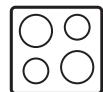


<b>ET</b>	<b>Kasutusjuhend</b>	2
	Pliidiplaat	
<b>LV</b>	<b>Lietošanas instrukcija</b>	24
	Plīts	
<b>SV</b>	<b>Bruksanvisning</b>	47
	Inbyggnadshäll	

HKM85411FB



**AEG**

# SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	9
5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	13
6. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	16
7. VEAOTSING.....	17
8. PAIGALDAMINE.....	19
9. TEHNILISED ANDMED.....	21
10. ENERGIATÖHUSUS.....	22

## 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:



Kasutusnõanded, brošürid, veaotsing, teave teeninduse kohta:  
[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## KLIENTITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed. Mudel, tootenuumber (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 paigaldusnõuetega eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

### 1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Seda seadet võivad kasutada üle 8-aastased lapsed ning füüsiline, sensoorse või vaimse erivajadusega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui nende tegevuse üle on järelvalve ja neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaadamatus kohas ja körvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmost eemal, kui see töötab või jahtub. Mitmed juurdepääsetavad osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas lapselukk, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.
- Alla 3-aastasi lapsi ei tohi kunagi töötava seadme lähedusse lubada.

### 1.2 Üldine ohutus

- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks. Alla 8-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui nad on täiskasvanu pideva järelvalve all.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

- HOIATUS! Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätkke 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! Süttimisoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Metallesemeid – 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 nöudetektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.
- 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.

- Eemaldage köik 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 jalanöusid.
- Kaitske löikepindu 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 vahel jääks piisavalt ruumi õhuringluse jaoks.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Põhjale juurdepääsu tökestamiseks paigaldaage seadme alla kindlasti mittesüttivast materjalist eralduspaneeli.
- Veenduge, et tööpinna ja selle all oleva kapi vahel jääks 2 mm ventilatsiooniruumi. Garantii ei hõlma ebapiisava ventilatsiooniruumi töötu tekinud kahjustusi.

## 2.2 Elektrühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögiohut!

- Kõik elektrühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingute läbiviimist veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud.
- Kontrollige, kas andmesildil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitejuhtmete või -pistikute kasutamisel võib kontakt minna tuliseks.
- Kasutage õiget elektrijuhet.
- Vältige elektrijuhtmete sassimineku.
- Veenduge, et paigaldatud on pörutuskaitse.
- Paigaldaage juhtmetele tömbetökis.
- 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 välja lülitades ärge tömmake toitekaabilist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsioonisseadiseid: kaitselüliteid, kaitsemeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsemeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsioonisseadisega. Isolatsioonisseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögiohut!

- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui see on olemas).
- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tökestatud.
- Ärge jätkage töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist alati välja.
- Ärge usaldage üksnes nöudetektorit.
- 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. Elektrilöögiohut!

- 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 aure. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määrdunud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



### **HOIATUS!**

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge pange pange kuuma nõukaant pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ega laske nõudel ega muudel esemetal seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadmele aluminiiumfooliumit.
- Malmist, aluminiiumist või katkise põhjaga nõud võivad klaas- või

klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidil liigutada, töstke need alati üles.

- 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 aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid kürimisvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

## **2.5 Jäätmekäitlus**



### **HOIATUS!**

Läbumis- või vigastusoht!

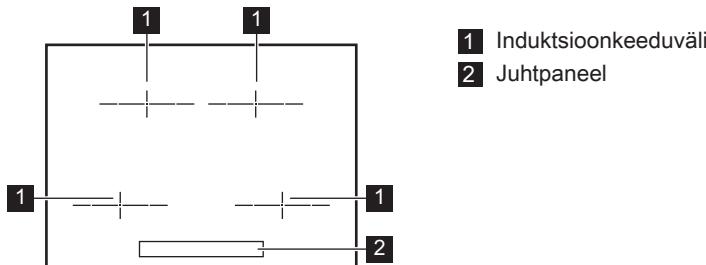
- Seadme õige kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Löögake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

## **2.6 Hooldus**

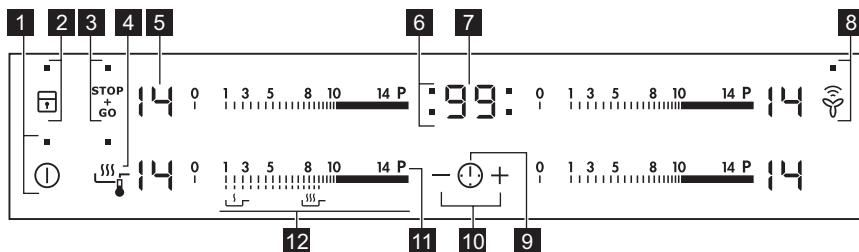
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

### 3. TOOTE KIRJELDUS

#### 3.1 Pliidipinna skeem



#### 3.2 Juhtpaneeli skeem



Kasutage seadmega töötamiseks sensorvälju. Ekraanid, indikaatorid ja helid annavad teada, millised funktsioonid on sees.

Sen- sorvälj	Funktsioon	Märkus
1	① SISSE/VÄLJA	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	■ Lukk / Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
3	STOP + GO	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
4	⌚ Fry Assist	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
5	- Soojusastme näit	Soojusastme näitamiseks.
6	- Keeduväljade timerindi- kaatorid	Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud.
7	- Taimerinäidik	Aja näitamiseks minutites.
8	⌚ Hob²Hood	Funktsiooni käsitsirežiimi sisse- ja väljalüli- tamiseks.

Sen-sorväli	Funktsoon	Märkus
9	(1)	-
10	+ / -	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
11	P	Võimsusfunktsoon
12	-	Juhtriba
		Soojusastme määramiseks.

### 3.3 Soojusastme näit

Ekraan	Kirjeldus
<input type="checkbox"/>	Keeduväli on välja lülitatud.
<input checked="" type="checkbox"/> - <input checked="" type="checkbox"/>	Keeduväli on sisse lülitatud.
<input type="checkbox"/>	STOP+GO-funktsoon töötab.
<input checked="" type="checkbox"/>	Automaatne kiirsoojendus-funktsoon töötab.
<input checked="" type="checkbox"/>	Võimsusfunktsoon on sees.
<input checked="" type="checkbox"/> + number	Tegemist on rikkega.
<input checked="" type="checkbox"/> / <input checked="" type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/>	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): toiduvalmistamise jätkamine / soojashoidmine / jääkkuumus.
<input checked="" type="checkbox"/>	Lukk /Lapselukk-funktsoon töötab.
<input checked="" type="checkbox"/>	Sobimatu või liiga väike nõu, või ei ole keeduväljal üldse nõud.
<input type="checkbox"/>	Automaatne väljalülitus-funktsoon töötab.

### 3.4 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

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



#### HOIATUS!

/  /  Jääkkuumusega kaasneb põletusoh! Indikaator näitab jääkkuumuse taset.

## 4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

### 4.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel ①.

### 4.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon seisab pliidi automaatselt, kui:

- kõik keedualad on välja lülitatud,
  - pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet,
  - kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole seal 10 sekundi jooksul eemaldatud. Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Eemalda ese või puhastage juhtpaneeli.
  - pliidiplaat läheb liiga kuumaks (nt pott on kuivaks keenud). Enne kui pliit uuesti kasutama hakkate, laske keealal maha jahtuda.
  - kasutate sobimatut keedunööd.
- Sümbol süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduväli automaatselt välja.
- Te pole keeduala välja lülitanud või soojusastet muutnud. Mõne aja möödudes süttib ja pliit lülitub välja.

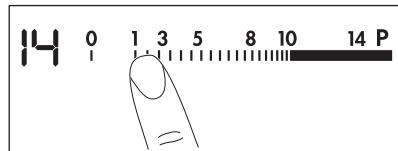
**Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:**

Soojusaste	Pliit lülitub välja pärast
, 1 - 3	6 tundi
4 - 7	5 tundi
8 - 9	4 tundi
10 - 14	1,5 tundi

### 4.3 Soojusaste

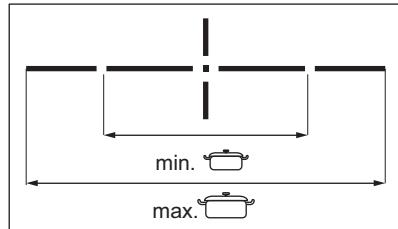
Soojusastme määramiseks või muutmiseks:

Puudutage juhtriba sobiva kuumusastme juures või liigutage juhtribal sörme, kuni jäouate õige kuumusastmeni.



