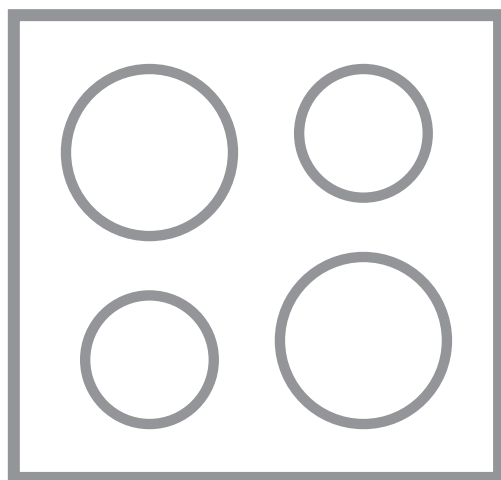


<b>CS</b>	<b>Návod k použití</b>	<b>2</b>
	Varná deska	
<b>LT</b>	<b>Naudojimo instrukcija</b>	<b>22</b>
	Kaitlentė	
<b>PL</b>	<b>Instrukcja obsługi</b>	<b>42</b>
	Płyta grzejna	

# USER MANUAL



# OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	5
3. INSTALACE.....	7
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	8
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
6. TIPY A RADY.....	15
7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	17
8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	17
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	19
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	20

## PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nespíš nenajdete. Aby vám sloužil co nejlépe, stačí věnovat pár minut čtení.

Navštivte naše webové stránky:



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Zaregistrujte svůj spotřebič a získáte lepší servis:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Nákup 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.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy

uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

## 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- 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 uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné součásti se při použití mohou zahřát na vysokou teplotu.
- 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.
- 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:** Tento spotřebič se nesmí napájet přes externí spínací zařízení, jako jsou časovače, nebo připojovat k okruhu, který je při používání pravidelně zapínán a vypínán.
- **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.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového napájení. V případě, že spotřebič je k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, spotřebič odpojte od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- **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

### 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.
  - Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
  - Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
  - Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
  - Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
  - Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
  - Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
  - Každý spotřebič má vespodu chladicí ventilátory.
  - Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:
    - Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kousky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.
    - Mezi dnem spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.
  - Odstraňte jakékoliv samostatné panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.
- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
  - Spotřebič musí být uzemněn.
  - Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
  - Zkontrolujte, zda údaje 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 kabely nesmí být zamotané.
  - Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.
  - Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
  - Dbejte na to, aby se elektrické přírodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
  - Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
  - Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo síťovou zástrčku (je-li součástí výbavy). Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na autorizované servisní středisko nebo elektrikáře.
  - Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
  - Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
  - Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
  - Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.

### 2.2 Připojení k elektrické síti



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

## 2.3 Použití 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 je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.
- Nespoléhejte se na detektor nádoby.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze sítě. Zabráňte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Vložíte-li jídlo do horkého oleje, může olej vystříknout.



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuhy a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když varíte s

tuhy a oleje, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.

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



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

## 2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Před 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.

## 2.5 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.
- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci

informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

## 2.6 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.

# 3. INSTALACE



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 3.1 Před instalací spotřebiče

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

Sériové číslo .....

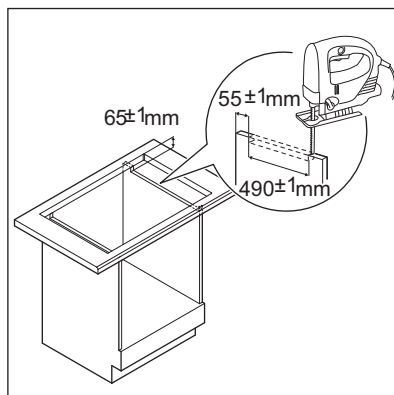
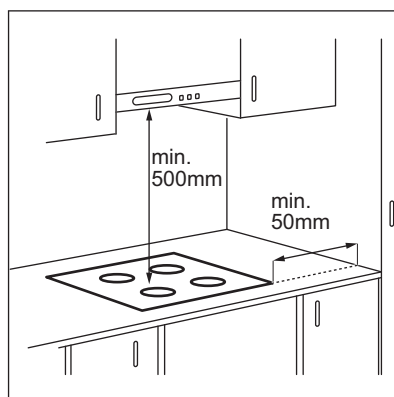
## 3.2 Vestavné varné desky

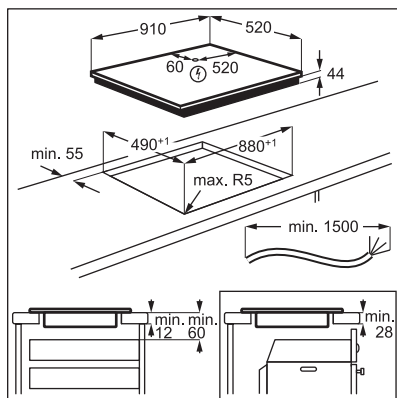
Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

## 3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte síťový kabel typu: H05V2V2-F, který je odolný vůči teplotě 90 °C nebo vyšší. Obraťte se na místní servisní středisko.

## 3.4 Montáž

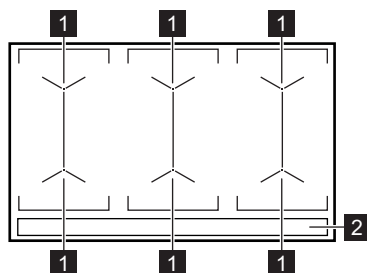




Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou, ventilace varné desky může během vaření ohřát předměty uložené v zásuvce.

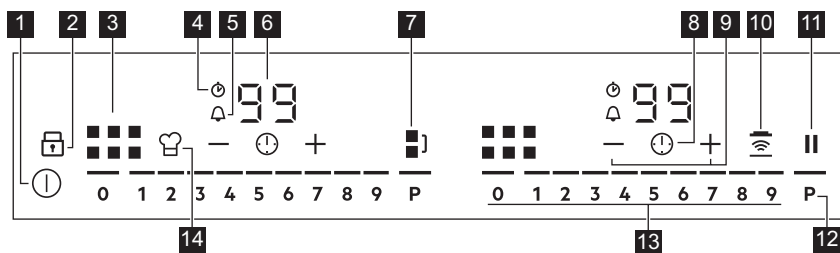
## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Uspořádání varné desky











- 1** Indukční varný povrch
- 2** Ovládací panel

### 4.2 Uspořádání ovládacího panelu



- 1** ⏻ Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
- 2** 🔒 Slouží k zapnutí nebo vypnutí funkce blokování tlačítek nebo dětské bezpečnostní pojistky.
- 3** ■■■ Ukazatel varné zóny.
- 4** ⌚ Ukazatel CountUp Timer.







- 5  Ukazatel Odpočítávání času.
- 6 Displej časovače: **00 - 99** minut.
- 7  Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Bridge.
- 8  Slouží k nastavení funkce časovače.
- 9  Slouží ke zvýšení a snížení času.
- 10  Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Hob<sup>2</sup>Hood.
- 11  Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Pauza.
- 12  Slouží k zapnutí funkce PowerBoost.
- 13 Ovládací lišta k nastavení tepelného výkonu **0 - 9**.
- 14  Slouží k zapnutí a vypnutí funkce PowerSlide.

### 4.3 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)



#### VAROVÁNÍ!

    Nebezpečí popálení zbytkovým teplem. Ukazatele zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte. Ukazatele se mohou rozsvítit také u sousedních varných zón dokonce i tehdy, když je nepoužíváte.

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

Když je varná deska vypnutá, ukazatele jsou stále viditelné. Když je varná deska dostatečně chladná, přestanou se zobrazovat.


## 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ




#### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

Ovládací lišty se rozsvítí po zapnutí varné desky a zhasnou po jejím vypnutí. Když je varná deska vypnutá, lze vidět jen .

### 5.2 Automatické vypnutí

**Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:**

- nepoložíte žádnou varnou nádobu na varnou desku během 50 sekund,
- nenastavíte tepelný výkon do 50 sekund od položení varné nádoby,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka). Když uslyšíte zvukový signál, varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se varná deska vypne.

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

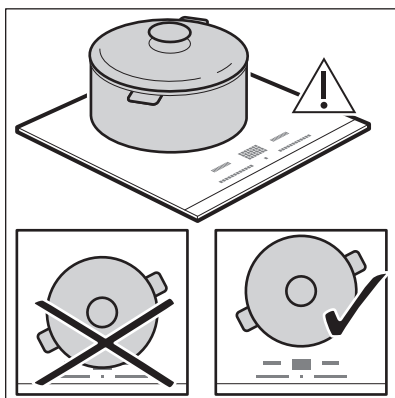
Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodině

### 5.3 Použití varných zón

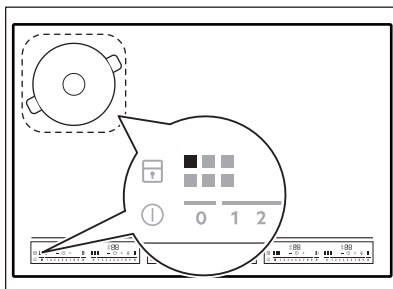


#### POZOR!

Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel. Hrozí nebezpečí poškození elektronických součástí.



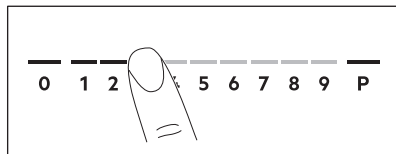
Postavte varnou nádobu na střed zvolené zóny.  
Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby. Když umístíte varnou nádobu do správné polohy, varná deska ji rozpozná a zobrazí se příslušná ovládací lišta. Nad ovládací lištou se zobrazí červený ukazatel varné zóny, který značí polohu nádoby.



Každý čtverec na ovládacím panelu představuje jednu varnou zónu na indukčním varném povrchu. Ukazatele zón zobrazují, která varná zóna je ovládána příslušnou ovládací lištou.

### 5.4 Nastavení teploty

Stiskněte ovládací lištu u požadovaného nastavení teploty nebo tepelný výkon nastavte či změňte posunutím prstu po ovládací liště.




Jakmile na varnou zónu položíte nádobu a nastavíte tepelný výkon, zůstane stejný dvě minuty po odebrání varné nádoby. Ovládací lišta a ukazatel varné zóny blikají po dvě minuty. Pokud v rámci tohoto časového úseku na varnou zónu opět položíte varnou nádobu, tepelný výkon se opět zapne. Jinak se varná zóna vypne.

### 5.5 Funkce Bridge

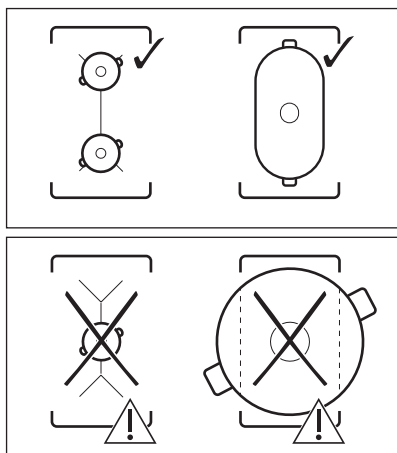
Tato funkce spojí obě varné zóny, které pak fungují jako jedna. Tuto funkci můžete použít s velkými varnými nádobami.

