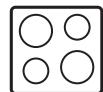


CS	Návod k použití	2
	Varná deska	
LV	Lietošanas instrukcija	23
	Plīts	
LT	Naudojimo instrukcija	44
	Kaitlentė	

HK693320FG



AEG
perfekt in form und funktion

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	6
4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
5. TIPY A RADY.....	12
6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	15
7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	15
8. INSTALACE.....	18
9. TECHNICKÉ INFORMACE.....	20
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	21

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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



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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace



Všeobecné informace a rady



Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



UPOZORNĚNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

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

2.2 Připojení k elektrické síti



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

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

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

2.3 Použití spotřebiče



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál (je-li přítomen), štítky a ochrannou fólii.
- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.
- Nespolohujte se na detektor nádoby.
- Na varné zóny nepokládejte příbory nebo pokličky. Mohly by se zahrát.
- 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.



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

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

- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznitit.
- 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 neumístujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



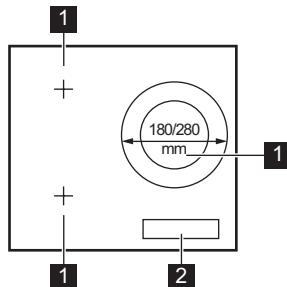
UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínajte 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 zdvihnete.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místnosti.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Uspořádání varné desky



2.4 Čištění a údržba

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

2.5 Likvidace



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

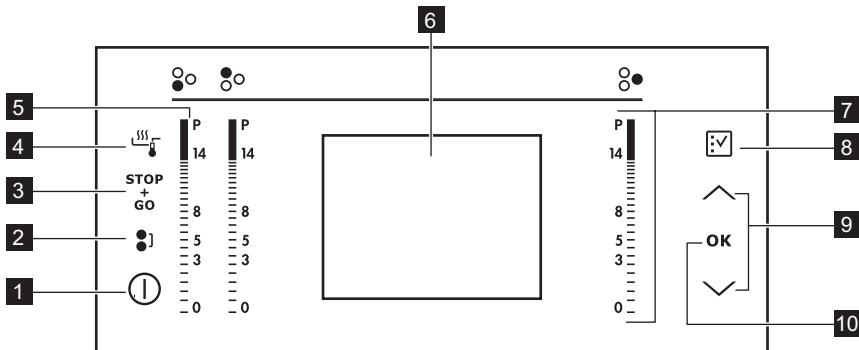
- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obratěte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odíznejte a vyhodte síťový kabel.

2.6 Obsluha

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

- 1** Indukční varná zóna
2 Ovládací panel

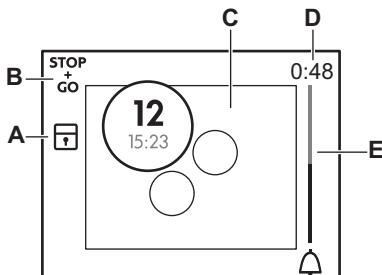
3.2 Uspořádání ovládacího panelu



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

Sen- zorové tlačít- ko	Funkce	Poznámka
1	(○)	ZAP/VYP
2	●	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
3	STOP GO	STOP+GO
4	~~~~~	Slouží k zapnutí funkce.
5	P	Zvýšení výkonu
6	-	Displej
7	-	Ovládací lišta
8	checkbox	Minutka / Odpočítávač / Časový spínač
9	△ / ▽	Slouží k volbě nastavení.
10	OK	Slouží k potvrzení nastavení.

3.3 Displej



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

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

3.4 Zbytkové teplo



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

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

4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím ① na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

4.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

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

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

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

4.3 Volba jazyka

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

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

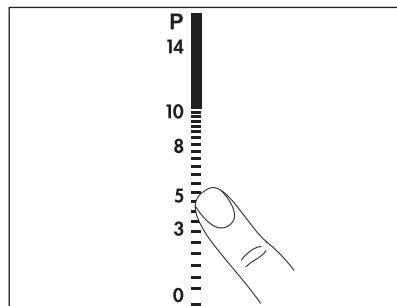
Pomocí ▲ nebo ▼ zvolte jazyk.

Nastavení potvrďte stisknutím OK.

4.4 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

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



4.5 Použití varných zón

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

4.6 Funkce Bridge

Tato funkce spojí obě varné zóny na levé straně, které pak fungují jako jediná.

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

Zapnutí funkce: stiskněte ②. Teplotu nastavíte nebo změníte stisknutím jednoho z ovládacích snímačů.

Vypnutí funkce: stiskněte ②. Varné zóny fungují opět nezávisle.

Když k vaření používáte pouze jednu varnou zónu z páru, doporučujeme používat zadní varnou zónu. Když

používáte velké nádoby, doporučujeme je také položit v blízkosti zadní varné zóny.

4.7 Automatický ohřev

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



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

Zapnutí funkce pro varnou zónu:

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

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

4.8 Zvýšení výkonu

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



Viz část „Technické informace“.

Zapnutí funkce pro varnou zónu:

stiskněte **P**. V okruhu se zobrazí **P**. Jak se zóna více zahřívá, mění se barva kroužku.

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

4.9 Zvýšení výkonu dvoukruhové varné zóny

Funkce se zapne pro vnitřní okruh, když varná deska zjistí, že průměr nádoby je menší než průměr vnitřního okruhu. Funkce se zapne pro vnější okruh, když varná deska zjistí, že průměr nádoby je větší než průměr vnitřního okruhu.

4.10 Cook Assist

Tato funkce vám umožňuje nastavit jeden ze tří stupňů smažení, který určuje

teplotu varných nádob. Varná deska během smažení automaticky udržuje nastavenou teplotu. Tuto funkci můžete nastavít pro levou přední varnou zónu spotřebiče.

Symbol	Stupeň smažení	Návrh jídla
	Nízký stupeň	Vejce
	Střední stupeň	Palačinka
	Vysoký stupeň	Steak



POZOR!

Laminované pánev používejte pouze u nízkého a středního stupně, abyste zabránili poškození a přehřátí varné nádoby.



Při použití této funkce nepoužívejte pokličku.

Zapnutí funkce:

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

Vypnutí funkce:

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

Nastavení teploty:

Pokud výsledky nesplňují vaše očekávání, lze seřídit teplotu smažení.

Varná deska si pamatuje vaše seřízení teploty pro příští použití.

Zvýšení teploty: stiskněte . Rozsvítí se

Snížení teploty: stiskněte . Rozsvítí se

Funkce grilovacího plátu Plancha

Tato funkce vám umožňuje použít funkci Cook Assist spolu s příslušenstvím Infinite Plancha značky Electrolux nebo AEG. Tato funkce spojí obě varné zóny na levé straně, které pak v rámci funkce Cook Assist fungují jako jediná.



Ohřev velké varné nádoby může trvat delší dobu. Pomocí této funkce trvá ohřev grilu Infinite Plancha asi 12 minut. Funkce signalizuje, když je gril připraven.

4.11 Časovač

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

Odpočítávač

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

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

| Časový spínač

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

Zapnutí funkce: dvojím stisknutím vyvolejte funkci Časový spínač |. Poté ze seznamu pomocí tlačítek se šípkami zvolte varnou zónu a volbu potvrďte stisknutím OK. Pomocí tlačítek se šípkami nastavte čas a nastavení potvrďte dotykem OK. Jakmile uplyne

nastavený čas, zazní zvukový signál a varná zóna se vypne.

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte

Minutka

Zapnutí funkce, když je varná deska vypnutá: pomocí zapněte varnou desku. Jedním stisknutím vyvolejte Minutka

Zapnutí funkce, když jsou varné zóny zapnuté:

zapnuté: trojím stisknutím vyvolejte funkci Minutka

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte

Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

4.12 STOP+GO

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu.

Když je tato funkce zapnutá, nelze měnit tepelné nastavení.

Tato funkce nevypne funkce časovače.

Zapnutí funkce: stiskněte . Rozsvítí se Rozsvítí se .

Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.

4.13 Blokování tlačítek

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

Nejprve nastavte tepelný výkon.

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

Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.



Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

4.14 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

Zapnutí funkce: pomocí ① varnou desku vypněte. Když se varná deska vypíná, stiskněte ☑. Na displeji se zobrazí zpráva, že funkce je v provozu.

Vypnutí funkce: pomocí ① zapněte varnou desku. Stiskněte ☑ a poté OK.

Vyřazení funkce na jedno vaření:

pomocí ① zapněte varnou desku.

Současně stiskněte ▲ a ▼. Do 10 sekund nastavte teplotu. Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí ①, funkce se opět zapne.

4.15 Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace

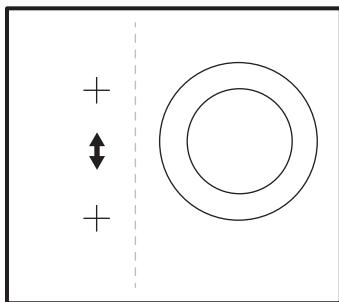
Zapněte varnou desku. Stiskněte OK a poté pomocí tlačítek se šípkami nastavte tóny. Nastavení potvrďte stisknutím OK. Pomocí tlačítek se šípkami zvolte možnosti. Nastavení potvrďte stisknutím OK.

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

- stisknete ①
- se dokončí funkce Minutka
- se dokončí funkce Časový spínač
- něco položíte na ovládací panel.

4.16 Funkce Řízení výkonu

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



5. TIPY A RADY



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Nádobí



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



Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

Materiál varných nádob

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

Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:

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



Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.

Rozměry nádoby

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

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



Viz část „Technické informace“.

5.2 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

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

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu varné desky.

5.3 Öko Timer (Ekologický časový spínač)

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

5.4 Příklady použití varné desky

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



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

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

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

5.5 Rady a tipy pro funkci Cook Assist

K dosažení nejlepších výsledků s funkcí:

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

Příklady přípravy jídel s funkcí

Údaje uvedené v tabulce zobrazují příklady jídel pro každý stupeň smažení. Množství, tloušťka, kvalita a teplota (např. zmrzařených) potravin má vliv na správný stupeň smažení. Zvolte takový stupeň smažení a dodatečné nastavení, který nejlépe odpovídá vašim zvyklostem při vaření a párním.

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

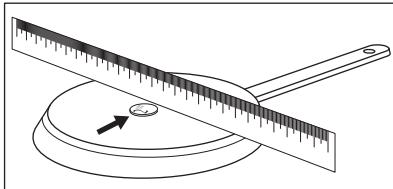
Různé velikosti pární mohou mít za následek různé doby ohrevu. Těžké párnve uchovávají více tepla než lehké párnve, ale déle se zahřívají.