### 4.4 Keeduväljade tähistused

Horisontaaljoon tähistab nõu maksimaalset suurust. Horisontaaljoones olevad vahekohad tähistavad nõu minimaalset läbimõõtu.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

### 4.5 Automaatne kiirsoojendus

Kasutage seda funktsiooni soovitud kuumuse kiiremaks saavutamiseks. Kui funktsioon on sees, töötab keeduväli köigepealt kõrgeimal soojusastmel, jätkates seejärel tööd soovitud kuumusel.



Funktsiooni sisselülitamiseks peab keeduväli olema külm.

#### Keeduala jaoks funktsiooni

**sisselülitamiseks:** puudutage süttib). Puudutage kohe soovitud soojusastet. 3 sekundi pärast süttib .

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** muutke soojusastet.

### 4.6 Võimsusfunktsioon

See funktsioon võimaldab induktsiooniga keedualadel rohkem võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktsioonikeeduala

jaoks sisse lülitada ainult piiratud ajaks. Pärast seda lülitub induktsioonkeeduala automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

### Keeduala jaoks funktsiooni

**sisselülitamiseks:** puudutage **P**.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** muutke soojusastet.

## 4.7 Fry Assist

See funktsioon võimaldab valida kuumustaseme praadimise jaoks. Praadimise ajal hoiab pliit määratud temperatuuri automaatselt. Kui kuumustase on valitud, pole temperatuuri käsitsi reguleerimine vajalik.



Seda funktsiooni saab kasutada pliidi eesmisel vasakpoolsel keeduväljal.



### ETTEVAATUST!

Kui kasutate lamineeritud panne, valige alati madal tase, et vältida nõude ülekummenemist ja kahjustamist.

### Funktsiooni sisselülitamiseks:

1. Asetage tühi pann eesmisele vasakpoolsele keeduväljale. Ärge pange nõudele peale kaant, kui kasutate seda funktsiooni.
2. Vajutage . Süttib sümboli kohal olev indikaator. Kuumusaste on seatud valikule .
3. Valige praetava toidu jaoks sobivaim kuumustase. Vaadake ka nõuanne jaotises olevaid tabeleid. Sümboli kohal olevad indikaator hakkab aeglasevalt vilkuma. Ala kuumeneb.
4. Oodake, kuni nõu saavutab valitud temperatuuri. Kostab helisignaal. Kõik sümboli kohal olevad indikaatorid süttivad.
5. Asetage toit ja veidi rasvainet pannile.

### Funktsiooni väljalülitamiseks:

Puudutage eesmise vasakpoolse keeduvälja näitu **0** või puudutage .

## 4.8 Taimer

### Pöördloenduse timer

Valige see funktsioon, et määrata, kui kaua keeduväli sellel kasutuskorral töötab.

Kõigepealt valige keeduvälja soojusaste, seejärel funktsioon.

**Keeduvälja valimine:** puudutage järjest , kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.

### Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage timeri nuppu , et valida aeg (00 - 99 minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab aeglasevalt vilkuma, toimub aja pöördloendus.

### Järelejäänud aja kontrollimiseks:

valige keeduväli, kasutades . Keeduvälja indikaator hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

**Aja muutmiseks:** valige keeduväli, kasutades . Puudutage või .

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** valige keeduväli abil ja puudutage . Järelejäänud aeg loetakse mahu kuni näiduni 00. Keeduvälja indikaator kustub.



Kui aeg jõub lõpule, kostab helisignaal ja 00 vilgub. Keeduala lülitub välja.

**Heli peatamine:** puudutage .

### CountUp Timer (Loendustaimer)

Selle funktsiooni abil saate määrata, kui kaua keeduväli töötab.

**Keeduvälja valimine:** puudutage järjest , kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.

### Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage timeril UP süttib. Kui keeduvälja indikaator hakkab aeglasevalt vilkuma, toimub aja loendus. Ekraanil vaheldub UP ja loendatud aeg (minutites).

## Et vaadata, kui kaua keeduväli töötab:

valige keeduväli, kasutades .

Keeduvälja indikaator hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanil kuvatakse aeg, kui kaua keeduväli töötab.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** valige keeduväli abil ja puudutage või .

Keeduvälja indikaator kustub.

### Minutilugeja

Seda funktsiooni saate kasutada

**Minutilugejana**, kui pliit on sisse lülitatud ja keeduväljad ei tööta. Soojusastme ekraanil kuvatakse .

### Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage . Aja valimiseks vajutage taimeri nuppu või . Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaal ja **00** vilgub.

**Heli peatamine:** puudutage .



See funktsioon ei mõjuta keeduväljade tööd.

## 4.9 STOP+GO

Funktsiooniga lülitatakse köik kasutatavad keedualad madalaimale soojusastmele.

Kui funktsioon töötab, ei saa soojusastet muuta.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

### Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage . süttib.

### Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage . Süttib kasutatav soojusaste.

## 4.10 Lukk

Keeduväljade kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise.

### Valige köigepealt soojusaste.

### Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage . süttib 4 sekundiks. Taimer jäääb sisselülitatuks.

### Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage . Süttib kasutatav soojusaste.



Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

## 4.11 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

### Funktsiooni sisselülitamiseks:

käivitage pliit abil. Ärge valige soojusastet. Puudutage 4 sekundit. süttib. Lülitage pliit välja abil.

### Funktsiooni väljalülitamiseks:

käivitage pliit abil. Ärge valige soojusastet. Puudutage 4 sekundit. süttib. Lülitage pliit välja abil.

**Funktsiooni ignoreerimiseks ühe toiduvaltmistamise ajaks:** lülitage pliit sisse abil. süttib. Puudutage 4 sekundi välitel. **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Pliiti saab nüüd kasutada. Kui lülitate pliidi välja abil, on funktsioon jäalle sees.

## 4.12 OffSound Control (Helide sisse- ja väljalülitamine)

Lülitage pliit välja. Puudutage 3 sekundi välitel. Ekraan süttib ja kustub.

Puudutage 3 sekundit . Süttib või . Puudutage taimeril , et valida üks järgnevatest:

- – helid on väljas
- – helid on sees

Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliit automaatselt välja lülitub.

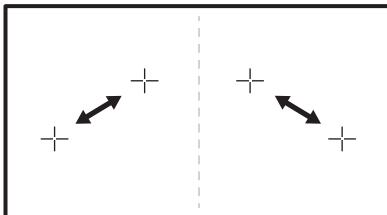
Kui funktsioon on seadud valikule , kuulete helisiid ainult järgmistel juhtudel:

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

## 4.13 Toitehaldus-funktsioon

- Keedualad rühmitatakse vastavalt oma asukohale ja pliidi faaside arvule. Vaadake joonist.

- Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3700 W.
- Funktsioon jagab võimsuse samasse faasi ühendatud keedualade vahel.
- Funktsioon lülitub sisse, kui ühte faasi ühendatud keedualade koguvõimsus ületab 3700 W.
- Funktsioon vähindab samasse faasi ühendatud keedualade võimsust.
- Vähendatud võimsusega keeduväljade soojusaste vaheldub kahe taseme vahel.



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

See on uudne automaatne funktsioon, mis ühendab pliidil ja spetsiaalse õhupuhasti. Nii pliidil kui ka õhupuhastil on infrapunane signalkommunikaator. Ventilaatori kiirus määratatakse automaatselt valitud režiimi ja pliidil oleva kõige kuumema nõu temperatuuri alusel. Ventilaatori tööd saab pliidi kaudu ka käsitsi juhtida.



Enamike õhupuhastite puhul on kaugjuhtimine vaikimisi välja lülitatud. Lülitage see enne funktsiooni kasutamist sisse. Lisateavet leiate õhupuhasti kasutusjuhendist.

**Funktsiooni automaatne kasutamine**  
Funktsiooni automaatseks kasutamiseks valige automaatrežiim H1 – H6. Algsest on pliiti seadistatud valikule H5. Õhupuhasti hakkab tööle alati, kui te pliiti kasutate. Pliit tuvastab keedunõude temperatuuri automaatselt ja reguleerib selle järgi ventilaatori kiirust.

## Automaatrežiimid

	Auto- maatne tuli	Kee- mine <sup>1)</sup>	Praadi- mine <sup>2)</sup>
Režiim H0	Väljas	Väljas	Väljas
Režiim H1	Sees	Väljas	Väljas
Režiim H2 <sup>3)</sup>	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 1
Režiim H3	Sees	Väljas	Ventilaatori kiirus 1
Režiim H4	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 1
Režiim H5	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 2
Režiim H6	Sees	Ventilaatori kiirus 2	Ventilaatori kiirus 3

<sup>1)</sup> Seade tuvastab keemise ja lülitab ventilaatori sisse automaatrežiimile vastaval kiiruse.

