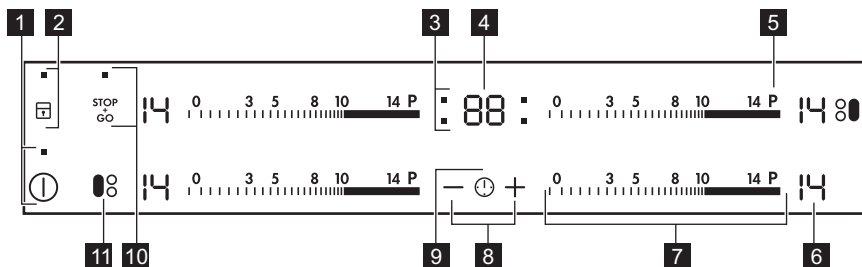
3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Uspořádání varné desky



- 1** Indukční varná zóna
- 2** Ovládací panel

3.2 Uspořádání ovládacího panelu










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

| | Senzor- ové tla- čítka | Funkce | Poznámka |
|----|------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 1 | ⓪ | ZAP/VYP | Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky. |
| 2 | Ⓜ | Blokování tlačítek / Dětská bezpečnostní pojistka | Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu. |
| 3 | - | Ukazatele časovače varných zón | Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas. |
| 4 | - | Displej časovače | Ukazuje čas v minutách. |
| 5 | P | Funkce posílení výkonu | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce. |
| 6 | - | Displej nastavení teploty | Ukazuje nastavení teploty. |
| 7 | - | Ovládací lišta | Slouží k nastavení teploty. |
| 8 | + / - | - | Slouží ke zvýšení nebo snížení času. |
| 9 | ⓪ | - | Slouží k volbě varné zóny. |
| 10 | STOP GO | STOP+GO | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce. |
| 11 | ⓪ | Bridge | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce. |

3.3 Displeje nastavení teploty

| Displej | Popis |
|---------|----------------------------|
| ⓪ | Varná zóna je vypnutá. |
| ⓪ - 14 | Varná zóna je zapnutá. |
| ⓪ | Je zapnutá funkce STOP+GO. |

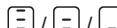
| Displej | Popis |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Je zapnutá funkce Automatický ohřev. |
|  | Je zapnutá funkce Funkce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

3.4 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

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



UPOZORNĚNÍ!

 Nebezpečí popálení zbytkovým teplem. Ukazatel zobrazuje úroveň zbytkového tepla.


4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



4.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.


4.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- Všechny varné zóny jsou vypnuté.
- Po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu.
- Něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.

- Varná deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- Použijete nevhodné nádoby. Symbol  se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- Po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí  a varná deska se vypne. Viz níže.

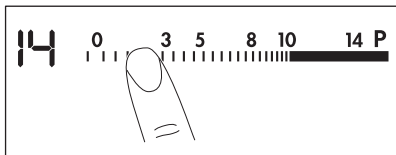
Vztah mezi nastavením teploty a času funkce:

-  1 — 3 — 6 hodin
- 4 — 7 — 5 hodin
- 8 — 9 — 4 hodiny
- 10 — 14 — 1,5 hodiny

4.3 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 Použití varných zón

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

4.5 Funkce Bridge

Tato funkce spojí obě varné zóny, které pak fungují jako jedna.

Nejprve nastavte teplotu pro jednu z varných zón.

Zapnutí funkce pro levé / pravé varné zóny: stiskněte / . Teplotu nastavíte nebo změníte dotykem jednoho ze senzorových tlačítek na levé či pravé straně.

Vypnutí funkce: stiskněte / . Varné zóny fungují opět nezávisle.

Když k vaření používáte pouze jednu varnou zónu z páru, doporučujeme používat zadní varnou zónu. Když používáte velké nádoby, doporučujeme je také položit v blízkosti zadní varné zóny.

4.6 Automatický ohřev

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

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

Zapnutí funkce pro varnou zónu:

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

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

4.7 Funkce posílení výkonu

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

Viz část „Technické informace“.

Zapnutí funkce pro varnou zónu:

stiskněte **P**. Rozsvítí se .

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

4.8 Časovač

Odpočítávání času

Tuto funkci můžete použít k nastavení délky zapnutí varné zóny při daném 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 zbývajících času: zvolte varnou zónu pomocí . Kontrolka varné zóny začne blikat rychleji. Na displeji se zobrazí zbývajících čas.

Změna času: zvolte varnou zónu pomocí . Stiskněte nebo .

Vypnutí funkce: zvolte varnou zónu pomocí a stiskněte . Zbývajících čas se bude odpočítávat až do **00**. Kontrolka

varné zóny zhasne. Funkci lze vypnout také současným stisknutím  a .






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


Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .

CountUp Timer (Měřič času)


Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.




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

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


Displej přepíná zobrazení  a uplynulého času (v minutách).




Kontrola délky provozu varné zóny:

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

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

Minutka

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

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

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .





Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.


4.9 STOP+GO

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu.

Když je tato funkce zapnutá, nelze měnit tepelné nastavení.

Tato funkce nevyzne funkce časovače.



Zapnutí funkce: stiskněte . Rozsvítí se . Rozsvítí se


Vypnutí funkce: stiskněte . 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 . 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 . Pomocí  varnou desku vypněte.




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



Vyřazení funkce na jedno vaření:

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


4.12 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  nebo . Stisknutím  časovače zvolte jedno z těchto nastavení:

-  - zvuková signalizace je vypnutá
-  - zvuková signalizace je zapnutá

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

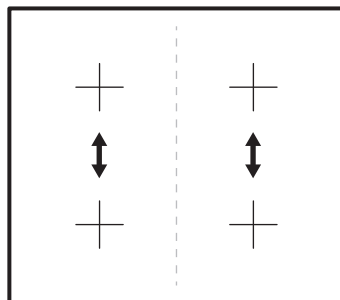
Když je tato funkce nastavena na , uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

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

4.13 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.



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).
- **nehodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:

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



Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.

Rozměry nádob

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

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



Viz část „Technické informace“.

5.2 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

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

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu varné desky.