5.6 Správné párnve pro funkci Cook Assist

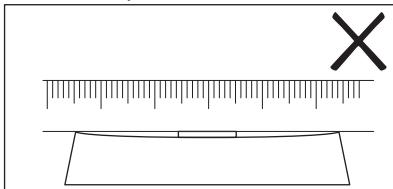
Používejte pouze párnve s rovným dnem. Při kontrole, zda se jedná o správný typ párnve:

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

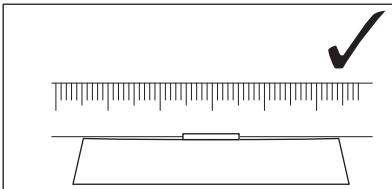
Stupeň smažení	Návrh jídla	Použijte k přípravě
	Vajec	Smažených vajec, omelet, smaženek, rybího filé, zeleniny



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



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



6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Všeobecné informace

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

6.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota

může varnou desku poškodit.

Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posuňte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s malým množstvím mycího prostředku. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- Povrch varné desky je vybaven horizontálními drážkami. Varnou desku vyčistěte vlhkým hadříkem a trochou mycího prostředku jemnými tahy zleva doprava. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem zleva doprava.

7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovány, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
		Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte teplotu.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce STOP +GO.	Viz část „Denní používání“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnuta, 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.
Ukazatel zbytkového tepla nezmění barvy.	Varná zóna byla zapnuta jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnuta dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce Automatický ohřev nefunguje.	Varná zóna je horká.	Nechte varnou zónu dostačně vychladnout.
	Je nastavena nejvyšší teplota.	Nejvyšší stupeň teploty má stejný výkon jako funkce.
Nastavení teploty kolísá mezi dvěma nastaveními.	Je zapnutá funkce Řízení výkonu.	Viz část „Denní používání“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, na zadních varných zónách používejte velké nádoby.

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

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

7.2 Když nenaleznete řešení...

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

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

8. INSTALACE



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Před instalací spotřebiče

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

Sériové číslo

8.2 Vestavné varné desky

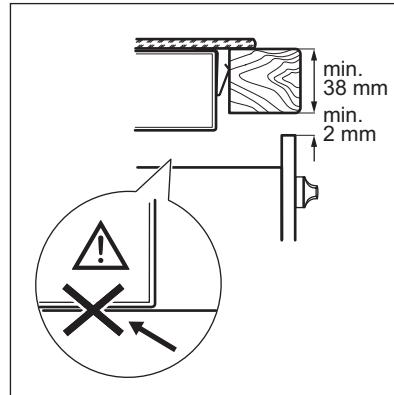
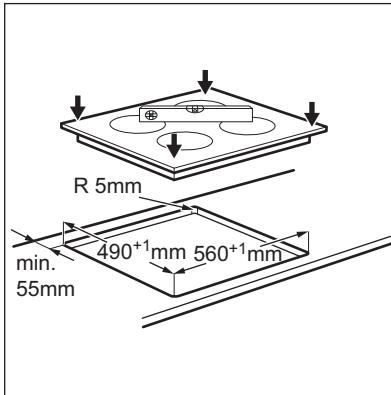
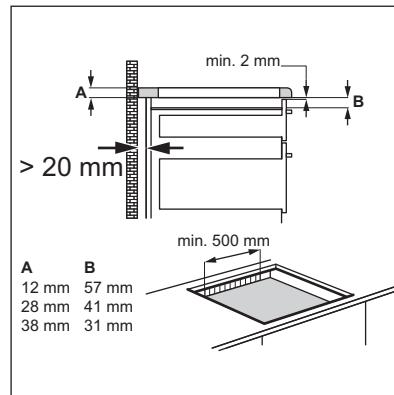
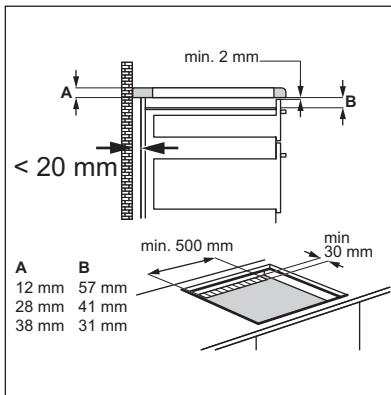
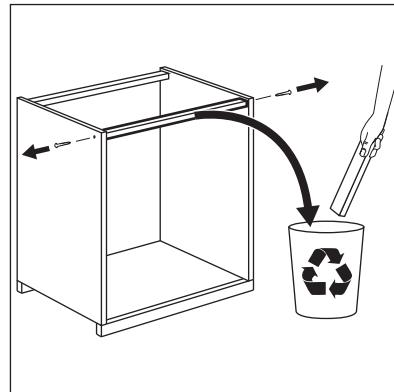
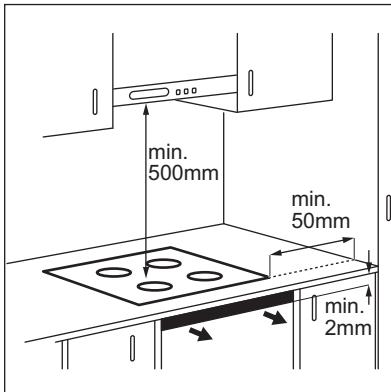
Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných

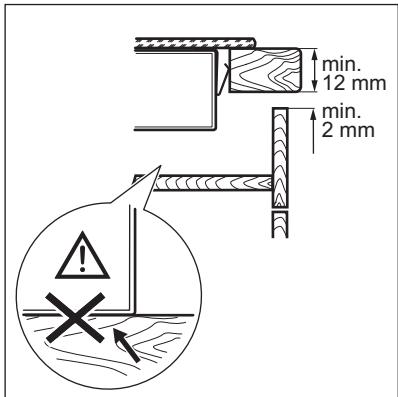
vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

8.3 Připojovací kabel

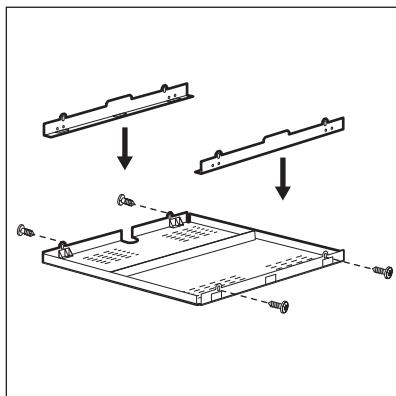
- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- Poškozený síťový kabel vyměňte za síťový kabel tohoto typu (nebo vyšší): H05BB-F Tmax 90°C. Obraťte se na místní servisní středisko.

8.4 Montáž





8.5 Ochranná skříň



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



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

9. TECHNICKÉ INFORMACE

9.1 Typový štítek

Model HK693320FG

Typ 58 GAD C4 AU

Indukce 7.4 kW

Sér. č.

AEG

PNC 949 595 282 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Vyrobeno v Německu

7.4 kW



9.2 Technické údaje varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	Funkce posílení výkonu [W]	Délka chodu funkce posílení výkonu [min]	Průměr nádobky [mm]
Levá přední	2 300	3 200	10	125 - 210
Levá zadní	2 300	3 200	10	125 - 210
Pravá zadní	1 800 / 3 500	2 800 / 3 700	5	145 - 180 / 245 - 280

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 Produktové informace dle směrnice komise EU 66/2014

Označení modelu	HK693320FG	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	3	
Technologie ohřevu	Indukční deska	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední Levá zadní Pravá zadní	21,0 cm 21,0 cm 28,0 cm
Spotřeba energie varných zón (EC electric cooking)	Levá přední Levá zadní Pravá zadní	172,6 Wh / kg 174,9 Wh / kg 177,4 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	175,0 Wh / kg	

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

Energetické hodnoty vztahující se k dané varné zóně jsou označeny křížkem.

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 jídla nebo k jeho rozpouštění.

11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	24
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	25
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	27
4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	30
5. PADOMI UN IETEIKUMI.....	34
6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	36
7. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	37
8. UZSTĀDĪŠANA.....	39
9. TEHNISKĀ INFORMĀCIJA.....	41
10. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	42

LABĀKIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG produktu. Esam to izveidojuši, lai ilgstoši nodrošinātu nevainojamu veikspēju, izmantojot novatoriskas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi, – iespējas, ko neatradīsit parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes, lai izlasītu šo tekstu un gūtu labākus rezultātus.

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



Atradīsiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:

www.aeg.com



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registeraeg.com



legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

Vispārēja informācija un padomi

Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par bojājumiem, ko radījusi ierīces nepareiza uzstādīšana vai lietošana. Saglabājiet šos norādījumus ierīces tuvumā turpmākām uzziņām.

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir apmācīti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Glabājiet iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamās vietās.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīce aprīkota ar bērnu drošības ierīci, iesakām to aktivizēt.
- Trīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.
- Ierīces tuvumā nedrīkst atrasties bērni līdz 3 gadu vecumam bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.

- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Netīriet ierīci ar tvaika tūrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar tā vadību un nepalaujieties uz trauka noteicēju.
- Ja stikla keramikas virsma/stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa pārstāvim vai kvalificētam speciālistam.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Nonemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Levērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Levērojiet piessardzību, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- Apstrādājiet nozāgētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ieteikmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai atverot durvis vai logu, nenokristu ēdienu gatavošanas trauki.
- Ja zem ierīces atrodas atvilktnes, pārliecinieties, ka starp ierīces apakšu un augšējo ierīci tiek nodrošināta pietiekama gaisa cirkulācija.
- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Pārbaudiet, vai ir uzstādīts nedegošs atdāītājpanelis zem ierīces, lai novērstu pieķļuvu apakšdaļai.
- Pārliecinieties, lai starp darba virsmu un zem tās esošo ierīci būtu 2 mm

liela ventilācijas sprauga. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kurus izraisīja atbilstošas spraugas nenodrošināšana.

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgreķu un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.
- Pārliecinieties, lai ierīce tiktu pareizi uzstādīta. Valīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārkaršanu.
- Izmantojiet atbilstošu strāvas kabeli.
- Nepieļaujiet elektrības vadu samezglošanos.
- Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīta aizsardzība pret elektrošoku.
- Izmantojiet vada atslogotāju.

- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdienai gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktdakšu (ja tāda ir) un strāvas vadu. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu nonemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspaudni kontaktligzdai tikai uzstādišanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādišanas kontaktspaudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaīga, neievietojiet tajā kontaktspaudni.
- Nekad neatstādziez ierīci no tīkla, velket aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdziem, drošinātājiem (no turētājiem izskrūvējamiem drošinātājiem), zemējuma noplūdes automātslēdziem un savienotājiem.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas lāuj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

2.3 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Pirms pirmās ieslēgšanas noņemiet iepakojuma, marķējuma un aizsardzības plēves (ja tādas ir).
- Izmantojiet šo ierīci mājsaimniecībā.
- Nemanījet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras lietošanas iestatiet gatavošanas zonas pozīcijā "Izslēgt".

