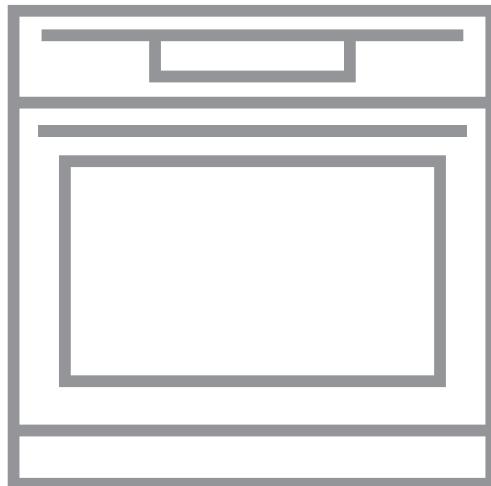


► BCK552350M

CS Návod k použití  
Trouba

# USER MANUAL



AEG

## OBSAH

<b>1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....</b>	<b>2</b>
<b>2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....</b>	<b>4</b>
<b>3. POPIS SPOTŘEBIČE.....</b>	<b>6</b>
<b>4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....</b>	<b>7</b>
<b>5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....</b>	<b>8</b>
<b>6. FUNKCE HODIN.....</b>	<b>11</b>
<b>7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....</b>	<b>12</b>
<b>8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....</b>	<b>16</b>
<b>9. TIPY A RADY.....</b>	<b>16</b>
<b>10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....</b>	<b>33</b>
<b>11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....</b>	<b>36</b>
<b>12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....</b>	<b>38</b>

## PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrábili 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](http://www.aeg.com/webselfservice)



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.



⚠️ Upozornění / Důležité bezpečnostní informace



ⓘ Všeobecné informace a rady



🌿 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce 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 rádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přiblížovaly. 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 vyjmání 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.
- 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 pečicí 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.
- Řídte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemístování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte 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 stejně výšky.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladičím 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 kably.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kably 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.
- Sítovou zástrčku zapojte do sítové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat sítová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je sítová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni sítovou 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 zemnici jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k rádnemu 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.

## 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.
- Pokud je spotřebič v provozu, budte při otevírání jeho dveřek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dveřka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dveřka spotřebiče otevřírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady

obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.

- Při otvírání dveřek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumístujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí 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 vyjmání příslušenství budte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovocné 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 dveřky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dveřky), dveřka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárustu 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. Kontaktejte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvírek 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, řídte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

## 2.5 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky

pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi..

## 2.6 Likvidace



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

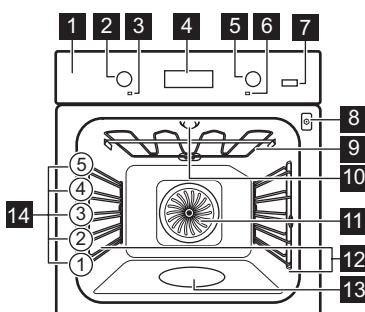
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odíznejte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

## 2.7 Obsluha

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

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

### 3.1 Celkový pohled



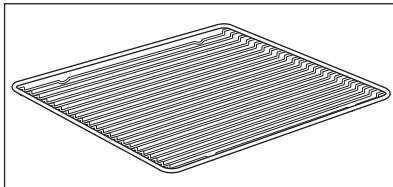
- 1 Ovládací panel
- 2 Ovladač funkcí trouby
- 3 Kontrolka / symbol napájení
- 4 Elektronický programátor
- 5 Ovladač teploty
- 6 Ukazatel / symbol teploty
- 7 Tlačítko S párou
- 8 Zásuvka pečící sondy
- 9 Topný článek
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14

- 10** Osvětlení
- 11** Ventilátor
- 12** Drážky na rošty, vyjmoutelné

- 13** Vlis vnitřku trouby
- 14** Polohy polic

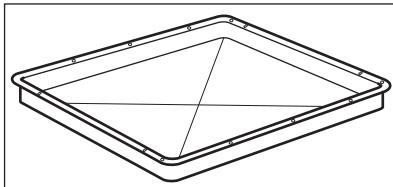
## 3.2 Příslušenství

### Tvarovaný rošt



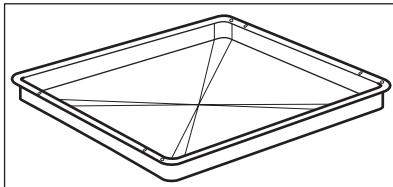
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečení.

### Plech na pečení



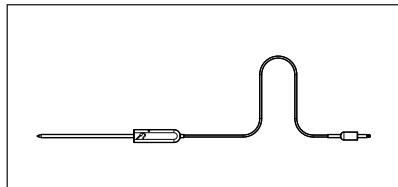
Na koláče a sušenky.

### Hluboký pekáč / plech



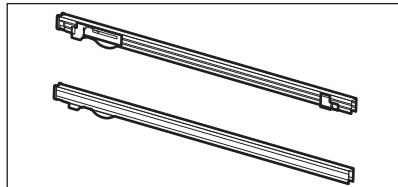
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

### Pečící 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“.



Viz část „Čištění a údržba“.

### 4.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjmoutelné drážky na rošty.

Před prvním použitím spotřebič i příslušenství vycistěte.  
Příslušenství a vyjmoutelné 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



Podle daného modelu má váš spotřebič kontroly, 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 hrát.

### 5.3 Funkce trouby

Funkce trouby	Použití
	Poloha Vypnuto Spotřebič je vypnuty.
	Rychlé Zahřátí Ke zkrácení doby rozechřáti.
	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.

Funkce trouby	Použití
	Spodní Ohřev K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
	Rozmrazování Tuto funkci lze použít k rozmrzování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrzování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
	Horký Vzduch S Párou K pečení chleba, koláčů a sušenek. K úspore 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.
	Katalýza K čištění samočisticí katalytické vrstvy trouby.

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

## 5.4 Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS

Tato funkce umožnuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Vlhkost může způsobit popálení:

- Po ukončení funkce Pravý horký vzduch PLUS otvírejte dveřka spotřebiče opatrně.



Viz část „Tipy a rady“.

1. Otevřete dveřka trouby.
2. Naplňtevlis vnitřku trouby vodou z kohoutu.

Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.

Naplňtevlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.

3. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dveřka 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!

Neplňtevlis vnitřku trouby vodou během přípravy jídla nebo když je trouba horká.

7. Spotřebič vypněte stisknutím tlačítka S párou , a otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto. Kontrolka tlačítka S párou zhasne.
8. Odstraňte vodu zvlisu vnitřku trouby.

**VAROVÁNÍ!**

Před odstraněním vody z vlnu vnitřku trouby se ujistěte, že je spotřebič vychladlý.

## 5.5 Funkce rychlého zahřátí

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozehřátí trouby.



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

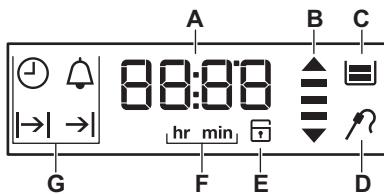
1. Nastavte funkci rychlého rozechřítí. Viz tabulka Funkce trouby.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu. Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál.



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

3. Nastavte funkci trouby.

## 5.6 Displej



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

## 5.7 Tlačítka

Tlačítko	Funkce	Popis
⌚	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
—	MÍNUS	Slouží k nastavení času.
⌚ 3sec	MINUTKA	Nastavení funkce MINUTKY. Podřazením tlačítka déle než tři sekundy zapnete či vypnete osvětlení trouby.
+	PLUS	Slouží k nastavení času.
°C	TEPLOTA	Slouží ke kontrole teploty trouby nebo teploty pečící sondy (je-li součástí výbavy). Používejte pouze během spuštěné funkce trouby.
Steam	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. Denní čas lze změnit, pouze když je spotřebič vypnutý.
 TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče. Použijte pouze v případě, že je nastavená funkce trouby.
 UKONČENÍ	Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče. 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 spotřebiče. 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 spotřebič v provozu. Zapne se ihned, jak začne trouba hřát. Měřič času nelze použít společně s funkcemi: TRVÁNÍ, UKONČENÍ, pečící sonda.

## 6.2 Nastavení a změna času

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

1. Pomocí  nebo  nastavte hodiny.
2. Stisknutím  potvrďte nastavení a přejdete k nastavení minut.

Na displeji se zobrazí **min** a nastavená hodina. „00“ bliká.

3. Pomocí  nebo  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  nebo  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 funkcí trouby do polohy vypnuto.

## 6.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Nastavte funkci trouby.

2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
  3. Stisknutím nebo 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.
5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
  6. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

## 6.5 Nastavení funkce ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte funkci trouby.
  2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
  3. Stisknutím nebo nastavte minuty a hodiny funkce TRVÁNÍ.
  4. Potvrďte stisknutím .
- Na displeji bliká .
5. Stisknutím nebo nastavte hodiny a minuty funkce UKONČENÍ.
  6. 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 .

## 7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Pečící sonda

Pečící sonda měří teplotu uvnitř pokrmu. Jakmile teplota pokrmu dosáhne nastavené teploty, spotřebič se vypne.

Je nutné nastavit dvě teploty:

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

a nastavení času. Spotřebič se vypne.

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

## 6.6 Nastavení funkce MINUTKA



1. Stiskněte .

Na displeji bliká a „00“.

2. Funkci MINUTKA nastavíte stisknutím nebo .
3. Nejprve nastavíte sekundy, poté minuty. Je-li nastavený čas delší než 60 minut, na displeji začne blikat .
4. Nastavte hodiny.
5. Funkce MINUTKA se po pěti sekundách spustí automaticky. Po uplynutí 90 % nastaveného času zní zvukový signál.
6. Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. "Na displeji bliká „00:00“ a . Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

## 6.7 MĚŘIČ ČASU

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



### POZOR!

Používejte pouze dodávanou pečící sondu a originální náhradní díly.

Pokyny k dosažení nejlepších výsledků:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Pečící sondu nelze použít pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí pečící sonda zůstat zasunutá v pokrmu a její zástrčka v zásuvce.

- Použijte doporučená nastavení teploty ve středu pokrmu. Viz kapitola „Tipy a rady“.



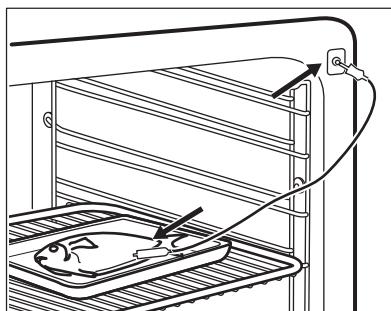
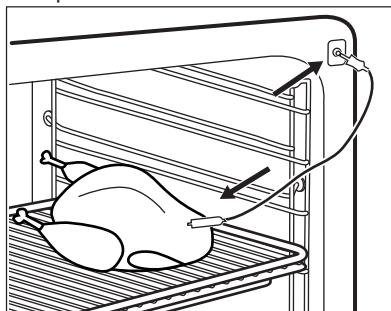
Při každém zasunutí pečicí sondy do zásuvky je zapotřebí znova nastavit čas pečicí sondy. Nelze zvolit trvání ani ukončení.



Spotřebič vypočítá přibližnou dobu přípravy, která se může změnit.

## Druhy jídla: maso, drůbež a ryby

- Nastavte funkci trouby a teplotu.
- 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.
- 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.

- 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.

- Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
- Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

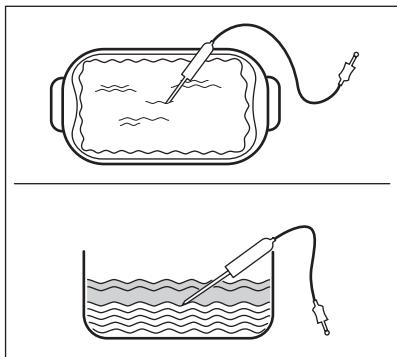


### VAROVÁNÍ!

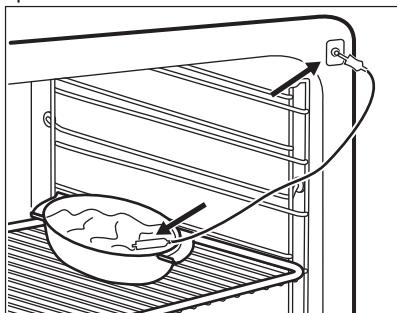
Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buděte opatrní.

## Druh jídla: dušené jídlo

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



4. Pečící sondu zakryjte zbývajícími přísadami.
5. Zapojte zástrčku pečící sondy do zásuvky umístěné v předním rámu spotřebiče.



Na displeji se zobrazí symbol pečící 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 pečící sondy.

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

7. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
8. Zástrčku pečící sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.



## VAROVÁNÍ!

Pečící sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečící sondy a vyjmoutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

## Změna teploty během přípravy jídla

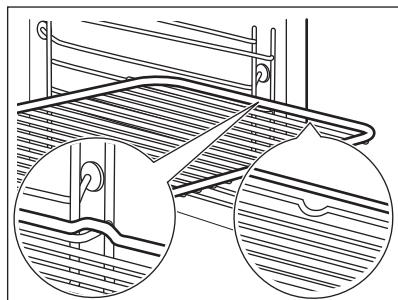
Teplotu lze změnit kdykoliv během přípravy jídla:

1. Stiskněte :
  - 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

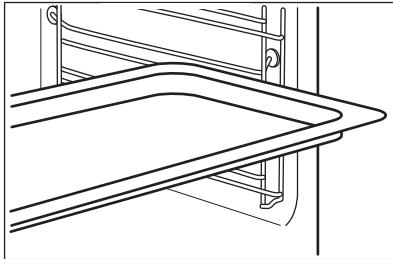
Tvarovaný rošt:

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



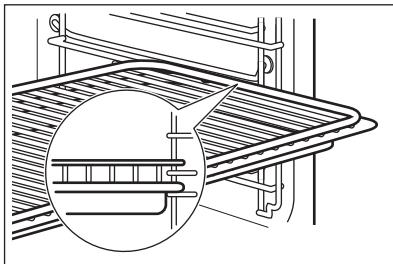
Pleh na pečení / Hluboký pekáč / plech:

Pleh na pečení / hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštů.



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

Plech na pečení / hluboký pekák / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovni roštů a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



Malé zářezy nahoře zajišťují vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštů slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z rostu.

### 7.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



#### POZOR!

Teleskopické výsuvy nemýjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.



#### POZOR!

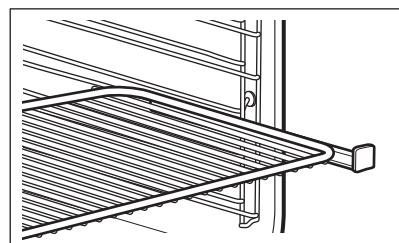
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do spotřebiče.

Tvarovaný rošt:

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

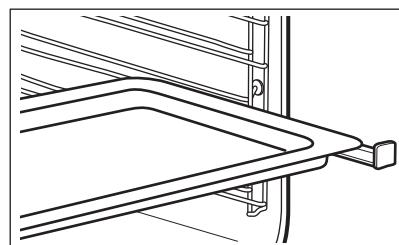


Zvýšený okraj tvarovaného roštů funguje jako speciální zajištěním proti sklouznutí nádobí.



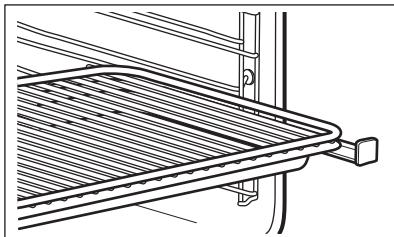
Hluboký pekák / plech:

Vložte hluboký pekák / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštů a hlubokého pekáče / plechu:

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



## 8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 8.1 Použití funkce Blokování tlačítek

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

Tato funkce zablokuje dvírka a brání náhodné změně nastavení teploty a času u probíhající funkce trouby.

1. Zvolte funkci trouby a provedte požadované nastavení
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně ⊕ a +.

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí Loc.

K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 2.



Když otočíte ovladačem teploty nebo stisknete jakékoliv tlačítko, na displeji se zobrazí Loc. Když otočíte ovladačem funkcí trouby, spotřebič se vypne.



Když spotřebič vypnete, zatímco je zapnutá funkce blokování tlačítek, tato funkce se automaticky přepne na funkci dětská bezpečnostní pojistka. Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistiky“.

### 8.2 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: pečicí sonda, Osvětlení, Trvání, Ukončení.

### 8.3 Chladící ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladící ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Jestliže spotřebič vypnete, bude chladící ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

## 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:

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

Pečivo

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

1) Před přípravou předeďrzejte v prázdné troubě pět minut.

Příprava zmrazených potravin

## 9.2 Pravý horký vzduch PLUS



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

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

Jídlo	Množství vody ve vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštů
Mražená pizza	200	200 - 210	10 - 20	2 <sup>1)</sup>

Jídlo	Množství vody ve vliisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Lasagne, mraže- né	200	180 - 200	35 - 50	2 <sup>1)</sup>
Mražený crois- sant	200	170 - 180	15 - 25	2 <sup>1)</sup>

1) Prázdnou troubu vždy na 10 minut předeřejte.

#### Ohřev jídla

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

### 9.3 Pečení moučných jídel

- Vaše trouba může pečit jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení jako teplotu, dobu pečení a polohu roštu 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 moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly 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 roštů.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý, ne-propečený či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Při příštém pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby.
Koláč klesl a je mazlavý, ne-propečený či nerovnoměrný.	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. <b>Dobu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.</b>
Koláč klesl a je mazlavý, ne-propečený či nerovnoměrný.	Ve směsi je příliš mnoho tektin.	Použijte méně tektin. Dozírujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštém pečení nastavte vyšší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	Příliš dlouhá doba pečení.	Při příštém 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 příštém pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.

## 9.5 Pečení na jedné úrovni:

Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštů
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 <sup>1)</sup>	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) Předehřejte troubu.

#### Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

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

1) Předehřejte 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 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Pečivo	Pravý Horký Vzduch	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Pečivo	Horní/Spodní Ohřev	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

1) Předehřejte troubu.

## 9.6 Nákupy 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 <sup>1)</sup>	Turbo gril	160 - 170	15 - 30	1
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	Pravý horký vzduch	160 - 170	15 - 30	1
Sladké nákupy	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	40 - 60	1
Rybí nákupy	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	30 - 60	1
Plněná zelenina	Pravý horký vzduch	160 - 170	30 - 60	1

1) Předehřejte troubu.

## 9.7 Horký Vzduch S Párou



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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	190 - 200	45 - 55	2
Zapečené brambory	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Zapečené Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Chlebový pudink	150 - 160	75 - 90	2
Rýžový pudink	170 - 190	45 - 60	2
Jablečný dort	150 - 160	75 - 85	2
Bílý chléb	180 - 190	50 - 60	2

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 <sup>1)</sup>	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	-
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 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Předehřejte troubu.

**9.9 Príprava Pizzy**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (s velkou náplní)	180 - 200	20 - 30	2
Ovocné koláčky	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný Lotrinský Koláč	170 - 190	45 - 55	1

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Listové těsto s náplní	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekač / plech.

## 9.10 Pečení masa

- K pečení masa používejte žáruvzdorné nádoby. Řídte se pokyny výrobce.
- Velké pečené můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Do hlubokého pekače nalijte trochu tekutiny, zabráňte tím připečení vystříkující 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 pokličí nebo použijte sáček na pečení masa.
  - maso a ryby pečte v kusech, které váží minimálně 1 kg.
  - velké kusy pečené 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: nepropečené	na cm tloušťky	Turbo gril	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	170 - 180 <sup>1)</sup>	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 pečeň	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 kýtka / 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 / kýtka	až 1	Horní/Spodní ohřev	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Telecí hřbet	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 každý	Turbo gril	200 - 220	30 - 50	1
Půlka kuřete	0,4 - 0,5 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 předehřejte 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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
		1. strana	2. strana	
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 Spodní ohřev + gril + ventilátor

Použijte funkci Pravý 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
Amer. Brambory, Kroketky	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.
- Používejte první úroveň roštu zdola.

- Nezakrývajte potraviny mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrzování.
- 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 roz-mrazování (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.
Maso	0.5	90 - 120	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 zmražená.
Zdobený dort	1.4	60	60	-

## 9.15 Zavařování - Spodní ohрев

- 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 dostatečně vlhkoo.
- 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 an-grešt	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 <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Okurky	160 - 170	50 - 60	-
Smíšená 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 mastnotě nebo papírem na pečení.

- Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení zastavíte, otevřete dvířka a necháte 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
Bylinky	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

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

## 9.17 Tabulka Pečicí sonda

Hovězí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Nepropečený	Středně Pro- pečené	Dobře propečené
Hovězí pečeně	45	60	70
Hovězí svíčková	45	60	70
Hovězí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Sekaná	80	83	86
Vepřové	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Šunka, Pečeně	80	84	88
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

Skopové / jehněcí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
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 Prope- čené	Více
Ryba (celá / velká / dušená), Ryba (celá / velká / pečená)	60	64	68
Dušená jídla - Předvařená zelenina	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Dušená cuketa, Dušená brokolice, Dušený fenykl	85	88	91

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

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

## 9.18 Informace pro zkušebny

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
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 tě- sta	Pravý Horký Vzduch	140	25 - 40	3

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Horní/Spodní Ohřev	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý Horký Vzduch	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Horní/Spodní Ohřev	170 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

1) Předehřejte troubu.

## Gril

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

1) Předehřejte troubu po dobu 5 minut.

2) V polovině doby obrat'te.

# 10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



## VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

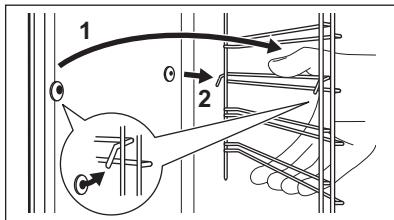
### 10.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v

roztoku teplé vody a mycího prostředku.

- K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte 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 nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.



Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zarážky na teleskopických výsuvech musí směrovat dopředu.

## 10.2 Čištění vlisu vnitřku trouby

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



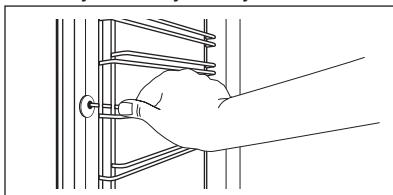
Doporučujeme provádět čistící postup alespoň každých 5 - 10 cyklů funkce Pravý horký vzduch PLUS.

- Do vlisu na dně vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa.  
Použijte maximálně 6% oct bez bylinek.
- Nechte oct rozpustit zbytkový vodní kámen při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
- Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

## 10.3 Vyjmoutí drážek na rošty a

Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.

- Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



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

## 10.4 Katalýza



### POZOR!

Nečistěte katalytickou vrstvu spreji do trouby, abrazivními čisticími prostředky, mýdly či jinými čisticími prostředky. Došlo by k poškození katalytické vrstvy.

Vnitřní sklo dvírek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

Vyjměte veškeré příslušenství.

Stěny a strop vnitřku jsou potažené vrstvou katalytického smaltu. Zachytává tuk a nečistoty, které se při vysokých teplotách spálí a nezanechají žádný pach.

Abyste proces samočištění podpořili, pravidelně zahřívejte prázdný spotřebič.



Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá vliv na její vlastnosti.

- Nastavte funkci katalýzy. Viz „Funkce trouby“.

Na displeji se zobrazí CATA a délka čisticího procesu (jedna hodina). Délku nelze změnit, ale lze použít funkci Ukončení k odložení spuštění čisticího procesu.

Po uplynutí doby zazní zvukový signál. Spotřebič se vypne.

- Zvukový signál vypněte stisknutím jakéhokoliv tlačítka .
- Dno vnitřku spotřebiče vyčistěte vlhkou měkkou houbičkou.

Funkci katalýzy před jejím dokončením zastavíte otočením ovladače funkcí trouby do polohy vypnuto.

## 10.5 Připomínka čištění

Jako připomínka potřebného katalytického čištění bliká na displeji po každém zapnutí a vypnutí spotřebiče na 10 sekund CATA.



### Připomínka čištění přestane blikat:

- po ukončení funkce katalýzy.
- pokud současně stisknete tlačítka + a -.

## 10.6 Odstranění a instalace dvírek

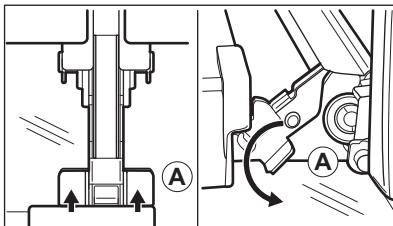
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



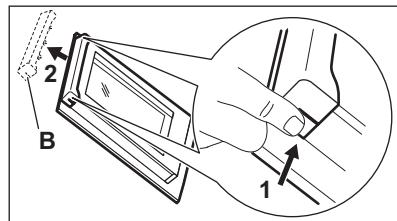
### VAROVÁNÍ!

Při snímání dvírek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

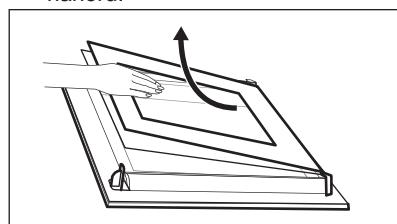
1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



3. Prvňte dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
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. Zabráňte tak poškrábání.
6. Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvírek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



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 myjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte.
- Po dokončení čištění provedte výše uvedený postup ale v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.



Jedno z ramen závěsu (běžně to pravé) se pohybuje volně. Ujistěte se, že obě ramena závěsu jsou ve stejné poloze (přibližně pod úhlem 70°).



### VAROVÁNÍ!

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

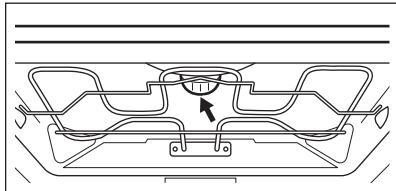
## 10.7 Výměna žárovky

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 skřínce nebo vypněte jistič.

**Horní žárovka**

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

2. Skleněný kryt vycistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasaděte 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 připojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena 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 pojistiky“.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovně, obrátěte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Pečící sonda nefunguje.	Zástrčka pečící sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečící sondy zasuňte co nejhloběji do zásuvky.

Problém	Možná příčina	Řešení
Dokončení jídla trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle.	Teplota je příliš vysoká nebo nízká.	Nastavte teplotu podle potřeby. Říďte 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 katalytického čištění nebo rozmrazování, ale neodpojili jste zástrčku pečící sondy ze zásuvky.	Odpojte zástrčku pečící sondy ze zásuvky.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Troubu vypněte a znova zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříničce.</li> <li>Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.</li> </ul>
Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Nezapnuli jste funkci Pravý horký vzduch PLUS.	Říďte 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.	Říďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.
Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Vlis vnitřku trouby jste nena- plnili vodou.	Říďte 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“.

Problém	Možná příčina	Řešení
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. Řídte se specifickým postupem.
Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí "Demo".	Je zapnutý režim demo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte troubu.</li> <li>2. Stiskněte a podržte tlačítko .</li> <li>3. První číslice a ukazatel <b>Demo</b> začnou blikat na displeji.</li> <li>4. Pomocí tlačítka  nebo  zadejte kód 2468 a stiskněte  pro potvrzení.</li> <li>5. Začne blikat následující číslice.</li> <li>6. Režim <b>Demo</b> se vypne, když potvrďte poslední číslici a kód je správný.</li> </ol>

## 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	BCK552350M
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	35.0 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 rádně zavřená. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je rádně uchyceno ve své poloze.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádobí.

Je-li to možné, nepředehřívejte 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 topně 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.

### Horký vzduch S Párou

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 vyhoděte 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](http://www.aeg.com/shop)



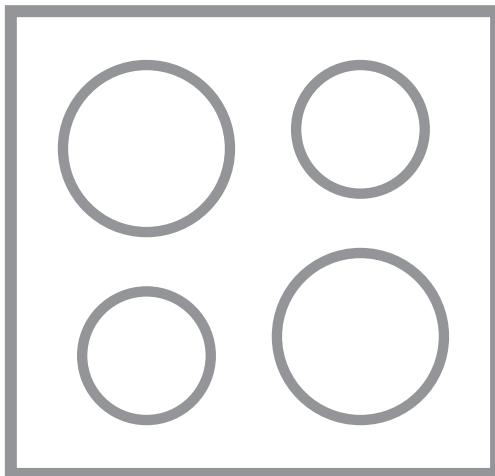
867336818-A-212017

CE

AEG

<b>CS</b>	<b>Návod k použití</b>	2
	Varná deska	
<b>RO</b>	<b>Manual de utilizare</b>	23
	Plítă	
<b>SK</b>	<b>Návod na používanie</b>	44
	Varný panel	

# USER MANUAL



## OBSAH

<b>1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....</b>	<b>2</b>
<b>2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....</b>	<b>5</b>
<b>3. POPIS SPOTŘEBIČE.....</b>	<b>8</b>
<b>4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....</b>	<b>9</b>
<b>5. TIPY A RADY.....</b>	<b>11</b>
<b>6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....</b>	<b>13</b>
<b>7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....</b>	<b>14</b>
<b>8. INSTALACE.....</b>	<b>16</b>
<b>9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....</b>	<b>20</b>
<b>10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....</b>	<b>21</b>

## PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrábili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili jsme jej funkemi, 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](http://www.aeg.com/webselfservice)



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro  
váš spotřebič:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

Všeobecné informace a rady

Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce 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.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovujte z dosahu dětí a rádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přiblížovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- VAROVÁNÍ: 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.
- POZOR: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: 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.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od sítiového napájení. V případě, že spotřebič je k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skřínky, spotřebič odpojte od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při poškození skla plotýnky:
  - okamžitě vypněte všechny hořáky a elektrická topná tělesa a odpojte spotřebič od napájení,
  - nedotýkejte se povrchu spotřebiče,
  - spotřebič nepoužívejte.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- V případě přímého připojení spotřebiče k elektrické síti je nutné instalovat dvoupólový izolační spínač s minimální vzdáleností mezi kontakty. Musí být zajištěno úplné odpojení v souladu s podmínkami uvedenými v kategorii přepětí III. Zemnicí kabel je z těchto podmínek vyjmut.
- Když vedete napájecí kabel, ujistěte se, že nepřijde do přímého kontaktu (např. prostřednictvím izolačního obalu) s částmi, které se zahřívají o 50 °C více než teplota místnosti.

- VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce varného spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento spotřebič je vhodný pro následující trhy: **CZ RO SK**

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Rídte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemisťování spotřebiče budte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výrez 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 nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Pokud je spotřebič instalován nad zásuvkami, ujistěte se, že prostor mezi dnem spotřebiče a horní zásuvkou zajišťuje dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Spodek spotřebiče se může silně zahřát. Zajistěte instalaci samostatného nehořlavého panelu,

který bude zakrývat spodek spotřebiče.

### 2.2 Připojení k elektrické síti



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikárem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný typ napájecího kabelu.
- Elektrické kably nesmí být zamotané.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.
- Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kably nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kably.

- 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 rádnemu odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezera mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

## 2.3 Připojení plynu

- Veškerá plynová připojení by měla být provedena kvalifikovanou osobou.
- Před instalací je nutné zajistit, aby seřízení spotřebiče odpovídalo podmínkám místního rozvodu plynu (druhu plynu a tlaku plynu).
- Zkontrolujte, zda kolem spotřebiče může obíhat chladný vzduch.
- Informace ohledně přívodu plynu najeznete na typovém štítku.
- Tento spotřebič není připojen k zařízení na odvod spalin. Ujistěte se, že je spotřebič připojen dle aktuálních instalacních vyhlášek. Dbejte na požadavky týkající se dostatečné ventilace.

## 2.4 Použití spotřebiče



### VAROVÁNÍ!

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“.
- Na varné zóny nepokládejte příbory nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Vložíte-li jídlo do horkého oleje, může olej vystříknout.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



### VAROVÁNÍ!

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. Mohly 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 zdvihňte.
- Používejte pouze nádobí se správným tvarom a průměrem dna větším než jsou rozměry hořáků.
- Ujistěte se, že nádoby jsou umístěny na středu hořáku.
- Zkontrolujte, zda plamen nezhasne, otočíte-li ovladačem rychle z maximální do minimální polohy.
- Používejte pouze příslušenství dodávané se spotřebičem.
- Na hořáky neinstalujte rozptylovač plamene.
- Při použití plynového varného spotřebiče vzniká teplo a vlhko. V místě instalace spotřebiče zaříďte dobrou ventilaci.
- Prodloužené intenzivní používání spotřebiče může vyžadovat přídavné větrání, například otevřením okna, nebo účinnější větrání, například zvýšením stupně mechanického větrání - pokud je jím místo vybavena.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místnosti.
- Varná deska nesmí přijít do styku s kyselými tekutinami jako je octet, citrónová šťáva nebo s prostředky na odstraňování vodního kamene. Mohou totiž zanechat matné skvrny.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.

## 2.5 Čištění a údržba



### VAROVÁNÍ!

Z ovládacího panelu nedemontujte tlačítka, ovladače ani těsnění. Do spotřebiče by se mohla dostat voda a poškodit ho.

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

## 2.6 Obsluha

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

## 2.7 Likvidace



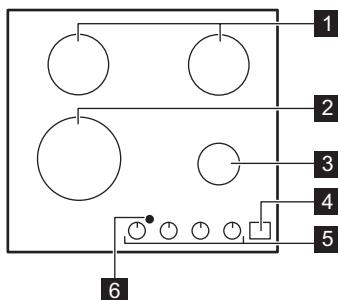
### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Vnější plynové potrubí slisujte.

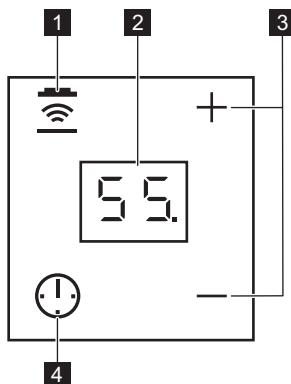
### 3. POPIS SPOTŘEBIČE

#### 3.1 Uspořádání varné desky



- 1 Středně rychlý hořák
- 2 Hořák s vícečetnou korunkou
- 3 Pomocný hořák
- 4 Ovládací panel
- 5 Ovladače
- 6 Okénko pro infračervený signál funkce Hob²Hood

#### 3.2 Uspořádání ovládacího panelu



K ovládání funkce Minutka a Hob²Hood používejte senzorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

Se- nzoro- vé tla- čítko	Funkce	Poznámka
1	Hob²Hood	Slouží k zapnutí a vypnutí manuálního režimu funkce.
2	-	Displej časovače Ukazuje čas v minutách.
3	+ / -	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
4	⌚	Slouží k nastavení funkce časovače.

### 3.3 Ovladač

Symbol	Popis
●	bez přívodu plynu / poloha vypnuto
★	poloha pro zapálení / maximální přívod plynu
▲	minimální přívod plynu

A. Kontrolka zbytkového tepla.



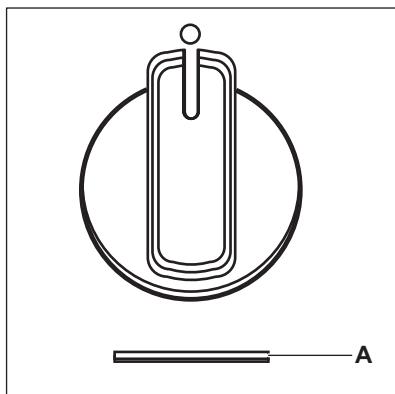
#### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.



Po vypnutí hořáku se rozsvítí kontrolka zbytkového tepla.

