

▶ IKE42640KB

CS	Návod k použití	2
	Varná deska	
ET	Kasutusjuhend	20
	Pliidiplaat	
LT	Naudojimo instrukcija	38
	Kaitlentė	

USER MANUAL



AEG

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5
3. INSTALACE.....	7
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	10
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	11
6. TIPY A RADY.....	14
7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	16
8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	16
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	18
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	19

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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



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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

- Oheň se NIKDY nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- POZOR: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Nepokládejte věci na varnou desku.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového napájení. V případě, že spotřebič je k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, spotřebič odpojte od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce varného spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převrzení 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 panelu z překližky, kuchyňského nosného materiálu nebo jiného nehořlavého materiálu, který bude zakrývat spodek spotřebiče.
- Samostatný panel musí zcela zakrývat oblast pod varnou deskou.
- Ujistěte se, že je mezi pracovní deskou a přední stranou spotřebiče umístěného pod ní prostor pro proudění vzduchu alespoň 2 mm. Záruka nekryje škody způsobené nedostatečným prostorem pro proudění vzduchu.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

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 na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný typ napájecího kabelu.
- Elektrické kabely nesmí být zamotané.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.
- Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přírodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo síťovou zástrčku (je-li součástí výbavy). Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na autorizované servisní středisko nebo elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.

- Pokud je síťová zásuvka úvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

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



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

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



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

2.4 Čištění a údržba

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

- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

2.5 Obsluha

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

3. INSTALACE



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Před instalací spotřebiče

Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace.

Typový štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo

3.2 Vestavné varné desky

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

3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- Poškozený síťový kabel vyměňte za kabel typu H05V2V2-F, který je odolný vůči teplotě 90 °C nebo vyšší. Obráťte se na místní servisní středisko.

3.4 Montáž těsnění - instalace na horní desce

1. Očistěte pracovní desku kolem místa výřezu.
2. Dodaný 2x6mm těsnicí proužek nalepte na spodní hraně varné desky podél vnějšího okraje sklokeramického povrchu.

2.6 Likvidace



VAROVÁNÍ!

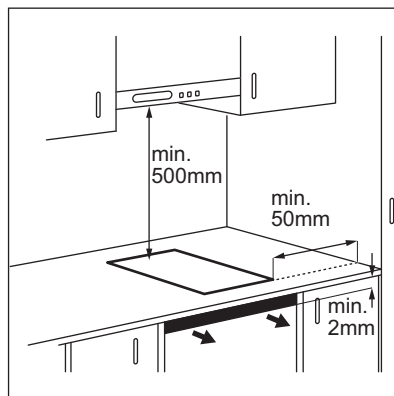
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

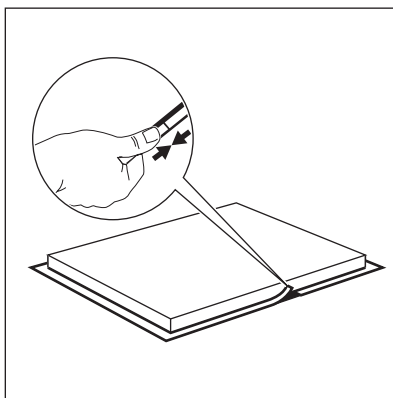
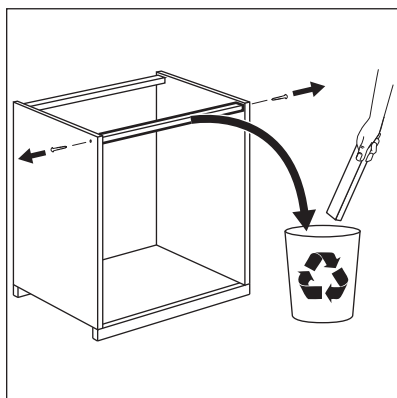
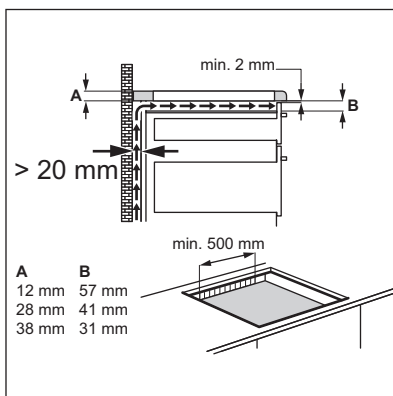
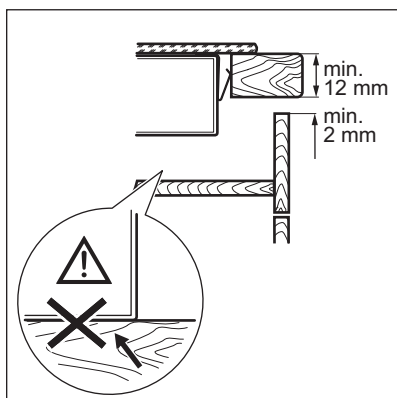
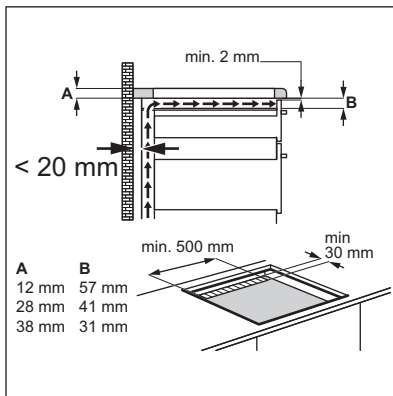
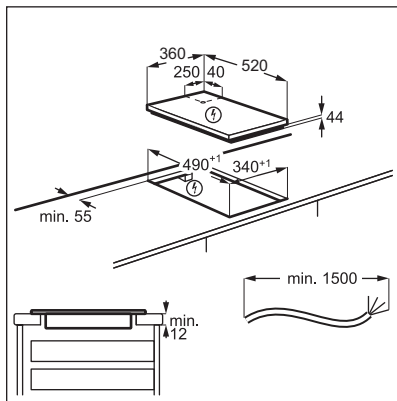
- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

Nenatahujte jej. Konce těsnícho proužku musí být umístěny uprostřed na jedné straně varné desky.

3. Když těsnicí proužek nařezáte na příslušnou délku, přidejte několik milimetrů.
4. Oba konce těsnícího proužku spojte k sobě.

3.5 Montáž





3.6 Instalace více než jedné varné desky

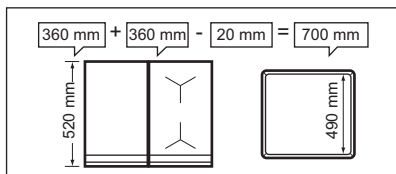
Dodávané příslušenství: spojovací lišta, žáruvzdorný silikon, tvarovací pryž, těsnící páska.

- i** Používejte pouze speciální žáruvzdorný silikon.

Výřez v pracovní desce

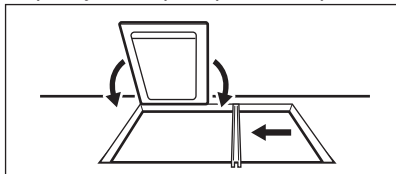
Vzdálenost od stěny	minimálně 50 mm
Délka	490 mm
Šířka	součet všech šířek nainstalovaných spotřebičů minus 20 mm

Příklad:

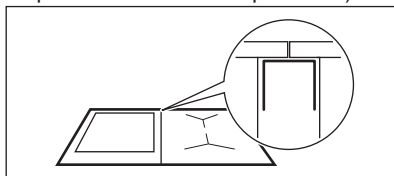


Montáž

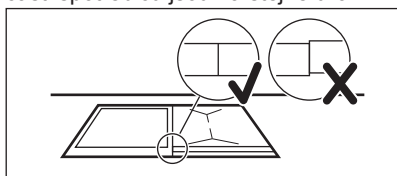
- Proveďte výpočet správných rozměrů výřezu.
- Připravte výřez v pracovní desce.
- Spotřebiče položte na měkký povrch, např. přikrývku, spodní stranou nahoru.
- V případě varné desky Teppan Yaki nalepte dodaný těsnící proužek na spodní hranu podél vnějšího okraje sklokeramického povrchu. Volně přišroubujte upínací destičky do příslušných otvorů na ochranném krytu.
- Vložte první spotřebič do výřezu v pracovní desce. Namontujte spojovací lištu pod spotřebič tak, aby polovina její šířky byla stále viditelná - bude poskytovat oporu pro další spotřebič.



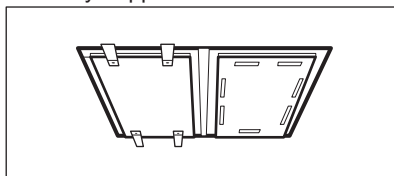
- V případě varné desky Teppan Yaki volně zašroubujte upínací destičky na spodní straně pracovní desky (v přední a zadní části spotřebiče).



- Vložte další spotřebič do výřezu v pracovní desce. Ujistěte se, že čelní části spotřebičů jsou na stejné úrovni.



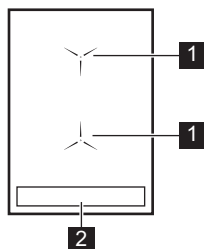
- Spotřebiče kromě varné desky Teppan Yaki upevníte pomocí zacvakávacích pružin.
- Na konci utáhněte šrouby varné desky Teppan Yaki.