- Nepaļaujieties uz trauka noteicēju.
- Nenovietojiet galda piederumus un katlu vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Tas jādara, lai novērstu elektrošoku.
- Lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām, kad ierīce tiek darbināta.
- Kad ievietojat ēdienu karstā eļļā, tā var šķakstēt.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavojojat ar taukvielām un eļļu, netuviniet tām atklātu liesmu vai sakarsētus priekšmetus.
- Tvaiki, kurus izdala ļoti karsta eļļa, var izraisīt spontānu aizdegšanos.
- Izlietota eļļa, kas satur ēdienu atliekas, var izraisīt ugunsgrēku pie zemākas temperatūras nekā eļļa, kas tiek lietota pirmo reizi.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmošās vielas vai ar viegli uzliesmošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Nenovietojiet karstus ēdienu gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdienu gatavošanas laikā neļaujiet ēdienu gatavošanas traukiem izvārīties tukšiem.
- Sargieties, lai uz ierīces neuzkrustu nekādi priekšmeti un ēdienu gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet sildrīnkus, ja uz tiem novietots tukšs ēdienu gatavošanas trauks, vai bez ēdienu gatavošanas trauka.

- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.
- Ēdienu gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt stiklu / stikla keramiku. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdienu gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apslildei.

2.4 Tīrišana un kopšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms ierīces tīrišanas izslēdziet to un ļaujiet tai atdzist.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms apkopes veikšanas.
- Ierīces tīrišanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas

līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūklus, šķidinātājus vai metāla priekšmetus.

2.5 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

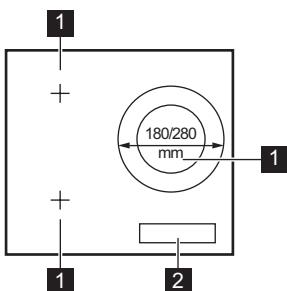
- Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi atbrīvoties no ierīces.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli un izmetiet to.

2.6 Servisa izvēlne

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

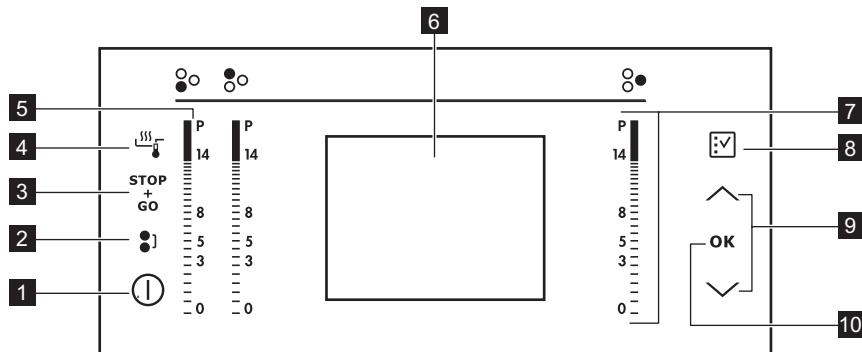
3.1 Plīts virsmas izklājums



1 Indukcijas gatavošanas zona

2 Vadības panelis

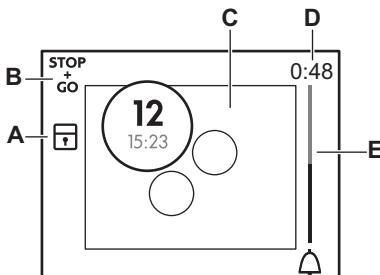
3.2 Vadības paneļa izkārtojums



Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus. Displeji, indikatori un skaļas signāli norāda uz aktivizētām funkcijām.

Sen-sora lauks	Funkcija	Komentāri
1	①	IESLĒGT/IZSLĒGT Lai ieslēgtu vai izslēgtu plīts virsmu.
2	●●	Bridge Funkcijas ieslēgšanai un izslēgšanai.
3	STOP GO	STOP+GO Funkcijas ieslēgšanai un izslēgšanai.
4	~~~~~	Cook Assist Funkcijas ieslēgšanai.
5	P	Jaudas pastiprināšana Funkcijas ieslēgšanai un izslēgšanai.
6	-	Displejs Rāda funkcijas, kas darbojas.
7	-	Vadības josla Iestata sildīšanas pakāpi.
8	☑	Laika atgādinājums / Automātiskais skaitītājs / Izslēgšanās taimeris Lai iestatītu funkciju un nobloķētu / atbloķētu vadības paneli.
9	△ / ▽	- Lai veiktu iestatījumus.
10	OK	- Iestatījuma apstiprināšanai.

3.3 Displejs



- A) Bloķēšana funkcija
- B) STOP+GO funkcija
- C) Gatavošanas zonas
- D) Izslēgšanās taimeris
- E) Laika atgādinājums indikators

Gatavošanas zona displejā	Apraksts
	Gatavošanas zona darbojas. Augšējā rindā: siltuma pakāpe, apakšējā rindā: taimeris.
	Siltuma uzturēšana / STOP+GO funkcija darbojas.
	Jaudas pastiprināšana aktivizēta.
	Jaudas pastiprināšana aktivizēta.
	Zonas regulēšana.
	Uz gatavošanas zonām nav ēdiena gatavošanas trauku.
	Automātiskā sakarsēšana funkcija darbojas.
	OptiHeat Control. Gatavošanas zona izslēgta. Izmērs un krāsas rāda atlikušo siltumu: <ul style="list-style-type: none"> • Liels sarkans - gatavošanas procesā • Liels koši sarkans - uztur siltu • Mazs koši sarkans - vēl karsts • Mazs balts - gatavošanas zona ir auksta

3.4 Atlikušais siltums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ.

siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramika tiek sakarsēta, izmantojot ēdiena gatavošanas trauku siltumu.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo

4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

4.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie ① vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

4.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Nonemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad kastrolis ir izvārijs sauss). Ľaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti.
- jūs izmantojat nepareizu ēdienu gatavošanas trauku. Ielegas simbols ? un gatavošanas zona automātiski atslēdzas pēc 2 minūtēm.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika plīts izslēdzas.

Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

Sildīšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
□, 1 - 3	6 stundām
4 - 7	5 stundām
8 - 9	4 stundām
10 - 14	1,5 stundas

4.3 Valodas izvēle

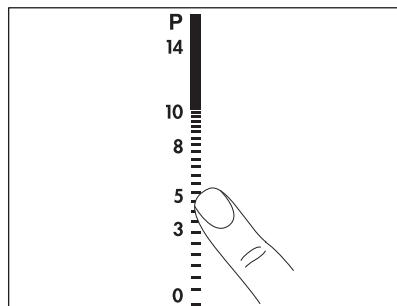
Lai mainītu valodu, ieslēdziet plīti ar ① un tad pieskarieties OK. Iestatiet valodas

izvēlni ar bultiņām. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK. Displejā parādās valodu saraksts. Lai iestatītu valodu, pieskarieties \wedge vai \vee . Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK.

4.4 Sildīšanas pakāpe

Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi:

Pieskarieties vadības joslai pareizajā siltuma pakāpes iestatījumā vai velciet ar pirkstu gar vadības joslu, līdz sasniedzat pareizo sildīšanas pakāpi.



4.5 Gatavošanas zonu lietošana

Novietojiet ēdienu gatavošanas traukus uz krustiņa / kvadrāta, kas atrodas ir virmas, uz kurās gatavojet. Nosedziet krustu/kvadrātu pilnībā. Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdienu gatavošanas trauka apakšas izmēram. Varat gatavot, izmantojot lielāku ēdienu gatavošanas trauku, uz divām gatavošanas zonām vienlaikus.

4.6 Bridge funkcija

Šī funkcija savieno abas kreisās puses gatavošanas zonas un tās darbojas kā viena.

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi vienai no kreisās puses gatavošanas zonām.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties . Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi,

pieskarieties vienam no vadības sensoriem.

Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties .

Gatavošanas zonas darbojas neatkarīgi. Izmantojot tikai vienu gatavošanas zonu no divām, iesakām izmantot aizmugurējo gatavošanas zonu. Izmantojot liela izmēra ēdienu gatavošanas traukus, ieteicams novietot tos tuvāk aizmugures gatavošanas zonai.

4.7 Automātiskā sakarsēšana

Ja aktivizējat šo funkciju, jūs varat iegūt nepieciešamo sildīšanas pakāpi īsākā laikā. Šī funkcija uz laiku iestata augstāko sildīšanas pakāpi un pēc tam samazina temperatūru līdz vajadzīgajai sildīšanas pakāpei.



Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai: pieskarieties pie . Uzreiz pieskarieties pie pareizās sildīšanas pakāpes. **A** iedegas.

Lai deaktivizētu funkciju: mainiet sildīšanas pakāpi.

4.8 Jaudas pastiprināšana

Šī funkcija piegādā vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Šo funkciju var aktivizēt indukcijas gatavošanas zonai tikai uz īsu laiku. Pēc tam indukcijas gatavošanas zona automātiski pārslēdzas atpakaļ uz augstāko sildīšanas pakāpi.



Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai: pieskarieties . **P** iedegas sildriņķi. Tiklīdz gatavošanas zona kļūst karstāka, sildriņķa krāsa mainās.

Lai izslēgtu funkciju: nomainiet sildīšanas pakāpi.

4.9 Dubultā sildriņķa Jaudas pastiprināšana funkcija

Šī funkcija aktivizējas iekšējam riņķim tad, kad plīts konstatē, ka uzlikts gatavošanas trauks ar diametru, kas ir mazāks par iekšējā riņķa diametru. Šī funkcija aktivizējas ārējam riņķim tad, kad plīts konstatē, ka uzlikts ēdiena gatavošanas trauks ar diametru, kas ir lielāks par iekšējā riņķa diametru.

4.10 Cook Assist

Šī funkcija ļauj jums iestatīt vienu no trijiem cepšanas līmeniem, kas nosaka ēdienu gatavošanas trauku temperatūru. Plīts automātiski uztur noteikto temperatūru cepšanas laikā. Jūs varat iestatīt funkciju ierīces kreisās puses priekšējai gatavošanas zonai.

Simbols	Cepšanas līmenis	Ieteiktais ēdiens
	Zems līmenis	Olas
	Vidējs līmenis	Pankūkas
	Augsts līmenis	Steiks



UZMANĪBU!

Izmantojiet laminētas pannas tikai uz zema un vidēja gatavošanas līmeņa, lai novērstu ēdienu gatavošanas trauku bojāšanu un pārkaršanu.



Lietojot šo funkciju, neuzlieciet traukam vāku.