1. Položte varnou nádobu na dvě varné zóny. Varná nádoba musí zakrývat středy obou zón.

 zběhá.

2. K zapnutí této funkce stiskněte .
3. Nastavte tepelný výkon.

Varná nádoba musí zakrývat středy obou zón, ale nesmí přesahovat označenou oblast.



Tuto funkci vypnete stisknutím . Varné zóny fungují opět nezávisle.

## 5.6 PowerBoost

Tato funkce zapne více výkonu příslušné indukční varné zóny a závisí na velikosti varné nádoby. Tuto funkci lze zapnout pouze na omezenou dobu.

Stisknutím **P** zapnete tuto funkci pro varnou zónu.

Symbol zčervená.

Tato funkce se vypne automaticky.



Pro hodnoty maximální délky viz „Technické údaje“.

## 5.7 Časovač

### Odpočítávání času

Pomocí této funkce můžete nastavit délku zapnutí varné zóny při jednom vaření.

Nastavte tepelný výkon pro danou varnou zónu a poté nastavte funkci.

1. Stisknutím zapnete funkci nebo změňte čas.

Na displeji se zobrazí číslice časovače a ukazatele **+** a **-**. Ukazatel zčervená a ukazatel zbělá. Pokud není časovač nastaven, všechny ukazatele zmizí po čtyřech sekundách.

2. Stisknutím **+** nebo **-** nastavte čas (00 - 99 minut).

Po třech sekundách začne časovač automaticky odpočítávání času.

Ukazatele , **+** a **-** zmizí. se nadále zobrazuje červeně.

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

Zvukový signál vypnete stisknutím .

Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se ukazatele **+** a **-**. Pomocí **-** nebo **+** nastavte na displeji . Popřípadě můžete nastavit teplotu na hodnotu 0. Následně zazní zvukový signál a funkce časovače bude zrušena.

### CountUp Timer (Měřič času)

Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.

Dvojným stisknutím zapnete danou funkci.

Ukazatel zčervená, časovač začne automaticky měřit čas.

Vypnutí funkce: stiskněte . Když se ukazatele rozsvítí, stiskněte **-**.


### Minutka

Tuto funkci můžete použít, když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna.







K zobrazení ovládacího panelu položte nádobu na varnou zónu.


1. Funkci zapnete stisknutím , dokud ukazatel nezčervená.
2. Pomocí **+** nebo **-** nastavte čas. Funkce se automaticky spustí po čtyřech sekundách. Ukazatele , **+** a **-** zmizí. se nadále zobrazuje červeně.

Když funkci nastavíte, můžete odebrat nádobu.

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

Zvukový signál vypnete stisknutím .



Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se ukazatele  a . Pomocí  nebo  nastavte na displeji .

 Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.


## 5.8 Pauza


Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší tepelný výkon.

Když je funkce zapnutá, všechny ostatní symboly na ovládacích panelech jsou zablokovány.

Když je funkce zapnutá, lze použít symboly  a .

Tato funkce nevypne funkce časovače.


Stisknutím  zapnete danou funkci. Symbol zčervená. Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.


Tuto funkci vypnete stisknutím . Symbol zbělá. Zobrazí se předchozí tepelný výkon.


## 5.9 Zámek

Když varná deska pracuje, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně tepelného výkonu.

Nejprve nastavte tepelný výkon.

Stisknutím  zapnete danou funkci. Symbol zčervená a bliká.


Tuto funkci vypnete stisknutím . Symbol zbělá.

 Funkci také vypnete vypnutím varné desky.


## 5.10 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.


Nejprve zapněte varnou desku a nenastavujte tepelný výkon.




Funkci zapnete stisknutím , dokud nezčervená.


Ovládací lišty se přestanou zobrazovat. Vypněte varnou desku.

 Když varnou desku vypnete, funkce je stále zapnutá.

### Vypnutí funkce na jedno vaření:

Zapněte varnou desku pomocí .


Rozsvítí se . Stiskněte , dokud nezbledá. Ovládací lišty se přestanou zobrazovat. Do 50 sekund nastavte tepelný výkon. Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce je stále zapnutá.

**K trvalému vypnutí funkce:** Zapněte varnou desku a nenastavujte tepelný výkon. Stiskněte , dokud nezbledá. Ovládací lišty se přestanou zobrazovat. Vypněte varnou desku.

## 5.11 PowerSlide

Tato funkce vám umožňuje nastavit teplotu přesunutím nádoby na jiné místo na indukční varné zóně.

Tato funkce rozdělí indukční varnou zónu na tři oblasti s různým nastavením tepelného výkonu. Varná deska rozpozná umístění nádoby a upraví tepelný výkon dle její polohy.

 Při využívání této funkce používejte pouze jednu nádobu. Chcete-li změnit nastavení tepelného výkonu, zdvihněte varnou nádobu a položte ji do jiné polohy. Posouvání nádoby může způsobit poškrábání a změnu zabarvení povrchu.


- Ukazatel zóny zobrazuje spojení obou zón, i když se používá pouze jedna z těchto zón.
- Tepelný výkon můžete upravit manuálně, pouze pokud alespoň jedna z těchto zón je aktivována automaticky.

- U každé polohy lze zvlášť změnit nastavení tepelného výkonu. Když varnou desku vypnete, zapamatuje si vaše nastavení tepelného výkonu a použije je při další aktivaci této funkce.
- Chcete-li změnit nastavení tepelného výkonu, zdvihněte varnou nádobu a položte ji do jiné polohy. Posouvání nádoby může způsobit poškrábání a změnu zabarvení povrchu.


Funkci zapnete stisknutím symbolu .

Symbol zčervená a na ovládací liště se zobrazí výchozí nastavení tepelného výkonu. Všechny varné zóny budou v provozu devět minut.

Po devíti minutách zazní zvukový signál a prázdné varné zóny se vypnou.

Stisknutím symbolu  funkci znovu zpustíte. Varnou nádobu můžete přesunout nebo umístit do nové polohy. Výchozí nastavení tepelného výkonu můžete ručně změnit stisknutím ovládací lišty a volbou příslušné intenzity.

- Výchozí nastavení tepelného výkonu lze změnit pouze tehdy, když je funkce zapnutá.
- Výchozí nastavení tepelného výkonu lze změnit samostatně pro každou polohu. Když varnou desku vypnete, zapamatuje si vaše nastavení a použije je při další aktivaci této funkce.

Funkci vypnete stisknutím symbolu . Symbol zbledne.

## 5.12 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. Rychlost ventilátoru se řídí automaticky na základně režimu nastavení a teploty nejteplejší varné nádoby na varné desce. Ventilátor lze také z varné desky ovládat ručně.



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

### Automatický chod funkce

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

### Zapnutí osvětlení

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



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

### Automatické režimy

	Auto- ma- tické osv- tlení	Vaření <sup>1)</sup>	Smaže- ní <sup>2)</sup>
Režim H0	Vyp	Vyp	Vyp
Režim H1	Zap	Vyp	Vyp
Režim H2 <sup>3)</sup>	Zap	Rychlost ventiláto- ru 1	Rychlost ventiláto- ru 1
Režim H3	Zap	Vyp	Rychlost ventiláto- ru 1
Režim H4	Zap	Rychlost ventiláto- ru 1	Rychlost ventiláto- ru 1
Režim H5	Zap	Rychlost ventiláto- ru 1	Rychlost ventiláto- ru 2





	Auto- ma- tické osvě- tlení	Vaření <sup>1)</sup>	Smaže- ní <sup>2)</sup>
Režim H6	Zap	Rychlost ventiláto- ru 2	Rychlost ventiláto- ru 3

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

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

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

## Změna automatického režimu

1. Vypněte spotřebič.
2. Na tři sekundy stiskněte . Displej se rozsvítí a zhasne.
3. Na tři sekundy stiskněte .
4. Několikrát stiskněte , dokud se nezobrazí H.
5. Stisknutím  časovače zvolte automatický režim.


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





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


## Manuální ovládání rychlosti ventilátoru

Ventilátor lze také z varné desky ovládat ručně.

Stiskněte , když je varná deska zapnutá.

Tím se vypne automatický režim funkce, což vám umožní ručně změnit rychlost ventilátoru.

Stisknutím  zvýšíte rychlost ventilátoru o jeden stupeň. Když dosáhnete intenzivního stupně a stisknete opět , nastavíte rychlost ventilátoru na 0, čímž ventilátor odsavače par vypnete.








Ventilátor opět spustíte stisknutím  a nastavením jeho rychlosti na 1.





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

## 5.13 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

Nejprve vypněte varnou desku.

1. Stisknutím  na tři sekundy zapnete funkci. Displej se rozsvítí a zhasne.
2. Na tři sekundy stiskněte . Zobrazí se  nebo .
3. Stisknutím  časovače zvolte jedno z těchto nastavení:
  -  - zvuková signalizace je vypnutá
  -  - zvuková signalizace je zapnutá
4. Pro potvrzení volby vyčkejte, než se varná deska automaticky vypne.

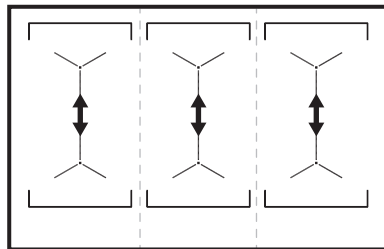
Když je tato funkce nastavena na , uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

- stisknete 
- se dokončí funkce Minutka
- se dokončí funkce Odpočítávání času
- něco položíte na ovládací panel.

## 5.14 Funkce Řízení výkonu

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Viz obrázek.
- Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3680 W.
- Tato funkce rozděluje výkon mezi varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Funkce se zapne, když celkové elektrické zatížení varných zón zapojených do jedné fáze přesáhne 3680 W.

- Tato funkce snižuje výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze.
- U varných zón, které mají snížený výkon, zobrazuje ovládací panel maximální možné tepelné výkony.
- Pokud není dostupné vyšší nastavení tepelného výkonu, nejprve jej snižte pro ostatní varné zóny.
- Zapnutí této funkce závisí na rozměru a počtu varných nádob.



## 6. TIPY A RADY



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Nádobí



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



Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami

#### Materiál varných nádob

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

**Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:**

- voda na indukční varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu začne velmi rychle vřít.
- magnet přilne na dno nádoby.



Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější. Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.

#### Rozměry nádob

Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby.

Výkon varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než

minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.



Viz „Technické údaje“.

### 6.2 Zvuky během používání

#### Jestliže slyšíte:

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

**Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.**

### 6.3 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

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

### 6.4 Příklady použití varné desky

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

nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 2	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
3 - 4	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik polévkových lžic tekutiny.
4 - 5	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
4 - 5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.
6 - 7	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
7 - 8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		
P	Vaření velkých množství vody. Je zapnutá funkce PowerBoost.		