<sup>2)</sup> Seade tuvastab praadimise ja lülitab ventilaatori sisse automaatrežiimile vastaval kiiruse.

<sup>3)</sup> See režiim lülitab ventilaatori ja tule sisse ega sõltu temperatuurist.

## Automaatrežiimi muutmine

- Lülitage seade välja.
- Puudutage ① 3 sekundi vältel. Ekaan süttib ja kustub.
- Puudutage ② 3 sekundi vältel.
- Puudutage mõned korrad ③, kuni ④ süttib.
- Puudutage taimeril +, et valida automaatrežiim.



Kui soovite õhupuhastit kasutada otse õhupuhasti paneeli kaudu, lülitage funktsiooni automaatrežiim välja.



Kui lõpetate toiduvalmistamise ja pliidi välja lülitate, võib õhupuhasti veel veidi aega töötada. Pärast seda lülitab süsteem ventilaatori automaatselt välja ja tökestab selle juhuslikku sisselülitamist järgmise 30 sekundi jooksul.

**Ventilaatori kiiruse käsitsi reguleerimine**  
Funktsooni saab kasutada ka käsitsi. Selleks puudutage , kui pliit on sisse lülitatud. Sellega lülitatakse funktsiooni automaatrežiim välja ja te saate ventilaatori kiirust käsitsi valida. Vajutades , suurendate ventilaatori kiirust ühe taseme võrra. Kui jõuate

intensiivsele tasemele ja vajutate uuesti , lülitub ventilaatori kiirus tasemele 0, mis lülitab õhupuhasti välja. Kui soovite selle uuesti 1. kiirusele sisestada, puudutage .



Funktsooni automaatrežiimi sisselülitamiseks lülitage pliit välja ja siis uuesti sisse.

### Tule sisselülitamine

Pliidi saab seadistada selliselt, et tuli läheks pliidi sisselülitamisel kohe põlema. Selleks valige automaatrežiim H1 – H6.



Õhupuhasti tuli kustub 2 minutit pärast pliidi väljalülitamist.

## 5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Nõud



Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli nõusid väga kiiresti.



Kasutage induktsioonkeeduväljale sobivaid nõusid.

#### Nõude materjal

- õige:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhhaga (vastava tootjapoolse markeeringuga).
  - vale:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.
- Nõud võib induktsioonpliidil kasutada, kui:**
- väike kogus vett hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
  - magnet tömbab nõu enda külge kinni.



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.

### Keedunõude mõõtmned

Induktsioonkeeduväli kohandub automaatselt nõu põhja suurusega kuni teatud piiriini.

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



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

### 5.2 Kasutamisega 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.
- klöpsumist: elektrilised ümberlülitused.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

**Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.**

## 5.3 Öko Timer (Ökotaimer)

Energia säätmiseks lülitub keeduvälja soojendus välja enne pöördloendust taimeri signaali kölamist. Tööaja pikkus sõltub valitud soojusastmest ja küpsetusaja pikkusest.

## 5.4 Näiteid pliidi kasutamisest

Soojusastmete ja keeduvälja tarbitava energia vahel otsest seost ei ole.

Soojusastet suurendades ei suurenda te proportsionaalselt keeduvälja energiatarvet. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduväli kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
<input type="checkbox"/> - 1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vasta-valt va-jadusele	Pange nööle kaas peale.
1 - 3	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 3	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
3 - 5	Riisi ja piimatoitude keetmine vaiksel tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vadeliku kogus peab olemata riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoote tulev valmistamise ajal segada.
5 - 7	Köögivilja, kala, liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
7 - 9	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. $\frac{1}{4}$ l vett 750 g kartulite kohta.
7 - 9	Suuremate toidukoguste, hau-tiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku pluss komponendid.
9 - 12	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kar-bonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pan-nkoogid, sõõrikud.	vasta-valt va-jadusele	Pöörake poole aja möödudes.
12 - 13	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
14	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartu-lite valmistamine.		
P	Suure koguse vee keetmine. Võimsusfunktsioon on sisse lülitatud.		

## 5.5 Näpunäited ja nõuanded Fry Assist-funktsioonile

**Parimate tulemuste saamiseks funktsiooniga:**

- Käivitage funktsioon külma pliidiga (küpsetusnõu eraldi kuumutamist pole vaja).
- Kasutage lameda põhjaga roostevabast terasest küpsetusnõusid.
- Ärge kasutage nõusid, mille põhja keskosa on reljeefne.

## Küpsetusrakenduse näited funktsiooniga

Tabelis on toodud näidistoidud iga kuumusastme jaoks. Sobiva kuumustaseme valikut mõjutavad ka toidu kogus, paksus, kvaliteet ja temperatuur (nt kas tegu on külmutatud toiduga). Valige sobiv kuumuse tase ja reguleerige seda vastavalt oma toiduvalmistusharjumustele ja kasutatavatele nõudele.

Munad	Kuumuse tase
Omlett, praetud muna	1 - 3
Munapuder	4 - 6
Kala	Kuumuse tase
Kalafilee, kalapulgad, mereannid	4 - 6
Liha	Kuumuse tase
Kotletid, kanafilee, kalkunifilee	1 - 3
Hamburgerid, lihapallid	2 - 4
Eskalopp, filee, keskmine/täisküps steik, praevorstid, hakkliha	4 - 6
Väheküps lihalöök	7 - 9
Juurvili	Kuumuse tase
Praetud kartulid, toored	1 - 3
Praetud kartulikotletid	4 - 6
Juurvili	4 - 6

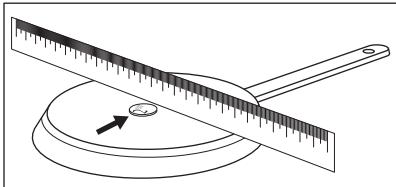


Ka panni suurus võib mõjutada kuumutusaja pikust. Raskemad pannid hoiavad paremini kuumust, kuid kerged pannid kuumenevad kiiremini.

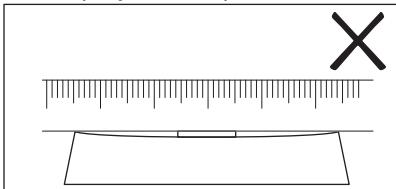
## 5.6 Sobivad nõud Fry Assist-funktsioonile

Kasutage ainult sileda põhjaga nõusid. Et teada saada, kas nõu on sobiv:

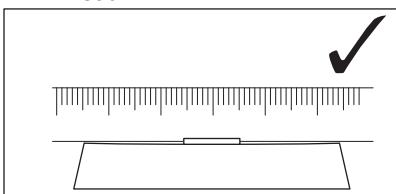
1. Pange nõu tagurpidi.
2. Pange nõu põhja vastu joonlaud.
3. Proovige joonlaua ja nõu põhja vahel panna ühe-, kahe- või viiesendine euromünt (või muu sama paksusega münt).



- a. Kui münt mahub joonlaua ja nõu põhja vahel, pole see nõu sobiv.



- b. Kui münt joonlaua ja nõu põhja vahel ei mahu, pole see nõu sobiv.

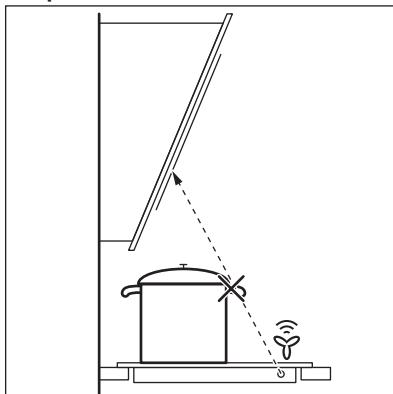


## 5.7 Näpunäiteid funktsiooni Hob<sup>2</sup>Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliiti funktsiooniga:

- Kaitske õhupuhastit otsesti pääkesevalguse eest.
- Ärge suunake õhupuhasti paneelile halogeenvalgst.

- Ärge katke pliidipaneeli kinni.
- Ärge tökestage pliidi ja õhupuhasti vahelist signaali (nt käega või nõu käepidemega). Vt pilti. **Pildil olev õhupuhasti on illustratiivne.**



Võib juhtuda, et mõni muu kaugjuhitav seade blokeerib signaali. Selle ärahoidmiseks ärge kasutage kaugjuhitavat seadet ja õhupuhastit samal ajal.