5.3 Úspora energie

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

5.4 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)


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

5.5 Příklady použití varné desky

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie 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 omlety, 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 krotek, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih. | dle potřeby | V polovině doby obraťte. |

| Nastavení teploty | Vhodné pro: | Čas (min) | Tipy |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------|
| 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. | | |

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. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Je uvolněná pojistka. | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
| | | Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte teplotu. |
| | Stiskli jste dvě nebo více sensorových tlačítek současně. | Dotkněte se pouze jednoho sensorového tlačítka. |
| | Je zapnutá funkce STOP +GO. | Viz část „Denní používání“. |
| | Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku. | Vyčistěte ovládací panel. |
| Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, ozve se zvukový signál. | Zakryli jste jedno nebo více sensorových tlačítek. | Odstraňte předmět ze sensorových tlačítek. |
| Varná deska se vypne. | Něčím jste zakryli sensorové tlačítko  . | Odstraňte předmět ze sensorového tlačítka. |
| Nerozsvítí se Kontrolka zbytkového tepla. | Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká. | Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko. |
| Funkce Automatický ohřev nefunguje. | Varná zóna je horká. | Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout. |
| | Je nastavena nejvyšší teplota. | Nejvyšší stupeň teploty má stejný výkon jako funkce. |
| Nastavení teploty kolísá mezi dvěma nastaveními. | Funkce Řízení výkonu je zapnutá. | Viz část „Denní používání“. |
| Sensorová tlačítka se zahřívají. | Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků. | Je-li to možné, na zadních varných zónách používejte velké nádoby. |
| Při dotyku sensorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál. | Zvuková signalizace je vypnutá. | Zapněte zvukovou signalizaci. Viz část „Denní používání“. |
| Rozsvítí se  . | Je zapnutá funkce Automatické vypnutí. | Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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“. |
| | Nádoba nezakrývá kříž / čtverec. | Zakryjte celý kříž / čtverec. |
| Zobrazí se [E] a číslo. | Porucha varné desky. | Varnou desku na chvíli odpojte z elektrické sítě. Vypojte pojistku v domácí elektroinstalaci. Opět ji připojte. Jestliže se [E] opět rozsvítí, obraťte se na autorizované servisní středisko. |
| Rozsvítí se [E4] . | U varné desky došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Je zapnutá funkce Automatické vypnutí a ochrana před přehřátím varných zón. | Vypněte varnou desku. Odstraňte horkou nádobu. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu opět zapněte. Pokud byl problém ve varné nádobě, chybové hlášení se přestane zobrazovat. Kontrolka zbytkového tepla se může nadále zobrazovat. Nechte varnou nádobu dostatečně vychladnout. Zkontrolujte, zda lze varnou nádobu použít s varnou deskou. Viz část „Tipy a rady“. |

7.2 Když nenaleznete řešení...

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

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

8. INSTALACE



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Před instalací spotřebiče

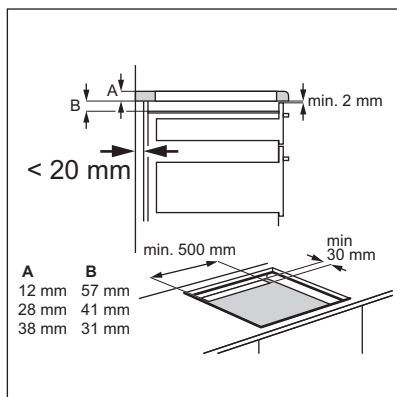
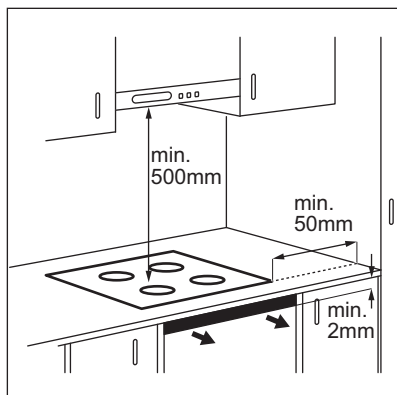
Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo

8.2 Vestavné varné desky

Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných

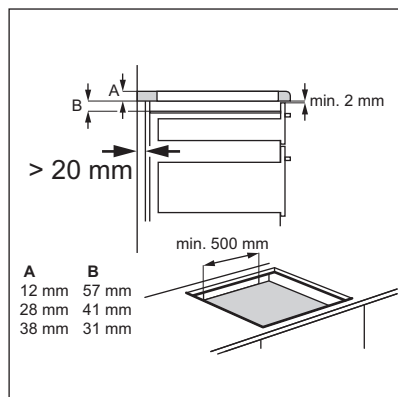
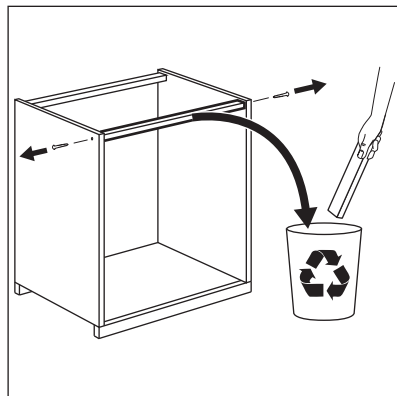
8.4 Montáž

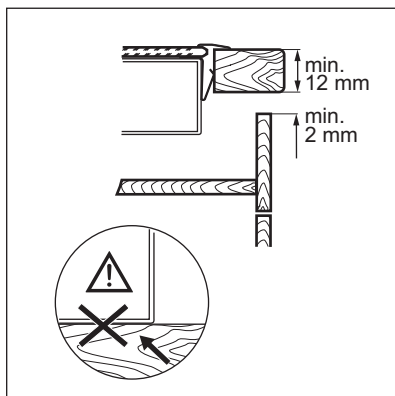
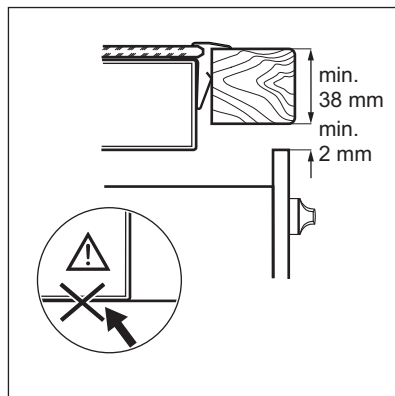
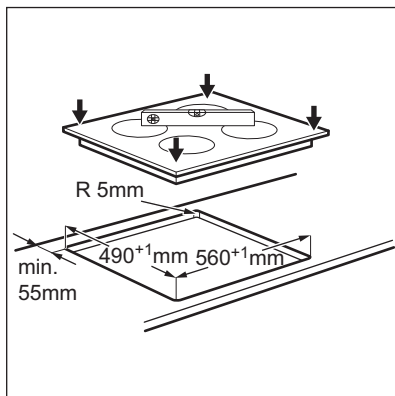


vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

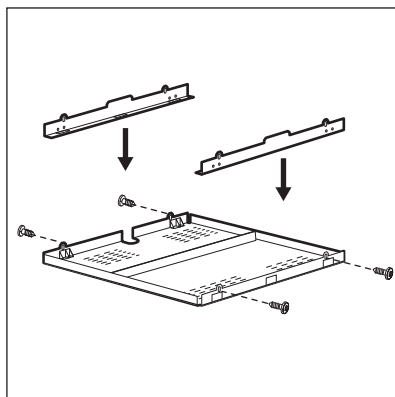
8.3 Připojovací kabel

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





8.5 Ochranná skříň



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



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

9. TECHNICKÉ INFORMACE

9.1 Typový štítek

Model HK654400XB
 Typ 58 GAD D4 AU
 Indukční modely 7.4 kW
 Sér. č.
 AEG

PNC 949 595 191 01
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Vyrobeno v Německu
 7.4 kW



9.2 Technické údaje varných zón

| Varná zóna | Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W] | Funkce posílení výkonu [W] | Délka chodu funkce posílení výkonu [min] | Průměr nádoby [mm] |
|--------------|---------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------|--------------------|
| Levá přední | 1800 | 2600 | 5 | 145 - 180 |
| Levá zadní | 1800 | 2600 | 5 | 145 - 180 |
| Pravá přední | 1800 | 2600 | 5 | 145 - 180 |
| Pravá zadní | 1800 | 2600 | 5 | 145 - 180 |

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

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

10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

TURINYS

| | |
|------------------------------|----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA..... | 20 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJA..... | 21 |
| 3. GAMINIO APRAŠYMAS..... | 23 |
| 4. KASDIENIS NAUDOJIMAS..... | 25 |
| 5. PATARIMAI..... | 28 |
| 6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA..... | 30 |
| 7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS..... | 30 |
| 8. ĮRENGIMAS..... | 33 |
| 9. TECHNINĖ INFORMACIJA..... | 35 |

PUIKIEMS REZULTATAMS

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

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



Gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:

www.aeg.com



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop


KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojimą aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją:

Modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise įrengtas apsaugos nuo vaikų užraktas, rekomenduojame jį įjungti.
- Neprižiūrimi vaikai negali atlikti valymo ir vartotojo priežiūros darbų.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Nelieskite kaitinimo elementų.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- Niekada negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.

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

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

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

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

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

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

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

2.3 Naudojimas



ISPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

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

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



ISPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogimo pavojus

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



ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nestatykite ant karštų kaitviečių tuščių prikaistuvių.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.

- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Indai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklą / stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.
- Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

2.4 Valymas ir priežiūra

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

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

2.5 Seno prietaiso išmetimas



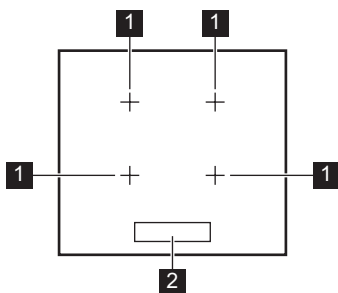
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

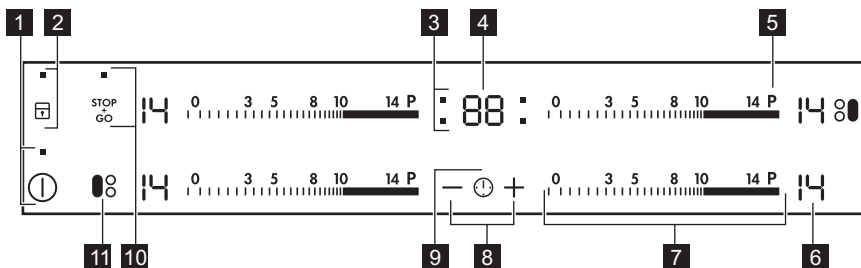
3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



- 1 Indukcinė kaitvietė
- 2 Valdymo skydelis

3.2 Valdymo skydelio išdėstymas




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

| | Jutiklio laukas | Funkcija | Pastaba |
|----|-----------------|------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1 | | IJUNGTA / IŠJUNGTA | Kaitlentei įjungti ir išjungti. |
| 2 | | Užrakinimas / Vaikų saugos įtaisas | Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti. |
| 3 | - | Kaitviečių laikmačio indikatoriai | Rodo, kuriai kaitvietai nustatote laiką. |
| 4 | - | Laikmačio ekranas | Rodo laiką minutėmis. |
| 5 | | Galingumo funkcija | Ijungia ir išjungia funkciją. |
| 6 | - | Kaitinimo lygio rodmuo | Rodo kaitinimo lygį. |
| 7 | - | Valdymo juosta | Nustato kaitinimo lygį. |
| 8 | | - | Pailgina arba sutrumpina laiką. |
| 9 | | - | Kaitvietės pasirinkimas. |
| 10 | | STOP+GO | Ijungia ir išjungia funkciją. |
| 11 | | Bridge | Ijungia ir išjungia funkciją. |

3.3 Kaitinimo lygių rodmensys




| Rodmuo | Aprašas |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Kaitvietė išjungta. |
| | Kaitvietė veikia. |
| | STOP+GO funkcija veikia. |
| | Automatinis įkaitinimas funkcija veikia. |
| | Veikia Galingumo funkcija. |
| + skaitmuo | [vyko veikimo triktis. |
| | OptiHeat Control (3 veiksmas: likusio karščio indikatorius) : gaminamas maistas / palaikoma šiluma / likęs karštis. |
| | Užrakinimas / Vaikų saugos įtaisas funkcija veikia. |
| | Prikaistuvius netinkamas arba per mažas, arba neuždėtas ant kaitvietės. |

| Rodmuo | Aprašas |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|  | Automatinis išjungimas funkcija veikia. |

3.4 OptiHeat Control (3 veiksmas: likusio karščio indikatorius)



ĮSPĖJIMAS!