## 6.5 Rady a tipy pro funkci Hob²Hood

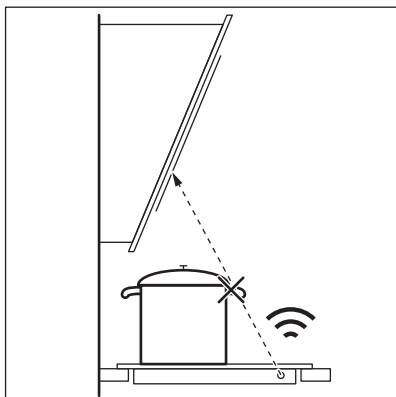
Když používáte varnou desku s touto funkcí:

- Chraňte panel odsavače par před přímým slunečním svitem.
- Nemiňte halogenové světlo na panel odsavače par.

- Nezakrývejte ovládací panel varné desky.
- Nepřerušujte signál mezi varnou deskou a odsavačem par (např. rukou, madlem nádoby nebo vysokým hrncem). Viz obrázek.


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





Ostatní dálkově ovládané spotřebiče mohou blokovat signál. Nepoužívejte v blízkosti varné desky žádné takové spotřebiče, dokud je funkce Hob<sup>2</sup>Hood zapnutá.

### 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 .

## 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 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.
- Použijte speciální škrabku na sklo.

### 7.2 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. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí hadříku.

## 8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce Pauza.	Viz „Denní používání“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Nelze zvolit maximální tepelný výkon pro jednu z varných zón.	Ostatní zóny spotřebovávají maximální dostupný výkon. Vaše varná deska funguje správně.	Snižte tepelný výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze. Viz „Řízení výkonu“.
Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli senzorové tlačítko ①.	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce Hob²Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.
	Používáte velmi vysokou nádobu, která blokuje signál.	Použijte menší nádobu, změňte varnou nádobu nebo ovládejte odsavač par ručně.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, na zadních varných zónách používejte velké nádoby.
Při dotyku senzorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Rozsvítí se  .	Je zapnutá funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek.	Viz „Denní používání“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Ovládací lišta bliká.	Na zóně není žádná varná nádoba nebo není zóna zcela zakrytá.	Položte na zónu varnou nádobu tak, aby plně zakrývala varnou zónu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte vhodné nádobí. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
	Je zapnutá funkce PowerSlide. Na flexibilní indukční varné zóně jsou umístěny dvě nádoby.	Použijte pouze jednu nádobu. Viz část „Flexibilní indukční varná zóna“.
Zobrazí se $\text{E}$ a číslo.	Porucha varné desky.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí $\text{E}$ , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Je slyšet nepřetržité pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.

## 8.2 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.

# 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

## 9.1 Typový štítek

Model IKE96654FB  
Typ 61 E6A 04 AA  
Indukce 11.0 kW  
Sér. č. ....  
AEG

PNC 949 597 619 00  
400 V 3N 50 - 60 Hz  
Vyrobeno v Německu  
11.0 kW



## 9.2 Technické údaje varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	PowerBoost [W]	Délka chodu funkce Power-Boost [min]	Průměr nádoby [mm]
Levá přední	2300	3200	10	125 - 210
Levá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Uprostřed vpředu	2300	3200	10	125 - 210
Uprostřed vzadu	2300	3200	10	125 - 210
Pravá přední	2300	3200	10	125 - 210
Pravá zadní	2300	3200	10	125 - 210

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

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

## 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 10.1 Informace o výrobku dle nařízení Komise EU 66/2014

Označení modelu	IKE96654FB
Typ varné desky	Vestavná varná deska
Počet varných zón	3
Technologie ohřevu	Indukce
Délka (D) a šířka (Š) varné zóny Vlevo	D 37,9 cm Š 22,0 cm
Délka (D) a šířka (Š) varné zóny Uprostřed	D 37,9 cm Š 22,0 cm
Délka (D) a šířka (Š) varné zóny Vpravo	D 37,9 cm Š 22,0 cm
Spotřeba energie varné zóny (EC electric cooking) Vlevo	186,8 Wh / kg
Spotřeba energie varné zóny (EC electric cooking) Uprostřed	186,8 Wh / kg
Spotřeba energie varné zóny (EC electric cooking) Vpravo	186,8 Wh / kg

Spotřeba energie varné  
desky (EC electric hob)

186,8 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na  
vaření pro domácnost - část 2: varné  
desky - metody pro měření výkonu

## 10.2 Úspora energie


Během každodenního pečení můžete  
ušetřit energii, budete-li se řídit níže  
uvedenými radami.


- Při ohřevu vody používejte pouze  
takové množství, které potřebujete.

- Je-li to možné, vždy zakrývejte  
nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni  
položte varnou nádobu.
- Na menší varné zóny postavte menší  
varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed  
varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování  
teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

# 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.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	22
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	24
3. ĮRENGIMAS.....	27
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	28
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	29
6. PATARIMAI.....	35
7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	37
8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	38
9. TECHNINIAI DUOMENYS.....	40
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	40

## PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais. Apšilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėviniųčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

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

## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHININĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.



Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija



Bendroji informacija ir patarimai



Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

### 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite

saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

## 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- Nuo 3 iki 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Pasiekiamos dalys naudojimo metu gali įkaisti.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

## 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- ĮSPĖJIMAS! Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- NIEKADA negesinkite gaisro vandeniui, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- DĖMESIO! Prietaisas negali būti maitinamas per išorinį perjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį, arba

prijungtas prie grandinės, kurią komunalinė įstaiga reguliariai įjungia ir išjungia.

- **DĖMESIO!** Maisto gaminimo procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto gaminimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- **ĮSPĖJIMAS!** Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš įrengdami jį balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę, naudodamiesi jos valdikliais, ir nepasikliaukite prikaistuvio detektoriumi.
- Jei stiklo keraminis paviršius / stiklo paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas tiesiogiai, naudojant jungiamąją dėžutę, išimkite saugiklį, kad atjungtumėte prietaisą nuo maitinimo tinklo. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, įgaliotajam klientų aptarnavimo atstovui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti pavojus.
- **ĮSPĖJIMAS!** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas kaip tinkamas kaitlenčių apsaugas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### **ĮSPĖJIMAS!**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.



#### **ĮSPĖJIMAS!**

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.



- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėjų.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.
- Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus:
  - Nelaikykite mažų daiktų ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, nes jie gali sugadinti aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemą.
  - Išlaikykite ne mažesnę kaip 2 cm atstumą tarp prietaiso apačios ir stalčiuje laikomų dalių.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Ant laido naudokite įtempimą mažinančią sąvaržą.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jeigu taikytina) neliestų karšto prietaiso ar karštų prikaistuvių, kai jungiate prietaisą į netoli esančius lizdus.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko (jeigu taikytina) ar maitinimo laido. Kreipkitės į mūsų įgaliotąjį techninės priežiūros centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis jungiklius, saugiklius (įsumami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

## 2.2 Elektros prijungimas



### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl laisvo ir netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jeigu taikytina) gnybtas gali įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesusipainiotų.

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Prieš naudodami pirmąkart, išimkite visas pakuotės medžiagas, nuimkite etiketes ir apsauginę plėvelę (jeigu taikytina).

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą, kaitvietę išjunkite.
- Nepasitikėkite prikaistuvų detektoriumi.
- Nedėkite stalo įrankių arba prikaistuvų dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkaisti.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Jeigu prietaiso paviršius įtrūktų, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Taip išvengsite elektros smūgio.
- Naudotojai, turintys širdies stimuliatorių, turi išlaikyti ne mažesnę kaip 30 cm atstumą nuo indukcinio kaitviečių, kai prietaisas veikia.
- Kai dedate maistą į karštą aliejų, aliejus gali ištikšti.



### **ISPĖJIMAS!**

Gaisro ir sprogimo pavojus

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



### **ISPĖJIMAS!**

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvų ant valdymo skydelio.
- Nedėkite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.

- Neleiskite virti tušties prikaistuviams.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvų arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Prikaistuviai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklą / stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

## **2.4 Valymas ir priežiūra**

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš valydami prietaisą, išjunkite jį ir palaukite, kol jis atvės.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, prieš atlikdami techninės priežiūros darbus.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniu.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų.

## **2.5 Paslauga**

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgijotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

## 2.6 Šalinimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai pašalinti seną prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

## 3. ĮRENGIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 3.1 Prieš įrengiant

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

Serijos numeris.....

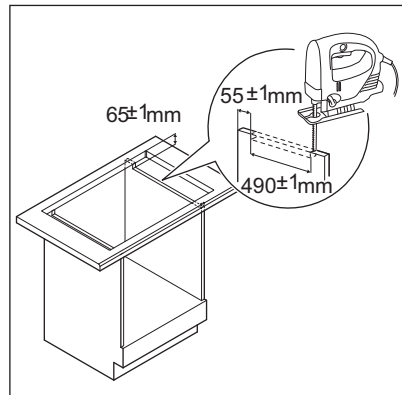
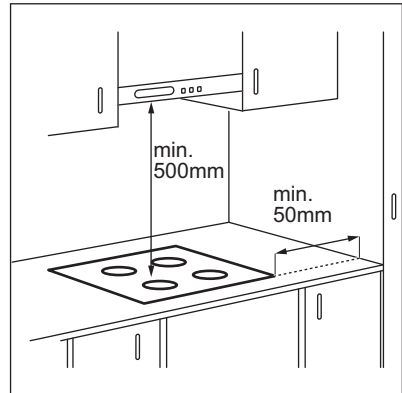
### 3.2 Įmontuojamos kaitlentės

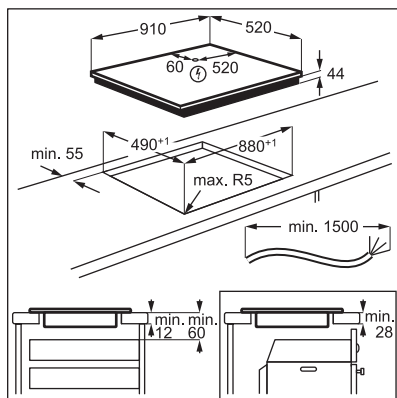
Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

### 3.3 Prijungimo kabelis

- Kaitlentė pristatoma su prijungimo kabeliu.
- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite kabelį H05V2V2-F, kuris atlaiko 90 °C arba aukštesnę temperatūrą. Kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo centrą.

### 3.4 Surinkimas

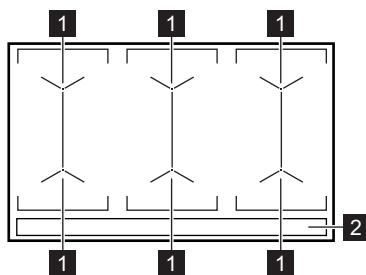




Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventiliacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.