### 3.4 Zbytkové teplo



Ovladač hořáku	Čas přípravy (min)	
	zapnuto < 5	zapnuto > 5
Vícečetná korunka	vypnuto po 25	vypnuto po 25
Středně rychlý	vypnuto po 10	vypnuto po 20
Pomocný	vypnuto po 5	vypnuto po 15

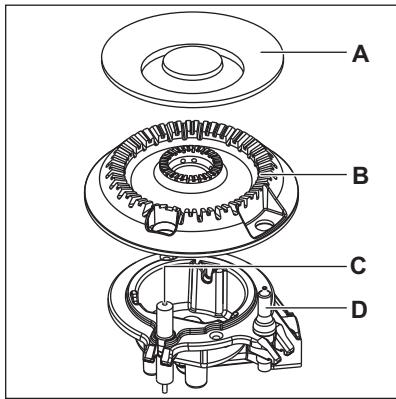
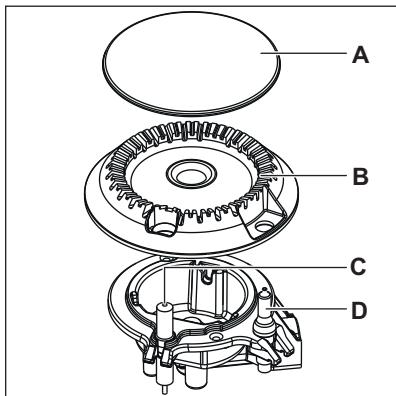
## 4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



#### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 4.1 Přehled hořáku



- A. Víčko hořáku
- B. Korunka hořáku
- C. Zapalovací svíčka
- D. Termočlánek

## 4.2 Zapálení hořáku

**(i)** Hořák vždy zapalte předtím než na něj postavíte nádobu.

**VAROVÁNÍ!**  
Při používání otevřeného ohně v kuchyni buděte velmi opatrní. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za chybné použití plamene.

1. Zatlačte na ovladač a otočte jím proti směru hodinových ručiček na maximální pozici puštěného plynu (↗).

2. Podržte ovladač stlačený na až 10 sekund. Tím se zahřeje termočlánek. V opačném případě se přeruší přívod plynu.
3. Když se plamen ustálí, nastavte jeho intenzitu.



Jestliže se hořák ani po několika pokusech nezapálí, zkontrolujte, zda je korunka a její víčko ve správné poloze.



### VAROVÁNÍ!

Ovladač stiskněte na maximálně 15 sekund. Jestliže se hořák po uplynutí 15 sekund nezapálí, uvolněte ovladač, otočte ho do polohy vypnuto a před dalším pokusem o zapálení hořáku alespoň jednu minutu počkejte.



### POZOR!

Při přerušení dodávky elektrického proudu můžete hořák zapálit i bez elektrického zařízení. V takovém případě přiložte k hořáku plamen, otočte ovladačem proti směru hodinových ručiček na maximální pozici puštěného plynu a zatlačte na něj. Držte ovladač zatlačený po dobu 10 nebo méně sekund, aby se termočlánek zahřál.



Jestliže z nějakého důvodu plamen zhasne, otočte ovladačem do polohy vypnuto, počkejte nejméně jednu minutu a pokuste se hořák znova zapálit.



Generátor jisker se může automaticky spouštět, když zapnete elektřinu, po instalaci nebo po výpadku proudu. Nejde o závadu.



Každý ovladač je vybaven kontrolkou. Ta se rozsvítí, když ovladačem otočíte.



Tato varná deska se dodává s postupnými ventily. Umožňuje přesnější regulaci plamene.



### **VAROVÁNÍ!**

Nenastavíte-li ovladač do polohy vypnuto, po dvou hodinách zazní výstražný signál a symboly budou blikat červeně. Upozorní vás na to, že hořák je stále zapnutý. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím tlačítka , , nebo .

## **4.3 Vypnutí hořáku**

Chcete-li plamen zhasnout, otočte ovladačem do polohy vypnuto .



### **VAROVÁNÍ!**

Před sejmoutím nádobí z hořáku vždy nejdříve ztlumte nebo zhasněte plamen.

## **4.4 Minutka**

Tuto funkci lze používat jako minutku.

**1. Stiskněte .**

Slouží k zapnutí funkce.

**2. Stiskněte nebo časovače a nastavte čas (00 - 99 minut).**

Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat .



V poslední minutě se čas odečítá po sekundách a v posledních 10 sekundách časovač vydává zvukový signál.

**3. Stiskněte , , nebo .**

K vypnutí zvukové signalizace.

**4. Chcete-li časovač vypnout, stiskněte na delší dobu .**

## **5. TIPY A RADY**



### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Funkci Minutka můžete použít kdykoliv, i u vypnutého spotřebiče.



Tato funkce nemá žádný vliv na činnost hořáku.

## **4.5 Hob<sup>2</sup>Hood**

Jedná se o pokročilou automatickou funkci, která spojí varnou desku se speciálním odsavačem par. Jak varná deska, tak odsavač par jsou vybaveny infračerveným vysílačem. Ventilátor lze také z varné desky ovládat ručně.



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

### **Automatické režimy**

Režim	Automatické osvětlení	Rychlosť ventilátora
H0	Vyp	Vyp
HL	Zap	Vyp
H1	Zap	Stupeň 1
H2	Zap	Stupeň 2
H3	Zap	Stupeň 3



Stisknutím na delší dobu vypnete ventilátor a osvětlení.



### **VAROVÁNÍ!**

Po konci přípravy se odsavač par nevypne automaticky. Vypněte ho ručně.

## 5.1 Nádobí



### POZOR!

Nepoužívejte litinové pánve, keramické nebo kameninové hrnce, grilovací nebo opékací pláty.



### VAROVÁNÍ!

Nedávajte stejnou pánev na dva hořáky.



### VAROVÁNÍ!

Abyste zabránili rozlití a případnému poranění, nepokládejte na hořák nestabilní nebo poškozené nádoby.



### POZOR!

Ujistěte se, že dna varných nádob nestojí příliš blízko ovladače, protože v takovém případě plamen zahřívá ovládací prvky.



### POZOR!

Ujistěte se, že držadla hrnců nepřečnívají nad předním okrajem varné desky.



### POZOR!

Ujistěte se, že jsou hrnce umístěné na středu hořáku, čímž získají maximální stabilitu a sníží se spotřeba plynu.



### POZOR!

Tekutiny rozlité během vaření mohou způsobit prasknutí skla.

## 5.2 Průměry nádobí



Používejte nádoby na vaření s průměrem vhodným pro rozměry hořáků.

Hořák	Průměr nádoby (mm)
Vícečetná korunka	180 - 260
Středně rychlý	120 - 220

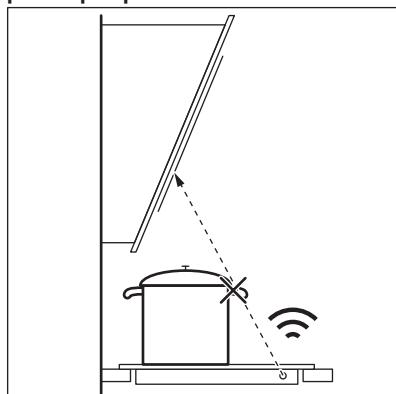
Hořák	Průměr nádoby (mm)
Pomocný	80 - 180

## 5.3 Rady a tipy pro funkci Hob<sup>2</sup>Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

- Chraňte panel odsavače par před přímým slunečním svitem.
- Nemiřte halogenové světlo na panel odsavače par.
- Nezakrývejte ovládací panel varné desky.
- Nepřerušujte signál mezi varnou deskou a odsavačem par (např. rukou nebo madlem nádoby). Viz obrázek.

**Odsavač par na obrázku je uveden pouze pro příklad.**



Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob<sup>2</sup>Hood udržujte čisté.



Ostatní dálkově ovládané spotřebiče mohou blokovat signál. Když používáte tuto funkci na varné desce, nepoužívejte zároveň žádné dálkově ovládané spotřebiče.

### Odsavače par s funkcí Hob<sup>2</sup>Hood

Plnou řadu odsavačů par, které jsou vybaveny touto funkcí, naleznete na našich webových stránkách pro

spotřebitele. Odsavače par AEG, které jsou vybaveny touto funkcí, musí být označeny symbolem .

## 6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.
- Varné náčiní 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.



Je-li na ovládacím panelu voda nebo jiná tekutina, může dojít k nahodilému zapnutí či vypnutí funkcí varné desky.



### VAROVÁNÍ!

K čištění povrchu skla nebo prostoru mezi okrajem hořáků a rámem (je-li součástí spotřebiče) nepoužívejte nože, škrabky či podobné nástroje.

- Části z nerezové oceli omyjte vodou a pak osušte měkkým hadrem.

### 6.2 Mřížky pod nádoby



Mřížky pod nádoby nejsou odolné pro mytí v myčce nádobí. Musí se mýt ručně.

1. Mřížky pod nádoby pro pohodlnější čištění vyjměte.

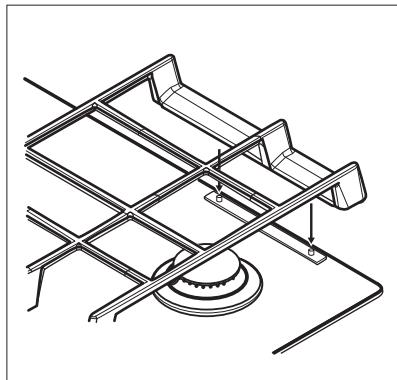


Při snímání mřížek pod nádoby budte velmi opatrní, aby nedošlo k poškození varné desky.

2. Při ručním mytí mřížek pod nádoby budte opatrní při jejich osušování, protože smaltování může mít někdy drsné hrany. V případě potřeby

odstraňte odolné skvrny pomocí pastového čisticího prostředku.

3. Po vycištění mřížek pod nádoby se ujistěte, že jsou umístěny ve správné poloze.
4. Má-li hořák správně fungovat, musí být ramena mřížek pod nádoby ve středu hořáku.

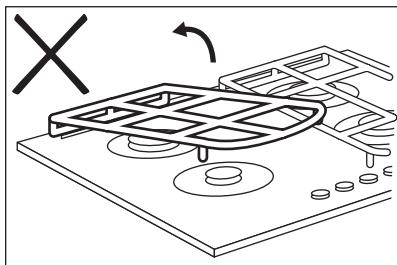
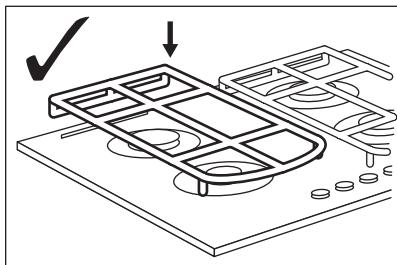
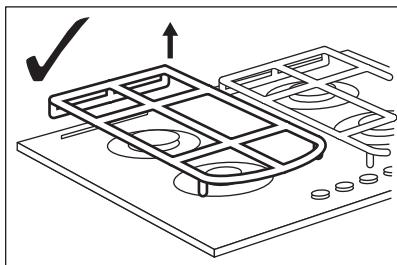


### 6.3 Sejmoutí mřížek pod nádoby

Mřížky pod nádoby jsou namontované na kovových čepech umístěných na zadní straně varné desky, aby se udržely ve správné poloze. Mřížky pod nádoby lze pro snazší čištění z varné desky odstranit. Mřížky pod nádoby zdvihněte tak, že je podržíte ve vodorovné poloze dle obrázku.



Dávejte pozor, abyste mřížky pod nádoby nezdvihali šikmo, protože to by mělo za následek přílišný tlak na kovové čepy. Čepy by se mohly poškodit a prasknout.



Tvar mřížek pod nádoby a počet hořáků se může lišit u ostatních modelů tohoto spotřebiče.

## 6.4 Čištění varné desky

- Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení.
- Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vycistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vycistění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- Smaltované části, krytky a korunky hořáků umyjte vlažnou vodou se saponátem a před jejich vložením zpět je řádně osušte.

## 6.5 Čištění zapalovací svíčky

Elektrické zapalování se provádí pomocí keramické zapalovací svíčky s kovovou elektrodou. Udržujte tyto součásti čisté, aby hořáky dobře zapalovaly, a kontrolujte průchodnost otvorů v korunkách hořáků.

## 6.6 Pravidelná údržba

Pravidelně si v autorizovaném servisním středisku objednávejte kontrolu stavu přívodní plynové trubky a nastavovače tlaku, je-li instalován.

# 7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

#### 7.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Po zapnutí generátoru jisker se neobjevují žádné jiskry.	Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Víčko a korunka hořáku a jsou nasazeny nesprávně.	Umístěte správně víčko a korunku hořáku.
Plamen zhasíná ihned po zapálení.	Termočlánek není dostatečně zahřátý.	Po zapálení plamene podržte ovladač stisknutý ještě 10 nebo méně sekund.
Kroužek plamene je nerovnoměrný.	Korunka hořáku je ucpaná zbytky jídla.	Ujistěte se, že není tryska zanesená a korunka hořáku je čistá.
Jas ovládacího panelu je nižší nebo se panel vypíná.	Teplota varné desky je vysočá. K zajištění dlouhé životnosti displeje se jas sníží v závislosti na teplotě varné desky. Po překročení určité teploty se ovládací panel vypne.	Nechte varnou desku vychladnout.
Po připojení varné desky k síťovému napájení nebo po výpadku elektrického proudu se rozsvítí kontrolka ovládání.	Zkouška kontrolky.	Řiďte se pokyny v části „Instalace“.
Funkce Hob <sup>2</sup> Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.
Nelze zapnout ani používat funkci Hob <sup>2</sup> Hood a Minutka.	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.

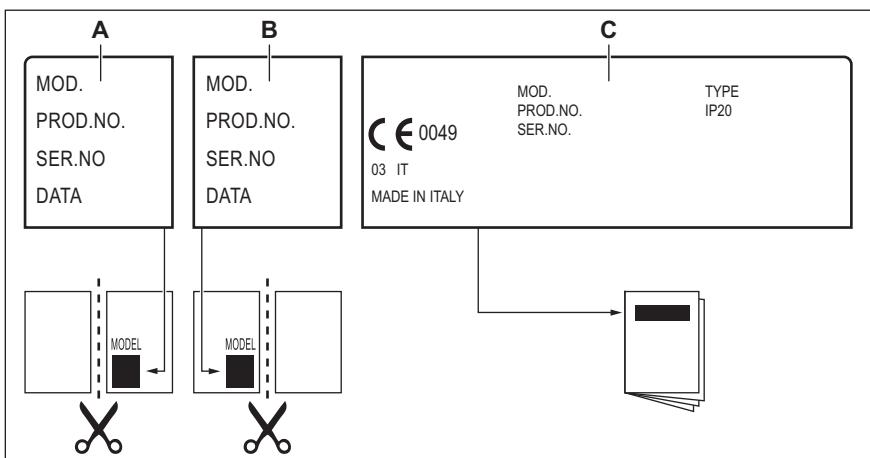
## 7.2 Když nenaleznete řešení...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Ujistěte se, že jste varnou desku používali správným způsobem. Pokud ne, budete muset návštěvu technika z autorizovaného servisu nebo prodejce

zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o servisním středisku a záručních podmínkách jsou uvedeny v záruční příručce.

## 7.3 Štítky dodávané v sáčku s příslušenstvím

Nalepte samolepicí štítky následujícím způsobem:



- A. Nalepte jej na záruční list a odešlete tuto část (je-li to možné).
- B. Nalepte jej na záruční list a uchovejte si tuto část (je-li to možné).
- C. Nalepte jej na návod k použití.

## 8. INSTALACE



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitolu o bezpečnosti.

#### 8.1 Před instalací spotřebiče

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

Model .....  
 Výrobní číslo  
 (PNC) .....  
 Sériové číslo .....

#### 8.2 Připojení plynu



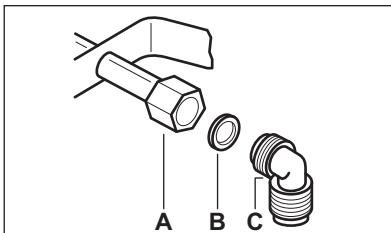
### VAROVÁNÍ!

Následující pokyny k instalaci, připojení a údržbě smí provádět pouze kvalifikovaní pracovníci v souladu s platnými normami a místními předpisy.

Zvolte pevné přípojky nebo použijte ohebnou hadici z nerezové oceli v souladu s platnými předpisy. Pokud použijete ohebné kovové hadice, dbejte na to, aby se nikde nedotýkaly pohyblivých částí, ani nebyly nikde přiskřipnuté. Také dávejte pozor, když je varná deska nainstalovaná společně s troubou.



Zajistěte, aby tlak přívodu plynu do zařízení odpovídal doporučeným hodnotám. Nastavitelná přípojka je připevněna k úplné rampě pomocí matice se závitem G 1/2". Volně našroubujte součásti, nastavte připojení do požadovaného směru a vše utáhněte.



- A. Konec hřídele s maticí
- B. Podložka dodána spolu se spotřebičem
- C. Koleno dodáno spolu se spotřebičem

#### Zkapalněný plyn

U zkapalněného plynu použijte držák gumové hadice. Vždy použijte těsnění. Pak pokračujte s připojením plynu.

Pružnou hadici lze použít za těchto podmínek:

- nesmí se zahřát na vyšší než pokojovou teplotu, vyšší než 30 °C;
- nesmí být delší než 1 500 mm;
- nesmí být příškrčena;
- nesmí být vystavena tahu nebo zkroucení;
- nesmí být v kontaktu s ostrými kraji nebo rohy;
- musí být snadno přístupná, aby mohl být kontrolován její stav.

Při kontrole stavu pružné hadice se zjišťuje, zda:

- nemá po celé délce ani na koncích trhliny, zářezy nebo známky ohoření;
  - materiál není ztvrdlý, ale má svou normální pružnost;
  - spojovací svorky nejsou rezavé;
  - doba její životnosti není prošlá.
- Zjistíte-li jakoukoli z uvedených závad, hadici neopravujte, ale vyměňte ji.