 /  /  Pavojus nusidenginti dėl likusio karščio. Indikatorius rodo likusio karščio lygį.

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


4. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!



Žr. saugos skyrius.

4.1 Įjungimas ir išjungimas


Lieskite  1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

4.2 Automatinis išjungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

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

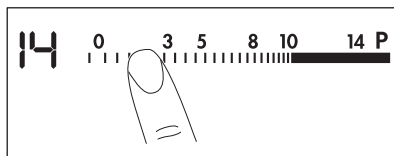
Santykis tarp kaitinimo lygio ir funkcijos laiko:

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

4.3 Kaitinimo lygis

Norėdami nustati ar pakeisti kaitinimo lygį:

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





4.4 Kaitviečių naudojimas


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

4.5 Funkcija Bridge

Ši funkcija sujungia dvi kaitvietes ir jos veikia kaip viena.

Pirmiausiai nustatykite vienos kaitvietės kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti šią funkciją kairiajai / dešiniajai kaitvietėms: palieskite  / . Norėdami nustatyti arba pakeisti kaitinimo lygį, palieskite vieną iš kairėje / dešinėje esančių valdymo jutiklių.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite  / . Kaitvietės veikia atskirai.

Kai naudojate tik vieną iš poros kaitviečių, rekomenduojame naudoti galinę kaitvietę. Taip pat kai naudojate didelį prikaistuvį, rekomenduojame jį dėti arti galinės kaitvietės.



4.6 Automatinis įkaitinimas

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



Kaitvietė turi būti šalta, kad galėtumėte įjungti šią funkciją.

Norėdami įjungti šią funkciją

kaitviete: palieskite **P** ( užsidega). Nedelsdami palieskite tinkamą kaitinimo lygį. Po 3 sekundžių užsidega (.

Norėdami išjungti funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

4.7 Galingumo funkcija

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



Žr. skyrių „Techninė informacija“.

Norėdami įjungti šią funkciją

kaitviete: palieskite **P**. ( užsidega.

Norėdami išjungti funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.


4.8 Laikmatis


Atgalinės atskaitos laikmatis

Šią funkciją naudokite kaitvietės maisto gaminimo trukmei nustatyti.


Pirmiausiai nustatykite kaitvietę, o po to – funkciją. Kaitinimo lygį galite nustatyti prieš nustatydami arba jau nustatę funkciją.

Norėdami nustatyti kaitvietę: lieskite




 pakartotinai tol, kol įsijungs reikiamos kaitvietės indikatorius.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite laikmačio  laikui nustatyti (00–99 min.). Kai kaitvietės indikatorius pradeda lėtai mirksėti, pradeda atgalinė laiko atskaita.




Norėdami pamatyti likusį laiką:

kaitvietę nustatykite, naudodami . Kaitvietės indikatorius pradeda greitai mirksėti. Ekrane rodomas likęs laikas.

Norėdami pakeisti laiką: kaitvietę

nustatykite, naudodami . Palieskite  arba .

Norėdami išjungti funkciją: su 

nustatykite kaitvietę ir palieskite . Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki 00. Kaitvietės indikatorius užgesa. Norėdami išjungti funkciją, jūs taip pat galite paliesti  ir  vienu metu.




Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi 00. Kaitvietė išsijungia.



Norėdami išjungti garsą: palieskite .

CountUp Timer (Pradinės laiko atskaitos laikmatis)

Galite naudoti šią funkciją, jeigu norite sužinoti, kiek laiko kaitvietė veikia.

Norėdami nustatyti kaitvietę: lieskite

 pakartotinai tol, kol įsijungs reikiamos kaitvietės indikatorius.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite , užsidega laikmačio . Kai kaitvietės indikatorius pradeda lėtai mirksėti, pradeda pradinė laiko atskaita.

Ekrane tai rodoma U^P , tai skaičiuojamas laikas (minutėmis).

Norėdami pamatyti, kiek laiko veikia

kaitvietė: kaitvietę nustatykite, naudodami \odot . Kaitvietės indikatorius pradeda greitai mirksėti. Ekrane rodoma, kiek laiko veikia kaitvietė.

Norėdami išjungti funkciją: su \odot nustatykite kaitvietę ir palieskite $+$ arba $-$. Kaitvietės indikatorius užgesa.

Minučių skaitlys

Galite naudoti šią funkciją kaip **minučių skaitlį**, kai kaitlentė yra įjungta ir kaitvietės neveikia (kaitinimo lygio ekrane rodoma \odot).

Norėdami įjungti funkciją: palieskite \odot . Palieskite $+$ arba $-$, kad nustatytumėte laiką. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi **00**.

Norėdami išjungti garsą: palieskite \odot .

i Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.

4.9 STOP+GO

Funkcija nustato visas veikiančias kaitvietes į žemiausią kaitinimo lygį.

Veikiant funkcijai, kaitinimo lygio keisti negalima.

Funkcija neišjungia laikmačio funkcijų.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite STOP \odot . \odot užsidega.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite STOP \odot . Užsidega ankstesnis kaitinimo lygis.

4.10 Užrakinimas

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

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite r . L užsidega 4 sekundėms. Laikmatis tebeveikia.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite r . Užsidega ankstesnis kaitinimo lygis.

i Išjungus kaitlentę, išjungiama ir ši funkcija.

4.11 Vaikų saugos įtaisas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

Norėdami įjungti funkciją: įjunkite kaitlentę su \odot . Kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite r ir palaikykite 4 sekundes. Įsižiėbs L . Išjunkite kaitlentę su \odot .

Norėdami išjungti funkciją: įjunkite kaitlentę su \odot . Kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite r ir palaikykite 4 sekundes. Įsižiėbs r . Išjunkite kaitlentę su \odot .

Norėdami nepaisyti funkcijos tik vienam maisto gaminimui: įjunkite kaitlentę su \odot . L įsižiėbia. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite r . **Per 10 sekundžių nustatykite kaitinimo lygį.** Kaitlentę galima naudoti. Kai išjungiate kaitlentę su \odot , funkcija vėl veikia.