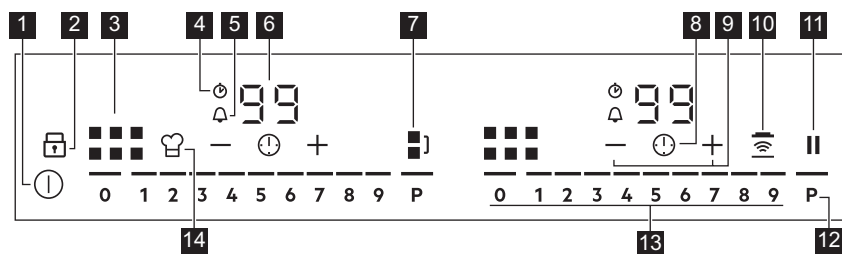
## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



- 1 Indukcinis maisto gaminimo paviršius
- 2 Valdymo skydelis

### 4.2 Valdymo skydelio išdėstymas



- 1 ① Kaitlentės įjungimas ir išjungimas.
- 2 ② Užrakto arba vaikų saugos įtaiso įjungimas ir išjungimas.
- 3 ③ Kaitvietės indikatorius.
- 4 ④ CountUp Timer indikatorius.

- 5 Atgalinės atskaitos laikmatis indikatorius.
- 6 Laikmačio ekranas: **00 - 99** min.
- 7 Bridge funkcijos įjungimas ir išjungimas.
- 8 Laikmačio funkcijos nustatymas.
- 9 Laiko nustatymo pakeitimas.
- 10 Hob<sup>2</sup>Hood funkcijos įjungimas ir išjungimas.
- 11 Sustabdyti funkcijos įjungimas ir išjungimas.
- 12 PowerBoost funkcijos įjungimas.
- 13 Valdymo juosta kaitros lygio nustatymui **0 - 9** valdyti.
- 14 PowerSlide funkcijos įjungimas ir išjungimas.

### 4.3 OptiHeat Control (3 veiksmas. Likusio karščio indikatorius)



#### ĮSPĖJIMAS!

/ / Pavojus nusidenginti dėl likusio karščio. Indikatoriai rodo dabar naudojamų kaitviečių likusio karščio lygį. Taip pat gali įsijungti kaimyninių kaitviečių indikatoriai, netgi jei jų nenaudojate.

Indukcinės kaitvietės maisto gaminimo metu kaitina tiesiogiai prikaistuvio dugną. Stiklo keramikos paviršius išyla dėl likusio prikaistuvio karščio.

Kai kaitlentė išjungta, indikatoriai vis dar yra matomi. Kai kaitlentė yra pakankamai atvėsusi, jie išnyksta.

## 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS



#### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę. Rodomos valdymo juostos, kai įjungiate kaitlentę, ir išsijungia, kai ją išjungiote. Kai kaitlentė yra išjungta, galite matyti tik .

### 5.2 Automatinis išjungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- neuždedate prikaistuvio ant kaitlentės 50 sekundžių;

- uždėję prikaistuvį, nenustatėte kaitinimo lygio 50 sekundžių;
  - kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Kai išgirsite garso signalą, kaitlentė išsijungs. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį.
  - kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė ataus, prieš vėl naudodami kaitlentę;
  - neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko kaitlentė išsijungia;
- Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:**

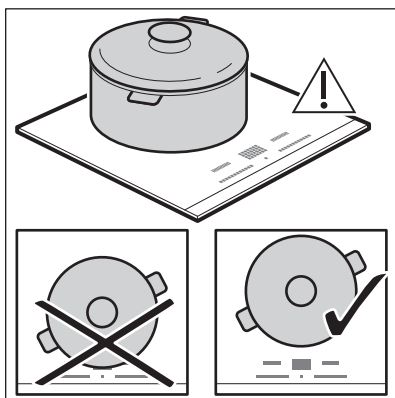
Kaitinimo lygis	Kaitlentė išsijungia po
1–2	6 valandų
3–4	5 valandų
5	4 valandų
6–9	1,5 valandos

### 5.3 Kaitviečių naudojimas



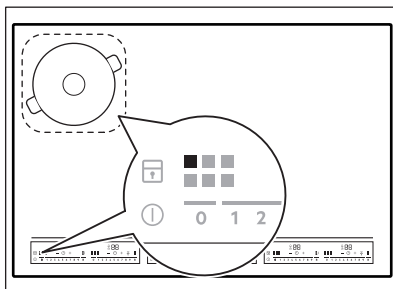
#### DĖMESIO

Nestatykite įkaitusių prikaistuvų ant valdymo skydelio. Galite pažeisti elektronines dalis.



Prikaistuvį uždėkite ant pasirinktos kaitvietės centro.

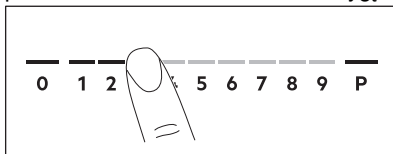
Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio. Kai padėsite prikaistuvį tinkamoje vietoje, įsijungs atitinkamos kaitvietės valdymo juosta. Virš valdymo juostos įsijungs raudonas kaitvietės indikatorius, kuris nurodys prikaistuvio padėtį.



Kiekvienas valdymo skydelyje rodomas kvadratinis atitinka indukcinio maisto gaminio paviršiaus kaitvietę. Kaitviečių indikatoriai rodo, kuri kaitvietė valdoma atitinkama valdymo juosta.

### 5.4 Kaitinimo lygis

Palieskite valdymui juostą ties norimu kaitinimo lygiu arba pirštu lieskite valdymo juostą, kad nustatytumėte arba pakeistumėte kaitvietės kaitinimo lygį.



Kai uždėdate puodą ant kaitvietės ir nustatote kaitinimo lygį, jis lieka toks pats 2 minutes, kai nuimate puodą. Valdymo juosta ir kaitvietės indikatorius mirksi 2 minutes. Jeigu per šį laiką vėl ant kaitvietės uždėsite puodą, kaitinimo lygis vėl bus suaktyvintas. Kitu atveju kaitvietė išsijungs.

### 5.5 Bridge funkcija

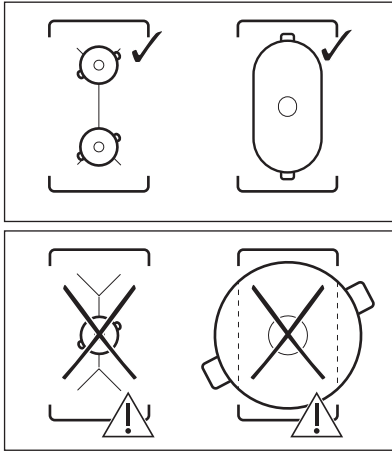
Ši funkcija apjungia dvi kaitvietes ir jos veikia kaip viena. Šią funkciją galite naudoti dideliame prikaistuviui.


1. Uždėkite prikaistuvį ant dviejų kaitviečių. Prikaistuvis turi uždengti abiejų kaitviečių centrus.

[įsijungs baltas ■].

2. Norėdami įjungti funkciją, paspauskite mygtuką ■].

3. Nustatykite kaitros parinktį. Prikaistuvis turi uždengti abiejų kaitviečių centrus, bet neišsikišti už kaitviečių sričių žymėjimo.



Jei norite išjungti funkciją, palieskite . Kaitvietės veiks atskirai.

## 5.6 PowerBoost

Šia funkcija įjungia daugiau galios atitinkamai indukciniai kaitvietei; tai priklauso nuo prikaistuvio dydžio. Ši funkcija gali būti įjungta tik ribotą laikotarpį.

Palieskite **P**, kad įjungtumėte kaitvietės funkciją. Simbolis tampa raudonas. Funkcija automatiškai išsijungia.




Maksimalios trukmės vertės rasite skyrelyje „Techniniai duomenys“.






## 5.7 Laikmatis









### Atgalinės atskaitos laikmatis







Naudokite šią funkciją nurodyti, kiek laiko kaitvietė turi veikti vieno karto maisto gaminimo metu.

Pirmiausiai nustatykite atitinkamos kaitvietės kaitinimo lygį, o po to – funkciją.

1. Norėdami įjungti funkciją arba pakeisti laiką, palieskite .

Ekrane rodomi laikmačio skaitmenys  bei indikatoriai  ir .  šviečia raudona, o  – baltai. Jeigu laikmatis nenustatytas, po 4 sekundžių visi indikatoriai išnyksta.


2. Palieskite  arba  laikui nustatyti (00–99 minutes). Po 3 sekundžių laikmatis automatiškai pradeda atgalinę atskaitą. Indikatoriai ,  ir  išnyksta.  šviečia raudonai. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi . Norėdami išjungti signalą, palieskite .



Norėdami išjungti funkciją: palieskite . Užsidega indikatoriai  ir . Naudokite  arba , kad nustatytumėte  ekrane. Arba nustatykite kaitinimo lygį ties 0. Girdėsis garso signalas, o laikmatis bus išjungtas.

### CountUp Timer (Laikmatis)

Jeigu norite sužinoti kaitvietės veikimo laiką, galite pasinaudoti šia funkcija.

Du kartus palieskite , kad įjungtumėte funkciją.









Įsijungs raudonas indikatorius  ir laikmatis.



Funkcijai išjungti: palieskite . Kai įsijungs indikatoriai, palieskite .







### Minučių skaitlys


Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta, bet kaitvietės neveikia.

Norėdami matyti valdymo skydelį, padėkite puodą ant kaitvietės.

1. Lieskite , kol indikatorius  taps raudonas, – funkcijai aktyvinti.
2. Palieskite  arba , kad nustatytumėte laiką. Funkcija įsijungs automatiškai po 4 sekundžių. Indikatoriai ,  ir  išnyksta.  lieka raudonas. Kai nustatote funkciją, galite nukelti puodą.

Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi . Palieskite  signalui išjungti.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite . Įsiziėbia indikatoriai  ir . Naudokite  arba , kad nustatytumėte  ekrane.

 Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.


## 5.8 Sustabdyti


Funkcija nustato visas veikiančias kaitvieses į žemiausią kaitinimo lygį.

Kai veikia funkcija, visi kiti valdymo skydelių simboliai yra užrakinti.

Kai funkcija yra aktyvi, galima naudoti simbolius  ir .

Funkcija neišjungia laikmačio funkcijų.


Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Simbolis tampa raudonas. Įsijungia Kaitinimo lygis sumažinamas iki 1.


Norėdami išjungti funkciją: palieskite . Simbolis tampa baltas. Įsijungia ankstesnis kaitinimo lygis.


## 5.9 Fiksatorius

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

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Simbolis tampa raudonas ir mirksi.


Jeigu norite išjungti funkciją, lieskite . Simbolis tampa baltas.


 Išjungus kaitlentę, išjunginama ir ši funkcija.

## 5.10 Apsaugos nuo vaikų įtaisas





Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.


Pirmiausiai įjunkite kaitlentę ir nenustatykite kaitinimo lygio.

Lieskite , kol taps raudona, kad įjungtumėte funkciją. Valdymo juosta išnyksta. Išjunkite kaitlentę.