## Õhupuhastid Hob<sup>2</sup>Hood-funktsiooniga

Kui soovite näha kõiki selle funktsiooniga õhupuhasteid, siis külastage meie toodete veebisaiti. AEG õhupuhastid, mis kasutavad seda funktsiooni, on varustatud sümboliga ☺.

# 6. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 6.1 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.

## 6.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduplikeid. Vastasel korral võib mustus pliiti kahjustada. Püüdke välida toidu pinnale körbemist. Pange spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvaplekid, läikivad metallsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuaineega. Pärast

puhastamist kuivatage pliit pehme  
lapiga.

- Metalse läikega pleki eemaldamine:**  
kasutage vee ja äädika lahust ja

puhastage selles niisutatud lapiga  
pliidipinda.

## 7. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid  
peatükke.

### 7.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pliiti ei saa käivitada või ka- sutada.	Pliit ei ole elektrivõrku ühen- datud või ei ole ühendus kor- ralik.	Kontrollige, kas pliit on õi- gesti elektrivõrku ühendatud. Vaadake ühendusjoonist.
	Kaitse on vallandunud.	Tehe kindlaks, kas törke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
		Käivitage pliit uuesti ja mää- rake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
	Puudutasite korraga 2 või enamat sensorvälja.	Puudutage ainult üht sensor- välja.
	STOP+GO-funksioon töö- tab.	Vt "Igapäevane kasutamine".
	Juhtpaneelil on vett või ras- vapritsmeid.	Pühkige juhtpaneel puhtaks.
Helisignaal kõlab ja pliit lüli- tub välja. Helisignaal kõlab, kui pliit välja lülitatakse.	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Pliit lülitub välja.	Olete asetanud midagi sen- sorväljale ①.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduske- skusse.
Funktsioon Hob²Hood ei töö- ta.	Juhtpaneel on kinni kaetud.	Eemaldage ese juhtpaneelilt.
Automaatse kiirsoojenduse funktsioon ei tööta.	Väli on tuline.	Laske väljal piisavalt jahtu- da.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Valitud on kõige kõrgem soojsustaste.	Kõrgeimal soojsastmel on sama võimsus kui funktsioonil.
Soojsustaste lülitub ühelt soojsastmelt teisele.	Toitehaldusfunktsioon on sisse lülitatud.	Vt "Igapäevane kasutamine".
Sensorväljad muutuvad kuumaks.	Keedunõu on liialt suur või asub sensorväljale liiga läheval.	Asetage suuremad anumad tagumistele väljadele.
Kui puudutate paneeli sensorvälju, puudub signaal.	Signaalid on välja lülitatud.	Lülitage signaalid sisse. Vt "Igapäevane kasutamine".
<input type="checkbox"/> süttib.	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.	Lülitage pliit välja ja käivitage uuesti.
<input type="checkbox"/> L süttib.	Lapselukk või lukufunktsioon on sisse lülitatud.	Vt "Igapäevane kasutamine".
<input type="checkbox"/> F süttib.	Keeduväljal pole nöud.	Pange nõu keeduväljale.
	Kasutate vale nõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtmeteega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
Süttivad <input type="checkbox"/> ja number.	Seadmel ilmes tõrge.	Ühendage pliit elektrivõrgust mõneks ajaks lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Ühendage see uuesti sisse. Kui <input type="checkbox"/> süttib uuesti, pöörduge teeninduskeskusele.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
[E4] süttib.	Pliidil ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keenud. Automaatne väljalülitus-funktsoon ja ülekuumene-miskaitse on sisse lülitatud.	Lülitage pliit välja. Eemal-dage kuum keedunõu. Lülit-age umbes 30 sekundi möö-dumisel keeduväli uuesti sisse. Kui probleemi põhju-sitas keedunõu, kaob teade eakraanilt. Jääkkuumuse indi-kaator võib põlema jäädva. Laske nõul piisavalt jahtuda. Kontrollige, kas kasutatav nõu sobib selle pliidiga. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunä-teid".
[E8] süttib.	Elektriühendus on vale. Pliit on ühendatud vaid ühe faa-siga.	Laske kvalifitseeritud elektri-kul elektriühendused üle kontrollida. Vaadake ühen-dusjoonist.

## 7.2 Kui lahendust ei leidu...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Andke teada andmesildil olevad andmed. Esitage ka kolmekohaline tähtedest koosnev klaaskeraamika kood (selle leiate klaasplaadi nurgast) ja kuvatud

veateade. 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 garantiiingimusi puudutavad juhised leiate garantiibrošüürist.

# 8. PAIGALDAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 8.1 Enne paigaldamist

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

Seerianumber .....

sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

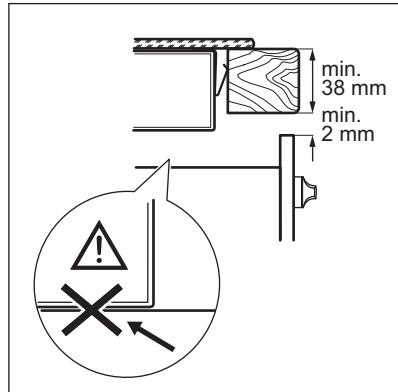
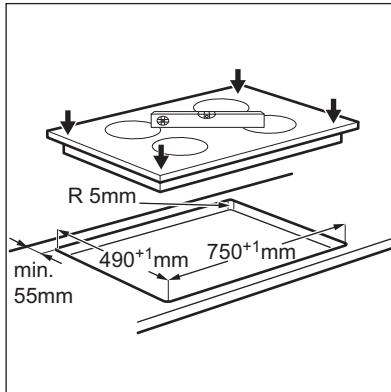
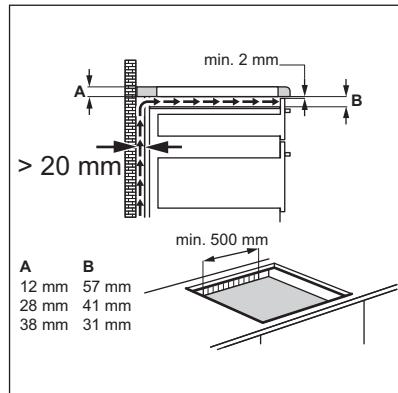
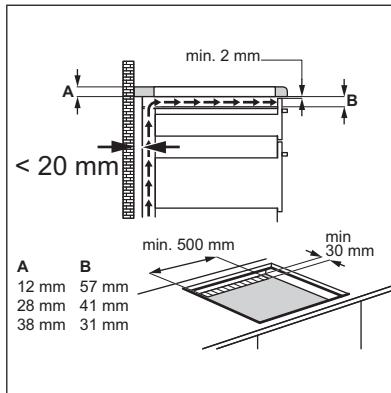
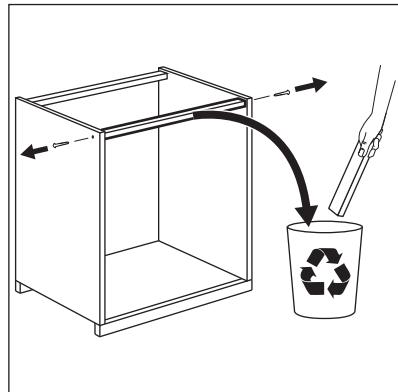
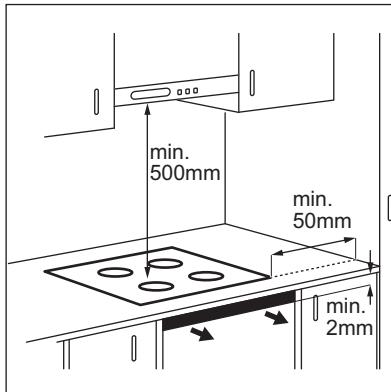
## 8.3 Ühenduskaabel

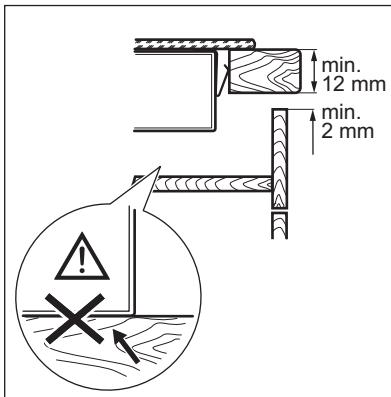
- Selle seadme juurde kuulub ka ühenduskaabel.
- Kahjustatud toitekaabli asendamiseks kasutage järgmist (või körgemat) kaablitüpi: H05V2V2-F T min 90°C. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusse.