4.12 OffSound Control (Garso signalų išjungimas ir įjungimas)

Išjunkite kaitlentę. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite \odot . Ekranas įsijungia ir išsijungia. Palieskite ir palaikykite r 3 sekundes. Įsižiėbs b arba b . Palieskite $+$ laikmatį, kad pasirinktume vieną iš šių:

- b – garso signalai išjungti
 - b – garso signalai įjungti
- Norėdami patvirtinti pasirinkimą, palaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs.

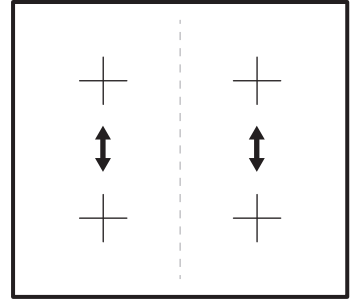
Kai funkcija yra nustatyta ties b , garso signalai girdimi tik tuo atveju, kai:

- paliečiate \odot ;
- Minučių skaitlys išsijungia
- Atgalinės atskaitos laikmatis išsijungia
- kažką padėjote ant valdymo skydelio.

4.13 Funkcija Galios valdymas

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

- Kaitvietės, kurios galia yra sumažinta, kaitinimo lygio rodmuo kinta tarp dviejų lygių.



5. PATARIMAI



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Prikaistuviai



Indukcinių kaitviečių stripus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina prikaistuvius.



Indukcinėms kaitvietėms naudokite tinkamus prikaistuvius.

Prikaistuvių medžiaga

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

Prikaistuviai tinka indukciniai virykliai, įeigu:

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



Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.

Prikaistuvių matmenys

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

Kaitvietės veiksmingumas yra susijęs su prikaistuvio skersmeniu. Mažesnio nei minimalaus skersmens prikaistuvius gauna tik dalį kaitvietės sukuriamos galios.



Žr. skyrių „Techninė informacija“.

5.2 Triukšmo lygis naudojimo metu

Įeigu girdite:

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

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia kaitlentės gedimo.

5.3 Energijos taupymas

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

- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

5.4 Ūko Timer (Ekonominis laikmatis)

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


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



Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

5.5 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis

| Kaitinimo lygis | Naudojimas: | Laikas (min.) | Patarimai |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Išlaikykite pagamintą maistą šiltą. | jeigu reikia | Uždenkite prikautą dangčiu. |
| 1–3 | „Hollandaise“ padažas, lydimas: sviestas, šokoladas, želatina. | 5–25 | Retkarčiais pamaišykite. |
| 1–3 | Tirštinimas: purūs omletai, kepti kiaušiniai. | 10–40 | Gaminkite uždengę prikautus. |
| 3–5 | Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus. | 25–50 | Verdant ryžius, vandens turi būti dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieno patiekalus, juos kartkartėmis pamaišykite. |
| 5–7 | Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa. | 20–45 | Išpilkite kelis valgomuosius šaukštus skysčio. |
| 7–9 | Bulvių virimas garuose. | 20–60 | Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens. |
| 7–9 | Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas. | 60–150 | Iki 3 l skysčio ir ingredientai. |
| 9–12 | Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas. | jeigu reikia | Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite. |

| Kaitinimo lygis | Naudojimas: | Laikas (min.) | Patarimai |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------|
| 12–13 | Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustyus paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas. | 5–15 | Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite. |
| 14 | Tinka virti vandeniui, makaronams, skrudinti mėsa (guliaša, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje. | | |
| P | Tinka virti didelį kiekį vandens. Įjungta galingumo funkcija. | | |

6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Bendroji informacija

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

6.2 Kaitlentės valymas

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

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

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

7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Ką daryti, jeigu..

| Problema | Galima priežastis | Atitaisymo būdas |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kaitlentės negalima įjungti arba valdyti. | Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo. | Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą. |

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

| Problema | Galima priežastis | Atitaisymo būdas |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Įsijungia L . | Vaikų saugos įtaisas ar Užrakinimas funkcija veikia. | Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. |
| Įsijungia F . | Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis. | Uždėkite prikaistuvį ant kaitvietės. |
| | Netinkamas prikaistuvis. | Naudokite tinkamą prikaistuvį. Žr. skyrių „Patarimai“. |
| | Prikaistuvio dugno skersmuo per mažas kaitvietei. | Naudokite tinkamo dydžio prikaistuvius. Žr. skyrių „Techninė informacija“. |
| | Prikaistuvis neuždengia kryželio / kvadrato. | Visiškai uždenkite kryželį / kvadratą. |
| Įsijungia E ir skaičius. | Kaitlentėje aptikta klaida. | Kuriam laikui atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Atjunkite namo elektros skydinėje esantį saugiklį. Vėl jį įjunkite. Jeigu vėl rodoma E , kreipkitės į įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą. |
| Įsijungia E4 . | Kaitlentėje aptikta klaida, nes užkaistas tuščias prikaistuvis. Taip pat veikia Automatinis išjungimas apsauga nuo kaitviečių perkaitimo. | Išjunkite kaitlentę. Nuimkite karštą prikaistuvį. Maždaug po 30 sekundžių vėl įjunkite kaitvietę. Jeigu problema buvo prikaistuvis, klaidos pranešimas išnyks. Likusio karščio indikatorius gali likti. Palaukite, kol prikaistuvis pakankamai atvės. Patikrinkite, ar jūsų prikaistuvis tinka kaitlentei. Žr. skyrių „Patarimai“. |