 Išjungus kaitlentę, funkcija vis dar aktyvi.

**Norėdami išjungti funkciją tik vienam maisto gaminimui:** įjunkite kaitlentę su

.  įsijungia. Lieskite , kol taps baltas. Rodomos valdymo juostos. Per 50 sekundžių nustatykite kaitinimo lygį. Galite naudoti kaitlentę. Išjungus kaitlentę su , funkcija vis dar aktyvi.

**Norėdami visam laikui išjungti funkciją:** įjunkite kaitlentę ir nenustatykite kaitinimo lygio. Lieskite , kol taps baltas. Rodomos valdymo juostos. Išjunkite kaitlentę.

## 5.11 PowerSlide

Ši funkcija leidžia reguliuoti temperatūrą patraukus prikaistuvį į kitą indukcinės kaitvietės paviršiaus vietą.

Ši funkcija padalija indukcinę kaitvietę į tris skirtingų kaitros lygių zonas. Kaitlentė aptinka prikaistuvio padėtį ir pagal ją nustato atitinkamą kaitros lygį.


 Su šia funkcija naudokite tik vieną prikaistuvį.


Jeigu norite pakeisti kaitros lygį, pakelkite prikaistuvį ir padėkite jį kitoje kaitlentės zonoje. Jei stumdysite prikaistuvius ant paviršiaus, galite jį subraižyti ir jis gali nublukti.

- Kaitvietės indikatorius rodys abi apjungtas kaitvieses, net jei naudojate tik viena kaitvietę.
- Rankiniu būdu reguliuoti kaitros lygį galite tik tuomet, jei bent viena kaitvietė įsijungė automatiškai.
- Kiekvienos zonos kaitros lygį galite pakeisti atskirai. Kai kaitlentė išjungsite, kaitros lygių nustatymai bus išsaugoti ir pritaikyti, kai sekantį kartą vėl įjungsite šią funkciją.
- Jeigu norite pakeisti kaitros lygį, pakelkite prikaistuvį ir padėkite jį kitoje kaitlentės zonoje. Jei stumdysite




prikaistuvius ant paviršiaus, galite jį subraižyti ir jis gali nublukti.

Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Įsijungs raudonas simbolis, o valdymo juostoje bus rodomas numatytasis kaitros lygio nustatymas. Visos kaitvietės veiks 9 minutes.


Po 9 minučių pasigirs signalas ir tuščios kaitvietės išsijungs. Palieskite , kad vėl įjungtumėte šią funkciją. Prikaistuvį galite patraukti arba perkelti į kitą vietą. Jei norite patys pakeisti numatytąjį kaitros lygio nustatymą, palieskite valdymo juostą ir pasirinkite atitinkamą lygį.

- Numatytąjį kaitros lygį galite pakeisti, jeigu ši funkcija įjungta.
- Galite atskirai kiekvienai zonai pasirinkti numatytąjį kaitros lygio nustatymą. Kai kaitlentę išjungsitė, jūsų nustatymai bus išsaugoti ir taikomi, kai kitą kartą įjungsitė šią funkciją.

Jei funkciją norite išjungti, paspauskite . Įsijungs baltas simbolis.

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

Tai pažangi automatinė funkcija, kuri sujungia kaitlentę ir specialų gartraukį. Ir kaitlentė, ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo mechanizmą. Ventiliatoriaus sukimosi greitis nustatomas automatiškai pagal režimo nuostatą ir ant kaitlentės esančio karščiausio prikaistuvio temperatūrą. Ventiliatorių galite valdyti ir rankomis, reguliuodami kaitlentėje.

-  Didžiosios daugumos gartraukių nuotolinio valdymo sistema pradžioje būna išjungta. Įjunkite ją, prieš pradėdami naudoti šią funkciją. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

### Automatinis funkcijos valdymas

Norėdami funkciją valdyti automatiškai, nustatykite automatinio režimo H1–H6 nuostatas. Pradžioje kaitlentėje būna nustatyta H5 nuostata. Gartraukis reaguoja kiekvieną kartą, kai naudojate

kaitlentę. Kaitlentė automatiškai nustato prikaistuvio temperatūrą ir reguliuoja ventiliatoriaus sukimosi greitį.

### Apšvietimo įjungimas

Galite nustatyti, kad kaitlentė automatiškai įjungtų apšvietimą kiekvieną kartą jums įjungus kaitlentę. Norėdami tai padaryti, nustatykite automatinio režimo H1–H6 nuostatas.



Gartraukio apšvietimas išsijungia praėjus 2 minutėms po kaitlentės išjungimo.

### Automatiniai režimai

	Auto- mati- nis ap- švie- timas	Viri- mas <sup>1)</sup>	Keoi- mas <sup>2)</sup>
Režimas H0	Iš- jungti	Išjungti	Išjungti
Režimas H1	Ijungti	Išjungti	Išjungti
Režimas H2 <sup>3)</sup>	Ijungti	1 venti- liatoriaus greitis	1 venti- liatoriaus greitis
Režimas H3	Ijungti	Išjungti	1 venti- liatoriaus greitis
Režimas H4	Ijungti	1 venti- liatoriaus greitis	1 venti- liatoriaus greitis
Režimas H5	Ijungti	1 venti- liatoriaus greitis	2 venti- liatoriaus greitis


	Auto- mati- nis ap- švie- timas	Viri- mas <sup>1)</sup>	Keoi- mas <sup>2)</sup>
Režimas H6	Ijungti	2 venti- liatoriaus greitis	3 venti- liatoriaus greitis

1) Kaitlentė aptinka virimo procesą ir pagal automatinį režimą parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.


2) Kaitlentė aptinka kepimo procesą ir pagal automatinį režimą parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.


3) Šis režimas suaktyvina ventiliatorių bei apšvietimą neatsižvelgiant į temperatūrą.


## Automatinio režimo keitimas

1. Išjunkite prietaisą.
2. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite .

Ekranas įsijungia ir išsijungia.

3. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite .

4. Kelis kartus palieskite , kol užsidegs H.

5. Norėdami pasirinkti automatinį režimą, palieskite laikmačio .

Pabaigus gaminti ir išjungus kaitlentę, gartraukio ventiliatorius gali dar kurį laiką veikti. Praėjus tam laikui tarpui, sistema automatiškai išjungia ventiliatorių ir paskesnes 30 sekundžių apsaugo ventiliatorių nuo netyčinio jo įjungimo.






Norėdami valdyti gartraukį, tiesiogiai naudodami gartraukio skydelį, išjunkite šios funkcijos automatinį režimą.

## Ventiliatoriaus sukimosi greičio valdymas rankomis

Ventiliatorių galite valdyti ir rankomis, reguliuodami kaitlentėje.

Veikiant kaitlentei palieskite .

Tuomet automatinis funkcijos valdymas bus išjungtas ir ventiliatoriaus sukimosi greitį galėsite keisti rankomis.



Paspaudus , ventiliatoriaus sukimosi greitis padidėja viena padala. Pasiekus intensyviausią lygį ir paspaudus , vėl nustatomas nulinis ventiliatoriaus sukimosi greitis, t. y. gartraukio ventiliatorius išjungiamas. Norėdami vėl įjungti ventiliatoriaus 1-ą greičio nuostata, palieskite .






Norėdami aktyvinti funkcijos automatinį valdymą, išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite.


## 5.13 OffSound Control (Garso signalų išjungimas ir įjungimas)


Pirmiausiai išjunkite kaitlentę.

1. Lieskite  3 sekundes, kad įjungtumėte funkciją. Ekranas įsijungia ir išsijungia.
2. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite .

 arba  rodoma.

3. Palieskite laikmačio , kad pasirinktume vieną iš šių:
  -  – garso signalai išjungti
  -  – garso signalai įjungti
4. Palaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

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

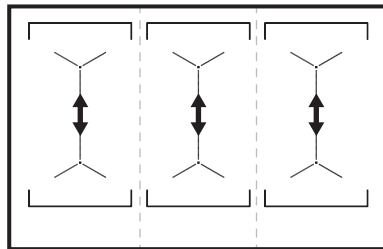
- paliečiate; 
- Minučių skaitlys išsijungia;
- Atgalinės atskaitos laikmatis išsijungia;
- ką nors padedate ant valdymo skydelio.

## 5.14 Galios valdymas funkcija

- Kaitvietės sugrupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Žr. paveikslėlį.
- Kiekvienos fazės maksimali elektros apkrova yra 3 680 W.

- Ši funkcija paskirsto galią tarp kaitviečių, prijungtų prie tos pačios fazės.
- Ši funkcija įsijungia, kai bendra kaitviečių, prijungtų prie vienos fazės, elektros apkrova viršija 3 680 W.
- Ši funkcija sumažina galią kitoms kaitvietėms, prijungtomis prie tos pačios fazės.
- Sumažintos galios kaitvietėms valdymo skydelyje rodomi galimi maksimalūs kaitinimo lygiai.
- Jeigu aukštesnis kaitinimo lygis negalimas, pirmiausia sumažinkite kitų kaitviečių kaitinimo lygį.

- Funkcijos aktyvinimas priklauso nuo puodų dydžio ir skaičiaus.



## 6. PATARIMAI



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Prikaistuviai



Indukcinių kaitviečių stripus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina prikaistuvius.



Su indukcinėmis kaitvietėmis naudokite tinkamus prikaistuvius.

#### Prikaistuvių medžiaga

- **tinkama:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantysis plienas, daugi sluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **netinkama:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

#### Prikaistuviai tinka indukciniai virykliai, jeigu:

- vanduo labai greitai užverda ant kaitvietės, nustatytos aukščiausią galia;
- ant prikaistuvio dugno prikimba magnetas.



Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis. Prieš dėdami prikaistuvius ant kaitlentės paviršiaus, įsitikinkite, kad jų dugnai būtų švarūs ir sausi.

#### Prikaistuvio matmenys

Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį.

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



Žr. „Techniniai duomenys“.

### 6.2 Triukšmo lygis naudojimo metu

#### Jeigu girdite:

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

**Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo.**

### 6.3 Ūko Timer (Ekonominis laikmatis)

Energijos taupymo tikslais kaitvietės kaitinimo elementas automatiškai išsijungia anksčiau, nei pasigirsta

atgalinės laiko atskaitos garso signalas. Veikimo trukmė priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

## 6.4 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis

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



Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

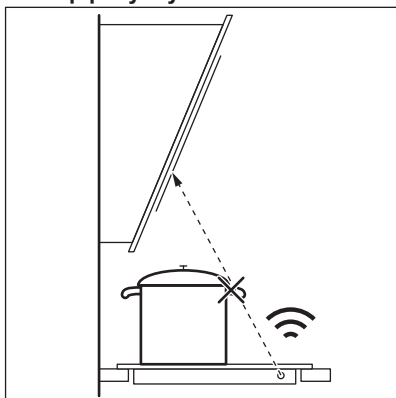
Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
1	Išlaikyti pagamintą maistą šiltą.	jeigu reikia	Uždenkite prikaistuvį dangčiu.
1–2	Tinka padažui „Hollandaise“, sviestui, šokoladui, želė tirpinti.	5–25	Retkarčiais pamaišykite.
1–2	Tirštinti: purūs omletai, kepti kiaušiniai.	10–40	Gaminkite uždengę prikaistuvius.
2–3	Tinka virti ryžius ir gaminti pieno škus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25–50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieno škus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.
3–4	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa.	20–45	Įpilkite pora valgomųjų šaukštų skysčio.
4–5	Bulvių virimas garuose.	20–60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
4–5	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.	60–150	Iki 3 l skysčio ir maisto produktai.
6–7	Kepti ant nedidelio karščio: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	jeigu reikia	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
7–8	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas.	5–15	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
9	Tinka virti vandeniui, makaronams, skrudinti mėsą (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje.		
P	Tinka virti didelį kiekį vandens. PowerBoost yra įjungta.		