## 8.2 Integreeritud pliidid

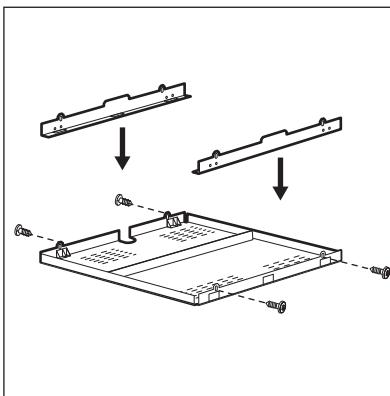
Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud

## 8.4 Paigaldamine





## 8.5 Kaitsekarp



Kui kasutate kaitsekarpit (lisatarvik), ei ole eesmäist 2 mm õhuvahet ega seadme all asuvat kaitsepinda vaja. Kõigis riikides ei pruugi kaitsekarbi-lisatarvik saadaval olla. Pöörduge kohaliku edasimüüja poole.



Kui paigutate pliidi ahju kohale, siis te kaitsekarpit kasutada ei saa.

# 9. TEHNILISED ANDMED

## 9.1 Andmesilt

Mudel HKM85411FB  
Tüüp 60 GBD C3 AU  
Induktsioon 7.4 kW  
Seerianr. ....  
AEG

Tootenumber (PNC) 949 595 410 01  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Valmistatud Saksamaal  
7.4 kW



## 9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	Võimsusfunktsioon [W]	Võimsusfunktsioon maksimumkestus [min]	Nõu läbimõõt [mm]
Vasakpoolne eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Vasakpoolne tagumine	2300	3200	10	125 - 210
Parempoolne eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Parempoolne tagumine	2300	3200	10	125 - 210

Keeduväljade võimsus võib vähesel määral erineda tabelis toodud andmetest. See oleneb kasutatavate keedunööde materjalist ja suurusest.

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

## 10. ENERGIATÖHUSUS

### 10.1 Tooteinfo vastavalt määrusele EL 66/2014

Mudeli tunnus	HKM85411FB		
Keeduplaadi tüüp	Integreeritud pliit		
Keeduväljade arv	4		
Kuumutamisviisi	Induktsioon		
Ringikujuliste keeduväljade läbimõõt (Ø)	Vasakpoolne eesmine Vasakpoolne tagumine Parempoolne eesmine Parempoolne tagumine	21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm	21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm
Keeduvälja energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasakpoolne eesmine Vasakpoolne tagumine Parempoolne eesmine Parempoolne tagumine	175,8 Wh/kg 175,6 Wh/kg 178,5 Wh/kg 175,6 Wh/kg	175,8 Wh/kg 175,6 Wh/kg 178,5 Wh/kg 175,6 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		176,4 Wh/kg	176,4 Wh/kg

EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 2: Pliidid – Meetodid jöndluse 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.

# SATURS

<b>1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....</b>	<b>25</b>
<b>2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....</b>	<b>26</b>
<b>3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....</b>	<b>29</b>
<b>4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....</b>	<b>31</b>
<b>5. PADOMI UN IETEIKUMI.....</b>	<b>35</b>
<b>6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....</b>	<b>39</b>
<b>7. PROBLĒMRISINĀŠANA.....</b>	<b>40</b>
<b>8. UZSTĀDĪŠANA.....</b>	<b>42</b>
<b>9. TEHNISKIE DATI.....</b>	<b>44</b>
<b>10. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....</b>	<b>45</b>

## LABĀKIEM REZULTĀTIEM

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

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

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



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

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



legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

Vispārēja informācija un padomi

Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## 1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

### 1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tūrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst tuvoties ierīcei tās darbības laikā.

### 1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez uzraudzības.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- BRĪDINĀJUMS! Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskaņšanas, var izcelties ugunsgrēks.

- NEMĒGINIET dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- UZMANĪBU! Gatavošanas process jāuzrauga. Šis gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- BRĪDINĀJUMS! Aizdegšanās risks: Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar tā vadību un nepaļaujieties uz trauka noteicēju.
- Ja stikla keramikas virsma/stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa pārstāvim vai kvalificētam speciālistam.
- BRĪDINĀJUMS! Izmantojiet tikai ierīces ražotāja ieteiktās vai ierīces lietošanas instrukcijā norādītās plīts vadīklas vai plīts vadīklas, kas iestrādātas ierīcē. Nepiemērotu plīts vadīklu lietošana var izraisīt negadījumus.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.

- Apstrādājiet nozāģētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdienu gatavošanas trauki.
- Ja zem ierīces atrodas atvilktnes, pārliecībniecības, ka starp ierīces apakšu un augšējo ierīci tiek nodrošināta pietiekama gaisa cirkulācija.
- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Pārbaudiet, vai ir uzstādīts nedegošs

atdalītājpanelis zem ierīces, lai novērstu piekļuvī apakšdaļai.

- Pārliecinieties, lai starp darba virsmu un zem tās esošo ierīci būtu 2 mm liela ventilācijas sprauga. Garantija neattiecas uz bojāumiem, kurus izraisīja atbilstošas spraugas nenodrošināšana.

## 2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektrikim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.
- Pārliecinieties, lai ierīce tiktu pareizi uzstādīta. Vai līgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontakti (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārkāšanu.
- Izmantojiet atbilstošu strāvas kabeli.
- Nepielaujiet elektrības vadu samezglošanos.
- Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīta aizsardzība pret elektrošoku.
- Izmantojiet vada atlsgotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozelei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontakti (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdienu gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontakti (ja tāda ir) un strāvas vadu. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Dajas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontakligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc

uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.

- Ja kontakligzda ir valīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzi, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzi un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas lauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

## 2.3 Pielietojums



### BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Pirms pirmās ieslēgšanas noņemiet iepakojuma, marķējuma un aizsardzības plēves (ja tādas ir).
- Izmantojiet šo ierīci mājsaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras lietošanas iestatiet gatavošanas zonas pozīciju "Izslēgt".
- Nepalaujieties uz trauka noteicēju.
- Nenovietojiet galda pieremerus un katlu vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Tas jādara, lai novērstu elektrošoku.
- Lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām, kad ierīce tiek darbināta.
- Kad ievietojat ēdienu karstā eļļā, tā var šķakstēt.



## **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

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



## **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Nenovietojiet karstus ēdienu gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Nenovietojiet karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdienu gatavošanas laikā neļaujiet ēdienu gatavošanas traukiem izvārīties tukšiem.
- Gādājiet, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdienu gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet sildrinkus, ja uz tiem novietots tukšs ēdienu gatavošanas trauks, vai bez ēdienu gatavošanas trauka.
- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.
- Ēdienu gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija

lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrapēt stiklu / stikla keramiku.  
Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos.

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdienu gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

## **2.4 Tīrišana un kopšana**

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms ierīces tīrišanas izslēdziet to un ļaujiet tai atdzist.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms apkopes veikšanas.
- Ierīces tīrišanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojet tikai neutrālus tīrišanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

## **2.5 Ierīces utilizācija**



## **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

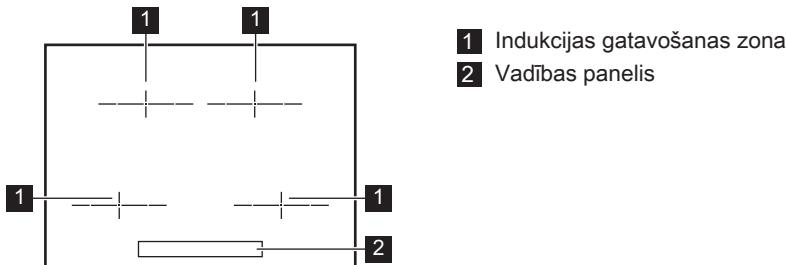
- Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

## **2.6 Servisa izvēlne**

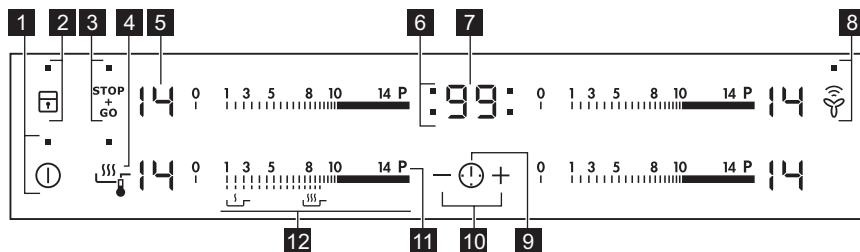
- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojet tikai oriģinālas rezerves daļas.

### 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

#### 3.1 Plīts virsmas shēma



#### 3.2 Vadības paneļa izklājums



Ierīces vadībai izmantojet sensora laukus. Displeji, indikatori un skaņas signāli norāda uz aktivizētām funkcijām.