Lai aktivizētu funkciju:

1. Novietojiet tukšu pannu uz kreisās puces priekšējās gatavošanas zonas.
2. Nospiediet .
3. Izmantojiet  un , lai izvēlētos cepšanas līmeni. Apstipriniet izvēli ar OK.
4. Gaidiet, līdz ierīce atpazīs ēdiena gatavošanas trauku.
5. Pēc kāda laika, jūs ar  un  varat izvēlēties, vai vēlaties izmantot Plancha grila plāksnes funkciju.
6. Apstipriniet izvēli ar OK.
7. Nogaidiet, līdz ēdiena gatavošanas traugs sasniedz izvēlētā cepšanas līmena temperatūru (displejs uzrāda informāciju).
8. Ielieciēt ēdienu pannā.

Lai deaktivizētu funkciju:

1. Pieskarieties 0 uz kreisās puces priekšējās gatavošanas zonas.
2. Lietojet  un , lai izvēlētos, vai vēlaties deaktivizēt funkciju.

Apstipriniet izvēli ar OK.**Temperatūras noregulēšanai:**

Ja rezultāti neatbilst tam, ko vēlējāties iegūt, jūs varat noregulēt cepšanas temperatūru. Plīts iegaumē jūsu temperatūras regulējumus uz nākošo lietošanas reizi.

Temperatūras palielināšanai:

pieskarieties .  iedegas.

Temperatūras samazināšanai:

pieskarieties .  iedegas.

Plancha Grila plāksnes funkcija

Šī funkcija ļauj jums izmantot Cook Assist funkciju ar Electrolux vai AEG Infinite Plancha piederumu. Šī funkcija savieno divas kreisās gatavošanas zonas zem Cook Assist funkcijas un tās darbojas kā viena.



Lielu ēdienu gatavošanas trauku uzsildīšanai ir nepieciešams nedaudz ilgāks laiks. Funkcija uzsilda Infinite Plancha aptuveni 12 minūšu laikā un informē, kad tas ir gatavs.

4.11 Taimeris

Ir 3 funkcijas: Automātiskais skaitītājs, Izslēgšanās taimeris un Laika atgādinājums.

Automātiskais skaitītājs

Lietojet šo funkciju, lai pārbaudītu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona. Funkcija sāk darboties automātiski un tā parādās displejā zem gatavošanas zonas sildīšanas pakāpes.

Lai atiestatītu funkciju: pieskarieties

, lai piekļūtu Automātiskais skaitītājs . Tad iestatiet gatavošanas zonu no saraksta ar bultiņām un pieskarieties OK, lai apstiprinātu.

|→| Izslēgšanās taimeris

Lietojet šo funkciju, lai iestatītu, cik ilgi gatavošanas zonai jādarbojas vienā gatavošanas reizē.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties 

divreiz, lai piekļūtu Izslēgšanās taimeris . Tad iestatiet gatavošanas zonu no saraksta ar bultiņām un pieskarieties OK, lai apstiprinātu. Iestatiet laiku ar bultiņām un pieskarieties OK, lai apstiprinātu. Kad laiks beidzies, atskan skanas signāls un gatavošanas zona izslēdzas.

Lai izslēgtu skaņu: pieskarieties **🔔 Laika atgādinājums****Lai aktivizētu funkciju, kad plīts ir izslēgta:** ieslēdziet plīti, izmantojot .

Vienu reizi pieskarieties , lai piekļūtu Laika atgādinājumus .

Lai aktivizētu funkciju, kad gatavošanas zonas darbojas:

pieskarieties  trīsreiz, lai piekļūtu Laika atgādinājums .

Lai izslēgtu skaņu: pieskarieties 

Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

4.12 STOP+GO

Šī funkcija iestata zemāko sildīšanas pakāpi visās ieslēgtajās gatavošanas zonās.

Kad funkcija darbojas, sildīšanas pakāpi mainīt nevar.

Funkcija neaptur taimera funkciju.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties  .
① iedegas.

Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties  .
ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.

4.13 Bloķešana

Vadības paneli var noblokēt, kamēr darbojas gatavošanas zonas. Tas novērsīs nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.

Lai aktivizētu funkciju: pieskarieties  atkal un atkal, līdz redzat bloķešanas funkcijas displeju. Pieskarieties OK, lai apstiprinātu.  iedegas. Taimeris turpina darboties.

Lai deaktivizētu funkciju: pieskarieties  . Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.

 Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

4.14 Bērnu drošības ierīce

Šī funkcija nepielauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

Lai aktivizētu funkciju: izslēdziet plīti, izmantojot ①. Kad plīts izslēdzas, pieskarieties  . Displejā parādās paziņojums, ka funkcija darbojas.

Lai deaktivizētu funkciju: ieslēdziet plīti, izmantojot ①. Pieskarieties  un tad OK.

Lai ignorētu šo funkciju tikai vienas gatavošanas reizes laikā: ieslēdziet plīti, izmantojot ①. Vienlaikus pieskarieties  un  . Iestatiet

sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.
Varat lietot plīti. Kad jūs deaktivizējat plīti ar ①, funkcija atkal darbojas.

4.15 Skaņas deaktivizēšana un aktivizēšana

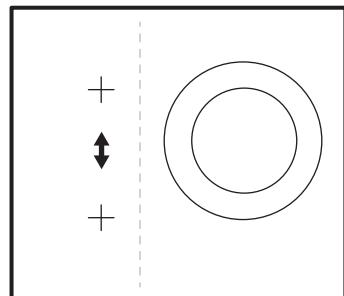
Ieslēdziet plīti. Pieskarieties OK un tad iestatiet skaņas izvēlni ar bultiņām. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK. Iestatiet iespēju ar bultiņām. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK.

Kad šī funkcija ir aktivizēta, skaņas var dzirdēt tikai tad, kad:

- jūs pieskaraties ①;
- Laika atgādinājums nolaizas;
- Izslēgšanās taimeris nolaizas;
- uz vadības paneļa tiek kaut kas uzlikts.

4.16 Enerģijas pārvaldība funkcija

- Gatavošanas zonas tiek sagrupētas atbilstoši atrašanās vietai un fāžu skaitam uz plīts. Skatīt attēlu.
- Katras fāzes maksimālā elektīribas slodze ir 3700 W.
- Funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām, kas pieslēgtas tai pašai fāzei.
- Šī funkcija aktivizējas, kad vienai fāzei pieslēgto gatavošanas zonu kopējā elektīribas slodze pārsniedz 3700 W.
- Funkcija samazina citu gatavošanas zonu, kas pieslēgtas tai pašai fāzei, jaudu.
- Samazinātās jaudas zonas sildīšanas pakāpes rādījums mainās starp diviem īmeņiem.



5. PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Ēdienu gatavošanas trauki



Indukcijas gatavošanas zonās spēcīgs elektromagnētiskais lauks ļoti ātri uzgarsē ēdienu gatavošanas trauku.



Izmantojet indukcijas gatavošanas zonas tikai kopā ar piemērotiem ēdienu gatavošanas traukiem.

Ēdienu gatavošanas trauku materiāls

- piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslānū dibens (ko ražotājs norādījis par pareizu).
- nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdienu gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītij, ja:

- ūdens ļoti ātri uzvārās zonā, kurā iestatīta augstākā sildīšanas pakāpe;
- magnēts pielīp pie ēdienu gatavošanas trauku dibena.



Ēdienu gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biezam un plakanam.

Ēdienu gatavošanas trauku izmēri

Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas trauka dibena izmēram.

Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdienu gatavošanas trauka diametru. Ēdienu gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.



Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".

5.2 Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami:

- krakšķi: ēdienu gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve).
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve).
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis.
- klikšķēšana: notiek elektrības pārslēgšana.
- sīkšana, sanēšana: darbojas ventilators.

Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.

5.3 Ūko Timer (Ekonomijas taimeris)

Lai taupītu elektroenerģiju, gatavošanas zona tiek deaktivizēta, pirms atskan laika atskaites taimera signāls. Darbības laiks ir atkarīgs no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

5.4 Ēdienu gatavošanas piemēri

Sakarība starp sildīšanas pakāpi un gatavošanas zonas jaudas patēriņu nav līneāra. Sildīšanas pakāpes palielinājums nav proporcionāls gatavošanas zonas jaudas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestatītu vidējo sildīšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusī jaudas.



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Sildīšanas iestatījums	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
1	Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus.	pēc vadības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.
1 - 3	Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želafīnu.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.
1 - 3	Iebiezināt: mīkstas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.
3 - 5	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam. Gatavošanas laikā maisīt piena ēdienus.
5 - 7	Tvaicēt dārzenus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkrotes šķidruma.
7 - 9	Tvaicēt kartupeļus.	20 - 60	Lietojet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
7 - 9	Gatavot lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdājas.
9 - 12	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana.	pēc vadības	Cepšanas laikā apgrieziet.
12 - 13	Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.
14	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus frī eļļā.		
P	Vārīt lielu ūdens daudzumu. Ieslēgtajā jaudas funkcija.		

5.5 Padomi un ieteikumi Cook Assist funkcijai

Lai iegūtu labākus funkcijas rezultātus:

- Ieslēdziet funkciju, kad plīts ir auksta (nav nepieciešams uzsildīt ēdiena gatavošanas traukus atsevišķi).
- Lietojet ēdiena gatavošanas traukus, kas izgatavoti no nerūsējošā tērauda un kuriem ir dubultais dibens.
- nelietojet ēdiena gatavošanas traukus ar iespedumiem dibena centrā;

Ēdienu gatavošanas piemēri, izmantojot funkciju

Tabulā redzamie dati norāda ēdienu piemērus katram cepšanas līmenim. Ēdiena daudzums, biezums, kvalitāte un temperatūra (piem., ēdiens ir sasaldēts) ietekmē pareizo cepšanas līmeni. Izvēlieties cepšanas līmeni un regulējumu, kas vislabāk atbilst jūsu ēdiena gatavošanas ieradumiem un pannām.

Cepšanas līmenis	Ierosinātais ēdiens	Lietojiet, lai pārvegtu
	Olas	Cepetas olas, omlete, olā iemērktā cepta maizīte, zivs fileja, dārzeni
	Pankūkas	Pankūkas, zivju pirkstiņi, saldēta pārtika, maizes produkti, vidēji izcepts steiks
	Steiks	Pusjēls steiks
	Dažādi pannu izmēri var prasīt dažādus sasildīšanas laikus. Smagas pannas uztur vairāk karstuma nekā vieglas pannas, taču sasilst ilgāk.	