#### VAROVÁNÍ!

Po dokončení instalace se ujistěte, že jsou těsnění u všech spojek v pořádku. Použijte mýdlový roztok, nikoliv plamen!

### 8.3 Výměna trysek

1. Sundejte mířítky určené pod nádobu.
2. Odstraňte víčka a korunku hořáku.
3. Pomocí nástrčného klíče 7 odšroubujte vstřikovací trysky a nahraďte je tryskami potřebnými pro používaný druh plynu (viz tabulka v kapitole „Technické údaje“).
4. Stejným postupem v opačném pořadí zase jednotlivé části smontujte.
5. Vyměňte typový štítek (nachází se v blízkosti přívodního plynového potrubí) za takový, který odpovídá novému druhu dodávaného plynu. Tento štítek můžete najít v balíčku dodávaném se spotřebičem.

Pokud je tlak plynu při napájení jiný nebo nestálý v porovnání s požadovaným tlakem, je nutné instalovat na přívodní plynové potrubí nastavovač tlaku.

### 8.4 Nastavení minimální úrovni

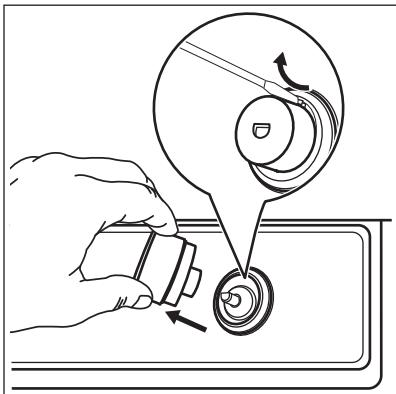


#### VAROVÁNÍ!

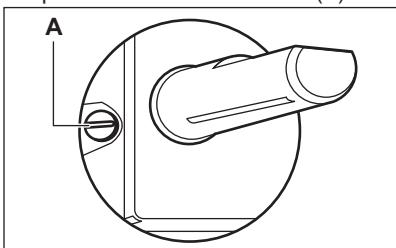
Informace určené pouze pro autorizované techniky.

Postup nastavení minimální úrovni hořáku:

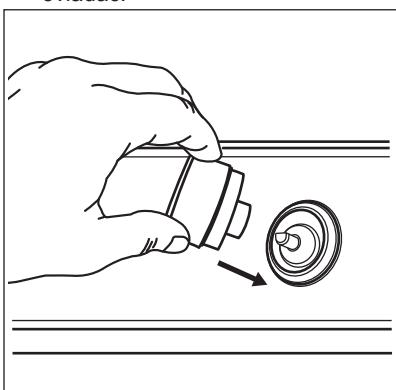
1. Zapalte hořák.
2. Otočte ovladačem na minimální nastavení.
3. Demontujte ovladač a pomocí úzkého šroubováku zdvihňte a vyjměte plastový držák magnetu.



4. Úzkým šroubovákom nastavte polohu obtokového šroubu (A).



5. Při přechodu:
- ze zemního plynu G20 20 mbar na zkапalnělý plyn úplně utáhněte obtokový šroub.
  - z kapalného plynu na zemní plyn G20 20 mbar uvolněte obtokový šroub asi o 1/4 otáčky (1/2 otáčky v případě hořáku s vícečetnou korunkou).
6. Znovu namontujte držák magnetu a ovladač.



## VAROVÁNÍ!

Zkontrolujte, zda plamen nezhasne, otočíte-li ovladačem rychle z maximální do minimální polohy.

## 8.5 Připojení k elektrické síti

- Přesvědčte se, že jmenovité napětí a typ napájení na typovém štítku odpovídají napětí a výkonu místního zdroje napájení.
- Spotřebič se dodává s napájecím kabelem. Ten musí být vybaven správnou zástrčkou vhodnou pro danou zátěž označenou na typovém štítku. Ujistěte se, že je zástrčka zapojena do správné zásuvky.
- Vždy používejte správně instalovanou sítovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Po instalaci musí zůstat sítová zástrčka nadále dostupná.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Při připojení spotřebiče pomocí prodlužovacího kabelu, rozvodky nebo vícenásobného připojení hrozí nebezpečí požáru. Ujistěte se, že uzemnění splňuje platné normy a nařízení.
- Napájecí kabel nesmí být vystaven teplotám vyšším než 90 °C.



Ujistěte se, že jste připojili modré zbarvený nulový vodič ke svorce označené písmenem „N“. Hnědě (nebo černě) zbarvený fázový vodič připojte ke svorce označené písmenem „L“. Fázový vodič musí být vždy připojen.



Pokud se po připojení varné desky k sítovému napájení rozsvítí kontrolky, zapněte a vypněte ovladač a vyčkejte, dokud se nepřestane zobrazovat ukazatel zbytkového tepla.

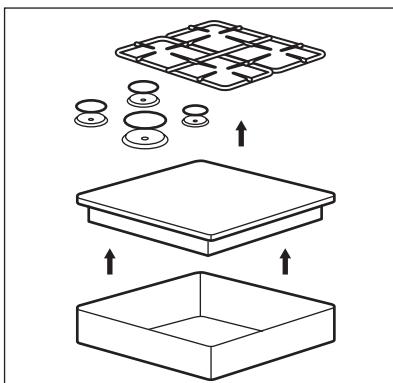
## 8.6 Připojovací kabel

Připojovací kabel vyměňte pouze za speciální kabel nebo ekvivalentní typ. Kabel je typu: H03V2V2-FT90.

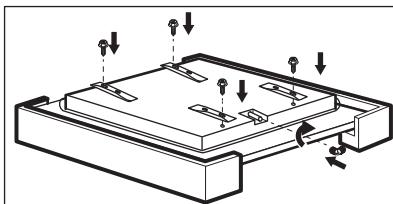
Ujistěte se, že průřez kabelu odpovídá napětí a provozní teplotě. Zemnící vodič zbarvený žlutozeleně musí být přibližně o 2 cm delší než hnědý (nebo černý) fázový vodič.

## 8.7 Montáž

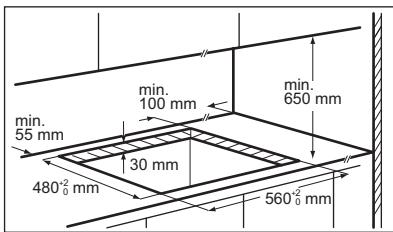
1.



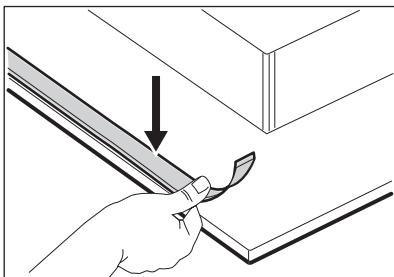
2.



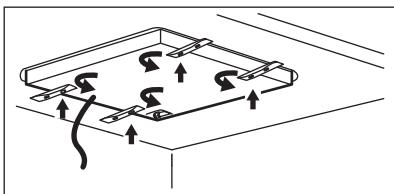
3.



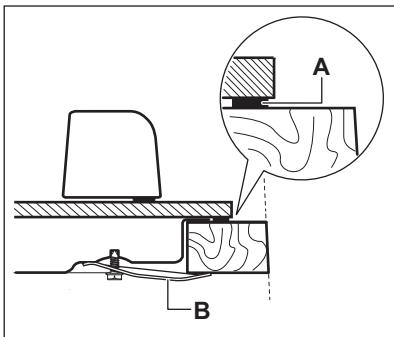
4.



5.

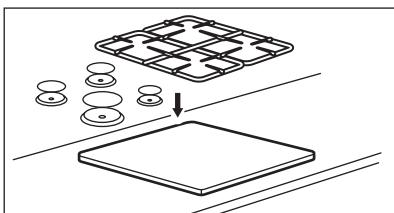


6.



A) dodané těsnění  
B) dodané držáky

7.



### POZOR!

Spotřebič instalujte pouze na pracovní plochu s rovným povrchem.

## 8.8 Instalace varné desky pod odsavačem par



Instalujete-li varnou desku pod odsavačem par, dodržte minimální vzdálenost mezi spotřebiči v souladu s pokyny k montáži odsavače par.

- A. Odnímatelný panel
- B. Prostor pro přípojky

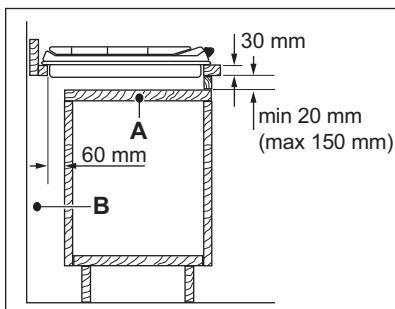
### Kuchyňská jednotka s troubou

Elektrické připojení varné desky a trouby musí být z bezpečnostních důvodů instalováno odděleně a umožňovat snadné vyjmutí trouby z linky.

## 8.9 Možnosti zapuštění

Panel instalovaný pod varnou deskou musí být snadno odnímatelný a umožňovat snadný přístup v případě, že je nutný technický zásah.

### Kuchyňská jednotka s dvírkami



## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Rozměry varné desky

Šířka	590 mm
Hloubka	520 mm

### 9.2 Průměr obtoku

HOŘÁK	Ø OBTOKU 1/100 mm
Vícetřnná korunka	57
Středně rychlý	35
Pomocný	28

### 9.3 Ostatní technické údaje

CELKOVÝ VÝ-KON:	Původní plyn: G20 (2H) 20 mbar Nový plyn: G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	8,9 kW 607 g/h
Elektrické napájení:	220-240 V ~ 50/60 Hz	
Kategorie spotřebiče:	II2H3B/P I2H (LV)	
Připojení plynu:	G 1/2"	
Třída spotřebiče:	3	

### 9.4 Plynové hořáky pro ZEMNÍ PLYN G20 20 mbar

HOŘÁK	NORMÁLNÍ VÝ-KON kW	MINIMÁLNÍ VÝKON kW	ZNAČKA PRO TRYSKU
Vícečetná korunka	3,9	1,4	146
Středně rychlý	2,0	0,6	96x
Pomocný	1,0	0,33	70

### 9.5 Plynové hořáky pro LPG G30/G31 30/30 mbar

HOŘÁK	NORMÁLNÍ VÝKON kW	MINIMÁLNÍ VÝKON kW	ZNAČKA PRO TRYSKU	JMENOVITÝ PRŮTOK PLYNU g/h
Vícečetná korunka	3,55	1,4	095	258
Středně rychlý	1,9	0,6	71	138
Pomocný	1,0	0,33	50	73

## 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 10.1 Produktové informace dle směrnice komise EU 66/2014

Označení modelu	HKB64540NB
Typ varné desky	Vestavná varná deska
Počet plynových hořáků	4

Energetická účinnost plynových hořáků (EE gas burner)	Levý zadní - středně rychlý Pravý zadní - středně rychlý Levý přední - vícečetná korunka Pravý přední - pomocný	60,3 % 60,3 % 60,0 % není k dispozici
Energetická účinnost plynové varné desky (EE gas hob)	60.2%	

EN 30-2-1: Varné spotřebiče na plynná paliva pro domácnost - část 2-1 : Hospodárné využití energie - Všeobecně

## 10.2 Úspora energie

- Před použitím zkontrolujte, zda jsou hořáky a mřížky pod nádoby správně nasazeny.
- Používejte nádoby na vaření s průměrem vhodným pro rozměry hořáků.
- Nádobu postavte středem na hořák.
- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Když začnou tekutiny vrít, ztlumte plamen, aby jen mírně perlily.
- Je-li to možné, použijte tlakový hrnec. Viz příslušná uživatelská příručka.

# 11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

# CUPRINS

<b>1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....</b>	<b>23</b>
<b>2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....</b>	<b>26</b>
<b>3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....</b>	<b>29</b>
<b>4. UTILIZAREA ZILNICĂ.....</b>	<b>31</b>
<b>5. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....</b>	<b>33</b>
<b>6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....</b>	<b>34</b>
<b>7. DEPANARE.....</b>	<b>36</b>
<b>8. INSTALAREA.....</b>	<b>37</b>
<b>9. DATE TEHNICE.....</b>	<b>41</b>
<b>10. EFICIENTĂ ENERGETICĂ.....</b>	<b>42</b>

## PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a vă oferi performanțe impecabile, pentru mulți ani, cu tehnologii inovative care fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute cititului pentru a obține ce este mai bun din acest aparat.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIENȚII ȘI SERVICE

Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul autorizat de service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

Informații generale și recomandări

Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați

permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

## 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vîrstă mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacitați fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Copiii cu vîrstă între 3 și 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheata permanent.
- Copiii cu vîrstă mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheata permanent.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheata.

## 1.2 Aspecte generale privind siguranță

- AVERTISMENT: Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.

- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă. Oprîți aparatul și acoperiți flacără cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, oprîți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care se sparge sticla plitei:
  - oprîți imediat toate arzătoarele și toate elementele electrice de încălzire și deconectați aparatul de la sursa de curent,
  - nu atingeți suprafața aparatului,
  - nu utilizați aparatul.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un service autorizat sau de persoane cu o calificare calificare similară pentru a se evita pericolul.
- Când aparatul este conectat direct la sursa de curent, este obligatorie utilizarea unui comutator cu izolație la toți polii și cu contacte distanțate. Trebuie garantată deconectarea completă în conformitate cu condițiile specificate de categoria III pentru supratensiune.

Cablul de legare la masă este exclus de la aceste prevederi.

- Când alegeti traseul cablului de alimentare, asigurați-vă că acesta nu intră în contact direct (de exemplu prin utilizarea unui încălzitor) cu piese care pot atinge temperaturi cu peste 50°C mai mari decât temperatura camerei.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoarele incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Acest aparat este destinat următoarelor piețe:   

### 2.1 Instalarea



#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparițe și corpuș de mobilier.
- Aveți înțotdeauna grija când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți înțotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezelă.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți

de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.

- Dacă aparatul este așezat deasupra unor sertare, verificați dacă spațiul dintre partea de jos a aparatului și sertarul de sus este suficient pentru a permite circulația aerului.
- Baza aparatului poate deveni fierbință. Instalați sub aparat un panou de separare ignifug pentru a preveni accesarea bazei acestuia.

### 2.2 Conexiunea electrică



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Verificați dacă aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile (dacă există)

slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea excesivă a terminalului.

- Folosiți un cablu adecvat pentru alimentarea electrică.
- Nu permiteți încălcirea cablurilor electrice.
- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Folosiți o clemă pentru reducerea tensionării cablului.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la prizele din vecinătate.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă există) sau cablul de alimentare electrică.  
Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor uinelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, sigurante (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

## 2.3 Racordul la gaz

- Toate racordurile la gaz trebuie realizate de către o persoană calificată.
- Înainte de instalare, verificați dacă condițiile din rețea locală de distribuție a gazului (tipul și presiunea gazului) și reglaile aparatului sunt compatibile.
- Verificați dacă aerul circulă în jurul aparatului.
- Informațiile despre alimentarea cu gaz se găsesc pe plăcuța cu date tehnice.
- Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv care să evacueze produsele rezultate în urma combustiei. Aparatul se racordează în conformitate cu reglementările în vigoare privind instalarea. Acordați o deosebită atenție aspectelor referitoare la ventilația adecvată.

## 2.4 Utilizarea



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare, arsuri și electrocutare.

- Scoateți toate ambalajele, etichetele și foliile de protecție (dacă există) înainte de prima utilizare.
- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- După fiecare utilizare, opriți zona de gătit.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acionați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apă.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Când puneți alimente în ulei fierbinți, pot să sară stropi.



### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vaporii inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu permiteți evaporarea completă a lichidului din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit dacă pe acestea nu se află vase sau vasele sunt goale.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața din sticlă / vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.
- Folosiți doar vase stabile cu formă corectă și diametru mai mare decât dimensiunile arzătoarelor.
- Vasele trebuie poziționate central pe arzătoare.
- Când rotiți brusc butonul din poziția de maxim în cea de minim, asigurați-vă că flacăra nu se stingă.
- Utilizați doar accesoriile furnizate împreună cu aparatul.
- Nu instalați adaptoare de flacără pe arzător.
- Utilizarea unui aparat de gătit cu gaz are ca efect producerea de căldură și umedeală. Asigurați o bună ventilare a camerei în care aparatul este instalat.
- Utilizarea îndelungată a aparatului poate necesita aerisire suplimentară, de exemplu deschiderea unei

ferestre, sau o ventilație mai eficientă, de exemplu prin mărirea puterii ventilației mecanice, dacă există.

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Nu permiteți lichidelor acide, precum oțetul, sucul de lămâie sau agenții detartranți să intre în contact cu plita. Pot să apară zone mătuite.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.

## **2.5 Îngrijirea și curățarea**



#### **AVERTISMENT!**

Nu scoateți butoanele, butoanele de selectare sau garniturile din panoul de comandă. Ar putea intra apă în aparat și să provoace daune.

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cupitorul și lăsați-l să se răcească.
- Scoateți aparatul din priză înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Nu curățați arzătoarele în mașina de spălat vase.

## **2.6 Service**

- Pentru a repara aparatul contactați un Centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

## 2.7 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



### AVERTISMENT!

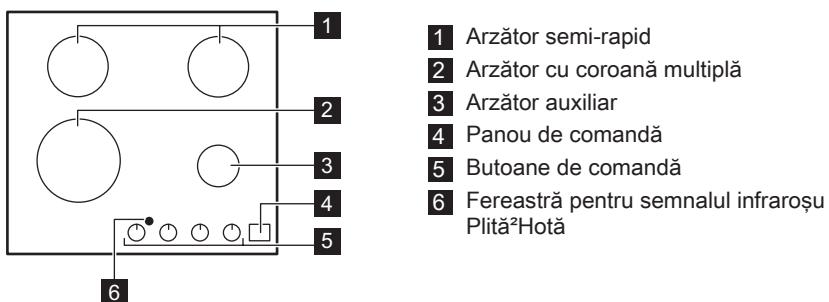
Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.