- Pomocí silikonu utěsněte mezery mezi spotřebiči a mezi spotřebiči a pracovní deskou.
- Tvarovací pryž pevně zatlačte proti sklokeramickému povrchu a pomalu ji posunujte podél hran tak, aby se přebytečný silikon vytlačil.
- Na silikon aplikujte trochu mýdlové vody a prstem vyhladte hrany.
- Nedotýkejte se silikonu, dokud nevytvrdně, což může trvat přibližně den.
- Pomocí žiletky opatrně odstraňte vytlačený silikon.
- Skleněný povrch vyčistěte.

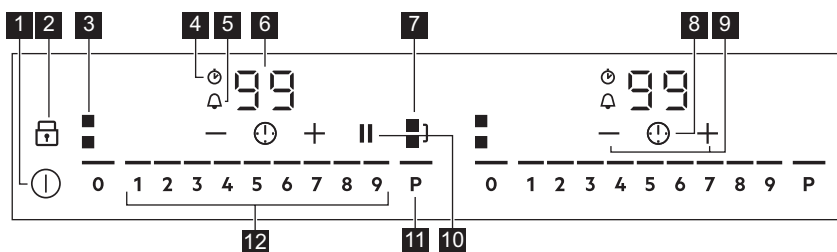
4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Uspořádání varné desky



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

4.2 Uspořádání ovládacího panelu



- 1** Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
- 2** Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Blokování tlačítek nebo Dětská bezpečnostní pojistka.
- 3** Slouží k zobrazení aktivní zóny.
- 4** Ukazatel CountUp Timer.
- 5** Ukazatel Odpočítávání času.
- 6** Displej časovače: 00 - 99 minut.
- 7** Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Bridge.
- 8** Slouží k volbě funkcí Časovač.
- 9** Slouží ke zvýšení a snížení času.
- 10** Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Pauza.
- 11** Slouží k zapnutí funkce PowerBoost.
- 12** Slouží k nastavení tepelného výkonu: 0 - 9.

4.3 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)



VAROVÁNÍ!

≡ / = / - Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Ukazatele zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte. Když je varná deska vypnutá, ukazatele jsou stále viditelné. Když je varná deska dostatečně chladná, přestanou se zobrazovat. Ukazatele se mohou rozsvítit také u sousedních

varných zón dokonce i tehdy, když je nepoužíváte.

Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné

nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem nádoby.

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím ① na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

Ovládací panel se rozsvítí po zapnutí varné desky a zhasne po jejím vypnutí.

5.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

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

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

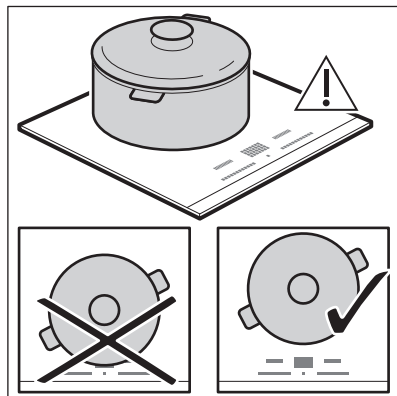
Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodině

5.3 Použití varné zóny



POZOR!

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



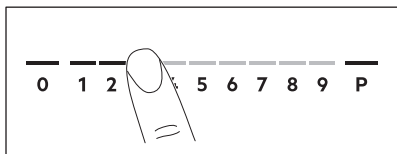
Postavte varnou nádobu na střed zvolené zóny.

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

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

5.4 Nastavení teploty

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



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

5.5 Bridge

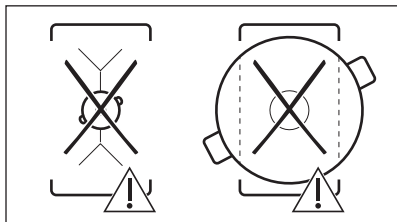
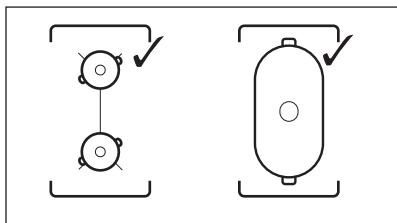
Tato funkce spojí obě varné zóny, které pak fungují jako jedna. Tuto funkci můžete použít s velkými varnými nádobami.

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

zbledá.

2. Stisknutím zapnete danou funkci.
3. Nastavte tepelný výkon.

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



Tuto funkci vypnete stisknutím . Varné zóny fungují opět nezávisle.

5.6 PowerBoost

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

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

Symbol zčervená.

Tato funkce se vypne automaticky.

Pro hodnoty maximální délky viz „Technické údaje“.

5.7 Časovač

Odpočítávání času

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

Nejprve zvolte tepelný výkon, poté zvolte funkci.

1. Stisknutím zapnete funkci nebo změníte čas.

Na displeji se zobrazí číslice časovače a ukazatele **+** a **-**. zčervená a zbledá.

Pokud není časovač nastaven, všechny ukazatele zmizí po čtyřech sekundách.

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

Po třech sekundách začne časovač automaticky odpočítávání času.

Ukazatele , **+** a **-** se přestanou zobrazovat. se nadále zobrazuje červeně.

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

Zvukový signál vypnete stisknutím .



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

CountUp Timer (Měřič času)

Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.

Dvojitým stisknutím  zapnete danou funkci.









Ukazatel  zčervená a časovač automaticky spustí měřič času.


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


Minutka







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


K zobrazení ovládacího panelu položte nádobu na varnou zónu.

1. Funkci zapnete stisknutím , dokud ukazatel  nezčervená.
2. Pomocí  nebo  nastavte čas. Funkce se automaticky spustí po čtyřech sekundách. Ukazatele ,  a  se přestanou zobrazovat.  se nadále zobrazuje červeně. Když funkci nastavíte, můžete odebrat nádobu.



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

Zvukový signál vypnete stisknutím .


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


 Tato funkce nemá žádný vliv na provoz žádné varné zóny.

5.8 Pauza

Když je funkce zapnutá, lze použít symboly  a .


Tato funkce nevypne funkce časovače.

Stisknutím  zapnete danou funkci. Symbol zčervená. Nastavení teploty je sníženo na hodnotu 1.


Tuto funkci vypnete stisknutím . Symbol zbělá. Zobrazí se předchozí nastavení teploty.


5.9 Blokování tlačítek


Když varná deska pracuje, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně nastavení teploty.

 Funkci je nutné zapnout u každého spotřebiče zvlášť.

Nejprve nastavte tepelný výkon.


Stisknutím  zapnete danou funkci. Symbol zčervená a začne blikat.

Tuto funkci vypnete stisknutím . Symbol zbělá.


 Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

5.10 Dětská bezpečnostní pojistka


Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

 Funkci je nutné zapnout u každého spotřebiče zvlášť.


Nejprve zapněte varnou desku a nenastavujte tepelný výkon.




Funkci zapnete stisknutím , dokud nezčervená.


Ovládací lišty se přestanou zobrazovat. Vypněte varnou desku.

 Když varnou desku vypnete, funkce je stále zapnutá.

Vypnutí funkce na jedno vaření:

Zapněte varnou desku pomocí .


Rozsvítí se . Stiskněte , dokud nezbělá. Zobrazí se ovládací lišty. Do 50 sekund nastavte tepelný výkon. Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce je stále zapnutá.

K trvalému vypnutí funkce: Zapněte varnou desku a nenastavujte tepelný výkon. Stiskněte , dokud nezbělá.

Zobrazí se ovládací lišty. Vypněte varnou desku.

5.11 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)


Nejprve vypněte varnou desku.



1. Stisknutím  na tři sekundy zapnete funkci.

Displej se rozsvítí a zhasne.


2. Na tři sekundy stiskněte .

Zobrazí se  nebo .

3. Stisknutím  časovače zvolte jedno z těchto nastavení:

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

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

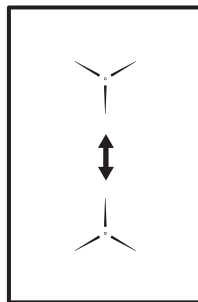
Když je tato funkce nastavena na , uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

- stisknete 

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

5.12 Funkce Řízení výkonu

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



6. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Nádobí



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



Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami

Materiál varných nádob

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

Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:

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



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

Rozměry nádob

Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby.

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



Viz „Technické údaje“.

6.2 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

- praskání: 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 prepínačů.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.

6.3 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

Za účelem úspory energie se topný článek varné zóny sám vypne dřív, než

zazní signál odpočítávání času. Rozdíl mezi dobou provozu závisí na nastavené teplotě a délce vaření.

6.4 Příklady použití varné desky

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



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

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

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
7 - 8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		
P	Vaření velkých množství vody. Je zapnutá funkce PowerBoost.		

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Všeobecné informace

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

7.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo

obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

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

8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Co dělat, když...

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

Problém	Možná příčina	Řešení
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce Pauza.	Viz „Denní používání“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Nelze zvolit maximální tepelný výkon pro jednu z varných zón.	Ostatní zóny spotřebovávají maximální dostupný výkon. Vaše varná deska funguje správně.	Snižte tepelný výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze. Viz „Řízení výkonu“.
Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska 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.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Při dotyku senzorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Rozsvítí se  .	Je zapnutá funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Blokování tlačítek.	Viz „Denní používání“.
Ovládací lišta bliká.	Na zóně není žádná varná nádoba nebo není zóna zcela zakrytá.	Položte na zónu varnou nádobu tak, aby plně zakrývala varnou zónu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte vhodné nádoby. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Zobrazí se \bar{E} a číslo.	Porucha varné desky.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí \bar{E} , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Je slyšet nepřetržité pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.