7.2 Jeigu negalite rasti sprendimo...

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

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

8. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Prieš įrengiant

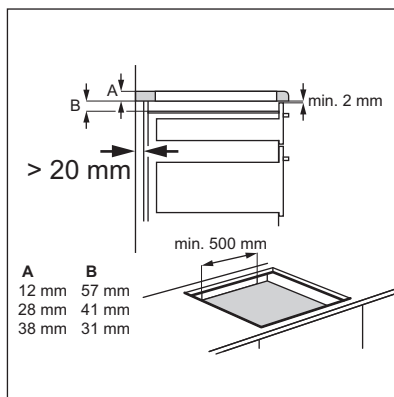
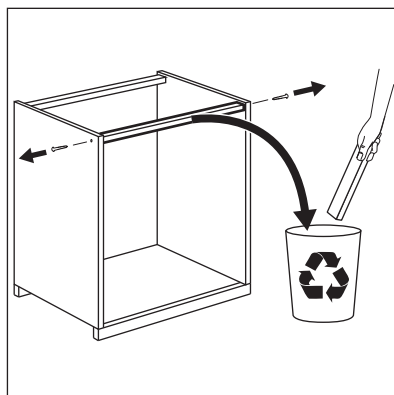
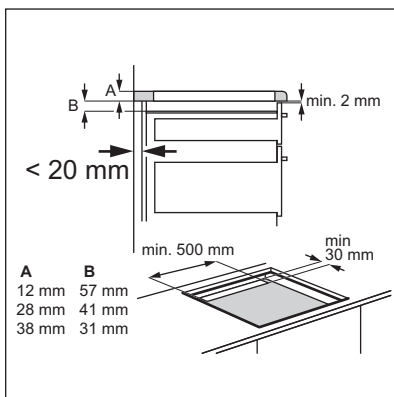
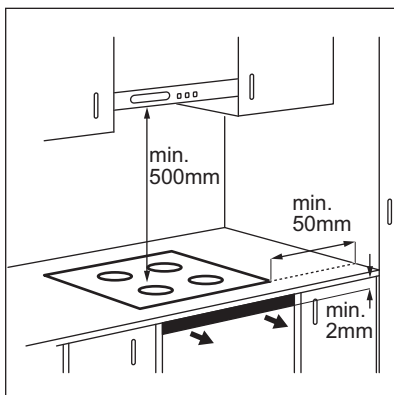
Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelių. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

8.2 Integruojamos kaitlentės

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

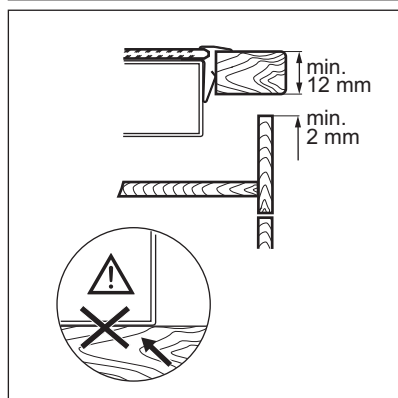
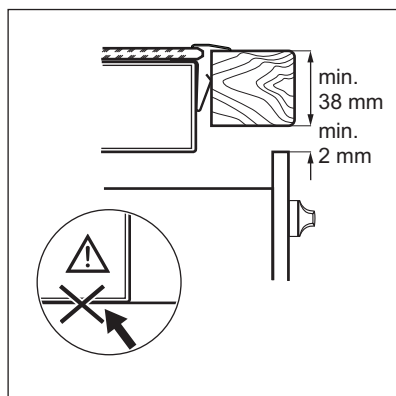
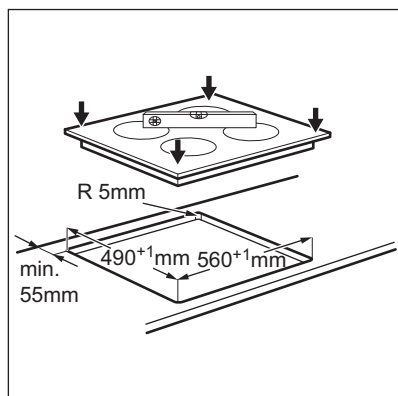
8.4 Įrengimas



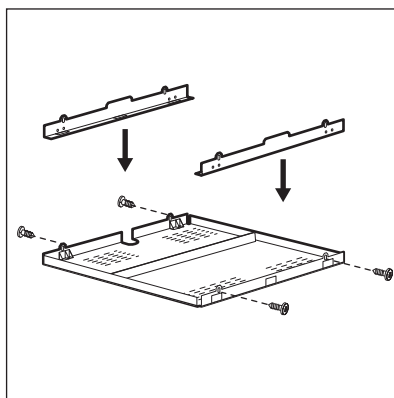
įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

8.3 Prijungimo kabelis

- Kaitlentė pateikiama su elektros laidu.
- Apgadintą elektros kabelį pakeiskite šiuo (arba geresniu) elektros kabeliu: H05BB-F Tmax 90°C. Kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo centrą.



8.5 Apsauginė pertvara



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



Jeigu kaitlentė įrengiama virš orkaitės, apsauginės pertvaros naudoti negalima.

9. TECHNINĖ INFORMACIJA

9.1 Techninių duomenų plokštelė

Modelis HK654400XB
 Tipas 58 GAD D4 AU
 Indukcija 7,4 kW
 Ser. Nr.
 AEG

PNC 949 595 191 01
 220–240 V 50–60 Hz
 Pagaminta Vokietijoje
 7,4 kW
  


9.2 Kaitviečių techniniai duomenys


| Kaitvietė | Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W) | Galingumo funkcija (W) | Galingumo funkcija didžiausia trukmė (min) | Prikaistuvio skersmuo (mm) |
|--------------------|-------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------|----------------------------|
| Kairioji priekinė | 1 800 | 2 600 | 5 | 145–180 |
| Kairioji galinė | 1 800 | 2 600 | 5 | 145–180 |
| Dešinioji priekinė | 1 800 | 2 600 | 5 | 145–180 |
| Dešinioji galinė | 1 800 | 2 600 | 5 | 145–180 |

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

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

10. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

SPIS TREŚCI

| | |
|---------------------------------------------|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 37 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 38 |
| 3. OPIS URZĄDZENIA..... | 41 |
| 4. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... | 43 |
| 5. WSKAZÓWKI I PORADY..... | 46 |
| 6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 48 |
| 7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... | 49 |
| 8. INSTALACJA..... | 51 |
| 9. DANE TECHNICZNE..... | 54 |

Z MYŚLĄ O PERFEKCYJNYCH REZULTATACH

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

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby:



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



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



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


OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

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

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

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

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

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

2.3 Przeznaczenie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała, oparzenia, porażenia prądem.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie elementy opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Urządzenie należy używać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one stać się gorące.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Jeśli na powierzchni urządzenia 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 przesuwac ich po powierzchni gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

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

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

2.5 Utylizacja



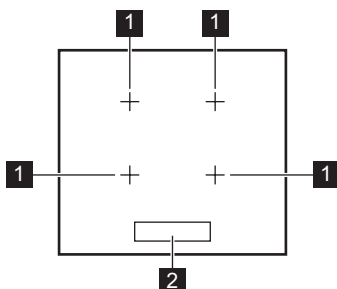
OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