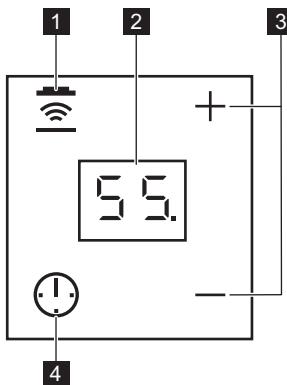
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Turtați țevile externe de gaz.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Configurația plitei de gătit



### 3.2 Configurația panoului de comandă



Utilizați câmpurile cu senzor pentru a utiliza Cronometrul și Plită?Hotă. Afisajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
1	Hob²Hood	Pentru a activa și dezactiva modul manual al funcției.
2	- Afișajul cronometrului	Pentru a afișa durata în minute.
3	+ / -	Pentru a crește sau a descrește durata.
4	⌚ -	Pentru a selecta funcția Cronometru.

### 3.3 Buton de comandă

Simbol	Descriere
●	fără alimentare cu gaz / poziție oprit
★	poziție aprindere / alimentare maximă cu gaz
▲	alimentare minimă cu gaz

A. Indicator de căldură reziduală.



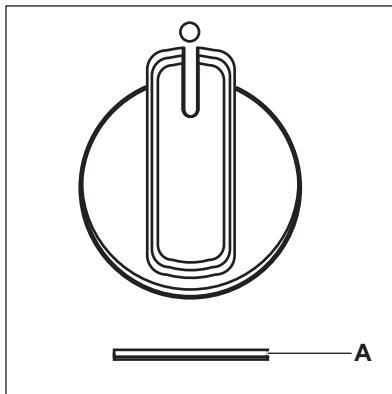
#### AVERTISMENT!

Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale.



Indicatorul de căldură reziduală se aprinde atunci când stingeți arzătorul.

### 3.4 Căldura reziduală



Butonul arzătorului	Durata gătirii (min)	
	pornit < 5	pornit > 5
Coroană multiplă	oprit după 25	oprit după 25

Semi-rapid	oprit după 10	oprit după 20
Auxiliar	oprit după 5	oprit după 15

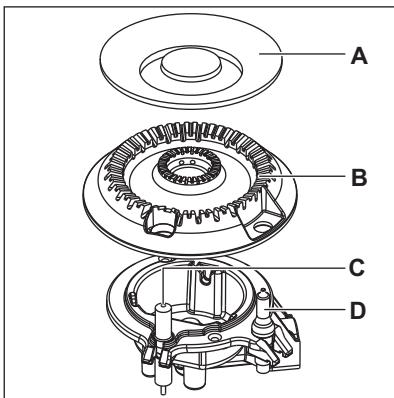
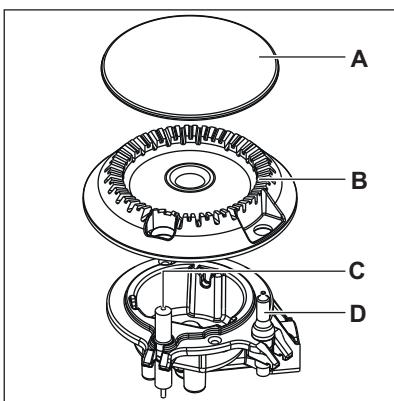
## 4. UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 4.1 Prezentarea arzătorului



- A. Capac arzător
- B. Coroană arzător
- C. Bujie de aprindere
- D. Termocuplu

### 4.2 Aprinderea arzătorului



Aprindeți întotdeauna arzătorul înainte de a pune vase pe acesta.



### AVERTISMENT!

Procedați cu atenție atunci când utilizați flacără deschisă în bucătărie. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate în cazul utilizării necorespunzătoare a flăcării.

1. Apăsați și roțiți butonul de comandă în sens anterior până la poziția de alimentare maximă cu gaz (gas).
2. Tineți apăsat butonul de comandă timp de maxim 10 secunde. Astfel se permite încălzirea termocuplului. În caz contrar, alimentarea cu gaz se întrerupe.
3. După ce flacără este constantă, o puteți regla.



În cazul în care, după câteva încercări arzătorul nu se aprinde, verificați poziția corectă a coroanei și capacului arzătorului.



### AVERTISMENT!

Nu țineți apăsat butonul de comandă mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde nici după 15 secunde, eliberați butonul de comandă, roțiți-l pe poziția oprit și încercați să aprindeți din nou arzătorul după ce a trecut cel puțin 1 minut.

**ATENȚIE!**

În lipsa curentului electric, puteți aprinde arzătorul fără dispozitivul electric; în acest caz, apropiati o flacără de arzător, rotiți butonul de comandă spre stânga în sens anterior până când ajunge la poziția de maxim și apăsați-l. Mențineți apăsat butonul timp de maxim 10 secunde pentru a permite încălzirea termocuplului.



Dacă arzătorul se stinge accidental, rotiți butonul de comandă în poziția oprit și încercați să aprindeti din nou arzătorul după cel puțin 1 minut.



Generatorul de scânteie poate porni automat la cuplarea alimentării electrice, după instalare sau după o pană de curent. Acest lucru este normal.



Fiecare buton de comandă are un indicator luminos. Acesta se aprinde când rotiți butonul de comandă.



Plita este furnizată cu supape progresive. Acestea fac mai exactă reglarea nivelului flăcării.

**AVERTISMENT!**

Dacă nu rotiți butonul la poziția oprit, după două ore este emis un sunet de avertizare și simbolurile clipesc în roșu. Acestea vă reamintesc că arzătorul este pornit. Pentru a opri sunetul, atingeți , , sau .

### 4.3 Stingerea arzătorului

Pentru a stinge flacără, rotiți butonul la poziția oprit .

**AVERTISMENT!**

Micșorați întotdeauna flacără sau opriți-o înainte de a lua vasele de pe arzător.

### 4.4 Cronometrul

Puteți folosi această funcție ca un Cronometru.

1. Atingeți . Pentru a activa funcția.
2. Atingeți sau de la cronometru pentru a seta durata (00 - 99 minute). Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor, iar **00** se aprinde intermitent.



În ultimul minut, timpul scade în secunde, iar la ultimele 10 secunde cronometrul emite un semnal sonor.

3. Atingeți , , sau . Pentru oprirea sunetului.
4. Pentru a opri cronometrul, atingeți prelungit .



Puteți folosi Cronometrul în orice moment, chiar dacă aparatul este oprit.



Funcția nu are nicio influență asupra funcționării arzătoarelor.

### 4.5 Hob<sup>2</sup>Hood

Este o funcție automată avansată care conectează plita la o hotă specială. Atât plita cât și hotă au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Ventilatorul se poate comanda și manual de la plită.



Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial dezactivat. Activăți sistemul înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hotei.

## Moduri automate

Mod	Lumină automată	Viteză ventilator
H0	Oprit	Oprit
HL	Pornit	Oprit
H1	Pornit	Nivelul 1
H2	Pornit	Nivelul 2

Mod	Lumină automată	Viteză ventilator
H3	Pornit	Nivelul 3



Atingeți prelungit pentru a opri ventilatorul și lumina.



**AVERTISMENT!**  
După terminarea gătirii, hota nu se oprește automat.  
Oriți-o manual.

## 5. INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Vasul de gătit



### ATENȚIE!

Nu folosiți vase din fontă, vase din lut sau argilă, farfurii pentru grătar sau toaster.



### AVERTISMENT!

Nu așezați același vas pe două arzătoare.



### AVERTISMENT!

Pentru a preveni răsturnarea și accidentele, nu puneți vase instabile sau deteriorate pe arzător.



### ATENȚIE!

Asigurați-vă că bazele vaselor nu stau prea aproape de butonul de comandă. În caz contrar, flacără încâlzește butonul de comandă.



### ATENȚIE!

Nu puneți toartele vasului deasupra marginii frontale a plitei de gătit.



### ATENȚIE!

Puneți vasele în poziție centrală pe arzător pentru a avea o stabilitate maximă și pentru a reduce consumul de gaz.



### ATENȚIE!

Lichidele vărsate în timpul gătitului pot cauza spargerea sticlei.

### 5.2 Diametre pentru vase



Folosiți vase cu diametre corespunzătoare cu dimensiunile arzătoarelor.

Arzător	Diametrul vaselor (mm)
Coroană multiplă	180 - 260
Semi-rapid	120 - 220
Auxiliar	80 - 180

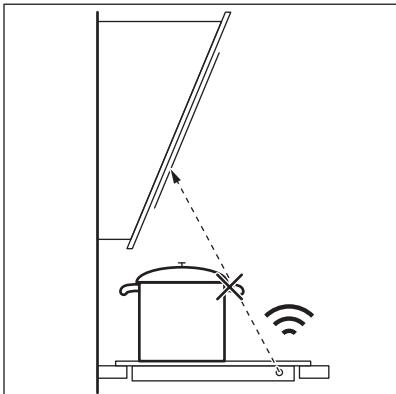
### 5.3 Sfaturi utile pentru Hob<sup>2</sup>Hood

Când utilizați plita cu funcția:

- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți becuri halogene pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.

- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de exemplu cu mâna sau cu mânerul unui vas). Consultați imaginea.

**Hota din imagine este doar un exemplu.**



Păstrați curată fereastra pentru semnalul infraroșu. Plită Hotă al comunicatorului.



Alte aparete controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun aparat controlat prin telecomandă atunci când folosiți funcția plitei.

#### Plitele aragazelor cu funcția Hob<sup>2</sup>Hood

Pentru a găsi gama completă de plite de aragaz care lucrează cu această funcție consultați site-ul web pentru consumatori. Plitele de aragaz de la AEG care lucrează cu această funcție trebuie să conțină simbolul

## 6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



#### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare întrebunțare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra modului de funcționare al plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.



Prezența apei sau a altor lichide pe panoul de comandă poate activa sau dezactiva în mod accidental funcțiile plitei.



#### AVERTISMENT!

Nu folosiți cuțite, răzuitoare sau instrumente asemănătoare pentru a curăța suprafața sticlei sau zonele de pe marginile arzătoarelor și cadru (dacă este cazul).

- Spălați elementele din oțel inoxidabil cu apă, după care uscați-le cu o lavetă moale.

### 6.2 Suporturile pentru vase



Suporturile pentru vase nu rezistă la spălarea în mașina de spălat vase. Acestea trebuie spălate manual.

- Pentru a curăta cu ușurință plita, scoateți suporturile pentru vase.

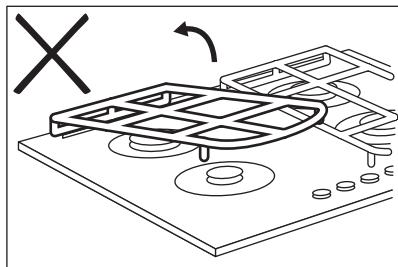
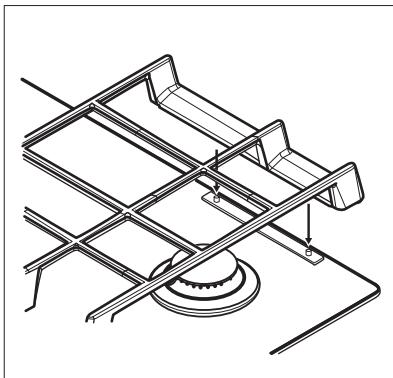
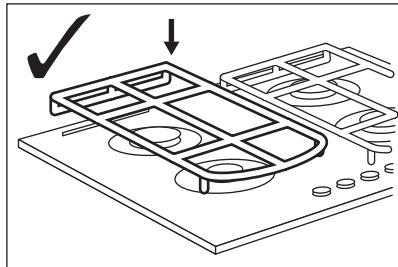


Pentru a preveni deteriorarea suprafeței plitei, procedați cu atenție când reașezați suporturile pentru vase.

- Stratul de email are în unele locuri muchii dure. Procedați cu atenție

atunci când spălați de mână și uscați suporturile pentru vase. Dacă este necesar, înlăturați petele persistente cu pastă de curățat.

3. După ce curățați suporturile pentru vase, puneți-le pe acestea în pozițiile corecte.
4. Pentru o funcționare corectă a arzătorului, asigurați-vă că brațele suporturilor pentru vase sunt aliniate cu centrul arzătorului.



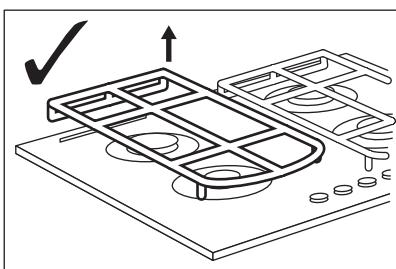
Forma suporturilor tăvii și numărul de arzătoare poate dифeри la alte modele ale aparatului.

### 6.3 Scoaterea suporturilor tăvii

Pentru a menține suporturile tăvii în poziție corecte, acestea sunt fixate pe șifturile de metal montate în partea din spate a plitei. Pentru o curățare mai ușoară, suporturile tăvii pot fi scoase de pe plită. Ridicați suporturile pentru vase, păstrându-le în poziție orizontală indicată în imagine.



Nu ridicați suporturile tăvii în unghi, deoarece acest lucru duce la tensionarea șifturilor de metal. Astfel, șifturile se pot deteriora și chiar rupe.



### 6.4 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plastic topic, folie de plastic, zahăr sau alimente care conțin zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți.
- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsimi, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavelă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavelă moale.
- Pentru a curăța piesele emailate, capacale și coroanele, spălați-le cu apă caldă și săpun și uscați-le atent înainte de a le pune la loc.

### 6.5 Curățarea generatorului de scântei

Această funcție este obținută prin intermediu unei bujii ceramice cu aprindere cu un electrod din metal. Pentru a evita aprinderea dificilă, păstrați aceste componente foarte curate și verificați dacă orificiile coroanei arzătorului sunt astupate.

## 6.6 Întreținerea periodică

Cereți periodic centrului de service autorizat să verifice starea de funcționare

a țevii de alimentare cu gaz și a regulatorului de presiune, dacă este montat.

# 7. DEPANARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

## 7.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu se generează scântei atunci când încercați să activați generatorul de scântei.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorrect.	Verificați dacă plita este conectată corect la sursa de curenț.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
	Capacul și coroana arzătorului sunt poziționate incorrect.	Așezați corect capacul și coroana arzătorului.
Flacără se stinge imediat după aprindere.	Termocupul nu se încălzește suficient.	După aprinderea flăcării, țineți apăsat butonul de comandă a gazului timp de maxim 10 secunde.
Inelul flăcării nu este uniform.	Coroana arzătorului este blocată cu resturi de alimente.	Verificați dacă injectorul principal nu este blocat și coroana arzătorului este curată.
Luminositatea panoului de comandă este redusă sau acesta se stinge.	Temperatura plăcii este prea ridicată. Pentru a asigura o durată mare de funcționare a afișajului, luminositatea este redusă în funcție de temperatură plitei. Peste o anumită temperatură, panoul de comandă se stinge.	Lăsați plita să se răcească.
Indicatoarele luminoase de funcționare ale butonului de comandă se aprind după conectarea plitei la rețeaua electrică sau după o pană de curenț.	Test indicator luminos de funcționare.	Consultați capitolul „Instalație”.

Problema	Cauză posibilă	Soluție
Funcția Hob²Hood nu se activează.	Ați acoperit panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul de pe panoul de comandă.
Nu puteți activa sau utiliza Hob²Hood și Cronometru.	Pe panoul de comandă este apă sau acesta este acoperit cu stropi de grăsimi.	Ștergeți panoul de comandă.

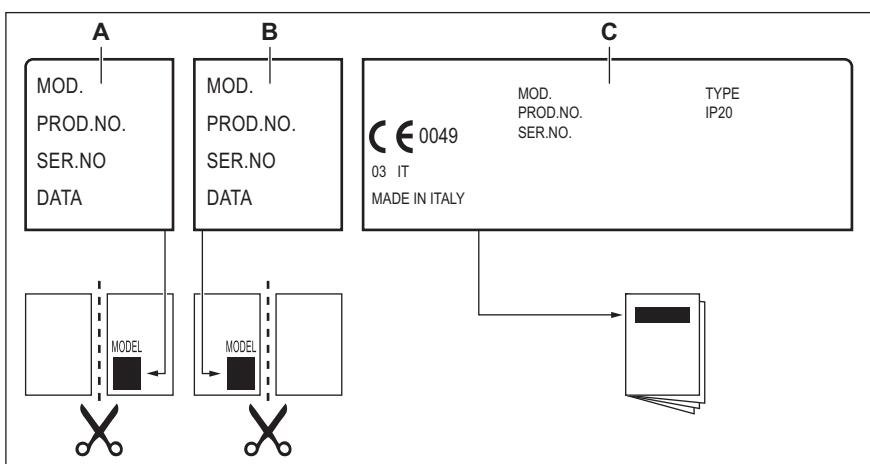
## 7.2 Dacă nu găsiți o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problema, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Verificați dacă ați utilizat plăita corect. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a comerciantului, chiar și în perioada de garanție.

Instrucțiunile cu privire la centrele de service și condițiile de garanție se găsesc în broșura de garanție.

## 7.3 Etichete furnizate împreună cu punga de accesorii

Lipiți etichetele adezive conform indicațiilor de mai jos:



- A. Lipiți pe certificatul de garanție și trimiteți acest exemplar (dacă există).
- B. Lipiți pe certificatul de garanție și păstrați acest exemplar (dacă există).
- C. Lipiți pe manualul de instrucții.

## 8. INSTALAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 8.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Model .....	
Numărul produsului (PNC) .....	
.	
Numărul de serie .....	

## 8.2 Racordul la gaz



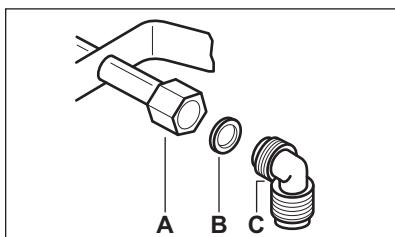
### AVERTISMENT!