8.2 Když nenaleznete řešení...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko. Uvedte údaje z typového štítku. Ujistěte se, že jste varnou desku používali správným způsobem. Pokud

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

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

9.1 Typový štítek

Model IKE42640KB
Typ 61 A2A 00 AD
Indukce 3.65 kW
Sér. č.
AEG

PNC 949 597 552 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Vyrobeno v Německu
3.65 kW



9.2 Technické údaje varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	PowerBoost [W]	Délka chodu funkce PowerBoost [min]	Průměr nádoby [mm]
Uprostřed vpředu	2300	3200	10	145 - 265
Uprostřed vzadu	2300	3200	10	145 - 265

Výkon varných zón se může nepatrně lišit od údajů uvedených v této tabulce.

Mění se na základě materiálu a průměru varných nádob.

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

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

10.1 Informace o výrobku dle nařízení Komise EU 66/2014

Označení modelu	IKE42640KB
Typ varné desky	Vestavná varná deska
Počet varných zón	1
Technologie ohřevu	Indukce
Délka (D) a šířka (Š) varné zóny	D 36,5 cm Š 27,5 cm
Spotřeba energie varné zóny (EC electric cooking)	182,4 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	182,4 Wh/kg


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


10.2 Úspora energie

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

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

11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	20
2. OHUTUSJUHISED.....	22
3. PAIGALDAMINE.....	24
4. TOOTE KIRJELDUS.....	27
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	28
6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	32
7. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	33
8. VEAOTSING.....	34
9. TEHNILISED ANDMED.....	36
10. ENERGIATÕHUSUS.....	36

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Täname teid selle AEG toote valimise eest. Lõime toote, mis võimaldab teil aastaid nautida laitmatuid tulemusi ning lisasime elu lihtsamaks ja kergemaks muutvaid innovaatilisi tehnoloogiaid – omadusi, mida te tavaliste seadmete juures ei pruugi leida. Leidke mõni minut aega ning lugege, kuidas seadmega parimaid tulemusi saavutada.

Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teenindusinfo:
www.aeg.com/webselfservice



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:
www.registreaeg.com



Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.aeg.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed: Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Andmed leiate andmesildilt.

 Hoiatus / oluline ohutusinfo

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast

kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamise kaasnemise ohte.
- Lapsed vanuses 3 kuni 8 aastat ning raske või keerulise puudega isikud tuleks hoida eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Alla 3-aastased lapsed tuleks seadmest eemal hoida, kui täiskasvanu nende tegevust ei jälgi.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad ahju osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lastet seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- HOIATUS! Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.

- **ETTEVAATUST!** Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- **HOIATUS!** Tuleoht! Ärge hoidke pliidiplaatidel mingeid esemeid.
- Metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi, ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidielement välja; ärge jääge lootma üksnes nõudetektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, volitatud hooldekeskuse või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.
- **HOIATUS!** Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Kaitske lõikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kui paigaldate seadme sahtlite kohale, siis jälgige, et seadme põhja

- ja ülemise sahtli vahele jääks piisavalt ruumi õhuringluse jaoks.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Seadme alla tuleb kindlasti paigaldada vineerist, tööpinna- või muust mittesüttivast materjalist eraldusplaat, et takistada juurdepääsu seadme alaosale.
 - Eralduspaneel peab pliidi alla jääva ala täielikult katma.
 - Veenduge, et tööpinna ja selle all oleva kapi esiserva vahele jääks 2 mm vaba ventilatsiooniruumi. Garantii ei hõlma ebapiisava ventilatsiooniruumi tõttu tekkinud kahjustusi.

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingute läbiviimist veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitejuhtmete või -pistikute kasutamisel võib kontakt minna tuliseks.
- Kasutage õiget elektrijuhet.
- Vältige elektrijuhtmete sassiminekut.
- Veenduge, et paigaldatud on koormuskaitse.
- Paigaldage juhtmetele kaabliklambrid.
- Veenduge, et toitejuhe või -pistik ei puutuks vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui te seadme lähedalasuvasse pistikupesasse ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.

- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermeiga kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, silidid ja kaitsekile (kui see on olemas).
- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist alati asendisse "väljas".
- Ärge usaldage üksnes nõudetektorit.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. Elektrilöögioht!
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.

- Kui panete toiduained kuuma õlisse, võib see hakata pritsima.

**HOIATUS!**

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aineid. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aarud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.

**HOIATUS!**

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge pange kuuma nõukaant pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ega laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaas- või klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidi liigutada, tõstke need alati üles.

3. PAIGALDAMINE

**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Enne paigaldamist

Enne pliidi paigaldamist kirjutage üles alltoodud andmed, mis on ära toodud andmesildil. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist maha jahtuda.
- Enne hooldustöid eemaldage seade elektrivõrgust.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks vee- või aurupuhustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

2.5 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.6 Jäätmekäitlus

**HOIATUS!**

Lämbumis- või vigastusoht!

- Seadme õige kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

Seerianumber

3.2 Integreeritud pliidiid

Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinde.

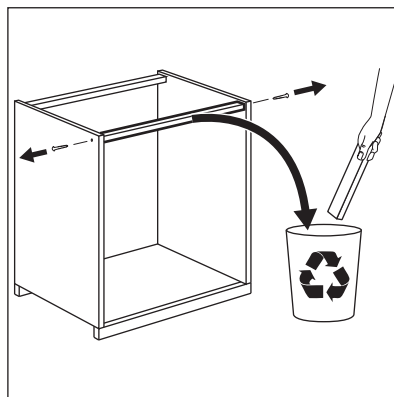
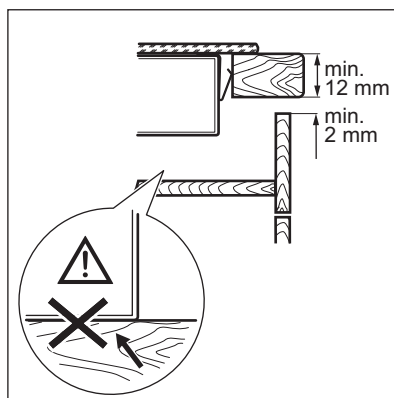
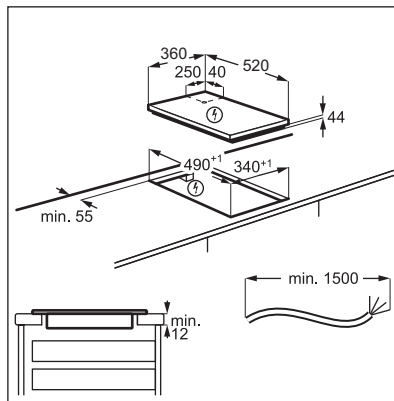
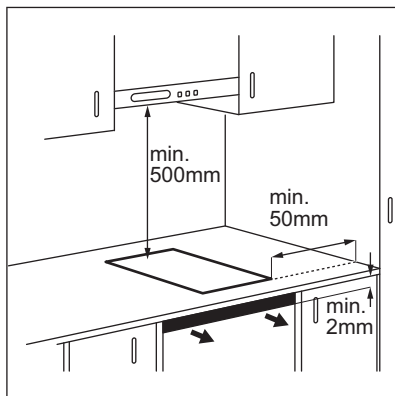
3.3 Ühenduskaabel

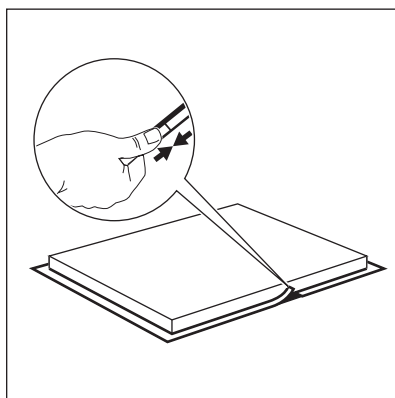
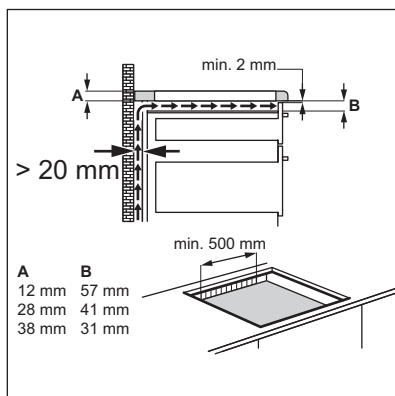
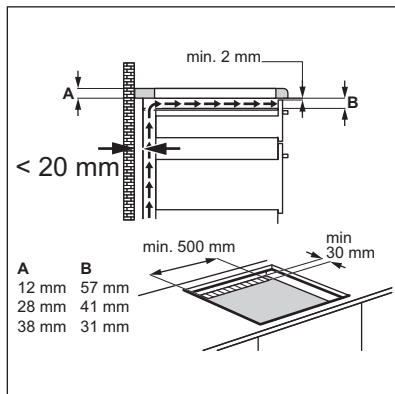
- Selle seadme juurde kuulub ka ühenduskaabel.
- Kui toitekaabel on viiga saanud, tuleb see asendada kaablitüübiga: H05V2V2-F, mis talub 90 °C või kõrgemat temperatuuri. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusse.