5.6 Pareizie katli Cook Assist funkcijai

Lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni. Lai pārbaudītu, vai panna ir piemērota:

1. Novietojiet pannu otrādi.
2. Nolieciet lineālu uz pannas pamatnes.

6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



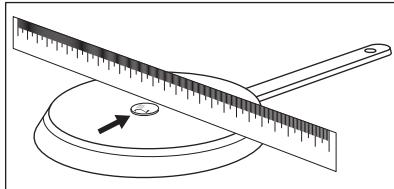
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

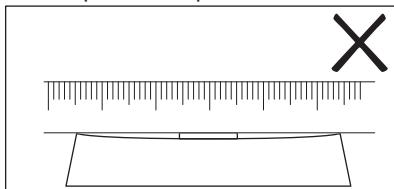
6.1 Vispārēja informācija

- Triet plīti pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr lietojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīrām apakšpusēm.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

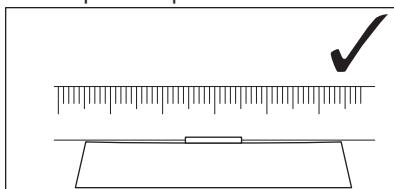
3. Mēģiniet ielikt 1, 2 vai 5 eiro centu monētu (vai līdzīga biezuma monētas) starp lineālu un pannas pamatni.



- a. Ja starp lineālu un pannas pamatni varat ielikt monētu, panna nav piemērota.



- b. Ja starp lineālu un pannas pamatni nevarat ielikt monētu, panna ir piemērota.



6.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemt nekavējoties:** izkususu plastmasu, plastmasas foliju un cukuru saturošu pārtiku. Pretējā gadījumā netīrumi var sabojāt plīti. Novietojiet īpaši skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķi un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Noņemt, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kalkākmens un ūdens traipus, taukvielu šlakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Triet plīti ar mitru drāniņu un mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu. Triet plīti ar mitru drāniņu un mazgāšanas līdzekli ar vieglu kustību

no kreisās puses uz labo. Pēc tīrišanas noslaukiet plīti sausar mīkstu drānu no kreisās uz labo pusī.

7. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Plīti nevar ieslēgt vai darbināt.	Plīts nav pieslēgta elektroīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai plīts ir pareizi pievienota strāvas piegādei. Skatiet savienojuma diagrammu.
	Nostrādājis drošinātājs.	Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs nostrādā atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektrīķi.
		Ieslēdziet plīti vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildšanas pakāpi.
	Skarti 2 vai vairāki sensora lauki vienlaicīgi.	Pieskarties tikai vienam sensora laukam.
	STOP+GO funkcija darbojas.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Noslaukiet vadības paneli.
Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Izslēdzot plīti, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoru laukiem uzlikts kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu no sensoru laukiem.
Plīts deaktivizējas.	Kaut kas ir uzlikts uz sensora lauka ①.	Noņemiet priekšmetu no sensora lauka.
Atlikušā siltuma indikators nemaina krāsas.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Automātiskā sakarsēšana funkcija nedarbojas.	Zona ir karsta.	Ļaujiet zonai pietiekami atdzist.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
	Iestatīta maksimālā sildišanas pakāpe.	Maksimālajai sildišanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.
Sildišanas pakāpe mainās starp diviem līmeniem.	Enerģijas pārvaldība funkcija darbojas.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
Sensora lauki sakarst.	Ēdienu gatavošanas trauki ir par lielu vai arī novietoti pārāk tuvu vadības ierīcēm.	Ja nepieciešams, novietojiet lielāka izmēra ēdienu gatavošanas traukus uz aizmugurējām zonām, ja nepieciešams.
Aizmugurējais apgaismojums ieslēgts, tomēr displejam ir vājš kontrasts.	Uz displeja novietoti karsti ēdienu gatavošanas trauki.	Nonemiet trauku un ļaujet plīti pietiekami atdzist. Ja kontrasts neuzlabojas, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, nav signāla.	Signāli nav aktivizēti.	Aktivizējiet signālus. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
Parādās II un teksts.	Automātiskā izslēgšanās aktivizēta.	Izslēdziet plīti un atkal ieslēdziet to.
<input checked="" type="checkbox"/> iedegas.	Bērnu drošības ierīce vai Bloķēšana funkcija darbojas.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
? iedegas.	Uz zonas nav ēdienu gatavošanas trauku.	Uzlieciet ēdienu gatavošanas trauku uz zonas.
	Nepiemēroti ēdienu gatavošanas trauki.	Izmantojiet atbilstošu ēdienu gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Noderīgi ie-teikumi un padomi".
	Zonai neatbilstošs ēdienu gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs.	Izmantojiet pareiza lieluma ēdienu gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".
	Ēdienu gatavošanas trauks nenosedz krustu/kvadrātu.	Nosedziet krustu/kvadrātu pilnībā.
Parādās E un numurs.	Plīts darbībā radies traucējums.	Uz laiku atvienojiet plīti no elektrotīkla. Atslēdziet mājas elektrotīkla sistēmas drošinātāju. Pieslēdziet to atpakaļ. Ja atkārtoti iedegas E, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
E4 iedegas.	Plīts darbībā radies traucējums, jo ēdienu gatavošanas trauks izvārās sauss. Automātiskā izslēgšanās un ieslēzas aizsardzība pret pārkarsanu attiecīgajām zonām.	Izslēdziet plīti. Noņemiet karsto ēdienu gatavošanas trauku. Aptuveni pēc 30 sekundēm atkal ieslēdziet zonu. Ja problēma bija saistīta ar ēdienu gatavošanas trauku, klūdas paziņojums izdziest. Atlikušā siltuma indikators var turpināt degt. Laiujiet ēdienu gatavošanas traukiem pietiekami atdzist. Pārbaudiet, vai jūsu ēdienu gatavošanas trauki ir pie-mēroti plītij. Skatiet sadalju "Noderīgi ieteikumi un padomi".

7.2 Ja nevarat atrast risinājumu ...

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādīt datu plāksnītē atrodamos datus. Nosauciet arī stikla keramikas virsmas trīs ciparu-burtu kodu (atrodas stikla virsmas stūri) un informējet par redzamo kļūdas

paziņojumu. Pārliecinieties, ka lietojāt plīts virsmu pareizi. Ja lietojāt ierīci nepareizi, par problēmu novēršanu, kuru veic apkalpošanas centra darbinieki vai ierīces tirgotājs, tiks ieturēta papildu samaksa pat garantijas apkalpošanas laikā. Informāciju par apkalpošanas centru un garantijas noteikumiem skatiet garantijas brošūrā.

8. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadalju "Drošība".

8.1 Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas numurs

8.2 Iebūvējamas plītis

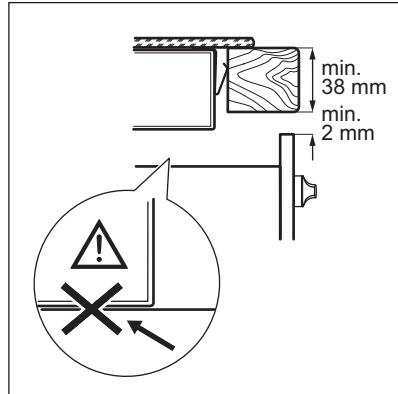
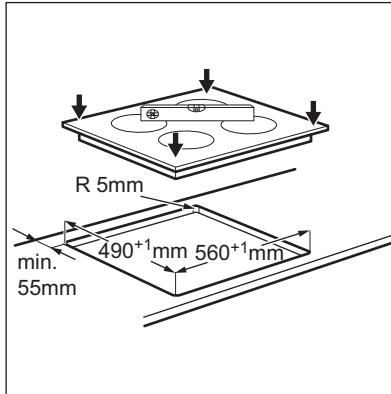
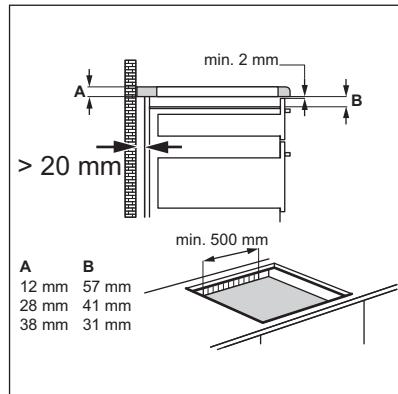
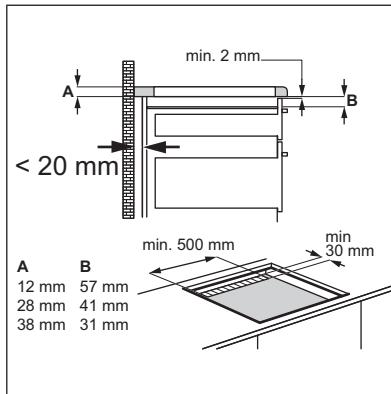
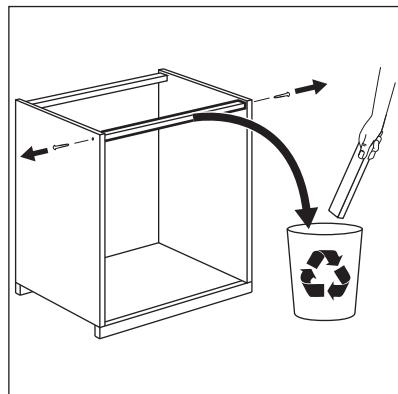
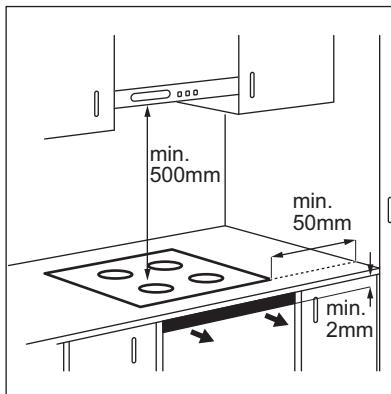
Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves

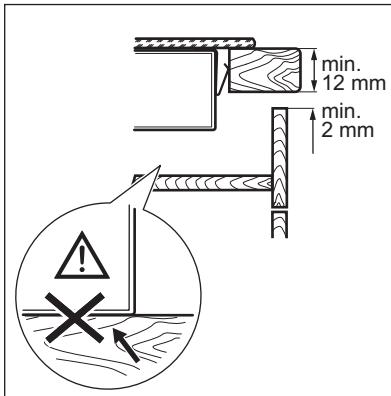
mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

8.3 Savienojuma kabelis

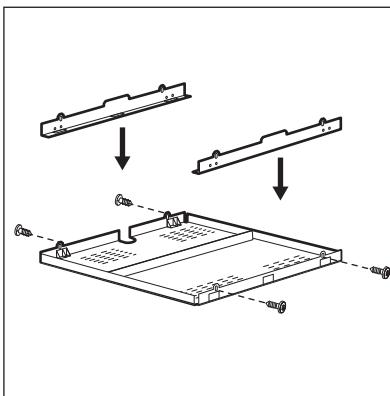
- Plīts ir aprīkota ar strāvas kabeli.
 - Lai nomainītu bojātu strāvas kabeli, izmantojiet šādu (vai jaunāku) strāvas kabela tipu: H05BB-F Tmax 90°C.
- Sazinieties ar vietējo apkopes centru.