Următoarele instrucțiuni referitoare la instalare, conectare și întreținere trebuie efectuate de personal calificat, în conformitate cu standardele și reglementările locale în vigoare.

Alegeți racorduri rigide sau utilizați o țeavă flexibilă din oțel inoxidabil conformă cu reglementările în vigoare. Dacă utilizați țevi metalice flexibile, procedați cu atenție pentru ca acestea să nu intre în contact cu părțile mobile și să nu fie strívite. De asemenea, procedați cu atenție când plita este montată împreună cu un cuptor.



Presiunea de alimentare cu gaz a aparatului trebuie să respecte valorile recomandate. Racordul ajustabil este fixat de capătul conductei cu ajutorul unei piulițe filetate G 1/2". Înfiletați componentele fără forțare, reglați conexiunea în direcția necesară și fixați peste tot.



- A. Capăt al axului cu piuliță
- B. Garnitură furnizată cu aparatul
- C. Cot furnizat cu aparatul

### Gaz lichefiat

Folosiți suportul furtunului din cauciuc pentru gaz lichefiat. Montați întotdeauna garnitura. După aceea, continuați racordarea la gaz.

Racordul flexibil este gata de montare dacă:

- nu poate ajunge la o temperatură mai mare decât cea a camerei (30°C);
- nu este mai lung de 1500 mm;
- nu este strangulat în niciun loc;
- nu este supus la tracțiune sau torsiune;
- nu intră în contact cu muchii sau colțuri ascuțite;
- poate fi examinat cu ușurință pentru a verifica starea.

Inspectarea stării racordurilor flexibile constă în verificarea următoarelor aspecte:

- să nu prezinte crăpături, tăieturi, urme de arsuri la capete sau pe lungimea sa;
- materialul să nu fie rigidizat și să prezinte elasticitatea sa normală;
- colierele să nu fie ruginite;
- să nu fi depășit termenul de garanție.

Dacă observați defecți, nu reparați țeava, ci înlocuiți-o.



### AVERTISMENT!

După ce instalarea s-a terminat, verificați etanșeitatea corectă a fiecărui racord de țeavă. În acest sens, utilizați o soluție de apă și săpun, nu flacără deschisă!

## 8.3 Înlocuirea injectoarelor

1. Scoateți suporturile tăvii.
2. Scoateți capacele și coroanele arzătoarelor.
3. Scoateți injectoarele cu o cheie tubulară de 7 și înlocuiți-le cu cele necesare pentru tipul de gaz utilizat (consultați tabelul din capitolul "Date Tehnice").
4. Asamblați piesele, urmând aceeași procedură în ordine inversă.
5. Înlocuiți plăcuța cu datele tehnice (aflată lângă țeava de alimentare cu gaz) cu cea corespunzătoare noului tip de gaz. Această plăcuță se

găsește în pachetul livrat împreună cu aparatul.  
Dacă presiunea gazului este variabilă sau diferită de presiunea necesară, trebuie montat un regulator de presiune corespunzător pe țeava de alimentare cu gaz.

## 8.4 Reglarea nivelului minim

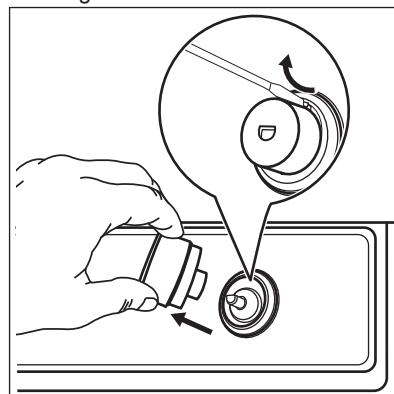


### AVERTISMENT!

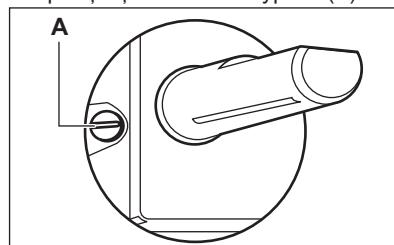
Informații exclusiv pentru instalatorul autorizat.

Pentru reglarea nivelului minim al arzătoarelor:

1. Aprindeți arzătorul.
2. Rotiți butonul pe poziția de minim.
3. Scoateți butonul și cu ajutorul unei șurubelnițe subțiri, ridicați și îndepărtați suportul din plastic al magnetului.



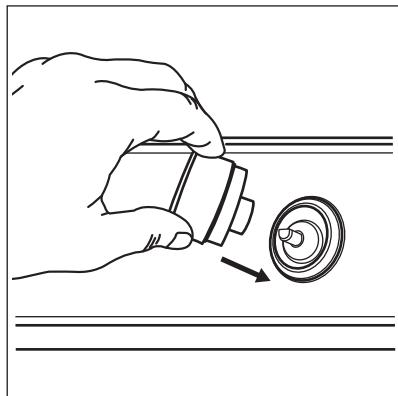
4. Cu o șurubelniciță subțire, reglați poziția șurubului de bypass (A).



5. Dacă se trece:
  - de la gaz natural (de la rețea) G20 20 mbar la gaz lichefiat (îmbuteliat), strângeți până la capăt șurubul de bypass.

- de la gaz lichefiat (îmbuteliat) la gaz natural (de la rețea) G20 20 mbar, desfaceți șurubul bypassului cu circa 1/4 de tură (1/2 de tură pentru un arzător cu coroană multiplă).

6. Montați la loc suportul magnetului și butonul.



### AVERTISMENT!

Atunci când rotiți brusc butonul de la poziția de maxim la cea de minim asigurați-vă că flacăra nu se stinge.

## 8.5 Conexiunea electrică

- Verificați dacă tensiunea nominală și tipul de energie electrică specificate pe plăcuța cu date tehnice coincid cu tensiunea și puterea rețelei electrice locale.
- Acest aparat este livrat împreună cu un cablu de alimentare electrică. Cablul trebuie să fie livrat cu un ștecher adekvat care să poată suporta sarcina indicată pe plăcuța cu datele tehnice. Asigurați-vă că ati introdus ștecherul într-o priză adekvată.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Asigurați-vă că priza poate fi accesată după instalare.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Există un pericol de incendiu dacă aparatul este conectat prin intermediul

unui prelungitor, adaptor sau triplu-ștecher. Verificați dacă legătura la masă este făcută în conformitate cu standardele și reglementările.

- Nu permiteți încălzirea cablului de alimentare la temperaturi mai mari de 90°C.



Asigurați-vă că ati conectat cablul albastru neutru la borna marcată cu litera „N”. Conectați cablul maro (sau negru) de fază la borna marcată cu litera „L”. Cablul de fază trebuie menținut conectat permanent.



Dacă indicatoarele luminoase de funcționare se aprind după conectarea plătiei la rețeaua electrică, porniți și opriți butonul de comandă și așteptați să se stingă indicatorul căldurii reziduale.

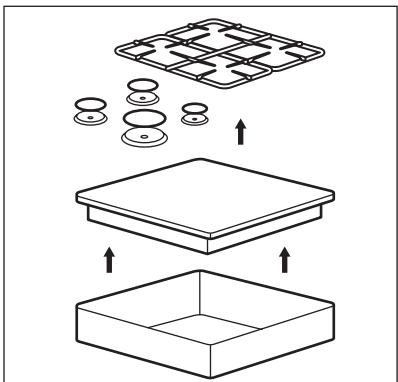
## 8.6 Cablul de conectare

Pentru a înlocui cablul conector, folosiți doar cablul special sau un echivalent. Tipul cablului este: H03V2V2-FT90.

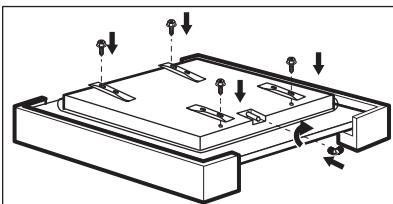
Secțiunea cablului trebuie să suporte tensiunea și temperatura de lucru. Firul galben / verde de împământare trebuie să fie cu aproximativ 2 cm mai lung decât firul de fază maro (sau negru).

## 8.7 Asamblarea

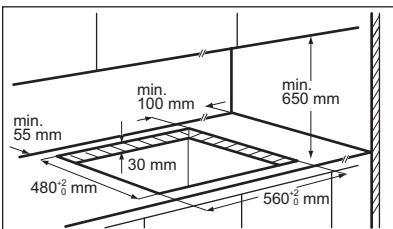
1.



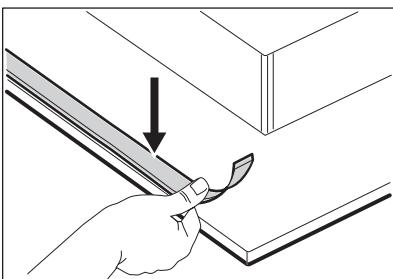
2.



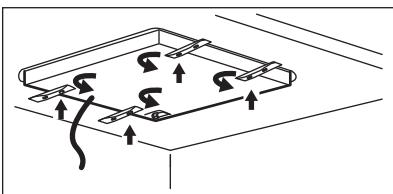
3.



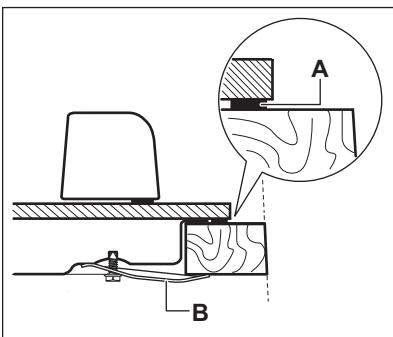
4.



5.



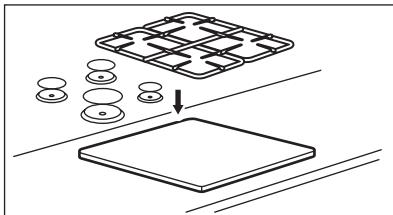
6.



A) garnitură de etanșare furnizată

B) bride furnizate

7.



#### ATENȚIE!

Instalați aparatul doar pe un blat de lucru cu suprafață plată.

## 8.8 Instalarea plitei sub hotă



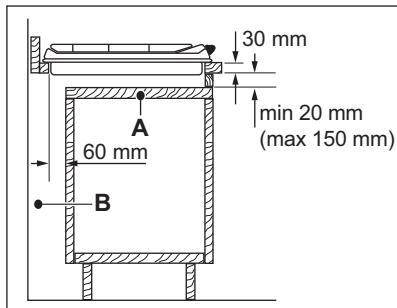
Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparate.

## 8.9 Posibilități de încorporare

Panoul instalat sub plită trebuie să fie ușor de scos și să permită accesul facil

în cazul în care este necesară o intervenție de asistență tehnică.

### Element de mobilier de bucătărie cu ușă



A. Panou demontabil

B. Spațiu pentru conexiuni

### Element de mobilier de bucătărie cu cupitor

Conexiunea electrică a plitei se instalează separat de cea a cupotorului din motive de siguranță și pentru a permite o scoatere ușoară a cupotorului din mobilier.

## 9. DATE TEHNICE

### 9.1 Dimensiunile plitei

Lățime	590 mm
Adâncime	520 mm

### 9.2 Diametrele de bypass

ARZĂTOR	Ø BYPASS 1/100 mm
Coroană multiplă	57
Semi-rapid	35
Auxiliar	28

### 9.3 Alte date tehnice

PUTERE TOTALĂ:	Gaz inițial:	G20 (2H) 20 mbar	8,9 kW
	Gaz de schimb:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	607 g/h

Alimentare electrică:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Categoria aparatului:	II2H3B/P I2H (LV)
Racordul la gaz:	G 1/2"
Clasa aparatului:	3

## 9.4 Arzătoare de gaz pentru GAZ NATURAL (de la rețea) G20 20 mbar

ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ ÎN kW	PUTERE MINIMĂ ÎN kW	MARCAJ INJECTOR
Coroană multiplă	3,9	1,4	146
Semi-rapid	2,0	0,6	96x
Auxiliar	1,0	0,33	70

## 9.5 Arzătoare de gaz pentru GPL G30/G31 30/30 mbar

ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ ÎN kW	PUTERE MINIMĂ ÎN kW	MARCAJ INJECTOR	DEBIT NOMINAL PENTRU GAZ g/h
Coroană multiplă	3,55	1,4	095	258
Semi-rapid	1,9	0,6	71	138
Auxiliar	1,0	0,33	50	73

# 10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

## 10.1 Informații despre produs în conformitate cu UE 66/2014

Identificarea modelului	HKB64540NB	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul de arzătoare cu gaz	4	
Eficiența energetică pentru fiecare arzător cu gaz (EE gas burner)	Stânga spate - Semi-rapid	60.3%
	Dreapta spate - Semi-rapid	60.3%
	Stânga față - Coroană multiplă	60.0%
	Dreapta față - Auxiliar	nu este aplicabil

Eficiența energetică pentru plita cu gaz (EE gas hob)	60.2%
--	-------

EN 30-2-1: Aparate de gătit pentru uz casnic, alimentate cu gaz - Partea 2-1:  
Utilizarea rațională a energiei - Generalități

## 10.2 Economisirea energiei

- Înainte de utilizare, asigurați-vă că arzătoarele și suporturile de tavă sunt montate corect.
- Folosiți vase cu diametre corespunzătoare cu dimensiunile arzătoarelor.
- Așezați vasul central pe arzător.
- Atunci când încălziiți apă, folosiți doar cantitatea necesară.
- Dacă este posibil, puneti întotdeauna capace pe vase.
- Atunci când începe să fierbă lichidul, reduceți flacără la minim pentru a fierbe la foc mic.
- Dacă este posibil, folosiți o oală sub presiune. Consultați manualul de utilizare al acesteia.

## 11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați

aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

# OBSAH

<b>1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....</b>	<b>44</b>
<b>2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....</b>	<b>47</b>
<b>3. POPIS VÝROBKU.....</b>	<b>50</b>
<b>4. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....</b>	<b>51</b>
<b>5. TIPY A RADY.....</b>	<b>54</b>
<b>6. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....</b>	<b>55</b>
<b>7. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....</b>	<b>56</b>
<b>8. INŠTALÁCIA.....</b>	<b>58</b>
<b>9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....</b>	<b>62</b>
<b>10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....</b>	<b>63</b>

## NAJLEPŠIE VÝSLEDKY

Dakujeme vám, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vyrobili sme ho tak, aby vám poskytoval perfektný výkon mnoho rokov, a s inovatívnymi technológiami, ktoré vám uľahčia život – to sú vlastnosti, ktoré pri bežných spotrebičoch často nenájdete. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dokladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:



Tipy na používanie, brožúry, pokyny na riešenie problémov a informácie o údržbe:

[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Môžete si kúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre váš spotrebič:

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

Všeobecné informácie a tipy

Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za telesnú ujmu ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny

uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť'.

## 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Deti medzi 3 a 8 rokmi a osoby s veľmi rozsiahlymi a zložitými hendikepmi nesmú mať prístup k spotrebiču, pokial nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov smú mať prístup k spotrebiču iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriat'. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- VAROVANIE: Varenie na oleji alebo tuku na varnom paneli bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- NIKDY sa nepokúšajte zahasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.

- UPOZORNENIE: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klášť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriat'.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odobraním poistky odpojte spotrebič od sietového napájania. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- V prípade prasknutia skla varnej platne:
  - okamžite vypnite všetky horáky a všetky elektrické ohrevné telesá a odpojte spotrebič od zdroja napájania,
  - nedotýkajte sa povrchu spotrebiča,
  - spotrebič nepoužívajte.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanej osobe, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Ak je spotrebič priamo pripojený k zdroju napájania, vyžaduje sa ochranný spínač s izoláciou všetkých pólov a kontaktnou medzerou. Musí byť zaručené úplné odpojenie v súlade s podmienkami uvedenými v kategórii prepäťa III. Výnimkou je uzemňovací kábel.
- Pri vedení sietového kabla zabezpečte (napríklad pomocou izolačnej hadice), aby sa kábel nedostal do priameho kontaktu so súčasťami, ktoré môžu dosahovať teplotu vyššiu ako izbová teplota o viac ako 50 °C.
- VAROVANIE: Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča

uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líst môže spôsobiť nehody.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Tento spotrebič je vhodný pre nasledovné trhy:   

### 2.1 Inštalácia



#### VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.



#### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ľahký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydutiu spôsobenému vlhkostou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídeť tak zhodneniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkami, uistite sa, že je priestor medzi spodnou časťou spotrebiča a hornou zásuvkou postačujúci na cirkuláciu vzduchu.
- Spodná časť spotrebiča sa môže zohriať. Pod spotrebič nainštalujte nehořlavý oddelovací panel, ktorý

zamedzí prístupu k jeho spodnej časti.

### 2.2 Elektrické zapojenie



#### VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkolvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätiom zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvolnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť nadmerné zohriatie zásuvky.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Elektrické sieťové káble sa nesmú zamotať.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite káblovú svorku na odľahčenie ďahu.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do elektrickej siete v blízkosti, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho varného spotrebiča alebo horúcej kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry a predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak sa používa) alebo prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený sieťový kábel, kontaktujte nás autorizovaný servis alebo elektrikára.

- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napäťom a izolovaných časti treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sietovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sietovej zástrčke.
- Ak je sietová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sietovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte potiahnutím za sietové káble. Vždy t'ahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická siet' v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých pôloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

## 2.3 Prívod plynu

- Všetky práce súvisiace s pripojením na prívod plynu musí vykonáť kvalifikovaná osoba.
- Pred inštaláciou sa ubezpečte, že sú podmienky v miestnych rozvodoch (druhu plynu a tlak plynu) a nastavenie spotrebiča navzájom kompatibilné.
- Zabezpečte prúdenie vzduchu v okolí spotrebiča.
- Informácie o prívode plynu nájdete na typovom štítku.
- Tento spotrebč nie je pripojený k zariadeniu, ktoré odvádzza spalinu. Dabajte na to, aby ste spotrebč zapojili podla aktuálnych inštalačných predpisov. Venujte pozornosť požiadavkám ohľadne primeraného vetrania.