3.4 Tihendi kinnitamine - Paigaldamine tööpinnale

1. Puhastage tööpind väljalõigatud osa ümber.
2. Kinnitage pliidi alumise serva küljes olev 2x6 mm tihendiriba klaaskeraamilise pinna välimise serva ümber. Ärge seda venitage. Veenduge, et tihendiriba otsad jääksid pliidi ühe külgserva keskele.
3. Tihendiriba lõikamisel lisage paar millimeetrit varupikkust.
4. Ühendage tihendiriba otsad.

3.5 Paigaldamine





3.6 Enam kui ühe pliidiplaadi paigaldamine

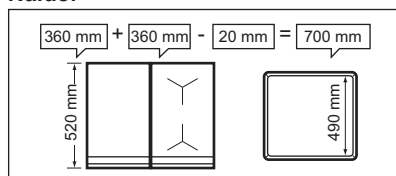
Kaasasolevad tarvikud: ühendusriba, kuumakindel silikoon, kummilint, tihendusriba.

i Kasutage ainult spetsiaalset kuumakindlat silikooni.

Tööpinna väljalõige

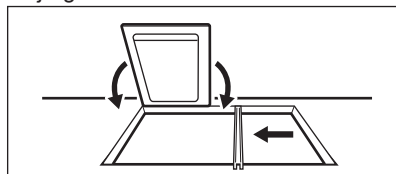
Kaugus seinast	vähemalt 50 mm
Pikkus	490 mm
Laius	kõigi paigaldatavate seadmete kogulaius miinus 20 mm

Näide:

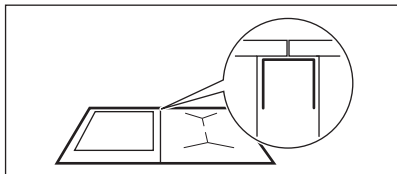


Paigaldamine

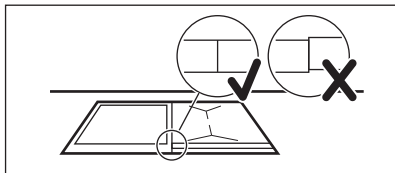
- Arvutage täpsed väljalõike mõõtmed.
- Valmistage ette tööpinna väljalõige.
- Asetage seadmed pehmele alusele (nt tekile), alumine külg ülespoole.
- Kui paigaldate Teppan Yaki, kinnitage komplekti kuuluv tihendiriba selle alumise serva külge, mööda klaaskeraamilise pinna välimist serva. Kruvige kinnitusplaadid kaitsekorpusse vastavatesse aukudesse poolenisti kinni.
- Asetage esimene seade tööpinna väljalõikesse. Kinnitage seadme all olev ühendusriba nii, et pool selle laiuselt oleks nähtaval – see toetab järgmist seadet.



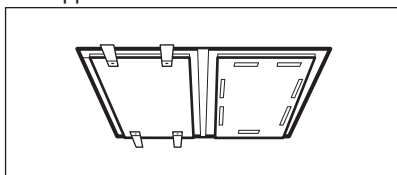
- Teppan Yaki kinnitamisel keerake poolenisti kinni kinnitusplaadid tööpinna all (seadme ees ja seadme taga).



- Asetage järgmine seade tööpinna väljalõikesse. Jälgige, et seadmete esiservad oleksid samal tasemel.



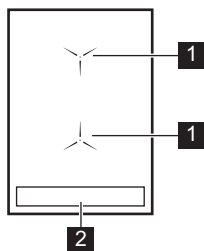
- Kinnitage kõik muud seadmed, välja arvatud Teppan Yaki, sissevajutatavate vedrudega.
- Kõige viimasena keerake kinni Teppan Yaki kruvid.



- Kasutage silikooni, et tihendada seadmete ja seadmete ning tööpindade vahelised praod.
- Vajutage kummist detaili tugevalt vastu klaaskeraamilist pinda ja liigutage seda mööda servi, et üleliigne silikoon välja suruda.
- Kandke silikoonile veidi seebivett ja siluge teravad nurgad sõrmede abil siledaks.
- Ärge katsuge silikooni enne, kui see on kõvaks muutunud (umbes üks päev).
- Eemaldage väljasopistunud silikoon ettevaatlikult žileti abil.
- Puhastage klaaspind.

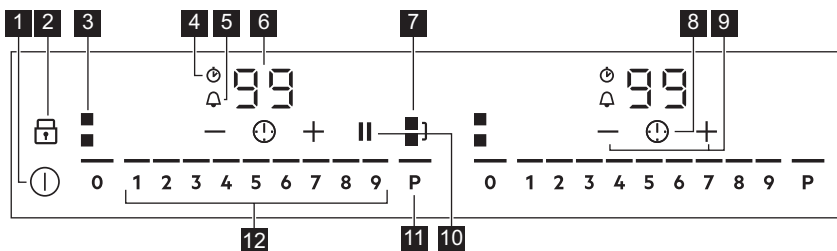
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Pliidipinna skeem



- 1** Induksioonkeeduala
- 2** Juhtpaneel

4.2 Juhtpaneeli skeem



- | | |
|---|--|
| <p>1 Pliidi sisse- ja väljalülitamiseks.</p> <p>2 Funktsiooni Lukk või Lapselukk sisse- ja väljalülitamiseks.</p> <p>3 Aktiivse keeduala näitamiseks.</p> <p>4 CountUp Timer-indikaator.</p> <p>5 Pöördloenduse taimer-indikaator.</p> <p>6 Taimerinäidik: 00 – 99 minutit.</p> <p>7 Bridge sisse- ja väljalülitamiseks.</p> | <p>8 Funktsioonide Taimer valimiseks.</p> <p>9 Aja pikendamiseks või lühendamiseks.</p> <p>10 Peata sisse- ja väljalülitamiseks.</p> <p>11 PowerBoost sisselülitamiseks.</p> <p>12 Kuumusastme valimiseks: 0 - 9.</p> |
|---|--|

4.3 OptiHeat Control (3-astmeline jääkuumuse indikaator)



HOIATUS!

≡ / = / - Jääkuumusega kaasneb põletusohu.

Jääkuumuse indikaatorid annavad ülevaate kasutatavate keeduväljade jääkuumusest. Kui pliit välja lülitatakse,

on indikaatorid veel nähtavad. Need kaovad, kui pliit on piisavalt maha jahtunud. Süttida võivad ka külgnevate keeduväljade indikaatorid, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta.

Induksioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamika soojeneb nõu soojuse tõttu.

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel . Juhtpaneel lülitub pliidi sisselülitamisel sisse ja väljalülitamisel välja.

5.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:

- pliidle ei asetata 50 sekundi jooksul ühetegi keedunõud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata kuumusastet 50 sekundiks,
- juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp) ja seda pole seal 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kui kuulete helisignaali, siis lülitub pliit

välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneel.

- Pliit läheb liiga kuumaks (nt nõu on kuivalt plaadil). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keealal maha jahtuda.
- Te pole keeduala välja lülitanud või kuumusastet muutnud. Mõne aja pärast lülitub pliit välja.

Kuumusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

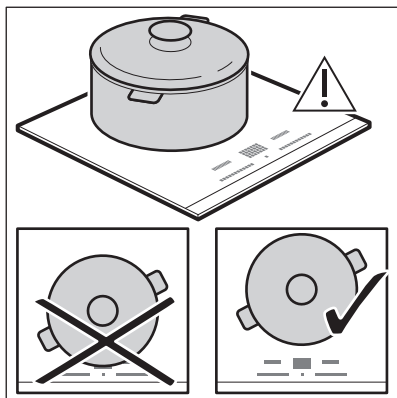
Kuumusaste	Pliit lülitub välja pärast
1 - 2	6 tundi
3 - 4	5 tundi
5	4 tundi
6 - 9	1,5 tundi

5.3 Keeduvälja kasutamine



ETTEVAATUST!

Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile. Elektroonika kahjustamise oht.

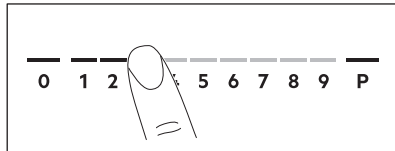


Pange nõu valitud keeduvälja keskele. Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega. Kui asetate nõu õigele kohale, tunneb pliit selle ära ja ekraanil süttib vastav juhtriiba. Juhtriiba kohale ilmub punane keeduala indikaator ja näitab nõu asendit.

Iga juhtpaneelil olev rist tähistab ühte induktsiookeedualal olevat keeduala. Ala indikaatorid näitavad, millist keeduala vastava juhtriiba poolt juhitakse.

5.4 Kuumusaste


Puudutage juhtribal soovitud kuumusastet või liigutage sõrme mööda juhtriiba, et keeduvälja jaoks kuumusastet valida või seda muuta.



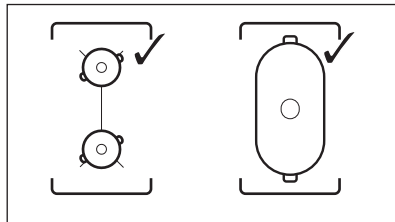
Kui olete nõu keeduväljale asetanud ja kuumusastme valinud, jääb see pärast nõu pliidiilt eemaldamist veel 2 minutiks samaks. Juhtriiba ja keeduala indikaatorid vilguvad 2 minutit. Kui asetate nõu keedualale selle aja sees, lülitub kuumusaste uuesti sisse. Vastasel korral lülitub keeduväli välja.