Sen-sora lauks	Funkcija	Komentāri
1	① IESLĒGT/IZSLĒGT	Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.
2	□ Bloķēšana / Bērnu drošības ierīce	Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.
3	STOP GO	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
4	Fry Assist	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
5	- Sildīšanas pakāpes displejs	Rāda sildīšanas pakāpi.
6	- Taimera indikatori gatovošanas zonām	Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.
7	- Taimera displejs	Rāda laiku minūtēs.

Sen-sora lauks	Funkcija	Komentāri
8	⌚ Hob' Hood	Lai aktivizētu un deaktivizētu funkcijas manuālo režīmu.
9	⌚ -	Lai izvēlētos gatavošanas zonu.
10	+ / -	Paildzina vai saīsina laiku.
11	P Jaudas funkcija	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
12	- Vadības josla	Iestata sildīšanas pakāpi.

### 3.3 Sildīšanas pakāpu rādījumi

Displejs	Apraksts
0	Gatavošanas zona ir izslēgta.
1 - 14	Gatavošanas zona darbojas.
u	STOP+GO funkcija darbojas.
A	Automātiskā sakarsēšana funkcija darbojas.
P	Jaudas funkcija darbojas.
E un cipars	Radusies klūda.
E / E / □	OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators): turpinās gatavošana / siltuma uzturēšana / atlikušais siltums.
L	Blokēšana / Bērnu drošības ierīce funkcija darbojas.
F	Nepareizi vai pārāk mazi ēdiena gatavošanas trauki, vai arī uz gatavošanas zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.
-	Automātiskā izslēgšanās funkcija darbojas.

### 3.4 OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators)



#### BRĪDINĀJUMS!

□ / □ / □ Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ. Indikators uzrāda atlikušā siltuma līmeni.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramika tiek sakarsēta, izmantojot ēdiena gatavošanas trauku siltumu.

## 4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 4.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

### 4.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

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

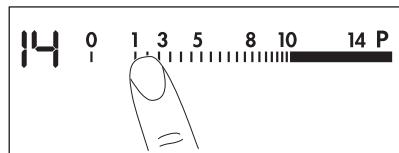
**Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:**

Karsēšanas pakāpe	Plīts virsma atlēdzas pēc
, 1 - 3	6 stundām
4 - 7	5 stundām
8 - 9	4 stundām
10 - 14	1,5 stundas

### 4.3 Sildīšanas pakāpe

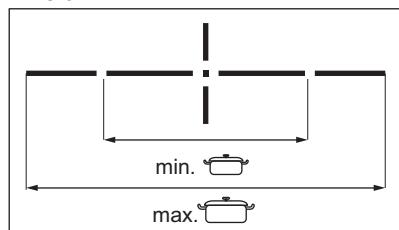
Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi:

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



### 4.4 Gatavošanas zonu indikatori

Horizontālā līnija norāda ēdienu gatavošanas trauka maksimālo izmēru. Pārtraukums horizontālajā līnijā norāda ēdienu gatavošanas trauka minimālo izmēru.



Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".

### 4.5 Automātiskā sakarsēšana

Aktivizējet šo funkciju, lai ūsākā laikā iegūtu vajadzīgo siltuma pakāpi. Kad tā ir izslēgta, sākumā zona darbojas augstākajā pakāpē un pēc tam turpina gatavot vajadzīgajā siltuma pakāpē.



Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonu:** pieskarieties ( iedegas). Uzreiz pieskarieties pie vēlamās sildīšanas pakāpes. Pēc 3 sekundēm iedegas.

**Lai izslēgtu funkciju:** nomainiet sildīšanas pakāpi.

## 4.6 Jaudas funkcija

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



Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:** pieskarieties **P**.

**Lai izslēgtu funkciju:** nomainiet sildīšanas pakāpi.

## 4.7 Fry Assist

Šī funkcija ļauj jums iestatīt sildīšanas pakāpes līmeni, lai varētu cept ēdienu. Plīts automātiski uztur izvēlēto temperatūru cepšanas laikā. Kad sildīšanas pakāpes līmenis ir iestatīts, temperatūru manuāli regulēt nav nepieciešams.



Jūs varat iestatīt funkciju plīts vīrsmas kreisās putas priekšējai gatavošanas zonai.



### UZMANĪBU!

Izmantojet laminētas pannas tikai uz zema sildīšanas pakāpes līmeņa, lai novērstu pārkaršanu un ēdiena gatavošanas trauku bojāšanu.

**Lai ieslēgtu funkciju:**

- Novietojiet tukšu pannu uz kreisās putas priekšējās gatavošanas zonas. Lietojot šo funkciju, neuzlieciet traukam vāku.
- Nospiediet . Ielegas indikators vīrs simbola. Sildīšanas pakāpe ir iestatīta uz .
- Iestatiet sildīšanas pakāpi atbilstoši ēdienam, jūs vēlaties cept. Skatiet tabulas padomu un ieteikumu sadaļā. Indikatori vīrs simbola sāk lēnām mirgot. Zona sakarst.

4. Nogaidiet līdz panna sasniedz jūsu iestatīto temperatūru. Atskan skānas signāls. Ielegas visi indikatori virs simbola.

5. Ielieciet ēdienu un taukvielas pannā.  
**Lai izslēgtu funkciju:**

Pieskarieties **0** uz kreisās putas priekšējās gatavošanas zonas vai pieskarieties .

## 4.8 Taimeris

**Laika atskaites taimeris**

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

Vispirms iestatiet gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi, tad funkciju.

**Lai iestatītu gatavošanas zonu:**

vairākas reizes pieskarieties , līdz ielegas vajadzīgās gatavošanas zonas indikators.

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties pie taimera , lai iestatītu laiku (00 - 99 minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot lēnāk, tiks aktivizēta laika atpakaļskaitīšana.

**Lai pārbaudītu atlikušo laiku:** izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot . Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot ātri. Displejā būs redzams atlikušais laiks.

**Lai mainītu laiku:** izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot . Pieskarties vai .

**Lai izslēgtu funkciju:** iestatiet gatavošanas zonu, izmantojot un pieskarieties . Atlikušais laiks atpakaļskaitās līdz 00. Gatavošanas zonas indikators nodziest.



Kad laiks beidzies, atskan skānas signāls un sāk mirgot 00. Gatavošanas zona tiek izslēgta.

**Lai izslēgtu skanu:** pieskarieties .

## CountUp Timer (Laika uzskaites taimeris)

Lietojiet šo funkciju, lai pārbaudītu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.

### Lai iestatītu gatavošanas zonu:

vairākas reizes pieskarieties , līdz iedegas vajadzīgās gatavošanas zonas indikators.

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties pie taimera : iedegsies . Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot lēnāk, tiks aktivizēta laika

skaitīšana. Displejs pārslēdzas starp  un skaitāmo laiku (minūtes).

### Lai redzētu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona:

izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot . Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot ātri. Displejā redzams, cik ilgi gatavošanas zona darbojas.

**Lai izslēgtu funkciju:** iestatiet gatavošanas zonu, izmantojot  un pieskarieties  vai . Gatavošanas zonas indikators nodziest.

### Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot kā **Laika atgādinājumu**, kad plīts ir ieslēgta un gatavošanas zonas nestrādā. Sildīšanas pakāpes displejā būs redzams .

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties . Pieskarieties pie taimera  vai , lai iestatītu laiku. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot **00**.

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties .

 Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

## 4.9 STOP+GO

Šī funkcija iestata zemāko sildīšanas pakāpi visās ieslēgtajās gatavošanas zonās.

Kad funkcija darbojas, sildīšanas pakāpi mainīt nevar.

Funkcija neaptur taimera funkciju.

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties  .

 iedegas.

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties  .

ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.

## 4.10 Bloķēšana

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

**Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.**

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties  .

 iedegas uz 4 sekundēm. Taimeris turpina darboties.

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties  .

ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.

 Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

## 4.11 Bērnu drošības ierīce

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

**Lai ieslēgtu funkciju:** ieslēdziet plīti, izmantojot . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pieskarieties  4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

**Lai izslēgtu funkciju:** ieslēdziet plīti, izmantojot . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pieskarieties  4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

**Lai ignorētu funkciju tikai vienu reizi vāršanai laikā:** aktivizējet plīti ar .  iedegas. Pieskarieties pie  4 sekundes. **Iestatiet sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.** Varat lietot plīti. Kad jūs deaktivizējat plīti ar , funkcija atkal darbojas.