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

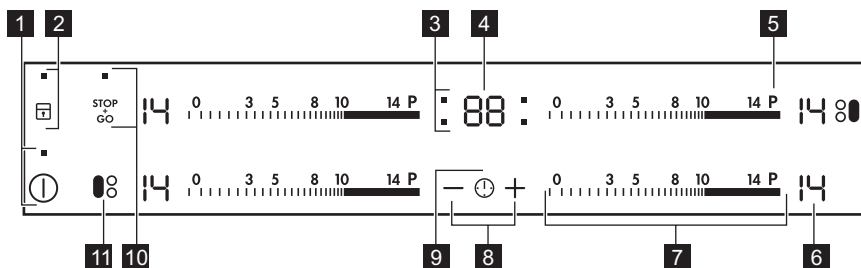
3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Układ powierzchni gotowania








- 1 Indukcyjne pole grzejne
- 2 Panel sterowania











3.2 Układ panelu sterowania



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

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

3.3 Wskazania ustawień mocy grzania

| Wyświetlacz | Opis |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Pole grzejne jest wyłączone. |
|  | Pole grzejne jest włączone. |
|  | Włączona jest funkcja STOP+GO. |
|  | Włączona jest funkcja Automatyczne podgrzewanie. |
|  | Włączona jest funkcja Funkcja Power. |
|  + cyfra | Nieprawidłowe działanie. |
|  | OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): gotowanie / podtrzymywanie ciepła / ciepło resztkowe. |
|  | Włączona jest funkcja Blokada / Blokada uruchomienia. |
|  | Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie bądź nie umieszczono na nim żadnego naczynia. |
|  | Włączona jest funkcja Samoczynne wyłączenie. |

3.4 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



OSTRZEŻENIE!

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

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

4. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Włączanie i 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 płyta grzejna wyłączy się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- Płyta uległa nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczyń). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- Użyto nieodpowiedniego naczynia.

Wyświetla się symbol i po upływie 2 minut pole grzejne wyłącza się samoczynnie.

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

Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem działaniem funkcji:

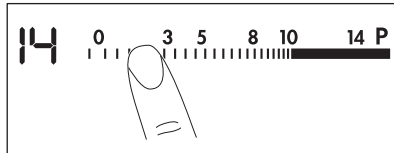
- 1 — 3 — 6 godz.

- 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 Używanie pól grzejnych


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

4.5 Bridge funkcja

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, które działają jak jedno pole grzejne.

Najpierw należy ustawić moc grzania jednego z pól grzejnych.


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



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

W przypadku korzystania tylko z jednego pola grzejnego z pary pól grzejnych, zaleca się używanie tylnego pola grzejnego. Także w przypadku gotowania w dużym naczyniu zaleca się postawienie go obok tylnego pola grzejnego.

4.6 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 ). Szybko dotknąć właściwego ustawienia mocy grzania. Po upływie trzech sekund wyświetli się .

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

4.7 Funkcja Power

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

 Patrz rozdział „Dane techniczne”.

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


Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

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


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


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

Minutnik

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

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

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy: dotknąć .


 Funkcja nie ma wpływu na działanie pól grzejnych.


4.9 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 . Włączy się .


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

4.10 Blokada

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

Najpierw należy ustawić moc grzania.

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





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







Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.





4.11 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 . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .




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



Aby tymczasowo wyłączyć funkcję na czas jednego cyklu gotowania:

włączyć płytę grzejną za pomocą . Wyświetli się . 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  lub . Dotknąć  zegara, aby wybrać jedno z następujących ustawień:

-  – sygnały dźwiękowe są wyłączone
 -  – sygnały dźwiękowe są włączone
- Aby potwierdzić wybór, należy zaczekać, aż urządzenie włączy się automatycznie.

Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie

, dźwięki będą emitowane tylko gdy:

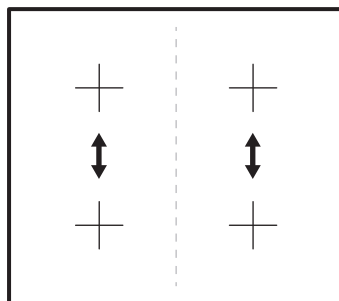
- nastąpi dotknięcie 
- Minutnik zakończy odliczanie czasu
- Wyłącznik czasowy zakończy odliczanie czasu
- na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

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.



5. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Naczynia



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



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

Materiał, z którego wykonane są naczynia

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

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

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

- i** Dno naczynia powinno być możliwe jak najgrubsze i płaskie.

Wymiary naczyń

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

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

- i** Patrz rozdział „Dane techniczne”.

5.2 Hałasy podczas pracy

Jeżeli słysząc:

- 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 roztopienia składników.

5.4 Ōko Timer (Zegar eko)

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

5.5 Przykłady zastosowania w gotowaniu

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

- i** Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

| Ustawienie mocy grzania | Zastosowanie: | Czas (min) | Wskazówki |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| u - 1 | Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw. | zależnie od potrzeb | Przykryć naczynie. |
| 1 - 3 | Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny. | 5 - 25 | Mieszać od czasu do czasu. |
| 1 - 3 | Ścinanie: puszystych omeletów, smażonych jajek. | 10 - 40 | Gotować pod przykryciem. |
| 3 - 5 | Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw. | 25 - 50 | Włączyć przynajmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu; potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu. |

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

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Informacje ogólne

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

6.2 Czyszczenie płyty grzejnej

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

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

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




7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Rozwiązywanie problemów

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

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wskaźnik ciepła resztkowe nie pojawia się. | Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało zbyt krótko. | Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. |
| Funkcja Automatyczne podgrzewanie nie działa. | Pole jest gorące. | Należy poczekać, aż pole ostygnie. |
| | Ustawiono maksymalną moc grzania. | Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej funkcji. |
| Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami. | Funkcja Zarządzanie energią jest włączona. | Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”. |
| Pola czujników nagrzewają się. | Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterowania. | Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach. |
| Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotknięcia pól czujników na panelu. | Sygnały dźwiękowe są wyłączone. | Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”. |
| Wyświetla się  . | Działa funkcja Samoczynne wyłączenie. | Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie. |
| Wyświetla się  . | Włączona jest funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada. | Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”. |
| Wyświetla się  . | Brak naczynia na polu grzejnym. | Postawić naczynie na polu grzejnym. |
| | Użyto nieodpowiedniego naczynia. | Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”. |
| | Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego. | Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach. Patrz rozdział „Dane techniczne”. |
| | Naczynie nie zakrywa krzyżyka / kwadratu. | Zakryć cały krzyżyk / kwadrat. |