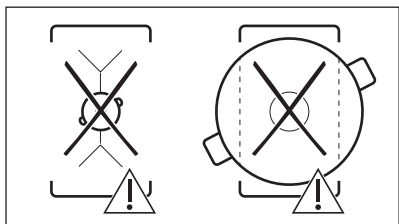
5.5 Bridge

See funktsioon ühendab kaks keeduvälja ja need töötavad nagu üks keeduväli. Seda funktsiooni on hea kasutada suurte nõude puhul.

1. Asetage nõu kahele keedualale. Nõu peab katma mõlema ala keskpunkte.
2. Puudutage , et funktsioon aktiveerida.
3. Valige kuumusaste.

Nõu peab katma mõlema keeduvälja keskmeid, kuid ei tohi ületada tähistatud ala.





Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage **■**. Keeduväljad töötavad teineteisest sõltumatult.

5.6 PowerBoost

See funktsioon aktiveerib suurema võimsuse sobiva induktsioon-keeduala jaoks; see sõltub nõu suurusel. Seda funktsiooni saab kasutada ainult piiratud aja jooksul.

Puudutage **P**, et lülitada sisse keeduvälja funktsioon. Sümbol läheb punaseks. Funktsioon lülitub automaatselt välja.

i Maksimaalsete aegade nägemiseks vt "Tehnilised andmed".

5.7 Taimer

🔔 Pöördloenduse taimer

Kasutage seda funktsiooni selleks, et määrata, kui kaua keeduväli ühe toiduvalmistusseansi ajal töötama peab.

Esmlt valige kuumusaste, seejärel funktsioon.

1. Funktsiooni sisselülitamiseks või aja muutmiseks puudutage **⌚**.

Taimeri numbrid **00** ja indikaatorid **+** ja **-** süttivad ekraanil. 🔔 muutub punaseks ja **⌚** muutub valgeks. Kui taimerit pole valitud, kustuvad kõik indikaatorid 4 sekundi pärast.

2. Puudutage **+** või **-**, et valida sobiv aeg (00 - 99 minutit).

Kolme sekundi pärast alustab taimer automaatselt mahalugemist. Indikaatorid **⌚**, **+** ja **-** kustuvad. 🔔 jääb punaseks.

Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja **00** vilgub. Signaali peatamiseks puudutage **⌚**.

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage **⌚**. Indikaatorid **+** ja **-** süttivad.

Kasutage **-** või **+**, et valida **00** ekraanil. Teine võimalus on seada kuumus tasemele 0. Selle tulemusel kostab signaal ja taimer tühistatakse.

⌚ CountUp Timer (loendustaimer)

Selle funktsiooni abil saate määrata, kui kaua keeduväli töötab.

Puudutage kaks korda **⌚**, et funktsioon aktiveerida.

Indikaator **⌚** muutub punaseks, taimer alustab automaatselt loendust.

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage **⌚**. Kui indikaatorid süttivad, puudutage **-**.

🔔 Minutilugeja

Seda funktsiooni saate kasutada, kui pliit on sisse lülitatud, kuid keeduväljad ei tööta.

Juhtpaneeli nägemiseks asetage nõu keeduväljale.

1. Funktsiooni aktiveerimiseks puudutage **⌚**, kuni indikaator 🔔 muutub punaseks.
2. Puudutage **+** või **-**, et valida sobiv aeg.

Funktsioon käivitub automaatselt 4 sekundi pärast. Indikaatorid **⌚**, **+** ja **-** kustuvad. 🔔 jääb punaseks. Kui valite funktsiooni, võite nõu eemaldada.

Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja **00** vilgub. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage **⌚**.

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage **⌚**. Indikaatorid **+** ja **-** süttivad.

Kasutage — või + , et valida □□ ekraanil.

 See funktsioon ei mõjuta ühegi keeduvälja tööd.

5.8 Peata

Kui funktsioon on sees, saab kasutada sümboleid ⓪ ja || .

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

Funktsiooni aktiveerimiseks puudutage nuppu || .


Sümbol muutub punaseks. Soolusaste alandatakse tasemele 1.

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage

|| . Sümbol muutub valgeks. Süttib eelmine soojusaste.

5.9 Lukk


Pliidi kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära kuumusastme kogemata muutmise.

 Funktsioon tuleb iga seadme puhul eraldi sisse lülitada.

Valige kõigepealt kuumusaste.


Puudutage □ , et funktsioon aktiveerida. Sümbol muutub punaseks ja vilgub.

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage □ . Sümbol läheb valgeks.

 Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

5.10 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.


 Funktsioon tuleb iga seadme puhul eraldi sisse lülitada.

Lülitage kõigepealt pliiit sisse ja ärge kuumusastet valige.

Funktsiooni sisselülitamiseks puudutage

□ , kuni see muutub punaseks.

Juhtriba kaob. Lülitage pliiit välja.

 Pliidi väljalülitamisel on funktsioon ikka sisse lülitatud.

Funktsiooni väljalülitamiseks ühe toiduvalmistamise ajaks: Käivitage pliiit

⓪ abil. □ süttib. Puudutage □ , kuni see muutub valgeks. Juhtribad ilmuvad taas. Valige kuumusaste 50 sekundi jooksul. Võite pliiiti kasutama hakata. Pliidi väljalülitamisel ⓪ abil on funktsioon ikka sisse lülitatud.

Funktsiooni püsivalt

väljalülitamiseks: lülitage pliiit sisse ja ärge valige kuumusastet. Puudutage □ , kuni see muutub valgeks. Juhtribad ilmuvad taas. Lülitage pliiit välja.

5.11 OffSound Control (helide sisse- ja väljalülitamine)

Lülitage kõigepealt pliiit välja.

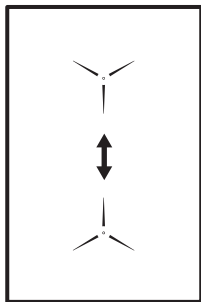
1. Funktsiooni sisselülitamiseks puudutage 3 sekundit ⓪ . Ekraan süttib ja kustub.
2. Puudutage □ 3 sekundi vältel. □□ või b | süttib.
3. Puudutage taimeril + , et valida üks järgmistest:
 - b | – helid on väljas
 - □□ – helid on sees
4. Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliiit automaatselt välja lülitub.

Kui funktsioon on seatud valikule b | , kuulete helisid ainult järgmistel juhtudel:

- puudutades ⓪
- Minutilugeja jõuab lõpule
- Pöördloenduse taimer jõuab lõpule
- kui juhtpaneelile midagi asetatakse.

5.12 Toitehaldus-funktsioon

- Kõik keeduväljad on ühendatud ühte faasi. Vaadake joonist.
- Vähendatud võimsusega keedualade puhul kuvab juhtpaneel maksimaalsed võimalikud kuumusastmed.
- Kui kõrgem kuumustase pole saadaval, vähendage kõigepealt muude keedualade oma.
- Funktsiooni sisselülitamine oleneb nõude suurusest ja arvust.



6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Nõud



Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli nõusid väga kiiresti.



Kasutage induktsioonväljadega sobivaid nõusid.

Nõude materjal

- **õige:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse tähistusega).
- **vale:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Keedunõud võib induktsioonpliidil kasutada, kui:

- vesi hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- magnet tõmbab nõu enda külge kinni.



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane. Enne nõu asetamist pliidile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.

Keedunõude mõõtmed

Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

Keeduvälja efektiivsus oleneb kasutatava nõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja pakutud võimsust ainult osaliselt.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

6.2 Kasutamiseiga kaasnevad helid

Kui kuulete:

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- vilinat: kasutatakse ühte või mitut keeduvälja suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- surinat: kasutatakse suurt võimsust.
- klõpsumist: elektrilülitused.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.

6.3 Öko Timer (Ökotaimer)

Energia säästmiseks lülitub keeduvälja soojendus välja enne pöördloenduse taimeri signaali kõlamist. Tööaja pikkus sõltub valitud soojusastmest ja küpsetusaja pikkusest.

6.4 Näiteid pliidi kasutamisest

Soojusastmete ja keeduvälja tarvitava energia vahel ei ole otsest seost. Soojusastet suurendades ei suurene

energiatarve proportsionaalselt. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduväli kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 2	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Köögiviljade, kala ja liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4 - 5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
4 - 5	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku ning komponendid.
6 - 7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihasst cordon bleu, karbonaad, kotleid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
7 - 8	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		
P	Suure koguse vee keetmine. PowerBoost on sisse lülitatud.		

7. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Üldine teave

- Puhastage pliit pärast igakordset kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta pliidi tööd.

- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat.

7.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad plekid, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvapelekid, läikivad metalsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.