## 6.5 Naudingi patarimai Hob²Hood

Kai naudojate kaitlentę su šia funkcija:

- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginių saulės spindulių.
- Nenukreipkite į gartraukio skydelį halogeninio žibintuvėlio.
- Neuždenkite kaitlentės valdymo skydelio.
- Neužstokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., ranka, prikaistuvio rankena ar aukštu puodu). Žr. paveikslėlį.

**Paveikslėlyje parodytas gartraukis yra tik kaip pavyzdys.**



Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali blokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų netoli kaitlentės, kai įjungta „Hob²Hood“.

### Gartraukiai su funkcija Hob²Hood

Visą gartraukių, veikiančių su šia funkcija, asortimentą rasite mūsų vartotojams skirtoje interneto svetainėje. AEG gartraukiai, kurie veikia su šia funkcija, privalo turėti simbolį

## 7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Bendra informacija

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

### 7.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** išsilydžiusį plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir maistą su cukrumi, nes kitaip nešvarumai gali pakenkti kaitlei. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų. Naudokite specialią grandyklę, kurią prie stiklo paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.
- **Kaitlei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskite minkštu audiniu.

- **Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes:** naudokite vandens

ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių šluoste.

## 8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 8.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau jutiklio laukų.	Palieskite tik vieną jutiklio lauką.
	Veikia Sustabdyti.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
	Ant valdymo skydelio yra vandens arba riebalų dėmių.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Jūs negalite pasirinkti vienai kaitvietai maksimalaus kaitinimo lygio.	Kitos kaitvietės suvartoja maksimalią galimą energiją. Jūsų kaitlentė veikia tinkamai.	Sumažinkite kitų prie tos pačios fazės prijungtų kaitviečių kaitinimo lygį. Žr. skyrių „Galios valdymas“.
Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Kai kaitlentė yra išjungta, girdimas garso signalas.	Kažką padėjote ant vieno arba kelių jutiklio laukų.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio laukų.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklio lauko ①.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio lauko.
Neįsijungia likusio karščio indikatorius.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai, arba sugedęs jutiklis.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Hob <sup>2</sup> Hood neveikia.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite daiktą nuo valdymo skydelio.

Triktis	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
	Jūs naudojate labai aukštą puodą, kuris blokuoja signalą.	Naudokite mažesnę puodą, pakeiskite kaitvietę arba rankiniu būdu valdykite gartraukį.
Jutiklių laukai įkaista.	Per didelis prikaistuvio arba jis yra per arti valdiklių.	Jeigu galima, didelius prikaistuvius dėkite ant galinių kaitviečių.
Liečiant jutiklių laukus nėra garso.	Garsas yra išjungtas.	Ijunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Išsijungia  .	Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Fiksatorius.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Valdymo juostelė mirksi.	Ant kaitvietės nėra prikaistuvio arba kaitvietė neviseškai uždengta.	Uždėkite ant kaitvietės prikaistuvį taip, kad jis visiškai ją uždengtų.
	Netinkamas prikaistuvio.	Naudokite tinkamą prikaistuvį. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Prikaistuvio dugno skersmuo yra per mažas kaitvietei.	Naudokite tinkamo dydžio prikaistuvį. Žr. „Techniniai duomenys“.
	Veikia PowerSlide. Du puodai yra uždėti ant keičiamo dydžio indukcinės kaitvietės.	Naudokite tik vieną puodą. Žr. skyrių „Keičiamo dydžio indukcinė kaitvietė“.
Išsijungia  ir skaičius.	Kaitlentėje aptikta klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite po 30 sekundžių. Jei- gu vėl rodoma  , atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sekundžių, vėl prijunkite kaitlentę. Jei problema tęsiasi, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Galite girdėti nuolatinį pypsėjimą.	Netinkamas elektros prijungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Paprašykite kvalifikuoto elektriko patikrinti instaliaciją.

## 8.2 Jeigu negalite rasti sprendimo...

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą. Pateikite duomenis iš techninių


duomenų lentelės. Patikrinkite, ar tinkamai naudojate kaitlentę. Jeigu ne, aptarnavimo centro ar atstovo apsilankymas bus apmokestintas, nepaisant garantinio laikotarpio. Nurodymai apie aptarnavimo centrą ir

garantijos sąlygos pateiktos garantijos brošiūroje.

## 9. TECHNINIAI DUOMENYS

### 9.1 Techninių duomenų plokštelė

Modelis IKE96654FB  
Tipas 61 E6A 04 AA  
Indukcija 11.0 kW  
Ser. Nr. ....  
AEG

Gamyklos numeris (PNC) 949 597 619 00  
400 V 3 N 50–60 Hz  
Pagaminta Vokietijoje  
11.0 kW  


### 9.2 Kaitviečių techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W)	PowerBoost (W)	PowerBoost di- džiausia truk- mė (min.)	Prikaistuvio skersmuo (mm)
Kairioji priekinė	2 300	3 200	10	125–210
Kairioji galinė	2 300	3 200	10	125–210
Vidurinė prieki- nė	2 300	3 200	10	125–210
Vidurinė galinė	2 300	3 200	10	125–210
Dešinioji prieki- nė	2 300	3 200	10	125–210
Dešinioji galinė	2 300	3 200	10	125–210

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

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

## 10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 10.1 Informacija apie gaminį pagal direktyvą EU 66/2014

Modelio žymuo	IKE96654FB
Kaitlentės tipas	[montuojama kaitlentė
Maisto gaminimo sričių skaičius	3
Kaitinimo technologija	Indukcija



Maisto gaminimo srities ilgis (I) ir plotis (P)	Kairioji	I 37.9 cm P 22.0 cm
Maisto gaminimo srities ilgis (I) ir plotis (P)	Vidurinioji	I 37.9 cm P 22.0 cm
Maisto gaminimo srities ilgis (I) ir plotis (P)	Dešinioji	I 37.9 cm P 22.0 cm
Maisto gaminimo srities energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji	186,8 Wh/kg
Maisto gaminimo srities energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Vidurinioji	186,8 Wh/kg
Maisto gaminimo srities energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Dešinioji	186,8 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)		186,8 Wh/kg

EN 60350-2 -Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitvietės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai


## 10.2 Energijos taupymas


Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite sutaupyti energijos.

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.

- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Uždėkite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.
- Mažesnius prikaistuvius dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

# 11. APLINKOS APSAUGA

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

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

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	42
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	45
3. INSTALACJA.....	48
4. OPIS URZĄDZENIA.....	49
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	50
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	56
7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	59
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	59
9. DANE TECHNICZNE.....	61
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	62

## Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie – nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości urządzenia.

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

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

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada

za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mogą mocno nagrzewać się podczas jego użytkowania.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- **NIE** gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Urządzenia nie wolno zasiląć przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **UWAGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączeniowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach

należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego

naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.

- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
  - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
  - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

### 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.

- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania przewodów elektrycznych.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą, by go mechanicznie odciążyć.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu

zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe (RCD) oraz styczniki.

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

## 2.3 Użytkowanie



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie elementy opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Jeśli na powierzchni urządzenia pojawiają się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól

grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.

- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i wybuchem

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



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

## **2.4 Konserwacja i czyszczenie**

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i poczekać, aż ostygnie.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Urządzenia nie wolno czyścić wodą pod ciśnieniem ani parą wodną.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

## **2.5 Usługi**

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

## **2.6 Utylizacja**



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby dowiedzieć się, jak prawidłowo utylizować urządzenie, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

## 3. INSTALACJA



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 3.1 Przed instalacją

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

Numer seryjny .....

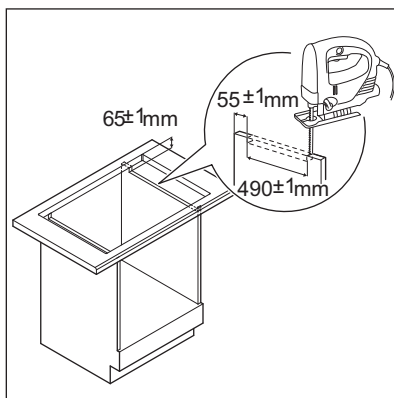
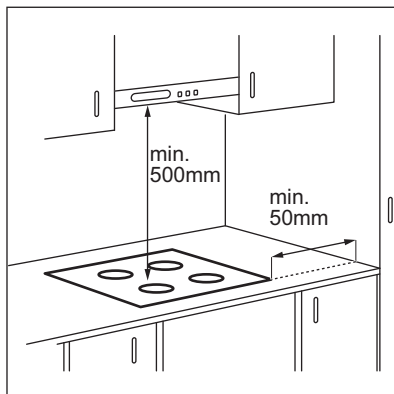
### 3.2 Płyty grzejne do zabudowy

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

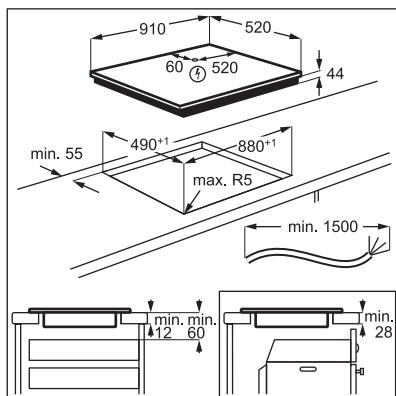
### 3.3 Przewód zasilający

- W zestawie z płytą grzejną znajduje się przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F, który jest odporny na temperaturę co najmniej 90°C. W tym celu należy skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym.

### 3.4 Montaż



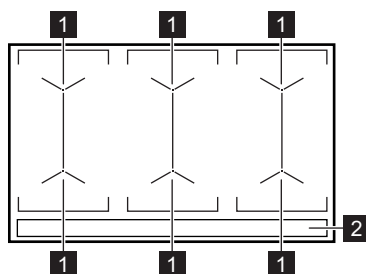




Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, wentylator płyty grzejnej może spowodować nagrzewanie przedmiotów w szufladzie podczas procesu gotowania.