## 2.4 Použitie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebča všetky obaly, značenia a ochrannú fóliu (ak je použitá).
- Tento spotrebč používajte v domácom prostredí.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebč bez dozoru.
- Po každom použití varnú zónu vypnite.
- Na varné zóny nekladte príbor ani pokrievky. Môžu sa zohriat'.
- Spotrebč nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Nepoužívajte spotrebč ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriati uvoľňovať horľavé výparы. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialnosti od tukov a olejov.
- Výparы, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nevkladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naři.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Obsah kuchynského riadu nenechajte vyrieti'.
- Dávajte pozor, aby na spotrebč nespadli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.

- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdnym kuchynským riadom ani bez riadu.
- Na spotrebič nedávajte albal.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškrabanie skla/sklokeramiky. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvhynite.
- Používajte len stabilný kuchynský riad so správnym tvarom a priemerom väčším ako rozmery horákov.
- Skontrolujte, či je kuchynský riad na horákoch vycentrovaný.
- Skontrolujte, či plameň nezhasne pri rýchлом otočení ovládača z maximálnej do minimálnej polohy.
- Používajte iba príslušenstvo dodané so spotrebičom.
- Na horák neinštalujte rozptyľovač plameňa.
- Pri používaní plynového kuchynského spotrebiča vzniká teplo a vlhkosť. Zabezpečte dobré vetranie v miestnosti, kde je spotrebič nainštalovaný.
- Dlhodobé intenzívne používanie spotrebiča si môže vyžadovať prídavné vetranie, napríklad otvorenie okna alebo účinnejšie vetranie, napríklad zvýšením intenzity mechanickej ventilácie, ak je k dispozícii.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Dbajte na to, aby sa do kontaktu s varným panelom nedostali kyseliny, napríklad ocot, citrónová šťava alebo prípravky na čistenie vodného kameňa. Môže to spôsobiť vznik matných miest.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.

## 2.5 Starostlivosť a čistenie



### **VAROVANIE!**

Neodstraňujte tlačidlá, gombíky alebo tesnenia z ovládacieho panela. Voda sa môže dostať dovnútra spotrebiča a spôsobiť škodu.

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

## 2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné súčiastky.

## 2.7 Likvidácia



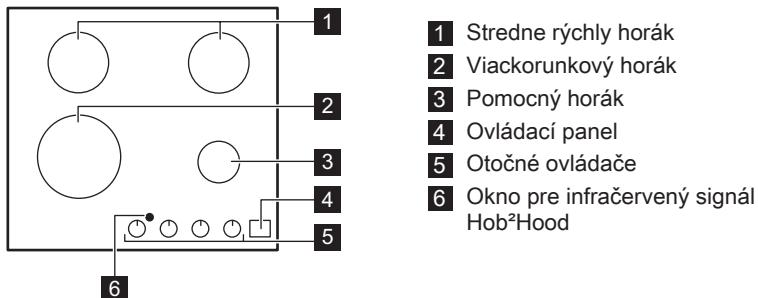
### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

- Informácie o správnej likvidácii spotrebiča vám poskytne váš miestny úrad.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Sploštite vonkajšie plynové trubice.

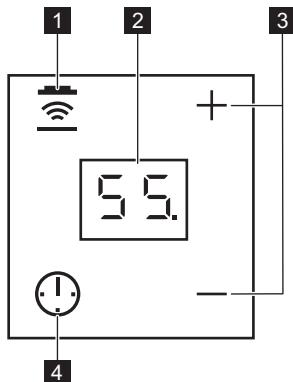
### 3. POPIS VÝROBKU

#### 3.1 Rozloženie varného povrchu



- 1** Stredne rýchly horák
- 2** Viackorunkový horák
- 3** Pomocný horák
- 4** Ovládací panel
- 5** Otočné ovládače
- 6** Okno pre infračervený signál Hob²Hood

#### 3.2 Rozloženie ovládacieho panela



Na ovládanie Kuchynského časovača a funkcie Hob²Hood používajte senzorové tlačidlá. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznamia, ktoré funkcie sú zapnuté.

Sen- zorové tlačid- lo	Funkcia	Poznámka
<b>1</b>	Hob²Hood	Zapnutie a vypnutie manuálneho režimu funkcie.
<b>2</b> -	Displej časomeru	Zobrazenie času v minútach.
<b>3</b>	-	Predĺženie alebo skrátenie času.
<b>4</b>	-	Na výber funkcie časomera.

### 3.3 Otočný ovládač

Symbol	Popis
●	plyn sa neprivádza/vypnutá poloha
★	zapaľovacia poloha/maximálny prívod plynu
▲	minimálny prívod plynu

A. Ukazovateľ zvyškového tepla.



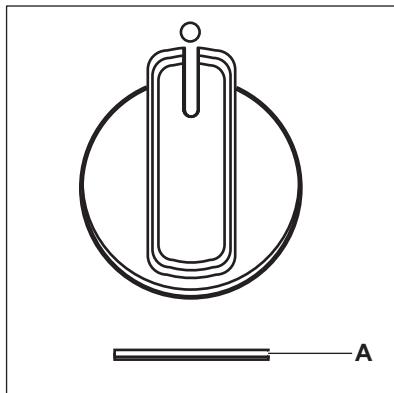
#### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.



Ukazovateľ zvyškového tepla sa rozsvieti keď vypnete horák.

### 3.4 Zvyškové teplo



Ovládač horáka	Čas varenia (min)	
	zap < 5	zap > 5
Viackorunkový	vyp po 25	vyp po 25
Stredne rýchly	vyp po 10	vyp po 20
Pomocný	vyp po 5	vyp po 15

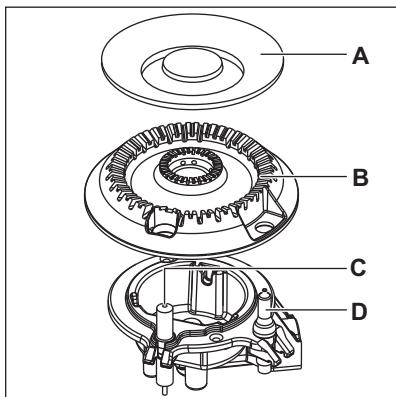
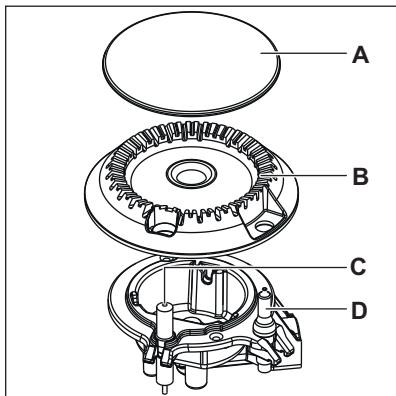
## 4. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



#### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 4.1 Prehľad horákov



- A. Viečko horáka
- B. Korunka horáka
- C. Zapáľovacia sviečka
- D. Termočlánok

## 4.2 Zapálenie horáka



Pred položením kuchynského riadu horák vždy zapáľte.



### VAROVANIE!

Budete veľmi opatrní, keď používate otvorený oheň v kuchyni. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť pri nevhodnom zaobchádzaní s plameňom.

1. Stlačte otočný ovládač a otočte ním proti smeru hodinových ručičiek do maximálnej polohy prívodu plynu (↗).
2. Otočný ovládač podržte stlačený 10 alebo menej sekúnd. To umožní zohriatie termočlánku. Ak to neurobíte, prívod plynu sa preruší.
3. Keď je plameň pravidelný, upravte ho.



Ak sa horák po opakovaných pokusoch správne nezapáli, skontrolujte, či sú v správnej polohe korunka a kryt horáka.



### VAROVANIE!

Otočný ovládač nedržte stlačený dlhšie ako 15 sekúnd. Ak sa horák nezapáli ani po 15 sekundách, uvoľnite otočný ovládač a otočte ho do vypnutej polohy. Počkajte najmenej 1 minútu a skúste znova zapáliť horák.



### UPOZORNENIE!

Ak nemáte k dispozícii elektrinu, horák môžete zapaliť aj bez elektrického zapalovača. V tomto prípade sa priblížte k horáku s plameňom, otočte otočný ovládač dočasne do maximálnej polohy a zatlačte ho. Otočný ovládač držte stlačený 10 alebo menej sekúnd, aby sa zohrial termočlánok.



Ak plameň na horáku náhodou zhasne, otočte otočný ovládač do vypnutej polohy a pred opakováním pokusu o zapálenie horáka počkajte minimálne 1 minútu.



Generátor iskier sa môže automaticky spustiť pri zapnutí napájania, po inštalácii alebo výpadku elektriny. Je to bežné.

 Každý otočný ovládač má svetelný ukazovateľ. Rozsvieti sa, keď otočíte otočným ovládačom.

 Varný panel je dodávaný s progresívnymi ventilmi. Umožňujú presnejšiu reguláciu plameňa.

 **VAROVANIE!**  
Ak neprepnete ovládač do polohy **Vyp**, po dvoch hodinách zaznie výstražný zvuk a symboly začnú blikat načerveno. Má vám to pripomenúť, že je zapnutý horák. Zvuk vypnete dotykom ,  alebo .

### 4.3 Vypínanie horáka

Plameň sa zhasína otočením ovládača do vypnutej polohy .

 **VAROVANIE!**  
Pred odstraňovaním hrncov z horáka vždy znížte plameň na minimum alebo ho vypnite.

### 4.4 Kuchynský časomer

Túto funkciu môžete používať ako Kuchynský časomer.

1. Dotknite sa .
2. Dotknite sa  alebo  časovača a nastavte čas (00-99 minút). Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať **00**.

 Poslednú minútu sa čas znižuje o sekundy a posledných 10 sekúnd časovač vydáva zvukový signál.

3. Dotknite sa ,  alebo .

Vypnutie zvuku.

4. Časovač vypnete dlhším dotykom .

 Kuchynský časomer môžete použiť kedykoľvek, aj keď je spotrebič vypnutý.

 Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku horákov.

### 4.5 Hob<sup>2</sup>Hood

Je to vyspelá automatická funkcia spájajúca varný panel so špeciálnym odsávačom párov. Varný panel aj odsávač párov komunikujú infračerveným signálom. Ventilátor môžete ovládať aj ručne z varného panela.

 Pri väčšine odsávačov párov je systém diaľkového ovládania najprv vypnutý. Zapnite ho pred použitím tejto funkcie. Ďalšie informácie nájdete v používateľskej príručke odsávača párov.

### Automatické režimy

Režim	Automatické osvetlenie	Rýchlosť ventilátora
H0	Vypnúť	Vypnúť
HL	Zapnúť	Vypnúť
H1	Zapnúť	Úroveň 1
H2	Zapnúť	Úroveň 2
H3	Zapnúť	Úroveň 3

 Dlhšie stlačte , aby ste vypli ventilátor a osvetlenie.

 **VAROVANIE!**  
Po skončení varenia sa odsávač párov nevypne automaticky. Vypnite ho ručne.

## 5. TIPY A RADY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Kuchynský riad



#### UPOZORNENIE!

Nepoužívajte liatinové panvice, hlinené alebo keramické hrnce, grilovacie ani hriankovacie platne.



#### VAROVANIE!

Jednu varnú nádobu nikdy nedávajte na dva horáky.



#### VAROVANIE!

Na horák nekladte nestabilné alebo poškodené nádoby, aby nedošlo k vyliatiam pokrmu a zraneniam.



#### UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby sa dno varnej nádoby nenachádzalo príliš blízko pri ovládači, inak plameň ovládač zahreje.



#### UPOZORNENIE!

Uistite sa, že rukoväte nie sú nad predným okrajom varného panelu.



#### UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby boli varné nádoby vycentrované nad horákom, aby bola zabezpečená maximálna stabilita a nižšia spotreba plynu.



#### UPOZORNENIE!

Tekutiny rozliate počas varenia môžu spôsobiť poškodenie skla.

### 5.2 Priemery kuchynského riadu



Používajte kuchynský riad s priemerom zodpovedajúcim veľkosti horákov.

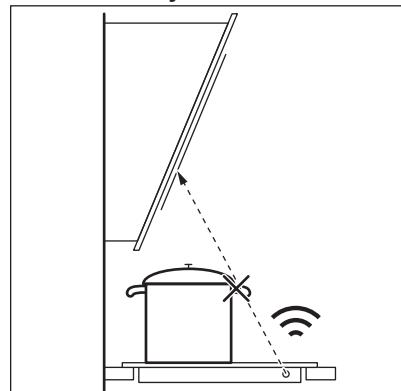
Horák	Priemer kuchynského riadu (mm)
Viacorunkový	180 - 260
Stredne rýchly	120 - 220
Pomocný	80 - 180

### 5.3 Rady a tipy pre Hob<sup>2</sup>Hood

Používanie varného panela s funkciou:

- Panel odsávača párov chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Na panel odsávača párov nemierte halogénové svetlo.
- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Neprerušujte signál medzi varným panelom a odsávačom párov (napr. rukou alebo rukoväťou kuchynského riadu). Pozrite si obrázok.

**Odsávač párov na obrázku slúži iba na ilustračné účely.**



Okienko komunikátora infračerveného signálu udržiavajte čisté.



Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovať signál.  
Nepoužívajte spotrebiče ovládané na diaľku počas používania tejto funkcie varného panela.

Celý sortiment odsávačov párov, ktoré podporujú túto funkciu, nájdete na našej webovej stránke. Odsávače párov spoločnosti AEG, ktoré podporujú túto funkciu, musia mať symbol .

### Odsávače párov s funkciou Hob<sup>2</sup>Hood

## 6. OŠETROVANIE A ČISTENIE



#### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Všeobecné informácie

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



Prítomnosť vody alebo iných tekutín na ovládacom paneli môže náhodne zapnúť alebo vypnúť funkcie varného panela.



#### VAROVANIE!

Na čistenie skleneného povrchu alebo povrchu medzi okrajmi horákov a rámom (ak je použitý) nepoužívajte nože, škrabky ani iné podobné nástroje.

- Diely z antikora umyte vodou a utrite ich dosucha mäkkou handrou.

### 6.2 Podstavce na varné nádoby



Podstavce na varné nádoby nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Musíte ich umývať ručne.

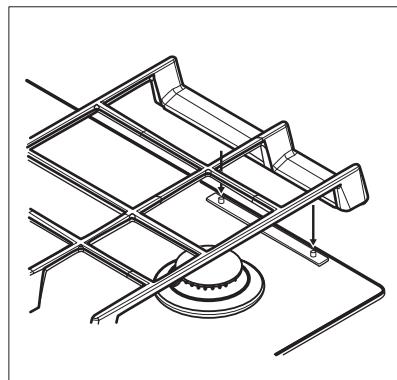
- V záujme jednoduchšieho čistenia varného panela odstráňte podstavce na varné nádoby.



#### Pri umiestňovaní

podstavcov postupujte opatrné, aby ste zabránili poškodeniu hornej časti varného panela.

- Smaltovaný povrch môže mať niekedy drsné okraje, preto budte opatrní pri ručnom umývaní a sušení podstavcov na varné nádoby. V prípade potreby odstráňte odolné škvurny použitím čistiacej pasty.
- Po vyčistení podstavcov na varné nádoby skontrolujte, či sú v správnej polohe.
- Skontrolujte, či sú ramená podstavcov na varné nádoby zarovnané so stredom horáka.



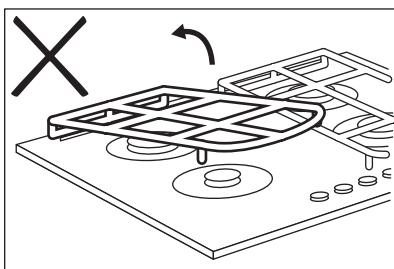
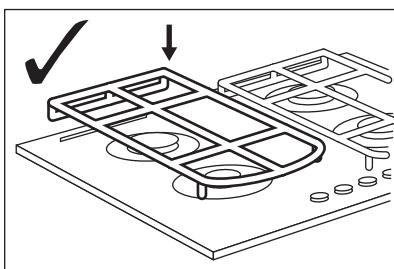
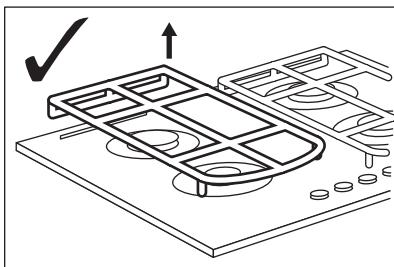
### 6.3 Odobratie podstavcov na varné nádoby

Aby zostali podstavce na varné nádoby v správnej polohe, sú položené na kovových kolíkoch nainštalovaných v zadnej časti varného panela. V záujme jednoduchšieho čistenia môžete podstavce na varné nádoby odstrániť.

Podstavce na varné nádoby vyberajte tak, že ich nadvihnete zvislo smerom nahor vo vodorovnej polohe, ako je zobrazené na obrázku.



Nedvíhajte podstavce iba na jednom konci, pretože by sa tým mohli poškodiť kovové kolíky. Kolíky by sa tým mohli poškodiť a zlomiť.



Tvar podstavcov na varné nádoby a množstvo horákov sa môžu lísiť podľa modelu spotrebiča.

## 6.4 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastová fólia, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty spôsobiť poškodenie varného panela. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvurny od vody, mastné škvurny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vycistite vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- Nečistoty zo smaltovaných dielov, viečok a koruniek odstráňte teplou mydlovou vodou a pred opäťovným nasadením ich dôkladne osušte.

## 6.5 Čistenie zapáľovacej sviečky

Funkciu zapáľovania zabezpečuje keramická zapáľovacia sviečka s kovovou elektródou. Tieto časti udržiavajte vždy čisté, aby ste predišli ťažkostiam pri zapáľovaní, a kontrolujte, či nie sú otvory korunky horáka zanesené.