8. VEAOTSING






HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Pliit ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas pliit on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vaadake ühendusjoonist.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Puudutasite korraga 2 või enamat sensorvälja.	Puudutage ainult üht sensorvälja.
	Peata on sees.	Vt "Igapäevane kasutamine".
	Juhtpaneelil on vett või on juhtpaneel kaetud rasvapritsetega.	Pühkige juhtpaneel puhtaks.
Ühe keeduvälja maksimaalset soojustaset ei saa valida.	Teised keeduväljad tarbivad maksimaalset saadaolevat võimsust. Teie pliit töötab õigesti.	Vähendage samasse faasi ühendatud teiste keeduväljade võimsust. Vt jaotist "Toitehaldus".
Kõlab helisignaali ja pliit lülitub välja. Helisignaali kõlab, kui pliit välja lülitatakse.	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pliit lülitub välja.	Olete asetanud midagi sensorväljale ①.	Eemaldage objekt sensorväljalt.
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Väli ei ole kuum, sest see töötab vaid lühikest aega või on sensor kahjustunud.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.
Kui puudutate paneeli sensorvälju, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt "Igapäevane kasutamine".
Süttib  .	Lapselukk või Lukk on sees.	Vt "Igapäevane kasutamine".
Juhtriba vilgub.	Keeduväljal pole nõud või pole väli täielikult kaetud.	Asetage nõu keeduväljale nii, et see kataks keeduvälja täielikult.
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage sobivaid nõusid. Vt "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtmetega keedunõusid. Vt "Tehnilised andmed".
Süttivad  ja number.	Seadmel ilmes tõrge.	Lülitage pliit välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui  süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliit vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem ilmneb uuesti, pöörduge hoolduskeskusse.
Võite kuulda pidevat piiksu-heli.	Elektriühendus on vale.	Eemaldage pliit vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.

8.2 Kui lahendust ei leidu...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Andke teada andmesildil olevad andmed. Mõelge, kas olete pliiti kindlasti õigesti kasutanud. Kui

seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse teeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiiajal tasuta olla. Teenindust ja garantiitingimusi puudutavad juhised leiata garantiibrošüürist.

9. TEHNILISED ANDMED

9.1 Andmesilt

Mudel IKE4264KB
Tüüp 61 A2A 00 AD
Induktsioon 3.65 kW
Seerindr.
AEG

Tootenumber (PNC) 949 597 552 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Valmistatud Saksamaal
3.65 kW



9.2 Keedualade tehnilised näitajad

Keeduala	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimumkestus [min]	Nõu läbimõõt [mm]
Keskmine eesmine	2300	3200	10	145 - 265
Keskmine tagumine	2300	3200	10	145 - 265

Keeduväljade võimsus võib vähesel määral erineda tabelis toodud andmetest. See on oleneb kasutatavate nõude materjalist ja suuruselt.

Parimate tulemuste saamiseks kasutage nõusid, mille läbimõõt ei ole tabelis toodust suurem.

10. ENERGIATÕHUSUS

10.1 Tooteteave vastavalt direktiivile EU 66/2014

Mudeli tunnus	IKE4264KB	
Pliidi tüüp	Integreeritud pliit	
Keeduväljade arv	1	
Kuumutamiseviis	Induktsioon	
Keeduvälja pikkus (P) ja laius (L)	Keskmine	P 36,5 cm L 27,5 cm
Keeduala energiatarbimine (EC electric cooking)	Keskmine	182,4 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		182,4 Wh/kg

EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed - Osa 2: Pliidid - Meetodid jõudluse mõõtmiseks


10.2 Energiasääst


Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.

- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

11. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake

sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	38
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	40
3. ĮRENGIMAS.....	43
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	45
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	46
6. PATARIMAI.....	50
7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	52
8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	52
9. TECHNINIAI DUOMENYS.....	54
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	54

PUIKIEMS REZULTATAMS

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

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



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

www.aeg.com/webselfservice



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registreaeg.com



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


www.aeg.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį techninės priežiūros centrą, būtina pateikti šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. SAUGOS INFORMACIJA

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

saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- [SPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- [SPĖJIMAS! Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- NIEKADA negesinkite gaisro vandeniui, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.

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

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.



ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
 - Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
 - Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
 - Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.

- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langų. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Jeigu prietaisas įrengiamas virš stalčių, įsitikinkite, kad tarp prietaiso apačios ir apatinio stalčiaus yra pakankamai vietos orui cirkuliuoti.
- Prietaiso apačia gali įkaisti. Po prietaisu būtinai padėkite pertvarą, pagamintą iš klijuotos faneros, virtuvinės karkasinės medžiagos ar kitų nedegių medžiagų, kad nebūtų galima pasiekti jo apačios.
- Pertvara turėtų visiškai uždengti po kaitlente esančią sritį.
- Įsitikinkite, kad tarp darbastalio ir prietaiso būtų paliktas 2 mm ventiliavimo tarpas. Garantija neatlygina už žalą, patirtą dėl nepakankamo ventiliavimo tarpo.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jeigu taikytina) neliestų karšto prietaiso ar karštų prikaistuvių, kai jungiate prietaisą į netoli esančius lizdus.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko (jeigu taikytina) ar maitinimo laido. Kreipkitės į mūsų įgaliotąjį techninės priežiūros centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (išskiami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

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

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Prieš naudodami pirmąkart, išimkite visas pakuotės medžiagas, nuimkite etiketes ir apsauginę plėvelę (jeigu taikytina).
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.

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



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogimo pavojus

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



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nedėkite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nestatykite ant karštų kaitviečių tuščių prikaistuvių.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.

- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Prikaistuviai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklą / stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia pratraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

2.4 Priežiūra ir valymas

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

2.5 Techninė priežiūra

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

2.6 Šalinimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai pašalinti seną prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

3. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Prieš įrengiant

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

Serijos numeris.....

3.2 Įmontuojamos kaitlentės

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

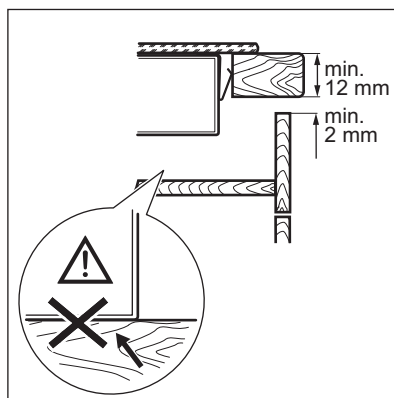
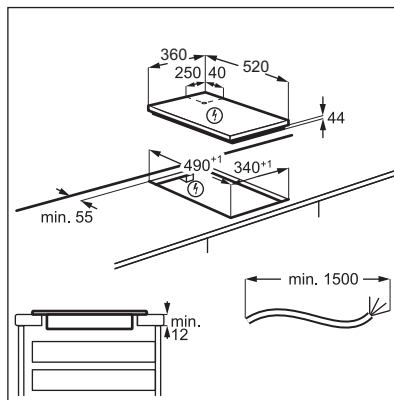
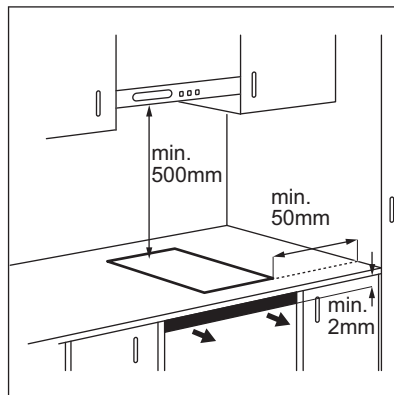
3.3 Prijungimo kabelis

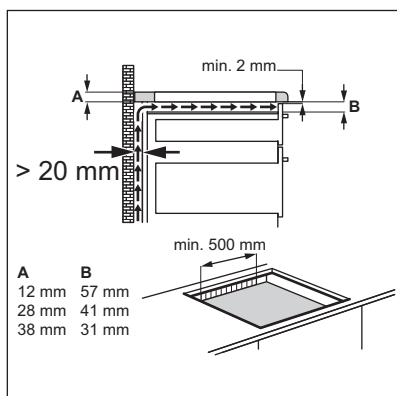
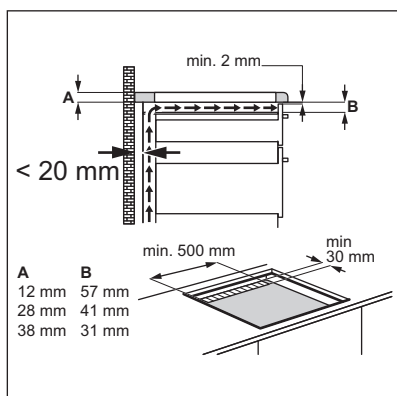
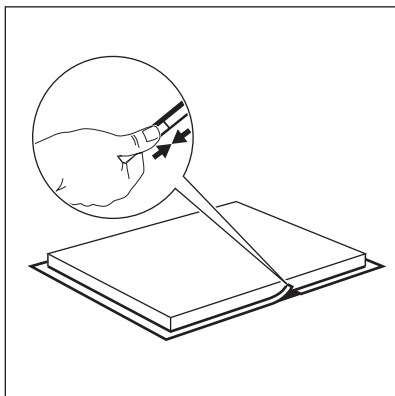
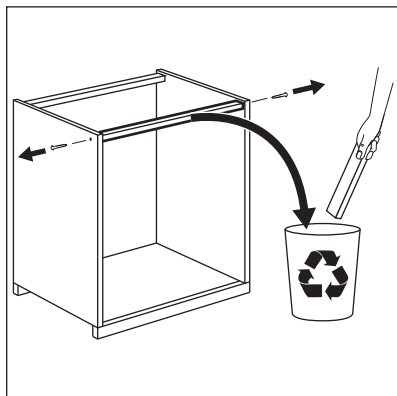
- Kaitlentė pristatoma su prijungimo kabeliu.
- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite kabelio tipą H05V2V2-F, kuris išlaiko 90 °C arba aukštesnę temperatūrą. Kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo centrą.

3.4 Sandariklio tvirtinimas. Įrengimas ant viršaus

1. Nuvalykite stalviršį aplink išpjautą plotą.
2. Priklijuokite pateiktą 2 x 6 mm sandariklio juostą prie apatinio kaitlentės krašto, išilgai išorinio stiklo keramikos krašto. Juostos netempkite. Įsitinkinkite, kad sandariklio juostos galai yra vienos kaitlentės pusės viduryje.
3. Kai kerpate sandariklio juostą, pridėkite kelis milimetrus ilgio.
4. Sujunkite abu sandariklio juostos galus kartu.