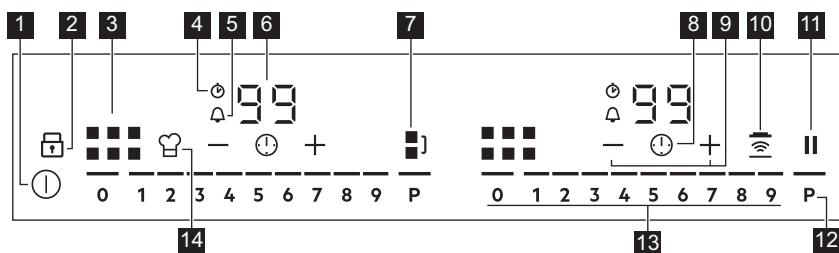
## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Układ powierzchni gotowania










- 1** Indukcyjna powierzchnia gotowania
- 2** Panel sterowania

### 4.2 Układ panelu sterowania



- 1** ① Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
- 2** 🔒 Włączanie i wyłączanie blokady lub blokady uruchomienia.
- 3** ■■■ Wskaźnik pola grzejnego.
- 4** ⌚ Wskaźnik funkcji CountUp Timer.

- 5**  Wskaźnik funkcji Wyłącznik czasowy.
- 6** Wyświetlacz zegara: **00-99** minut.
- 7**  Włączanie i wyłączanie funkcji Bridge.
- 8**  Ustawianie funkcji zegara.
- 9**  Przedłużanie i skracanie czasu.
- 10**  Włączanie i wyłączanie funkcji Hob<sup>2</sup>Hood.
- 11**  Włączanie i wyłączanie funkcji Przerwa.
- 12** **P** Włączanie funkcji PowerBoost.
- 13** Pasek regulacji mocy grzania **0-9**.
- 14**  Włączanie i wyłączanie funkcji PowerSlide.

### 4.3 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



#### OSTRZEŻENIE!

≡ / = / - Występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym. Wskaźniki pokazują ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych. Wskaźniki mogą się włączyć także dla sąsiednich pól grzejnych, nawet jeśli nie są one używane.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Powierzchnia ceramiczna nagrzewa się od ciepła pochodzącego z naczyń.

Po wyłączeniu płyty grzejnej wskaźniki pozostają widoczne. Po ostygnięciu płyty grzejnej wskaźniki znikają.

## 5. CODZIENNA EKSPLOATACJA



#### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć ① przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną. Paski regulacji wyświetlają się po włączeniu płyty grzejnej i gasną po jej wyłączeniu. Gdy urządzenie jest wyłączone, widoczne jest tylko ①.

### 5.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:

- w ciągu 50 sekund na płycie grzejnej nie ustawiono żadnego naczynia;
- w ciągu 50 sekund po ustawieniu naczynia nie ustawiono mocy grzania;
- panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (naczynie, ściereczka itp.). Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego płyta grzejna wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie płyta grzejna wyłącza się.

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

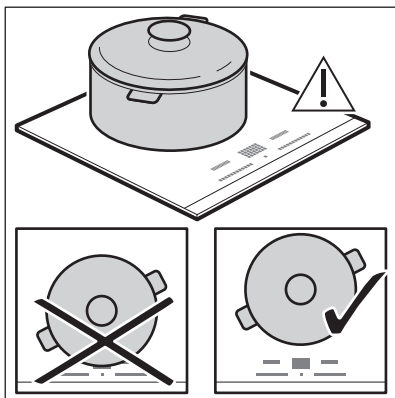
Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłączy się po
1 - 2	6 godz.
3 - 4	5 godz.
5	4 godz.
6 - 9	1,5 godz.

### 5.3 Używanie pól grzejnych

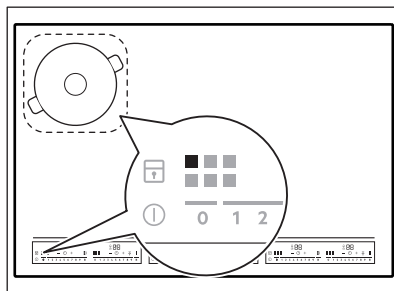


#### UWAGA!

Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania. Występuje zagrożenie uszkodzeniem elementów elektronicznych.



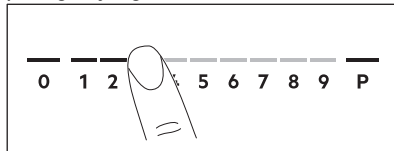
Naczynia należy stawiać na środku wybranego pola grzejnego. Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń. Jeśli naczynie jest ustawione w prawidłowym położeniu, płyta grzejna wykrywa je i włącza się odpowiedni pasek regulacji. Nad paskiem regulacji pojawia się czerwony wskaźnik pola grzejnego, który wskazuje położenie naczynia.



Każdy z kwadratów na panelu sterowania odpowiada jednemu polu grzejnemu na powierzchni gotowania. Wskaźniki pól grzejnych sygnalizują sterowanie określonym polem grzejnym przez odpowiedni pasek regulacji.

### 5.4 Ustawienie mocy grzania

Dotknąć paska regulacji w miejscu odpowiadającym żądanej mocy grzania lub przesunąć palcem wzdłuż paska regulacji, aby ustawić lub zmienić ustawienie mocy grzania dla danego pola grzejnego.




Po umieszczeniu naczynia na polu grzejnym i ustawieniu mocy grzania pozostanie ona na niezmienionym poziomie przez 2 minuty po zdjęciu naczynia. Pasek regulacji i wskaźnik pola grzejnego będą migać przez 2 minuty. Jeśli w ciągu tego czasu na polu grzejnym zostanie ponownie ustawione naczynie, nastąpi przywrócenie ustawionej mocy grzania. W przeciwnym razie pole grzejne wyłączy się.

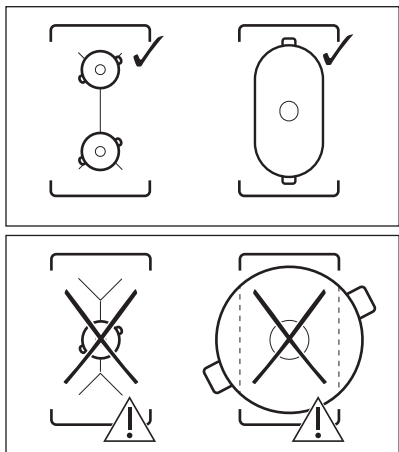
### 5.5 Funkcja Bridge


Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, które działają jak jedno pole grzejne. Umożliwia ona gotowanie w dużych naczyniach.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych. Naczynie musi zakrywać środki obu pól grzejnych.

Wskaźnik  zmieni kolor na biały.

2. Włączyć funkcję, naciskając .
3. Ustawić moc grzania.  
Naczynie musi zakrywać środki obu pól grzejnych, ale nie może wystawać poza oznaczenie obszaru pola grzejnego.



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

## 5.6 PowerBoost

Funkcja ta umożliwia zwiększenie mocy określonego pola grzejnego zależnie od wielkości naczynia. Funkcję można włączyć tylko na ograniczony czas.

Dotknąć **P**, aby włączyć funkcję dla wybranego pola grzejnego.  
Symbol zmieni kolor na czerwony.  
Funkcja wyłączy się automatycznie.




Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne”.




## 5.7 Minutnik



### Wyłącznik czasowy

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.



Wybrać moc grzania dla odpowiedniego pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.







1. Dotknąć , aby włączyć funkcję lub zmienić ustawienie czasu.

Na wyświetlaczu pojawiają się cyfry  ustawienia zegara oraz wskaźniki  i .






 zmienia kolor na czerwony, a  zmieni kolor na biały.

Jeśli nie nastąpi ustawienie zegara, wszystkie wskaźniki zgasną po 4 sekundach.

2. Dotknąć  lub , aby ustawić czas (od 00 do 99 minut).


Po upływie 3 sekund zegar automatycznie rozpocznie odliczanie czasu. Wskaźniki ,  i  zgasną.  będzie nadal świecić na czerwono. Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy dotknąć .


Aby wyłączyć funkcję: dotknąć .



Włączą się wskaźniki  i . Za pomocą  lub  ustawić na wyświetlaczu wartość . Ewentualnie ustawić poziom mocy grzania na 0. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i ustawienie zegara zostanie anulowane.

### CountUp Timer (Stoper)

Funkcja ta służy do kontrolowania czasu pracy pola grzejnego.

Dotknąć dwukrotnie , aby włączyć funkcję.









Wskaźnik  zmieni kolor na czerwony, a stoper zacznie automatycznie naliczać czas.



Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Gdy zaświeci się wskaźnik, dotknąć .







### Minutnik


Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne.

Aby wyświetlić panel sterowania, należy umieścić naczynie na polu grzejnym.

1. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć i przytrzymać , aż wskaźnik  zmieni kolor na czerwony.
2. Dotknąć  lub , aby ustawić czas. Po upływie 4 sekund funkcja uruchomi się automatycznie. Wskaźniki ,  i  zgasną.  będzie nadal świecić na czerwono. Po ustawieniu funkcji można zdjąć naczynie.

Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Dotknąć , aby włączyć sygnał dźwiękowy.



Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Zaświecą się wskaźniki  i . Za pomocą  lub  ustawić na wyświetlaczu wartość .

 Funkcja nie ma wpływu na działanie pól grzejnych.


## 5.8 Przerwa


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

Gdy funkcja działa, wszystkie inne symbole na panelach sterowania są zablokowane.

Gdy funkcja jest włączona, można używać oznaczeń  i .

Funkcja nie blokuje funkcji zegara.


Dotknąć , aby włączyć funkcję. Symbol zmienia kolor na czerwony. Ustawienie mocy grzania obniża się do 1.


Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć . Symbol zmieni kolor na biały. Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.


## 5.9 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.

Dotknąć , aby włączyć funkcję. Symbol zmieni kolor na czerwony i zacznie migać.


Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć . Symbol zmieni kolor na biały.


 Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

## 5.10 Blokada uruchomienia





Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

Włączyć płytę grzejną i nie wybierać ustawienia mocy grzania.


Aby włączyć funkcję, należy dotknąć i przytrzymać , aż zmieni kolor na czerwony. Paski regulacji znikną. Wyłączyć płytę grzejną.

 Po wyłączeniu płyty grzejnej funkcja pozostanie aktywna.

**Aby wyłączyć funkcję na czas jednego cyklu gotowania:** włączyć

płytę grzejną za pomocą . Wyświetli się . Dotknąć i przytrzymać , aż zmieni kolor na biały. Pojawią się paski regulacji. Ustawić w ciągu 50 sekund moc grzania. Teraz można używać płyty grzejnej. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą  funkcja będzie nadal aktywna.

**Aby całkowicie wyłączyć funkcję:** włączyć płytę grzejną i nie wybierać ustawienia mocy grzania.

Dotknąć i przytrzymać , aż zmieni kolor na biały. Pojawią się paski regulacji. Wyłączyć płytę grzejną.

## 5.11 PowerSlide

Funkcja umożliwia regulację temperatury poprzez przestawienie naczynia w inne miejsce indukcyjnej powierzchni gotowania.