8.4 Montāža





8.5 Aizsargkārba



Ja izmantojat aizsargkārbu (papildu piederums), priekšējā 2 mm atvere gaisa plūsmai un aizsarggrīda zem plīts nav nepieciešamas. Aizsargkārba kā papildaprīkojums dažās valstīs var nebūt pieejama. Lūdzu, sazinieties ar vietējo piegādātāju.



Ja uzstādāt plīti virs cepeškrāsns, aizsargkārbu nedrīkst izmantot.

9. TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

9.1 Datu plāksnīte

Modelis HK693320FG
Veids 58 GAD C4 AU
Indukcija 7.4 kW
Sēr.Nr.
AEG

Izstrādājuma Nr. 949 595 282 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Izgatavots Vācijā
7.4 kW

9.2 Gatavošanas zonu specifikācijas

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	Jaudas funkcija [W]	Jaudas funkcija maksimālais darbības laiks [min.]	Ēdiena gatavošanas trauku diametrs [mm]
Priekšējā kreisā	2300	3200	10	125 - 210
Aizmugurējā kreisā	2300	3200	10	125 - 210
Aizmugurējā labā	1800 / 3500	2800 / 3700	5	145 - 180 / 245 - 280

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tabulā norādītajiem datiem. Tā mainās atkarībā no ēdiena gatavošanas trauku materiāla un izmēriem.

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par tabulā norādīto diametru.

10. ENERGOEFEKTIVITĀTE

10.1 Informācija par izstrādājumu saskaņā ar ES 66/2014

Modeļa identifikācija	HK693320FG	
Plāts veids	lebūvējama plāts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	3	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Apālās gatavošanas zonas diametrs (Ø)	Priekšējā kreisā Aizmugurējā kreisā Aizmugurējā labā	21,0 cm 21,0 cm 28,0 cm
Gatavošanas zonas energoefektivitāte (EC electric cooking)	Priekšējā kreisā Aizmugurējā kreisā Aizmugurējā labā	172,6 Wh / kg 174,9 Wh / kg 177,4 Wh / kg
Plāts energoefektivitāte (EC electric hob)		175,0 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 2. daļa: Plāts virsma - veikspējas noteikšanas metodes

Enerģijas mērījumus, kas attiecas uz gatavošanas zonu, norāda krusti uz attiecīgajām gatavošanas zonām.

10.2 Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieci karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieci ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Pirms gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieci uz tās ēdiena gatavošanas trauku.

- Mazākus ēdienu gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdienu gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Pašdzīet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	45
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	46
3. GAMINIO APRĀŠYMAS.....	48
4. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	51
5. PATARIMAI.....	54
6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	57
7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	58
8. IRENGIMAS.....	60
9. TECHNINĖ INFORMACIJA.....	62
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	63

PUIKIEMS REZULTATAMS

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

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



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

www.aeg.com



Užregistruotumėte savo gaminį geresniams aptarnavimui:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštéléje.



↳ Spėjimas / atsargumo ir saugos informacija



↳ Bendroji informacija ir patarimai



↳ aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

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

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

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Įrengimas



ISPĖJIMAS!

Ši prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

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

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

2.2 Elektros prijungimas



ISPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

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

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

2.3 Naudojimas



ISPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

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

- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą panaudojė prietaisą, kaitvietę išjunkite.
- Nepasitikėkite prikaistuvii detektoriumi.
- Nedékite stalо įrankių arba prikaistuvii dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkaisti.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietas daiktams laikyti.
- Jeigu prietaiso paviršius įtrūktų, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Taip išvengsite elektros smūgio.
- Naudotojai, turintys širdies stimulatorių, turi išlaikyti ne mažesnį kaip 30 cm atstumą nuo indukcinių kaitviečių, kai prietaisas veikia.
- Kai dedate maistą į karštą aliejų, aliejus gali ištiksti.



ISPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogimo pavojus

- Kaitinančius riebalus arba aliejus, gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Kaitindami riebalus ir aliejus, būkite atsargūs, kad liepsna arba įkaitė daiktai jų neuždegty.
- Įkaitusio aliejaus garai gali savaimė 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 nedékite degių produktų arba degių produktų sudrékintų daiktų.



ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusiu prikaistuviu ant valdymo skydelio.
- Nestatykite ant karštų kaitviečių tuščių prikaistuvii.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukrustų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvii arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.

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

ploviklius. Nenaudokite šveičiamuju produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

2.5 Seno prietaiso išmetimas



ISPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

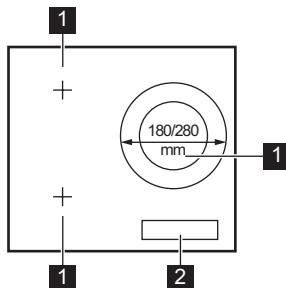
- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai išmesti seną prietaisą, susisiekiite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite elektros laidą ir išmeskite jį.

2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvesti prieš valant.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, prieš atlikdami techninės priežiūros darbus.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Nuvalykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius

3. GAMINIO APRAŠYMAS

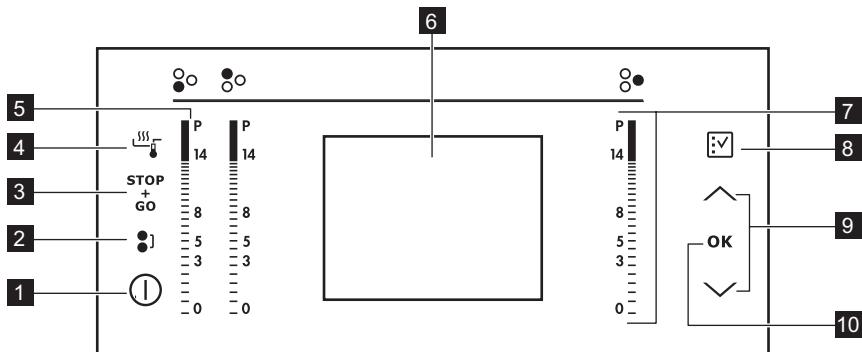
3.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstyti



1 Indukcinė kaitvietė

2 Valdymo skydelis

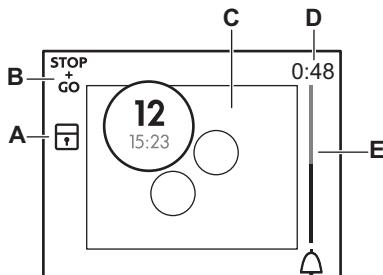
3.2 Valdymo skydelio išdėstymas



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

Juti-klio laukas	Funkcija	Pastaba
1	①	IJUNGTA / IŠJUNGTA Ijungia ir išjungia kaitlentę.
2	⌚	Bridge Ijungia ir išjungia funkciją.
3	STOP GO	STOP+GO Ijungia ir išjungia funkciją.
4	🌡	Cook Assist Ijungia funkciją.
5	P	Galios didinimas Ijungia ir išjungia funkciją.
6	-	Ekranas Rodo veikiančias funkcijas.
7	-	Valdymo juosta Nustato kaitinimo lygi.
8	☑	Minučių skaitlys / Automatinis skaitiklis / Galios iš-jungimo laikmatis Nustato funkciją ir užrakina / atrakina valdymo skydelį.
9	△ / ▽	- Nustato nuostatą.
10	OK	- Patvirtina nuostata.

3.3 Rodinys



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

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

3.4 Likęs karštis



ISPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti dėl likusio karščio.

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

4. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

4.1 Ijungimas ir išjungimas

Lieskite ① 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

4.2 Automatinis išjungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos;
- įjungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį;
- kaitlentę perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė atauš, prieš vėl naudodami kaitlentę;
- naudojate netinkamus prikaistuvius. Ekrane rodomas simbolis ? ir po 2 minučių kaitvietė išjungiamą automatiškai;
- 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
□, 1–3	6 valandų
4–7	5 valandų
8–9	4 valandų
10–14	1,5 valandos

4.3 Kalbos pasirinkimas

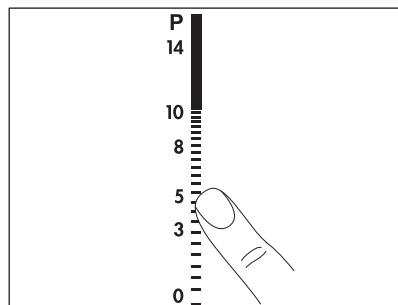
Norédami pakeisti kalbą, įjunkite kaitlentę, paliesdami ①, tuomet palieskite OK. Rodyklių mygtukais

pasirinkite kalbų meniu. Palieskite OK, kad patvirtintumėte. Ekrane rodomas kalbų sąrašas. Palieskite ▲ arba ▼ ir nustatykite kalbą. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.

4.4 Kaitinimo lygis

Norédami nustati ar pakeisti kaitinimo lygi:

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



4.5 Kaitviečių naudojimas

Prikaistuvų uždékite ant kryželio / kvadrato ant jūsų gaminimui naudojamo paviršiaus. Visiškai uždenkite kryželį / kvadratą. Indukcinės kaitvietės prisaikta automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį. Galite gaminti naudodami didelį prikaistuvų ant dviejų kaitviečių vieną metu.

4.6 Funkcija Bridge

Ši funkcija sujungia dvi kairišias kaitvietes ir jos veikia kaip viena.

Pirmausiai nustatykite vienos kairiosios kaitvietės kaitinimo lygi.

Norédami įjungti funkciją: palieskite ②. Norédami nustatyti arba pakeisti kaitinimo lygi, palieskite vieną iš valdymo jutiklių.

Norédami išjungti funkciją: palieskite ③. Kaitvietės veikia atskirai.

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

4.7 Automatinis įkaitinimas

Jeigu suaktyvinsite šią funkciją, per trumpesnį laiką pasieksite reikalingą kaitinimo lygi. Jūnagus šią funkciją, tam tikram laikui nustatomas didžiausia kaitinimo lygis, o vėliau mažinamas iki reikiama kaitinimo lygio.



Kaitvietė turi būti šalta, kad galėtumėte įjungti šią funkciją.

Norėdami įjungti šią funkciją

kaitvietei: palieskite . Nedelsdami palieskite tinkamą kaitinimo lygi. Užsidega **A**.

Norėdami išjungti funkciją: pakeiskite kaitinimo lygi.

4.8 Galios didinimas

Ši funkcija padidina indukcinių kaitviečių galį. Indukcinei kaitvietei šią funkciją galima įjungti tik ribotam laikui. Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į auksčiausią kaitinimo lygį.