## 4.12 OffSound Control (Skaņas aktivizēšana un deaktivizēšana)

Deaktivizējet plīti. Pieskarieties pie  3 sekundes. Displejs ieslēdzas un

izslēdzas. Pieskarieties pie 3 sekundes. vai ieslēdzas.

Pieskarieties taimera , lai izvēlētos kādu no šādām iespējām:

- skaņas ir izslēgtas;
- skaņas ir ieslēgtas.

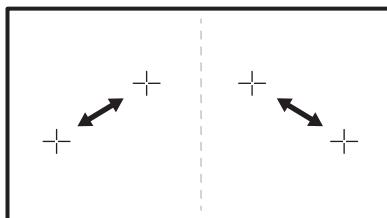
Lai apstiprinātu izvēli, nogaidiet, līdz plīts automātiski deaktivizējas.

Kad šī funkcija ir iestatīta stāvoklī, skaņas ir dzirdamas tikai tad, kad:

- jūs pieskarieties
- Laika atgādinājums nolaizas;
- Laika atskaites taimeris nolaizas;
- uz vadības panela tiek kaut kas uzlikts.

## 4.13 Enerģijas pārvaldība funkcija

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



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

Uzlabota automātiskā funkcija, kas savieno plīts virsmu un īpašu tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkana signāla

komunicēšanas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts automātiski, par pamatu nemot režīmu iestatījumu un uz plīts izvietotā karstākā ēdienu gatavošanas trauka temperatūru. Ventilatoru var arī darbināt manuāli no plīts virsmas.



Lielākajā daļā tvaika nosūcēju tālvadības sistēma sākotnēji tiek deaktivizēta. Pirms funkcijas lietošanas aktivizējet to. Lai sanemtu sīkāku informāciju, skatiet tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatu.

### Funkcijas automātiskā darbināšana

Lai automātiski darbinātu funkciju, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6. Plīts virsma sākotnēji ir iestatīta H5 režīmā. Tvaika nosūcējs reagē ikreiz, kad darbināt plīts virsmu. Plīts automātiski nosaka ēdienu gatavošanas trauku temperatūru un attiecīgi noregulē ventilatora ātrumu.

### Automātiskie režīmi

	Automātiskais apgaismojums	Vārīšana <sup>1)</sup>	Cepšana <sup>2)</sup>
H0 režīms	Izslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H1 režīms	Ieslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H2 režīms <sup>3)</sup>	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H3 režīms	Ieslēgts	Izslēgts	1. ventilatora ātrums
H4 režīms	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H5 režīms	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	2. ventilatora ātrums

Automātiskais apgaiss mojums	Vārišana <sup>1)</sup>	Cepšana <sup>2)</sup>
H6 režīms	Ieslēgts leslēgts	2. ventilatora ātrums 3. ventilatora ātrums

- 1) Ierīce konstatē vārišanas procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.
- 2) Ierīce konstatē cepšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.
- 3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un gaismu un tā darbības pamatā nav temperatūra.

#### Automātiskā režīma mainīšana

1. Deaktivizējet ierīci.
2. Pieskarieties pie 3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas
3. Pieskarieties pie 3 sekundes.
4. Vairākas reizes pieskarieties pie , līdz iedegas .
5. Pieskarieties pie taimera , lai izvēlētos automātisko režīmu.



Lai darbinātu tvaika nosūcēju tiešā veidā no tvaika nosūcēja paneļa, deaktivizējet funkcijas automātisko režīmu.



Kad gatavošana ir pabeigta un plīts virsma ir izslēgta, tvaika nosūcēja ventilators vēl kādu laiku var darboties. Pēc tam sistēma deaktivizē ventilatoru automātiski un neļauj jums nejauši aktivizēt ventilatoru nākamo 30 sekunžu laikā.

#### Ventilatora ātruma manuālā darbināšana

Funkciju var arī darbināt manuāli. Lai to darītu, pieskarieties pie , kad plīts ir ieslēgta. Šādi funkcijas automātiskā darbība tiek deaktivizēta, un jūs varat mainīt ventilatora ātrumu manuāli.

Piespiezot , ventilatora ātrums tiek palielināts par vienu vienību. Kad ir sasniegti intensīvais līmenis un atkal tiek piespiests , tiks iestatīts 0 ventilatora ātrums, kas deaktivizē tvaika nosūcēju. Lai atkal ieslēgtu ventilatoru ar 1. ātrumu, pieskarieties pie .



Lai aktivizētu funkcijas automātisko darbību, deaktivizējet plīts virsmu un atkal aktivizējet to.

#### Gaismas ieslēgšana

Jūs varat iestatīt plīti tā, lai tā ieslēgtu gaismu automātiski katru reizi, kad ieslēdzat plīts virsmu. Lai to izdarītu, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6.



Tvaika nosūcēja gaisma izslēdzas 2 minūtes pēc plīts virsmas deaktivizēšanas.

## 5. PADOMI UN IETEIKUMI



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 5.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Indukcijas gatavošanas zonās spēcigs elektromagnētiskais lauks ļoti ātri uzkarsē ēdienas gatavošanas trauku.



Izmantojiet indukcijas gatavošanas zonas tikai kopā ar piemērotiem ēdienas gatavošanas traukiem.

### Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

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

### Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītij, ja:

- ūdens ļoti ātri uzvārās zonā, kurā iestatīts augstākā sildīšanas pakāpe;
- magnēts pieļip pie ēdienas gatavošanas trauku apakšpuses.



Ēdiena gatavošanas trauka pamatnei vajadzētu būt pēc iespējas biezākai un plakanākai.

### Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

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

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



Skatiet sadāļu "Tehniskā informācija".

## 5.2 Trokšņi darbības laikā

### Ja dzirdami:

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

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

## 5.3 Öko Timer (Ekonomijas taimeris)

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

## 5.4 Ēdienu gatavošanas piemēri

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



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	leteikumi
<input type="checkbox"/> - 1	Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus.	pēc vadīzības	Uzlieciet vāku uz ēdienas gatavošanas trauka.

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

## 5.5 Padomi un ieteikumi Fry Assist funkcijai

Lai iegūtu labākus funkcijas rezultātus:

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

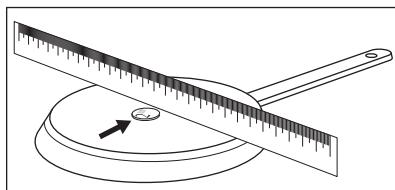
### Ēdienu gatavošanas piemēri, izmantojot funkciju

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

Olas	Sildīšanas pakāpes līmenis
Omlete, ceptas olas	1 - 3
Olu kultenis	4 - 6
Zivs	Sildīšanas pakāpes līmenis
Zivs fileja, zivju pirkstiņi, jūras veltes	4 - 6
Gaļa	Sildīšanas pakāpes līmenis
Kotletes, vistas krūtiņa, tītara krūtiņa	1 - 3
Hamburgers, kotlete	2 - 4
Eskalops, fileja, vidēji izcepti / labi izcepti steiks, ceptas desījas, malta gaļa	4 - 6
Pusjēls steiks	7 - 9
Dārzeņi	Sildīšanas pakāpes līmenis
Cepti kartupeļi, nevārīti	1 - 3
Cepti kartupeļu plācenīši	4 - 6
Dārzeņi	4 - 6



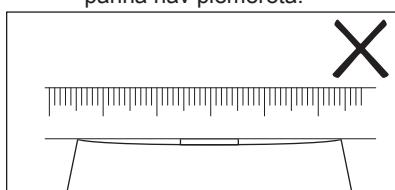
Dažādi pannu izmēri var prasīt dažādus sasildīšanas laikus. Smagas pannas uztur vairāk karstuma nekā vieglas pannas, taču sasilst ilgāk.



## 5.6 Pareizie katli Fry Assist funkcijai

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

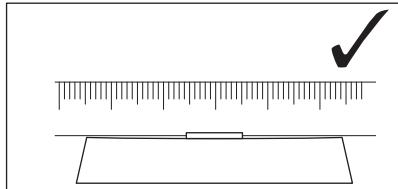
- Novietojiet pannu otrādi.
- Nolieciet lineālu uz pannas pamatnes.
- Mēģiniet ielikt 1, 2 vai 5 eiro centu monētu (vai līdzīga biezuma monētas) starp lineālu un pannas pamatni.



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



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



Dažkārt citas ierīces ar tālvadību var bloķēt signālu. Lai no tā izvairītos, nelietojiet ierīces tālvadību un plīts virsmu vienlaikus.