3.5 Surinkimas





3.6 Daugiau nei vienos kaitlentės įrengimas

Pateikiami priedai: jungiamoji juosta, karščiui atsparus silikonas, kaučiukinė forma, sandariklio juosta.

i Naudokite tik specialų atsparų karščiui silikoną.

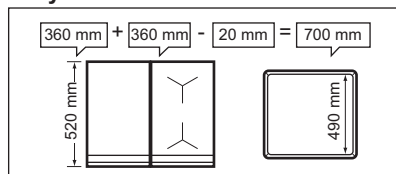
Stalviršio išpjova

Atstumas nuo sienos mažiausiai 50 mm

Ilgis 490 mm

Plotis visų montuojamų prietaisų pločio suma atėmus 20 mm

Pavyzdžiai:

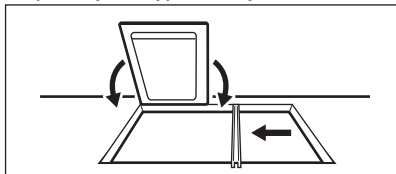


Surinkimas

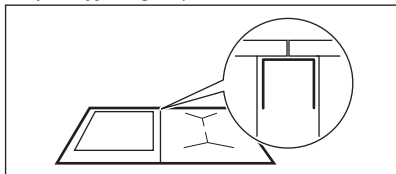
- Apskaičiuokite tikslus išpjovos matmenis.
- Paruoškite stalviršio išpjovą.
- Padėkite prietaisus ant minkšto paviršiaus (pavyzdžiui, antklodės) apatine dalimi į viršų.
- „Teppan Yaki“ atveju, pritvirtinkite pristatytą sandariklio juostelę prie apatinio krašto, palei stiklo keramikos

išorinį kraštą. Ne iki galo įsukite fiksavimo plokšteles į tinkamas skylės apsauginiame korpuse.

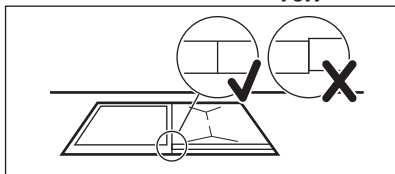
- Įdėkite pirmąjį prietaisą į išpjovą stalviršyje. Sumontuokite jungiamąją juostą po prietaisu taip, kad pusė jos pločio vis dar būtų matoma – ji prilaikys kitą prietaisą.



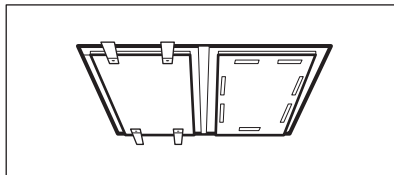
- „Teppan Yaki“ atveju ne iki galo įsukite fiksavimo plokšteles į darbatalį iš apačios (prietaiso priekyje ir gale).



- Įdėkite kitą prietaisą į išpjovą stalviršyje. Prietaisų priekiniai kraštai būtina turi būti vienodame lygyje.



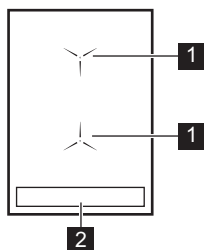
- Kitus prietaisus nei „Teppan Yaki“, tvirtinkite naudodami užfiksuojamą spyruokles.
- Gale priveržkite „Teppan Yaki“ varžtus.



- Silikonu užsandarinkite tarpus tarp prietaisų ir tarp prietaisų bei stalviršio.
- Guminę formą tvirtai prispauskite prie stiklo keramikos ir lėtai traukite palei kraštus, kad išspaustumėte nereikalingą silikoną.
- Ant silikono šiek tiek užpilkite muiluoto vandens ir pirštu išlyginkite kraštus.
- Nelieskite silikono, kol nesukietės; tai gali užtrukti maždaug vieną dieną.
- Atsargiai pašalinkite išlindusį silikoną skutimosi peiliuku.
- Nuvalykite stiklinį paviršių.

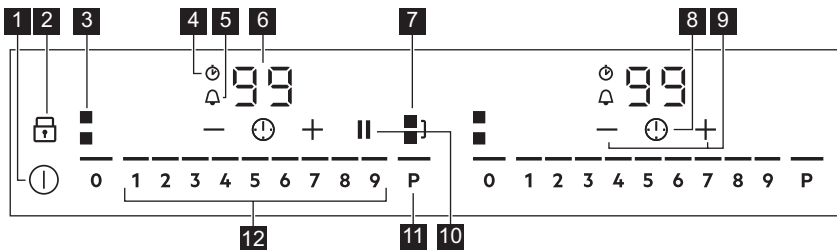
4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



- 1 Indukcinis maisto gaminimo paviršius
- 2 Valdymo skydelis

4.2 Valdymo skydelio išdėstymas



- | | |
|--|--|
| <p>1 Kaitlentei įjungti ir išjungti.</p> <p>2 Įjungti ir išjungti Fiksatorius arba Orkaitės apsauga nuo vaikų.</p> <p>3 Aktyviai kaitvietei parodyti.</p> <p>4 CountUp Timer indikatorius.</p> <p>5 Atgalinės atskaitos laikmatis indikatorius.</p> <p>6 Laikmačio rodmuo: 00–99 minutės.</p> | <p>7 Bridge įjungti ir išjungti.</p> <p>8 Funkcijoms Laikmatis pasirinkti.</p> <p>9 Pailgina ir sutrumpina laiką.</p> <p>10 Pristabdyti įjungti ir išjungti.</p> <p>11 PowerBoost įjungti.</p> <p>12 Kaitinimo lygiui nustatyti: 0–9.</p> |
|--|--|

4.3 OptiHeat Control (3 veiksmas. Likusio karščio indikatorius)



ĮSPĖJIMAS!

⚠ / = / - Pavojus nusidenginti dėl likusio karščio.

Indikatoriai rodo dabar naudojamų kaitviečių likusio karščio lygį. Kai

kaitlentė išjungta, indikatoriai vis dar yra matomi. Kai kaitlentė yra pakankamai atvėsusi, jie išnyksta. Taip pat gali įsijungti kaimyninių kaitviečių indikatoriai, netgi jei jų nenaudojate.

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

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę. Valdymo skydelis įsijungia, kai įjungiate kaitlentę, ir išsijungia, kai ją išjungiate.

5.2 Automatinis išjungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- neuždedate prikaistuvio ant kaitlentės 50 sekundžių,
- uždėję prikaistuvį, nenustatėte kaitinimo lygio 50 sekundžių,
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Kai išgirsite garso signalą, kaitlentė

išsijungs. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį.

- kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė ataus, prieš vėl naudodami kaitlentę.
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko kaitlentė išsijungia.

Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:

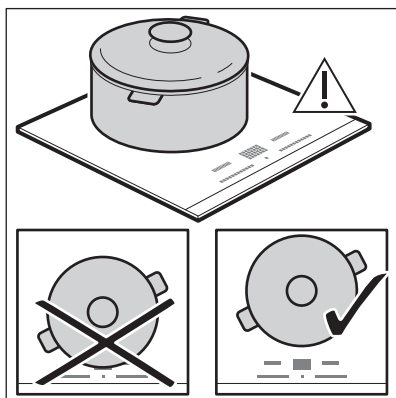
Kaitinimo lygis	Kaitlentė išsijungia po
1–2	6 valandų
3–4	5 valandų
5	4 valandų
6–9	1,5 valandos

5.3 Kaitvietės naudojimas



DĖMESIO

Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio. Galima sugadinti elektronines dalis.



Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio.

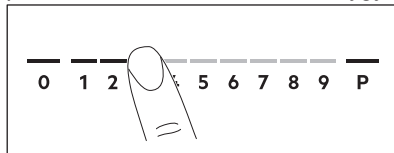
Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį.

Kai uždėdate prikaistuvį tinkamoje padėtyje, kaitlentė atpažįsta jį ir įsijungia atitinkama valdymo juosta. Virš valdymo

juostos atsiranda raudonas kaitvietės indikatorius ir rodo puodo padėtį. Kiekvienas kvadratas valdymo skydelyje reiškia vieną kaitvietę ant indukcinio maisto gaminimo paviršiaus. Kaitviečių indikatoriai rodo, kuri kaitvietė yra valdoma atitinkamoje valdymo juostoje.

5.4 Kaitinimo lygis

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



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

5.5 Bridge

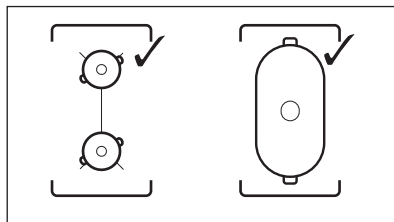
Ši funkcija sujungia dvi kaitvietes ir jos veikia kaip viena. Šią funkciją galite naudoti dideliam prikaistuviui.

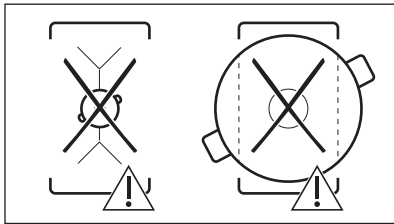
1. Uždėkite prikaistuvį ant dviejų kaitviečių. Prikaistuvis turi uždengti abiejų kaitviečių centrus.

tampa balta.

2. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją.

3. Nustatykite kaitinimo lygį. Prikaistuvis turi uždengti abiejų kaitviečių centrus, bet neišsikišti už pažymėtos srities.





Norėdami išjungti funkciją, palieskite . Kaitvietės veikia atskirai.

5.6 PowerBoost

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

Palieskite **P**, kad įjungtumėte kaitvietės funkciją.

Simbolis tampa raudonas.

Funkcija automatiškai išsijungia.



Maksimalios trukmės vertes rasite skyrelyje „Techniniai duomenys“.

5.7 Laikmatis

Atgalinės atskaitos laikmatis

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

Pirmiausiai nustatykite kaitinimo lygį, o po to – funkciją.

1. Norėdami įjungti funkciją arba pakeisti laiką, palieskite .

Ekrane rodomi laikmačio skaitmenys bei indikatoriai **+** ir **-**. šviečia

raudona, o – baltai.

Jeigu laikmatis nenustatytas, po 4 sekundžių visi indikatoriai išnyksta.

2. Palieskite **+** arba **-** laikui nustatyti (00–99 minutės).

Po 3 sekundžių laikmatis automatiškai pradeda atgalinę atskaitą. Indikatoriai , **+** ir **-** išnyksta. šviečia raudonai.

Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi . Norėdami išjungti signalą, palieskite .

Norėdami išjungti funkciją: palieskite .

Užsidega indikatoriai **+** ir **-**. Naudokite **-** arba **+**, kad nustatytumėte ekrane. Arba nustatykite kaitinimo lygį ties 0. Girdėsis garso signalas, o laikmatis bus išjungtas.

CountUp Timer (Pradinės laiko atskaitos laikmatis)

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

Palieskite du kartus , kad įjungtumėte funkciją.

Indikatorius šviečia raudonai, laikmatis automatiškai pradeda skaičiuoti laiką.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite .

Kai įsizižiebja indikatoriai, palieskite **-**.

Minučių skaitlys

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

Norėdami matyti valdymo skydelį, padėkite puodą ant kaitvietės.

1. Lieskite , kol indikatorius taps raudonas, – funkcijai aktyvinti.


2. Palieskite **+** arba **-**, kad nustatytumėte laiką.

Funkcija įsijungs automatiškai po 4 sekundžių. Indikatoriai , **+** ir **-** išnyksta. lieka raudonas. Kai nustatote funkciją, galite nukelti puodą.

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

Norėdami išjungti funkciją: palieskite .


Įsizižiebja indikatoriai **+** ir **-**. Naudokite **-** arba **+**, kad nustatytumėte ekrane.


 Ši funkcija neturi poveikio jokios kaitvietės veikimui.

5.8 Pristabdyti

Kai funkcija yra aktyvi, galima naudoti simbolius  ir .


Funkcija neišjungia laikmačio funkcijų.

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

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


5.9 Fiksatorius


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

 Kiekvienam prietaisui turite aktyvinti funkciją atskirai.

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.


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

Jeigu norite išjungti funkciją, lieskite . Simbolis tampa baltas.


 Išjungus kaitlentę, išsijungia ir ši funkcija.


5.10 Orkaitės apsauga nuo vaikų

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.





 Kiekvienam prietaisui turite aktyvinti funkciją atskirai.


Pirmiausiai įjunkite kaitlentę ir nenusatykite kaitinimo lygio.

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

 Išjungus kaitlentę, funkcija vis dar aktyvi.



Norėdami išjungti funkciją tik vienam maisto gaminimui: Įjunkite kaitlentę su

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






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


5.11 OffSound Control (Garso signalų išjungimas ir įjungimas)


Pirmiausiai išjunkite kaitlentę.

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

 arba  rodoma.

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

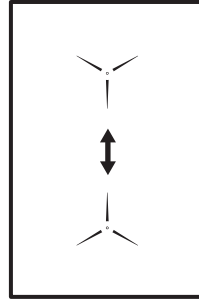
Kai funkcija yra nustatyta ties , garso signalai girdimi tik tuo atveju, kai:

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

5.12 Galios valdymas funkcija

- Visos kaitvietės prijungtos prie vienos fazės. Žr. paveikslėlį.
- Sumažintos galios kaitvietėms valdymo skydelyje rodomi galimi maksimalūs kaitinimo lygiai.
- Jeigu didesnis kaitinimo lygis negalimas, pirmiausia sumažinkite kitų kaitviečių kaitinimo lygį.

- Funkcijos aktyvinimas priklauso nuo puodų dydžio ir skaičiaus.



6. PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Prikaistuviai



Indukcinių kaitviečių stripus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina prikaistusvius.



Su indukcinėmis kaitvietėmis naudokite tinkamus prikaistusvius.

Prikaistusvių medžiaga

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

Prikaistusviai tinka indukcinėi viryklei, jeigu:

- vanduo labai greitai užverda ant kaitvietės, nustatytos aukščiausia galia;
- ant prikaistusvio dugno prikimba magnetas.



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

Prikaistusvio matmenys

Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistusvio dugno dydį.

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



Žr. „Techniniai duomenys“.

6.2 Triukšmo lygis naudojimo metu

Jeigu girdite:

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

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo.

6.3 Ūko Timer (Ekonominis laikmatis)

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

6.4 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas energijos sąnaudų

padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.



Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

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

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Bendra informacija

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

7.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** išsilydžiusį plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir

maistą su cukrumi, nes kitaip nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų. Naudokite specialią grandyklę, kurią prie stiklo paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskite minkštu audiniu.
- **Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes:** naudokite vandens ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių šluoste.

8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS




ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau jutiklio laukų.	Palieskite tik vieną jutiklio lauką.
	Pristabdyti veikia.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
	Ant valdymo skydelio yra vandens arba jis aptaškytas riebalais.	Nuvalykite valdymo skydelį.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Jūs negalite pasirinkti vienai kaitvietai maksimalaus kaitinimo lygio.	Kitos kaitvietės suvartoja maksimalią galimą energiją. Jūsų kaitlentė veikia tinkamai.	Sumažinkite kitų prie tos pačios fazės prijungtų kaitviečių kaitinimo lygį. Žr. skyrių „Galios valdymas“.
Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Kai kaitlentė yra išjungta, girdimas garso signalas.	Kažką padėjote ant vieno arba kelių jutiklio laukų.	Nuimkite daiktą nuo jutiklių laukų.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklio lauko ①.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio lauko.
Neįsijungia likusio karščio indikatorius.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai, arba sugedęs jutiklis.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Liečiant jutiklių laukus nėra garso.	Garsas yra išjungtas.	Ijunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
 įsijungia.	Orkaitės apsauga nuo vaikų arba Fiksatorius veikia.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Valdymo juostelė mirksi.	Ant kaitvietės nėra prikaistuvio arba kaitvietė nevisiškai uždengta.	Uždėkite ant kaitvietės prikaistuvį taip, kad jis visiškai ją uždengtų.
	Netinkamas prikaistuvis.	Naudokite tinkamą prikaistuvį. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Prikaistuvio dugno skersmuo yra per mažas kaitvietai.	Naudokite tinkamo dydžio prikaistuvį. Žr. „Techniniai duomenys“.
Ė ir skaičius įsijungia.	Kaitlentėje aptikta klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite po 30 sekundžių. Jei- gu vėl rodoma Ė, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sekundžių, vėl prijunkite kaitlentę. Jeigu problema tęsiasi, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Galite girdėti nuolatinį pypsėjimą.	Netinkamas elektros prijungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Paprašykite kvalifikuoto elektriko patikrinti instaliaciją.

8.2 Jeigu negalite rasti sprendimo...

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojotąjį techninio aptarnavimo centrą. Pateikite duomenis iš techninių duomenų lentelės. Patikrinkite, ar

tinkamai naudojate kaitlentę. Jeigu ne, aptarnavimo centro ar atstovo apsilankymas bus apmokestintas, nepaisant garantinio laikotarpio. Nurodymai apie aptarnavimo centrą ir garantijos sąlygos pateiktos garantijos brošiūroje.

9. TECHNINIAI DUOMENYS

9.1 Techninių duomenų plokštelė

Modelis IKE42640KB
Tipas 61 A2A 00 AD
Indukcija 3.65 kW
Ser. Nr.
AEG

Gamyklos numeris (PNC) 949 597 552 00
220–240 V 50–60 Hz
Pagaminta Vokietijoje
3.65 kW



9.2 Kaitviečių techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W)	PowerBoost (W)	PowerBoost didžiausia trukmė (min.)	Prikaistuvio skersmuo (mm)
Vidurinė priekinė	2300	3200	10	145 - 265
Vidurinė galinė	2300	3200	10	145 - 265

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

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

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

10.1 Informacija apie gaminį pagal direktyvą EU 66/2014

Modelio žymuo	IKE42640KB
Kaitlentės tipas	Įmontuojama kaitlentė
Maisto gaminimo sričių skaičius	1
Kaitinimo technologija	Indukcija

Maisto gaminimo srities ilgis (I) ir plotis (P)	Vidurinioji	I 36,5 cm P 27,5 cm
Maisto gaminimo srities energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Vidurinioji	182,4 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)		182,4 Wh/kg

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


10.2 Energijos taupymas


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

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

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

11. APLINKOS APSAUGA

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

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

www.aeg.com/shop



867357516-B-B-472019



AEG