Žr. skyriu „Techninė informacija“.

Norėdami įjungti šią kaitvietės

funkciją: palieskite . Žiedo įsijungia . Kai kaitvietė labiau įkaista, pasikeičia žiedo spalva.

Norėdami išjungti funkciją: pakeiskite kaitinimo lygi.

4.9 Dvigubų žiedų kaitvietės Galios didinimas

Vidiniams žiedui ši funkcija įjungiamama tuomet, kai kaitlentė aptinka prikaistuvį, kurio skersmuo yra mažesnis už vidinio žiedo skersmenį. Išoriniams žiedui ši funkcija įjungiamama tuomet, kai kaitlentė aptinka prikaistuvį, kurio skersmuo yra didesnis už vidinio žiedo skersmenį.

4.10 Cook Assist

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

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



PERSPĖJIMAS!

Mažam ir vidutiniam gaminimo lygiui naudokite tik laminuotas keptuves, kad nepažeistumėte ir neperkaitintumėte prikaistuviu.



Kai naudojate šią funkciją, nenaudokite dangčio.

Norėdami įjungti funkciją:

- Uždékite tuščią keptuvę ant priekinės kairiosios kaitvietės.
- Paspauskite .
- Naudokite ir kepimo lygiui pasirinkti. Patvirtinkite savo pasirinkimą, paspausdami .
- Palaukite, kol prietaisas aptiks prikaistuvį.
- Po tam tikro laiko galite pasirinkti ir , jeigu norite naudoti Plancha grilio plokštės funkciją.
- Patvirtinkite savo pasirinkimą, paspausdami .
- Palaukite, kol prikaistuvis pasieks pasirinkto kepimo lygio temperatūrą (ekrane rodoma informacija).
- Padékite maistą ant keptuvės.

Norėdami išjungti funkciją:

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

Temperatūrai reguliuoti:

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

Temperatūrai didinti: palieskite Δ . 

užsidega.

Temperatūrai mažinti: palieskite ∇ . 

užsidega.

Plancha Grilio plokštės funkcija

Ši funkcija suteikia galimybę naudoti Cook Assist funkciją su Infinite Plancha priedu iš „Electrolux“ arba AEG. Funkcija sujungia dvi kairés pusés kaitvietes Cook Assist funkcijai ir jos veikia kaip viena.



Dideliam prikaistuviu ijkaitinti reikia šiek tiek daugiau laiko. Funkcija ijkaitina Infinite Plancha maždaug 12 minucių ir parodo, kada jis paruoštas.

4.11 Laikmatis

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

⌚ Automatinis skaitiklis

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

Norėdami atkurti funkciją: palieskite

, kad būtų rodomas Automatinis

skaitiklis . Tuomet rodyklių mygtukais nustatykite iš sąrašo kaitvietę ir palieskite OK, kad patvirtintumėte.

|→| Galios išjungimo laikmatis

Šią funkciją naudokite kaitvietės vienai maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Norėdami i jungti funkciją: palieskite du kartus , kad būtų rodomas Galios

išjungimo laikmatis  . Tuomet rodyklių mygtukais nustatykite iš sąrašo kaitvietę ir palieskite OK, kad patvirtintumėte. Rodyklių mygtukais nustatykite išjungimo laiką ir palieskite OK, kad patvirtintumėte. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir kaitvietė išsijungia.

Norėdami išjungti garsą: palieskite .

🔔 Minučių skaitlys

Norėdami i Jungti funkciją, kai kaitlentė yra išjungta: ijkunkite kaitlentę su ①.

Palieskite , kad būtų rodomas Minučių skaitlys .

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

Norėdami išjungti garsą: palieskite .

Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.

4.12 STOP+GO

Funkcija nustato visas veikiančias kaitvietes į žemiausią kaitinimo lygį.

Veikiant funkcijai kaitinimo lygio keisti negalima.

Funkcija neišjungia laikmačio funkciją.

Norėdami i Jungti funkciją: palieskite išjungia.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite Užsidega ankstesnis kaitinimo lygis.

4.13 Užrakinimas

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

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Norėdami i Jungti funkciją: lieskite , kol pamatysite užrakto funkcijos rodinį.

Palieskite OK, kad patvirtintumėte.

Užsidegs . Laikmatis tebeveikia.

Norédami išjungti funkciją: palieskite . Užsidega ankstesnis kaitinimo lygis.



Išjungus kaitlentę,
išjungama ir ši funkcija.

4.14 Vaikų saugos įtaisas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

Norédami ijjungiti funkciją: ijjunkite kaitlentę su . Kai kaitlentė išsijungia, palieskite . Ekrane rodomas pranešimas, kad funkcija veikia.

Norédami išjungti funkciją: ijjunkite kaitlentę su . Palieskite , tuomet OK.

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

4.15 Garso signalų išjungimas ir ijjungimas

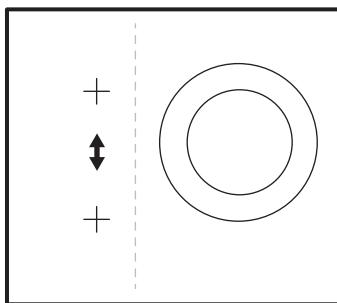
Ijjunkite kaitlentę. Palieskite OK, tuomet rodyklėmis pasirinkite garso signalų meniu. Palieskite OK, kad patvirtintumėte. Rodyklėmis nustatykite reikiamą parinktį. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.

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

- paliečiate
- Minucių skaitlys išsijungia
- Galios išjungimo laikmatis išsijungia
- kažką padėjote ant valdymo skydelio.

4.16 Funkcija Galios valdymas

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



5. PATARIMAI



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Prikaistuviai



Indukciniu kaitviečių stripus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina prikaistuvius.



Indukcinėms kaitvietėms naudokite tinkamus prikaistuvius.

Prikaistuvų medžiaga

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

Prikaistuviai tinką indukcinei viryklei, jeigu:

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



Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.

Prikaistuvų matmenys

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

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



Žr. skyrių „Techninė informacija“.

5.2 Triukšmo lygis naudojimo metu

Jeigu girdite:

- traškėjimą: indai pagaminti iš skirtingu medžiagų (sumuštinio principu).
- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir prikaistuvius,

pagamintus iš skirtingu medžiagų (keliu sluoksnii principu).

- dūzgimas: naudojate didelę galią.
- spragsėjimas: elektrinis perjungimas.
- šnyptimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia kaitlentės gedimo.

5.3 Öko Timer (Ekonominis laikmatis)

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

5.4 Maisto gaminimo pavyzdžiai

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



Duomenys lentelėje yra tik orientaciniu pobūdžiu.

Kaitinimo ly- gis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
1	Išlaikykite pagamintą maistą šiltą.	jeigu re- ikia	Uždenkite prikaistuvį dangčiu.
1–3	„Hollandaise“ padažas, lydy- mas: sviestas, šokoladas, žela- tina.	5–25	Retkarčiais pamaišykite.
1–3	Tirštinimas: purūs omletai, kepti kiaušiniai.	10–40	Gaminkite uždengę prikaistu- vius.
3–5	Tinka virti ryžius ir gaminti pie- niškus patiekalus, taip pat šil- dyti pagamintus patiekalus.	25–50	Verdant ryžius, vandens turi būti dvigubai daugiau nei ry- žių; gamindami pieno patieka- lus, juos kartkartėmis pamai- šykite.

Kaitinimo ly-gis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
5–7	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa.	20–45	Įpilkite kelis valgomuosius šaukštus skysčio.
7–9	Bulvių virimas garuose.	20–60	Gamindami 750 g bulvių, nau-dokite daugiausia $\frac{1}{4}$ l vandens.
7–9	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.	60–150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
9–12	Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	jeigu re- ikia	Patiekalo gaminimo laikui įpu-sėjus, apverskite.
12–13	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlęgtainis, bifštekas.	5–15	Patiekalo gaminimo laikui įpu-sėjus, apverskite.
14	Tinka virti vandeniu, makaronams, skrudinti mėsą (guliašą, troškintą mė-są), kepti bulvių traškučius apsemetus aliejuje.		
P	Tinka virti didelį kiekį vandens. Ijungta galingumo funkcija.		

5.5 Funkcijos Cook Assist naudingi patarimai

Norédami gauti geriausius rezultatus su funkcija:

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

Maisto gaminimo naudojant funkcją pavyzdžiai

Lentelėje pateikti kiekvieno kepimo lygio patiekalų pavyzdžiai. Patiekalo kiekis, storis, kokybė ir temperatūra (pvz., šaldytas) turi poveikio tinkamam kepimo lygiui. Pasirinkite kepimo lygi ir reguliavimą geriausiai tinkantį jūsų gaminimo įpročiams ir keptuvėms.

Kepimo lygis	Siūlomas patiekalas	Ruošimui nau-dokite
	Kiaušiniai	Kepti kiaušiniai, omletas, prancūziški skrebučiai, žuvies filé, daržovės
	Blynai	Blynai, žuvies piršteliai, šaldytas maistas, džiuvė-seliuose apvolio-tas maistas, vidutiniškai iškepti kepsniai
	Kepsniai	Kepsniai su krauju

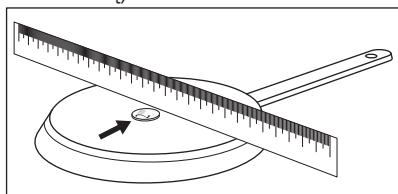


Skirtingiems keptuviu dydžiams gali reikėti skirtingo įkaitinimo laiko. Sunkios keptuvės išlaiko daugiau šilumos nei lengvos, bet joms reikia daugiau laiko įkaisti.

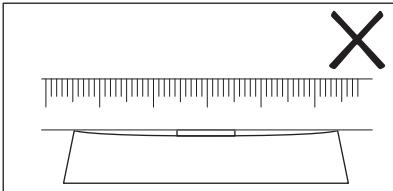
5.6 Tinkamos keptuvės funkcijai Cook Assist

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

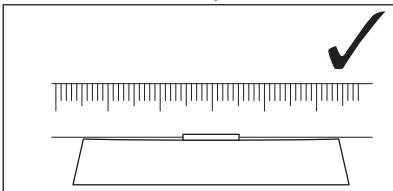
1. Padėkite savo keptuvę dugnu į viršų.
2. Keptuvės apačioje padėkite liniuotę.
3. Tarp liniuotės ir keptuvės dugno paméginkite įdėti 1, 2 ar 5 euro centų monetą (arba panašaus storio monetą).