## 6.6 Pravidelná údržba

Pravidelne žiadajte svoje miestne autorizované servisné stredisko o kontrole stavu rúrky na prívod plynu a adaptéra tlaku, ak je použitý.

# 7. RIEŠENIE PROBLÉMOV



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 7.1 Čo robit, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Ked' sa pokúsíte aktivovať generátor iskier, nevychádza žiadna iskra.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
	Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vyhodi opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Viečko a korunka horáka nie sú položené správne.	Položte kryt a korunku horáka správne.
Plameň zhasne okamžite po zapálení.	Termočlánok nie je dostatočne zohriatý.	Po zapálení plameňa držte ovládač stlačený približne 10 sekúnd.
Kruh plameňa nie je rovnomerný.	Korunka horáka je upchatá zvyškami potravín.	Uistite sa, že dýza nie je zablokovaná a korunka horáka je čistá.
Jas ovládacieho panela je znížený alebo sa vypne.	Teplota varnej platne je veryšoká. Na zabezpečenie dlhej životnosti displeja sa zníži jas v závislosti od teploty varného panela. Nad určitou teplotou sa ovládací panel vypne.	Varný panel nechajte vychladnúť.
Svetelné ukazovatele ovládacieho gombíka sa zapnú po zapojení varného panela do elektrickej siete alebo po výpadku prúdu.	Kontrolka svetelného ukazovateľa.	Pozrite si časť „Inštalácia“.
Funkcia Hob <sup>2</sup> Hood nefunguje.	Zakryli ste ovládací panel.	Odstráňte príslušný predmet z ovládacieho panela.
Hob <sup>2</sup> Hood a Kuchynský časomer sa nedá zapnúť ani používať.	Na ovládacom paneli je voda alebo je ovládací panel znečistený tukom.	Vyčistite ovládací panel.

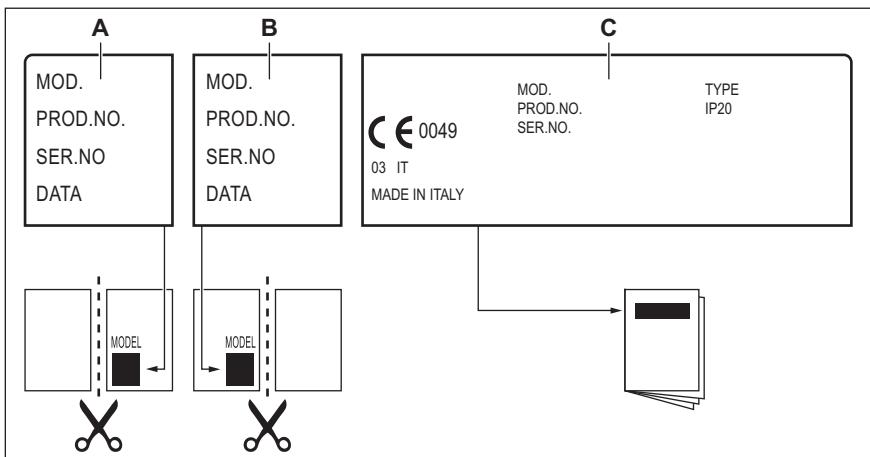
## 7.2 Ak nemôžete nájsť riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uvedťte údaje z typového štítku. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. Ak ste ho používali nesprávne, servisný zásah

technika servisného strediska alebo predajcu nebude bezplatný, a to ani počas záručnej lehoty. Pokyny upravujúce záručné a servisné podmienky nájdete v záručnej brožúre.

## 7.3 Štítky dodané vo vrecku s príslušenstvom

Samolepiace štítky nalepte podľa nižšie uvedených pokynov:



- Nalepte štítok na záručný list a túto časť pošlite (ak je k dispozícii).
- Nalepte štítok na záručný list a túto časť si ponechajte (ak je k dispozícii).
- Nalepte štítok na návod na používanie.

## 8. INŠTALÁCIA



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 8.1 Pred inštaláciou

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

Model .....  
 Číslo výrobku  
 (PNC).....  
 Sériové číslo .....

### 8.2 Prívod plynu



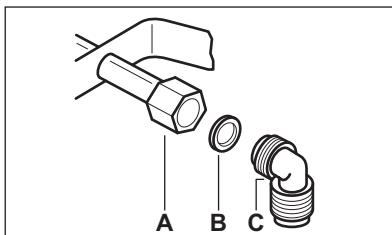
### VAROVANIE!

Úkony podľa nasledujúcich pokynov na inštaláciu, pripojenie a údržbu smie vykonať výhradne vyškolený pracovník v súlade s platnými normami a miestnymi predpismi.

Zvoľte si pevné pripojenie alebo použite ohybnú trubicu z nehrdzavejúcej ocele v súlade s platnými predpismi. Ak použijete ohybné kovové trubice, dávajte pozor, aby sa nedotýkali pohyblivých častí alebo aby neboli pokrútené a stačené. Dávajte pozor aj pri kombinovaní varného panela a rúry.



Uistite sa, že tlak prívodu plynu do spotrebíča zodpovedá odporúčaným hodnotám. Nastaviteľná prípojka je upevnená k ústrednej prípojke plynu pomocou matice so závitom G 1/2". Diely priskrutkujte bez použitia sily, prípojku upravte do požadovaného smeru a všetko utiahnite.



- A. Koncovka nástavca s maticou
- B. Podložka dodávaná so spotrebícom
- C. Koleno dodávané so spotrebícom

#### **Skvapalnený plyn**

Pre skvapalnený plyn použite držiak na gumenú hadičku. Vždy použite tesnenie. Potom pripojte spotrebíč na prívod plynu.

Ohybnú rúrku je možné použiť vtedy, keď:

- sa nemôže zohriat' na vyššiu ako izbovú teplotu, teda na viac ako 30 °C;
- nie je dlhšia ako 1 500 mm;
- nie je priškrtená;
- nie je napnutá ani stočená;
- sa nikde nedotýka ostrých hrán alebo rohov predmetov;
- možno ľahko skontrolovať jej stav.

Kontrola stavu ohybnej rúrky pozostáva z kontroly, či:

- na nej nie sú praskliny, zárezy, znaky obhorenia na koncoch, ale aj po celej dĺžke;
- materiál nestvrdol a či je stále správne ohybný;
- upevňovacie svorky nezhrdzaveli;
- neuplynula doba životnosti.

Ak spozorujete jednu alebo viac chýb, rúrku/hadicu neopravujte, ale ju vymeňte.



#### **VAROVANIE!**

Po dokončení inštalácie sa uistite, že každý spoj rúrky/ hadice správne tesní. Na kontrolu použite mydlový roztok, nie plameň!

## **8.3 Výmena dýz**

1. Odstráňte podstavce na varné nádoby.
2. Odstráňte kryty a korunky z horáka.
3. Nástrčným klúcom 7 odstráňte dýzu a nahradte ich dýzami potrebnými pre druh plynu, ktorý používate (pozrite si tabuľku v časti „Technické údaje“).
4. Všetky diely namontujte na svoje miesto, zvoľte opačný postup ako pri demontáži.
5. Typový štítok (nachádza sa v blízkosti rúrky prívodu plynu) vymenite za štítok pre nový druh privádzaného plynu. Tento štítok nájdete vo vrecku priloženom k spotrebíču.

Ak je tlak prívodu plynu premenlivý alebo sa lísi od požadovaného tlaku, musíte na prívodnú plynovú rúrku namontovať vhodný adaptér tlaku.

## **8.4 Nastavenie minimálnej úrovne**

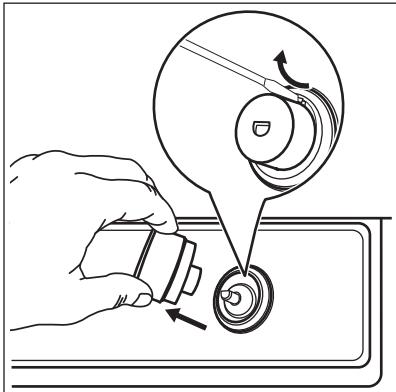


#### **VAROVANIE!**

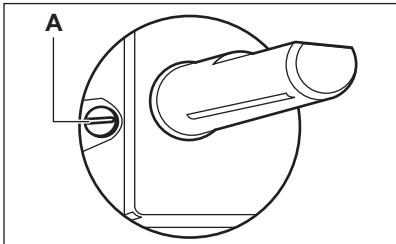
Informácie iba pre autorizovaného inštalátéra.

Úprava minimálnej úrovne horákov:

1. Zapálte horák.
2. Otočte ovládač do minimálnej polohy.
3. Vyberte ovládač a pomocou tenkého skrutkovača nadvihnite a vyberte plastový držiak magnetu.



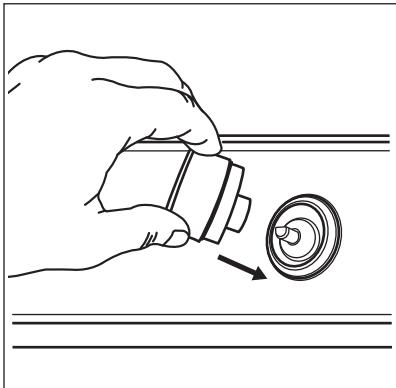
4. Tenkým skrutkovačom upravte polohu obtokovej skrutky (A).



5. Pri zmene:

- zo zemného plynu G20 20 mbar na skvapalnený plyn úplne utiahnite obtokovú skrutku.
- zo skvapalneného plynu na zemný plyn G20 20 mbar uvoľnite obtokovú skrutku približne o 1/4 závitu (o 1/2 závitu pre viackorunkový horák).

6. Znovu namontujte , držiak magnetu a ovládač.



### **VAROVANIE!**

Nakoniec skontrolujte, či plameň nezhasne pri rýchлом otočení ovládača z maximálnej do minimálnej polohy.

## **8.5 Zapojenie do elektrickej siete**

- Skontrolujte, či nominálne napätie, typ prúdu a príkon uvedené na štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete.
- Spotrebič sa dodáva s prívodným elektrickým káblom. Ku kábru treba pripojiť vhodnú zástrčku, ktorá zodpovedá zaťaženiu uvedenému na typovom štítku. Uistite sa, že ste zástrčku zapojili do správnej zásuvky.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Uistite sa, že je napájací elektrický kábel po inštalácii prístupný.
- Spotrebič neodpájajte potiahnutím za sietové káble. Vždy tiahajte za zástrčku.
- Keď je spotrebič zapojený pomocou predĺžovacieho kábla, adaptéra alebo rozvodky, hrozí nebezpečenstvo požiaru. Uistite sa, že uzemnenie vyhovuje štandardom a nariadeniam.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezohrial na teplotu vyššiu ako 90 °C.



Uistite sa, že ste modrý nulový vodič zapojili do svorky označenej písmenom „N“. Fázový vodič hnedej (alebo čiernej) farby pripojte do svorky označenej písmenom „L“. Fázový vodič musí byť vždy pripojený.



Ak sa po zapojení varného panela do elektrickej siete zapnú svetelné ukazovatele, zapnite a vypnite ovládací gombík a počkajte, kým nezhasne ukazovateľ zvyškového tepla.

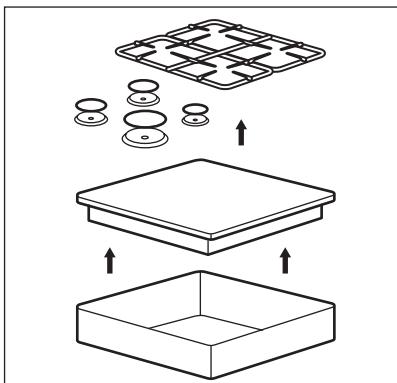
## 8.6 Napájací kábel

Na výmenu napájacieho kábla použite iba špeciálny kábel alebo jeho ekvivalent. Typ kábla je: H03V2V2-FT90.

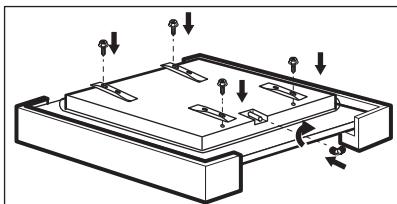
Skontrolujte, či zvolený kábel vyhovuje danému napätiu a pracovnej teplote. Žltzo-zelený uzemňovací vodič musí byť o približne 2 cm dlhší ako hnedý (alebo čierny) fázový vodič.

## 8.7 Inštalácia

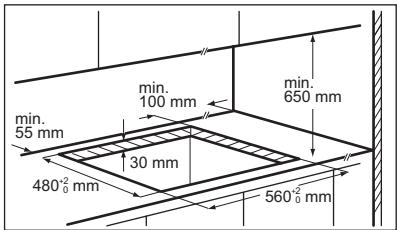
1.



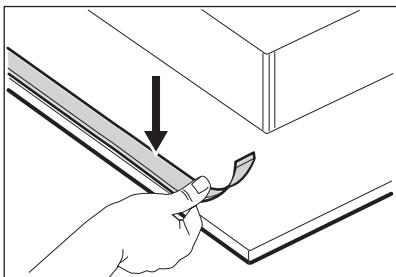
2.



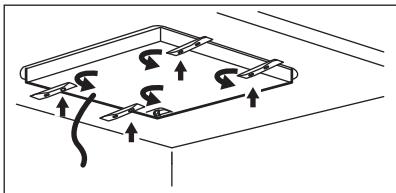
3.



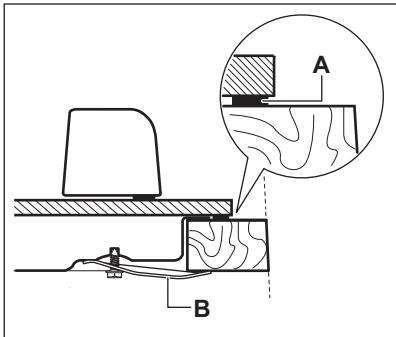
4.



5.

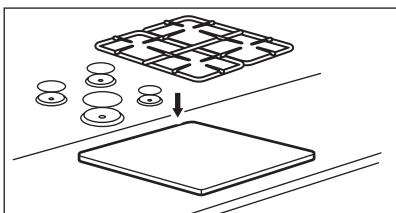


6.



A) dodané tesnenie  
B) dodané konzoly

7.



### UPOZORNENIE!

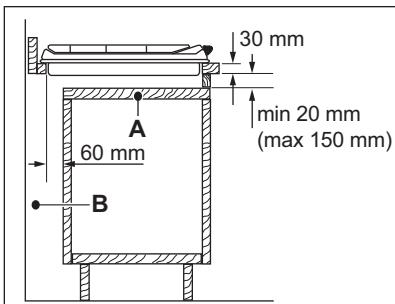
Spotrebič inštalujte iba do pracovnej dosky s rovným povrhom.

## 8.8 Inštalácia varného panela pod odsávač párov



Pri inštalácii varného panela pod odsávač párov si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača párov pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.

### Kuchynská jednotka s dvierkami



- A. Odnímateľná priečka
- B. Priestor pre prípojky

### Kuchynská jednotka s rúrou

Elektrické zapojenie varného panela a rúry sa musí z bezpečnostných dôvodov vykonat samostatne aj preto, aby sa dala rúra z jednotky jednoducho vybrať.

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Rozmery varného panela

Šírka	590 mm
Hĺbka	520 mm

### 9.2 Priemery obtokov

HORÁK	Ø OBTOK 1/100 mm
Viackorunkový	57
Stredne rýchly	35
Pomocný	28

### 9.3 Ostatné technické údaje

CELKOVÝ VÝKON:	Pôvodne na-stavnený plyn:	G20 (2H) 20 mbar	8,9 kW
	Náhradný plyn:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	607g/h
Elektrické napájanie:	220-240 V ~ 50/60 Hz		

Kategória spotrebiča:	II2H3B/P I2H (LV)
Pripojenie plynu:	G 1/2"
Trieda spotrebiča:	3

## 9.4 Plynové horáky pre ZEMNÝ PLYN G20 20 mbar

HORÁK	NORMÁLNY VÝKON kW	MINIMÁLNY VÝKON kW	ZNAČKA DÝZY
Viackorunkový	3,9	1,4	146
Stredne rýchly	2,0	0,6	96x
Pomocný	1,0	0,33	70

## 9.5 Plynové horáky pre propán-bután G30/G31 30/30 mbar

HORÁK	NORMÁLNY VÝKON kW	MINIMÁLNY VÝKON kW	ZNAČKA DÝZY	MENOVITÝ PRIETOK PLYNU g/hod.
Viackorunkový	3,55	1,4	095	258
Stredne rýchly	1,9	0,6	71	138
Pomocný	1,0	0,33	50	73

# 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

## 10.1 Informácie o produkte podľa EU 66/2014

Model	HKB64540NB	
Typ varného panela	Zabudovateľný varný panel	
Počet plynových horákov	4	
Energetická účinnosť jednotlivých plynových horákov (EE gas burner)	Ľavý zadný – stredne rýchly	60.3%
	Pravý zadný – stredne rýchly	60.3%
	Ľavý predný – viackorunkový	60.0%
	Pravý predný – pomocný	neuvádzsa sa
Energetická účinnosť plynového varného panela (EE gas hob)	60.2%	

EN 30-2-1: Varné spotrebiče na plynové palivá pre domácnosť. Časť 2-1: Racionálne využívanie energie. Všeobecne

## 10.2 Šetrenie energie

- Pred použitím sa uistite, že sú správne nainštalované horáky a podstavce na varné nádoby.
- Používajte kuchynský riad s priemerom zodpovedajúcim veľkosti horákov.
- Vycentrujte hrniec na horáku.
- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.
- Na kuchynský riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Keď tekutina začne vrieť, znížte plameň tak, aby tekutina len slabo vrela.
- Ak je to možné, použite tlakový hrniec. Pozrite si návod na použitie.

# 11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

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







[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867345048-A-032018

CE

AEG