Funkcja ta powoduje podział indukcyjnego pola grzejnego na trzy obszary o różnych ustawieniach mocy grzania. Płyta grzejna wykrywa położenie

naczynia i dostosowuje moc grzania odpowiednio do położenia.




Podczas korzystania z funkcji należy używać tylko jednego naczynia. Aby zmienić ustawienie mocy grzania, należy podnieść naczynie i postawić je na innym polu grzejnym. Przesuwanie naczynia może spowodować zarysowanie i odbarwienie powierzchni.

- Wskaźnik pola grzejnego wskazuje oba pola działające w trybie połączenia, nawet jeśli używane jest tylko jedno pole.
- Ustawienie mocy grzania można zmienić ręcznie tylko wtedy, gdy co najmniej jedno pole grzejne włącza się automatycznie.
- Ustawienia mocy grzania można zmienić osobno dla każdego położenia. Przy wyłączeniu płyty grzejnej zapamiętuje ustawienia mocy grzania i przywraca je przy następnym włączeniu funkcji.
- Aby zmienić ustawienie mocy grzania, należy podnieść naczynie i postawić je na innym polu grzejnym. Przesuwanie naczynia może spowodować zarysowanie i odbarwienie powierzchni.

Dotknij , aby włączyć funkcję. Symbol zmieni kolor na czerwony, a pasek regulacji wskaże domyślne ustawienie mocy grzania. Wszystkie pola grzejne działają przez 9 minut. Po upływie 9 minut rozlegnie się sygnał dźwiękowy i puste pola grzejne wyłączą się. Dotknąć , aby przywrócić działanie funkcji. Można przesunąć naczynie lub umieścić je w nowym położeniu. Aby zmienić domyślne ustawienie ręcznie, należy dotknąć paska regulacji i wybrać odpowiedni poziom.

- Domyślne ustawienie mocy grzania można zmienić tylko wtedy, gdy funkcja jest aktywna.
- Domyślne ustawienia mocy grzania można zmienić osobno dla każdego położenia. Przy wyłączeniu płyty

grzejna zapamiętuje ustawienia i przywraca je przy następnym włączeniu funkcji.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć . Symbol zmieni kolor na biały.

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

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



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

### Automatyczne działanie funkcji

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

### Włączanie oświetlenia

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



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

## Tryby automatyczne





	Auto- ma- tycz- ne oś- wie- lenie	Gotowa- nie <sup>1)</sup>	Smaże- nie <sup>2)</sup>
Tryb H0	Wył.	Wył.	Wył.
Tryb H1	Wł.	Wył.	Wył.
Tryb H2 <sup>3)</sup>	Wł.	Prędkość wentyla- tora 1	Prędkość wentyla- tora 1
Tryb H3	Wł.	Wył.	Prędkość wentyla- tora 1
Tryb H4	Wł.	Prędkość wentyla- tora 1	Prędkość wentyla- tora 1
Tryb H5	Wł.	Prędkość wentyla- tora 1	Prędkość wentyla- tora 2
Tryb H6	Wł.	Prędkość wentyla- tora 2	Prędkość wentyla- tora 3

<sup>1)</sup> Urządzenie rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

<sup>2)</sup> Urządzenie rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

<sup>3)</sup> W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

## Zmiana trybu automatycznego

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Dotknąć  przez 3 sekundy.
4. Dotknąć kilkakrotnie , aż wyświetli się H.
5. Dotknąć  zegara, aby wybrać tryb automatyczny.


Po zakończeniu gotowania i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal pracować przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłączy wentylator automatycznie i uniemożliwia przypadkowe włączenie wentylatora przez kolejne 30 sekund.






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

## Ręczne sterowanie prędkością wentylatora

Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej.

Dotknąć , gdy płyta grzejna jest włączona.

Powoduje to wyłączenie trybu automatycznego funkcji i umożliwia ręczną zmianę prędkości wentylatora.







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




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


## 5.13 OffSound Control (Wyłączanie i włączanie dźwięków)


Najpierw wyłączyć płytę grzejną.

1. Dotknąć  przez 3 sekundy, aby włączyć płytę. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
2. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetli się  lub .
3. Dotknąć  zegara, aby wybrać jedno z następujących ustawień:
  -  I – sygnały dźwiękowe są wyłączone

-  – sygnały dźwiękowe są włączone
- 4. Aby potwierdzić wybór, należy zacząć, aż płyta grzejna wyłączy się samoczynnie.

Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie

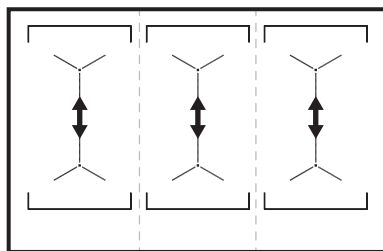
 I, sygnały dźwiękowe będą emitowane tylko w następujących przypadkach:

- po dotknięciu 
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Minutnik
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Wyłącznik czasowy
- gdy na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

## 5.14 Funkcja Zarządzanie energią

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Patrz rysunek.
- Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3680 W.
- Funkcja rozdziela moc między pola grzejne podłączone do tej samej fazy.

- Funkcja włącza się, gdy łączna moc pól grzejnych podłączonych do jednej fazy przekracza 3680 W.
- Funkcja zmniejsza moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy.
- Dla pól grzejnych o zmniejszonej mocy na panelu sterowania pokazywane są tylko możliwe maksymalne ustawienia mocy grzania.
- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych.
- Możliwość włączenia funkcji zależy od liczby i wielkości naczyń.



## 6. WSKAZÓWKI I PORADY



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Naczynia



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



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

**Materiał, z którego wykonane są naczynia**

- **odpowiedni:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno

wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).

- **nieodpowiedni:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

**Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:**

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



Dno naczynia powinno być możliwe jak najgrubsze i płaskie. Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się że jego spód jest czysty i suchy.

**Wymiary naczyń**

Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.



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



Patrz „Dane techniczne”.

## 6.2 Odgłosy podczas pracy

**Jeżeli słychać:**

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

**Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.**

## 6.3 Ōko Timer (zegar eko)

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

## 6.4 Przykłady zastosowania w gotowaniu

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



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 2	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 2	Ścinanie: puszystych omeletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3 - 4	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
4 - 5	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.

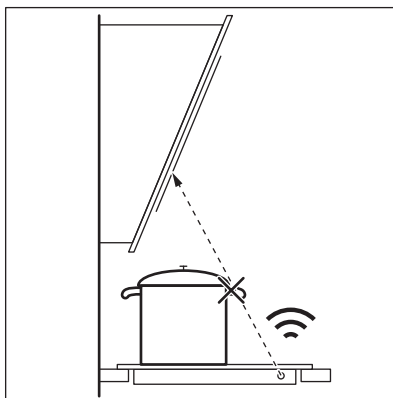
Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
4 - 5	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopów, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kielbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
7 - 8	Intensywne smażenie np. placzków ziemniaczanych, polędwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
P	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.		

## 6.5 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob<sup>2</sup>Hood

Jeśli funkcja jest włączona:

- Należy chronić panel okapu przed bezpośrednim oświetlaniem przez światło słoneczne.
- Nie należy kierować na panel okapu światła halogenowego.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz rysunek.

**Okap na rysunku jest tylko przykładowy.**



Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob<sup>2</sup>Hood.

### Okapy kuchenne z funkcją Hob<sup>2</sup>Hood

Pełna lista okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją znajduje się na naszej witrynie internetowej. Okapy kuchenne AEG współpracujące z tą funkcją muszą nosić oznaczenie

## 7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Informacje ogólne

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

### 7.2 Czyszczenie płyty grzejnej

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

z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.

- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

## 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW




### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 8.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią.	Płyta grzejna nie jest podłączona do zasilania lub jest podłączona nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
	Dotknięto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Działa funkcja Przerwa.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.	Wyczyścić panel sterowania.
Nie można ustawić maksymalnej mocy grzania jednego z pól grzejnych.	Pozostałe pola zużywają maksymalną dostępną moc. Płyta grzejna działa prawidłowo.	Zmniejszyć moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy. Patrz „Zarządzanie energią”.
Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zakryto jedno lub więcej pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłącza się.	Położono przedmiot na polu czujnika ①.	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub nastąpiło uszkodzenie czujnika.	Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Funkcja Hob²Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Należy usunąć przedmiot z panelu sterowania.
	Używane jest bardzo wysokie naczynie blokujące sygnał.	Użyć mniejszego naczynia, zmienić pole grzejne lub sterować okapem ręcznie.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest za duże lub ustawione za blisko elementów sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynie należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się  .	Działa funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Pasek regulacji miga.	Brak naczynia na polu grzejnym lub pole grzejne nie zostało całkowicie zakryte.	Postawić naczynie na polu grzejnym, tak aby całkowicie zakryło pole grzejne.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
	Działa funkcja PowerSlide. Na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejnym umieszczono dwa naczynia.	Użyć tylko jednego naczynia. Patrz „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.
Wyświetla się $E$ oraz liczba.	W płycie grzejnej wystąpiła usterka.	Wyłączyć płytę grzejącą i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się $E$ , należy odłączyć płytę grzejącą od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Podłączenie do sieci elektrycznej jest nieprawidłowe.	Odłączyć płytę grzejącą od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.

## 8.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym. Należy podać dane z tabliczki znamionowej. Należy upewnić się, że

płyta grzejna była użytkowana prawidłowo. W przeciwnym razie interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

# 9. DANE TECHNICZNE

## 9.1 Tabliczka znamionowa

Model IKE96654FB  
Typ 61 E6A 04 AA  
Moc indukcyjna 11.0 kW  
Nr seryjny .....  
AEG

Numer produktu 949 597 619 00  
400 V, 3N, 50-60 Hz  
Wyprodukowano w Niemczech  
11.0 kW



## 9.2 Parametry pól grzejnych

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

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

W celu uzyskania optymalnych efektów gotowania należy stosować naczynia o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

## 10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 10.1 Informacje o produkcie zgodnie z normą EU 66/2014

Oznaczenie modelu	IKE96654FB	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	3	
Technika grzania	Płyta indukcyjna	
Długość (L) i szerokość (W) pola grzejnego	Lewe	L 37.9 cm W 22.0 cm
Długość (L) i szerokość (W) pola grzejnego	Środkowe	L 37.9 cm W 22.0 cm
Długość (L) i szerokość (W) pola grzejnego	Prawe	L 37.9 cm W 22.0 cm
Zużycie energii przez pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe	186,8 Wh/kg
Zużycie energii przez pole grzejne (EC electric cooking)	Środkowe	186,8 Wh/kg

Zużycie energii przez pole grzejne (EC electric cooking)	Prawe	186,8 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		186,8 Wh/kg


EN 60350-2 - Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty grzejne – Metody pomiaru cech funkcjonalnych


## 10.2 Oszczędzanie energii

Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania składników.

# 11. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz

ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.aeg.com/shop



867366527-A-082021



**AEG**