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



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



6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Bendroji informacija

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

6.2 Kaitlentės valymas

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

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

- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgну skudurėliu ir nedideliu valymo priemonės kiekiu. Nuvalę kaitlentę, ją nusausinkite minkštu audiniu.
- Kaitlentės paviršiuje yra horizontalūs grioveliai. Valykite kaitlentę drėgna šluoste ir plovikliu, lygai šluostydami iš kairės į dešinę. Nuvalę kaitlentę, ją nusausinkite minkštu audiniu iš kairės į dešinę.

7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ISPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

7.1 Ką daryti, jeigu..

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Kaitlentės negalima įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schema.
	Suveikė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl perdegusio saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai suveikia, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
		Dar kartą įjunkite kaitlentę ir nustatykite kaitinimo lygi per mažiau nei 10 sekundžių.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau jutiklių laukų.	Lieskite tik vieną jutiklio lauką.
	Veikia funkcija STOP+GO.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
	Ant valdymo skydelio yra vandens arba riebalų démių.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Pasigirsta garsos signalas ir kaitlentė išsijungia. Kai kaitlentė yra išjungta, girdimas garsos signalas.	Kažką padėjote ant vieno arba kelių jutiklio laukų.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio lauko.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklio lauko ①.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio lauko.
Likusio karščio indikatorius nekeičia spalvų.	Kaitvietė nejaitusi, nes veikė pernelyg trumpai.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įjaitusi, kreipkitės į įgaliotaji techniniu aptarnavimo centrą.
Neveikia funkcija Automatinis įkaitinimas.	Kaitvietė yra karšta.	Palaukite, kol kaitvietė pakankamai atvės.
	Nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Esant didžiausiam kaitinimo lygiui, galia yra tokia pati kaip ir funkcijos.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Kaitinimo lygis keičiamas tarp dviejų lygių.	Veikia funkcija Galios valdymas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Jutiklių laukai įkaista.	Per didelis prikaistuvius arba jis yra per arti valdiklių.	Jeigu galima, didelius prikaistuvius dėkite ant galinių kaitviečių.
Foninis apšvietimas ijjungtas, bet ekrano kontrastas prastas.	Ant ekrano padėtas karštasis prikaistuvis.	Patraukite daiktą ir palaukite, kol kaitlentė pakankamai atvės. Jeigu kontrastas neaiškus, pasikalbėkite su igaliotojo techninio aptarnavimo centro darbuotojais.
Liečiant jutiklių laukus neskamba garso signalas.	Signalai yra išjungti.	Ijunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Ekrane rodoma II ir tekstinis pranešimas.	Veikia Automatinis išjungimas.	Išjunkite ir vėl ijunkite kaitlentę.
Išijungia  .	Veikia funkcija Vaikų saugos įtaisas ar Užrakinimas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Ekrane rodoma ?.	Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis.	Uždékite prikaistuvį ant kaitvietės.
	Netinkamas prikaistuvis.	Naudokite tinkamą prikaistuvį. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Prikaistuvio dugno skersmuo yra per mažas kaitvietei.	Naudokite tinkamo dydžio prikaistuvius. Žr. skyrių „Techninė informacija“.
	Prikaistuvis neuždengia kryželio / kvadrato.	Visiškai uždenkite kryželį / kvadratą.
Rodoma E ir skaičius.	Kaitlentėje aptikta klaida.	Kuriam laikui atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Atjunkite namo elektros skydinėje esantį saugiklį. Vėl ji ijunkite. Jeigu vėl rodoma E, kreipkitės į igaliotajį techninio aptarnavimo centrą.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Ekrane rodoma E4.	Kaitlentėje aptikta kaida, nes užkaistas tuščias prikaistuvius. Taip pat veikia Automatinis išjungimas apsauga nuo kaitviečių perkaitimo.	Išjunkite kaitlentę. Nuimkite karštą prikaistuvį. Maždaug po 30 sekundžių vėl įjunkite kaitvietę. Jeigu problema buvo prikaistuvius, klaidos pranešimas išnyks. Likusio karščio indikatorius gali likti. Palaukite, kol prikaistuvius pakankamai atvės. Patirkrinkite, ar jūsų prikaistuvius tinką kaitlentei. Žr. skyrių „Patarimai“.

7.2 Jeigu negalite rasti sprendimo...

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

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

8. ĮRENGIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Prieš įrengiant

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

Serijos numeris.....

8.2 Integruijamos kaitlentės

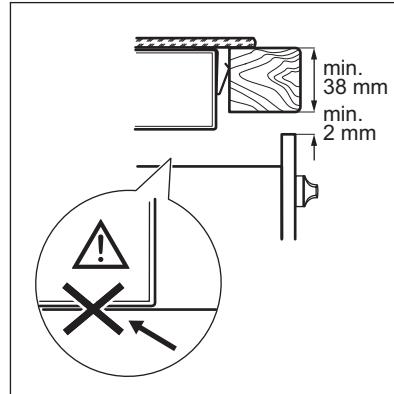
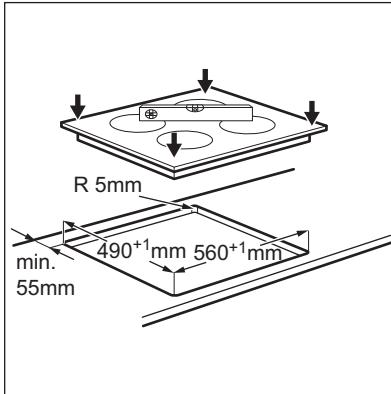
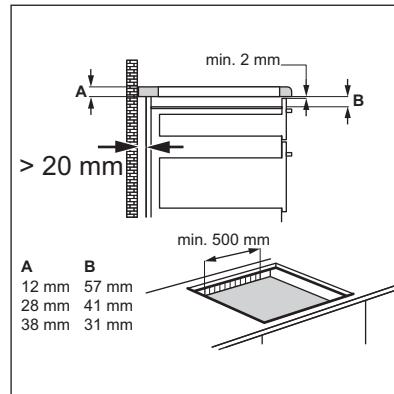
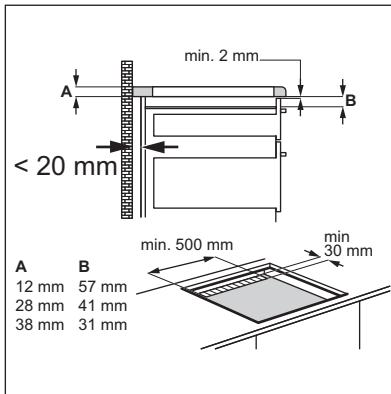
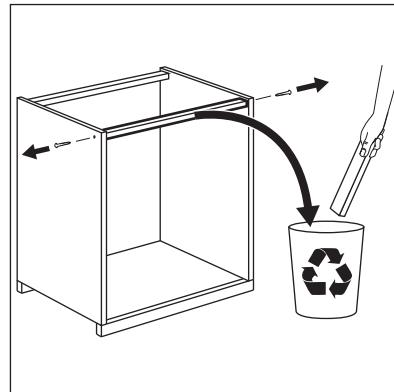
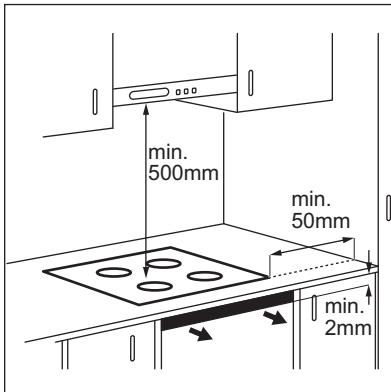
Į baldus įmontuojamas kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus

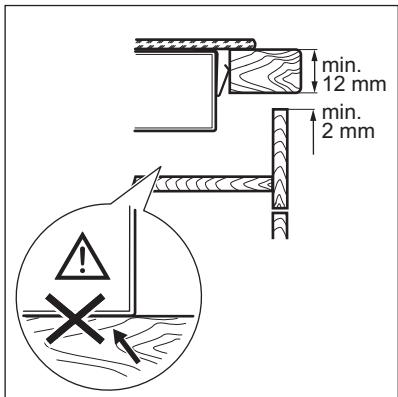
įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

8.3 Prijungimo kabelis

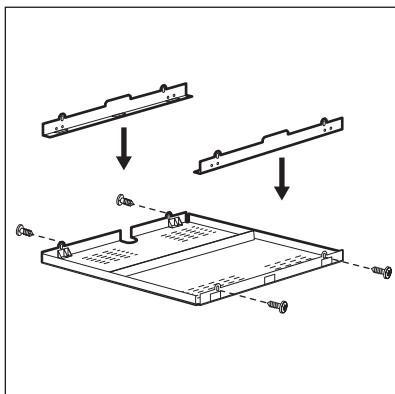
- Kaitlentė pateikiama su elektros laidu.
- Apgadintą elektros kabelį pakeiskite šiuo (arba geresniu) elektros kabeliu: H05BB-F Tmax 90°C. Kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo centrą.

8.4 Įrengimas





8.5 Apsauginė pertvara



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



Jeigu kaitlentė įrengiama virš orkaitės, apsauginės pertvaros naudoti negalima.

9. TECHNINĖ INFORMACIJA

9.1 Techninių duomenų plokšteliė

Modelis HK693320FG

Tipas 58 GAD C4 AU

Indukcija 7.4 kW

Ser. Nr.

„AEG“

PNC 949 595 282 00

220–240 V 50–60 Hz

Pagaminta Vokietijoje

7.4 kW



9.2 Kaitviečių techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W)	Galingumo funkcija (W)	Galingumo funkcija didžiausia trukmė (min.)	Prikaistuvio skersmuo (mm)
Kairioji priekinė	2 300	3 200	10	125–210
Kairioji galinė	2 300	3 200	10	125–210
Dešinioji galinė	1 800 / 3 500	2 800 / 3 700	5	145–180 / 245–280

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

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

10. ENERGIOS EFEKTYVUMAS

10.1 Informacija apie gaminį pagal ES 66/2014 direktyvą

Modelio identifikatorius	HK693320FG	
Kaitlentės tipas	Integruojama kaitlentė	
Kaitviečių skaičius	3	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apvalių kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Dešinioji galinė	21,0 cm 21,0 cm 28,0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Dešinioji galinė	172,6 Wh/kg 174,9 Wh/kg 177,4 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)		175,0 Wh/kg

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

Maisto gaminimo srities energijos matavimai ant atitinkamų kaitviečių yra nurodyti kryželiais.

10.2 Energijos taupymas

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

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Uždékite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.
- Mažesnius prikaistuvius dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždékite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

11. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbtį medžiagas,
pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite
pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo
konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padékite
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 vietas
atliekų surinkimo punktą arba susisiekite
su vietnos savivaldybe dėl papildomos
informacijos.

www.aeg.com/shop



867312947-A-452014

CE

AEG
perfekt in form und funktion