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

7.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

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

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

8. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

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

Numer seryjny

8.1 Przed instalacją

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

8.2 Płyty grzejne do zabudowy

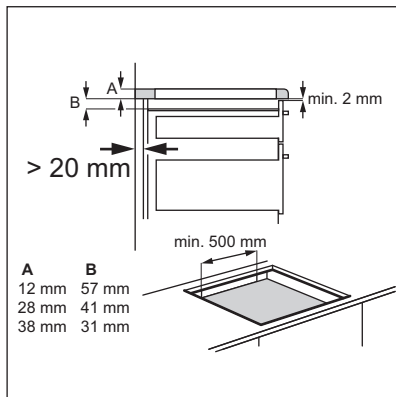
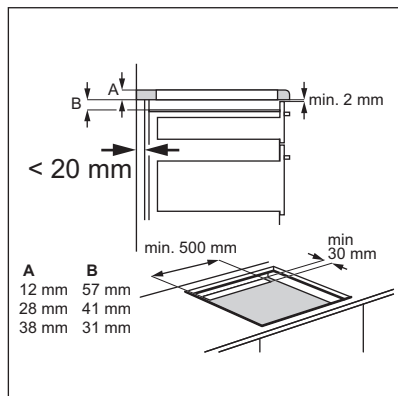
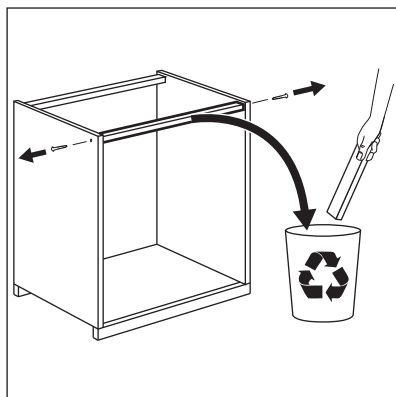
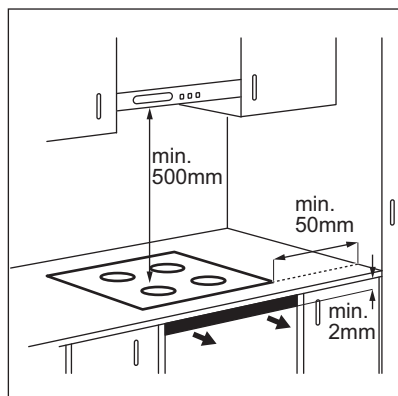
Płyty grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

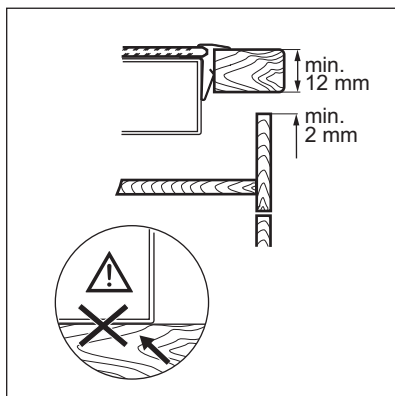
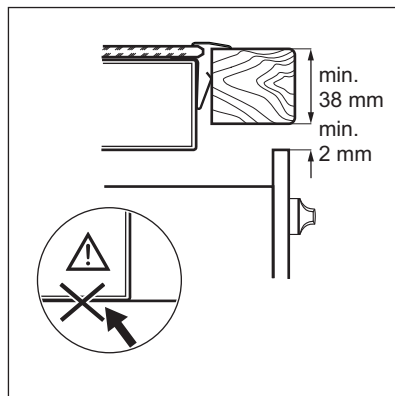
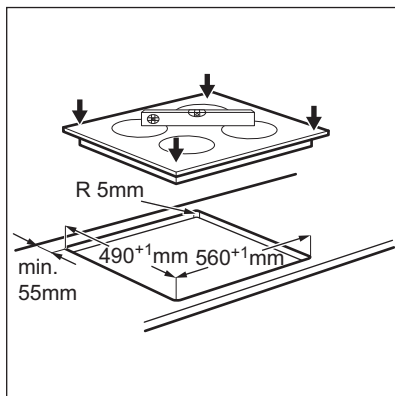
8.3 Przewód zasilający

- Płytę grzejącą wyposażono w przewód zasilający.

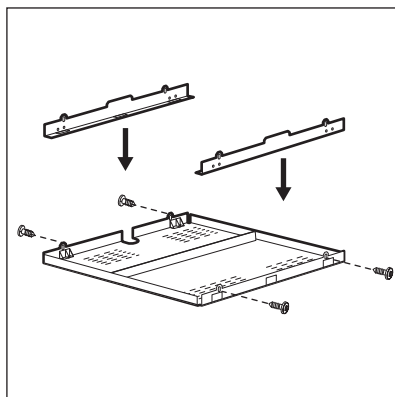
8.4 Montaż

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





8.5 Kasetka ochronna



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



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

9. DANE TECHNICZNE

9.1 Tabliczka znamionowa

Model HK654400XB
 Typ 58 GAD D4 AU
 Moc indukcyjna 7,4 kW
 Nr seryjny
 AEG

Numer produktu 949 595 191 01
 220-240 V 50-60 Hz
 Wyprodukowano w Niemczech
 7.4 kW





9.2 Parametry pól grzejnych

| Pole grzejne | Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W] | Funkcja Power [W] | Funkcja Power maksymalny czas [min] | Średnica naczyńia [mm] |
|----------------|---------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|------------------------|
| Lewe przednie | 1800 | 2600 | 5 | 145 - 180 |
| Lewe tylne | 1800 | 2600 | 5 | 145 - 180 |
| Prawe przednie | 1800 | 2600 | 5 | 145 - 180 |
| Prawe tylne | 1800 | 2600 | 5 | 145 - 180 |

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

W celu uzyskania optymalnych efektów 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.

www.aeg.com/shop



867301916-A-242014