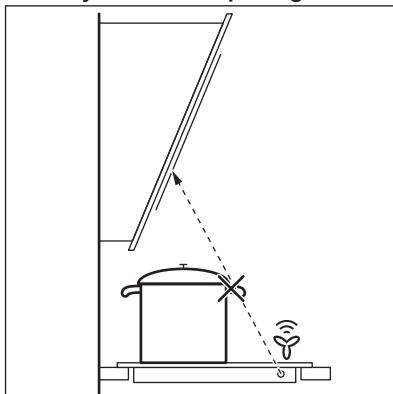
### Plīts tvaiku nosūcējs ar Hob<sup>2</sup>Hood funkciju

Lai atrastu pilnu tvaika nosūcēju klāstu, kas darbojas ar šo funkciju, skatiet mūsu vietni patēriņajiem. Ar šo funkciju aprīkots AEG plīts tvaiku nosūcējs tiek attēlots ar simbolu

## 5.7 Padomi un ieteikumi funkcijai Hob<sup>2</sup>Hood

Darbinot plīts virsmu ar funkciju:

- aizsargājiet tvaika nosūcēja paneli no tiešiem saules stariem;
- nenovietojiet halogēna gaismas uz tvaika nosūcēja vadības paneļa;
- nenosedziet plīts paneli.
- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piemēram, ar roku vai ēdienu gatavošanas trauka rokturi). Skatiet attēlu. **Tvaiku nosūcējs attēlots kā paraugs.**



## 6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Vispārēja informācija

- Tiriet plīti pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr lietojet ēdienu gatavošanas traukus ar tīrām apakšpusēm.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.

- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

### 6.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemt nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas foliju, cukuru un cukuru saturošu pārtiku. Pretējā gadījumā netīrumi var sabojāt plīti. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Novietojiet īpaši skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķi un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- Noņemt, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šķakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.

- Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķidumu un noķriet stikla virsmu ar mitru drānu.

## 7. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

#### 7.1 Ko darīt, ja ...

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

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Hob²Hood funkcija nedarbojas.	Vadības panelis ir nosegts.	Noņemiet priekšmetu no vadības paneļa.
Automātiskās sakarsēšanas funkcija neieslēdzas.	Zona ir karsta.	Ļaujiet zonai pietiekami atdzist.
	Iestatīta maksimālā sildīšanas pakāpe.	Maksimālajai sildīšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.
Sildīšanas pakāpe mainās starp diviem līmeniem.	Darbojas jaudas pārvaldības funkcija.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
Sensora lauki sakarst.	Ēdienu gatavošanas trauki ir par lielu vai arī novietoti pārāk tuvu vadības ierīcēm.	Ja nepieciešams, novietojiet lielāku izmēru ēdienu gatavošanas traukus uz aizmugurējām zonām, ja nepieciešams.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, nav signāla.	Signāli nav aktivizēti.	Aktivizējet signālus. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
Ielegas <input type="checkbox"/> indikators.	Ir aktivizējusies automātiskās izslēgšanas funkcija.	Izslēdziet plīts virsmu un atkal ieslēdziet to.
Ielegas <input type="checkbox"/> L indikators.	Ieslēgta bērnu drošības ierīce vai bloķēšanas funkcija.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
Ielegas <input type="checkbox"/> F indikators.	Uz zonas nav ēdienu gatavošanas trauku.	Uzlieciet ēdienu gatavošanas trauku uz zonas.
	Nepiemēroti ēdienu gatavošanas trauki.	Izmantojiet atbilstošu ēdienu gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Noderīgi ieitekumi un padomi".
	Zonai neatbilstošs ēdienu gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs.	Izmantojiet pareiza lieluma ēdienu gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".
Parādās <input type="checkbox"/> E un skaitlis.	Plīts darbībā radies traucējums.	Uz laiku atvienojiet plīti no elektrotīkla. Atslēdziet mājas elektrotīkla sistēmas drošinātāju. Pieslēdziet to atpakaļ. Ja <input type="checkbox"/> ielegas atkārtoti, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Ielegas <b>E4</b> indikators.	Radusies plīts klūda, jo ēdiena gatavošanas traukus izvārījis sauss. Zonām darbojas automātiskas izslēgšanas funkcija un aizsardzība pret pārkaršanu.	Izslēdziet plīts virsmu. Noņemiet karsto ēdienu gatavošanas trauku. Aptuveni pēc 30 sekundēm atkal ieslēdziet zonu. Ja problēma bija saistīta ar ēdiena gatavošanas trauku, klūdas paziņojums izdziest. Atlikušā siltuma indikators var turpināt degt. Laujiet ēdienu gatavošanas traukiem pietiekami atdzist. Pārbaudiet, vai jūsu ēdiena gatavošanas trauki ir pie-mēroti plītij. Skatiet sadālu "Noderīgi ie-teikumi un padomi".
Ielegas <b>E8</b> indikators.	Nepareizs elektrības pieslē-gums. Plīts virsma ir pieslēgta tikai pie vienas fāzes.	Konsultējieties ar kvalificētu elektriķi vai pārbaudiet pie-slēgumu. Skatiet savienoju-ma diagrammu.

## 7.2 Ja nevarat atrast risinājumu ...

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

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

# 8. UZSTĀDĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadālu "Drošība".

## 8.1 Pirms uzstādīšanas

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

Sērijas

numurs .....

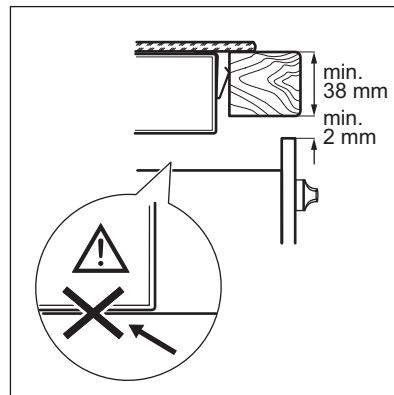
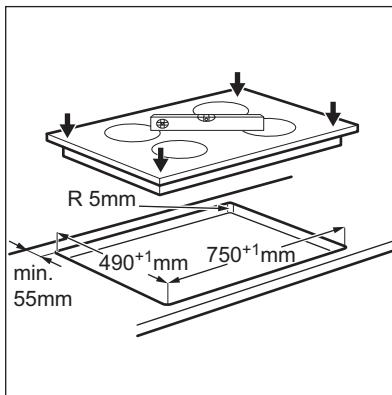
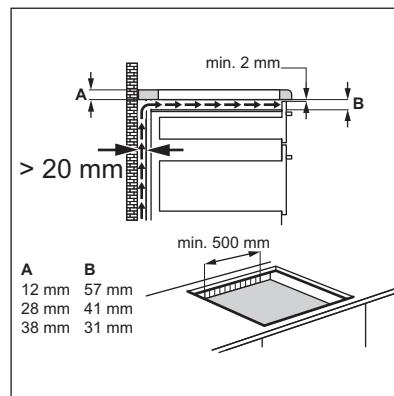
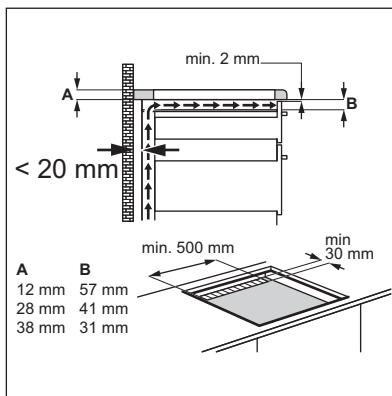
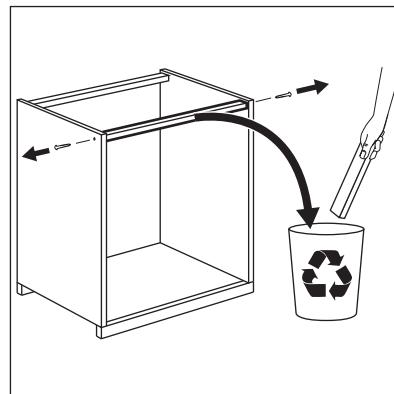
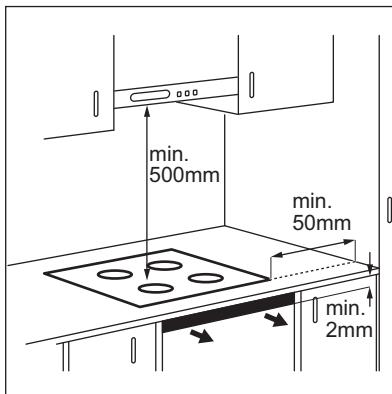
## 8.2 Iebūvējamas plītis

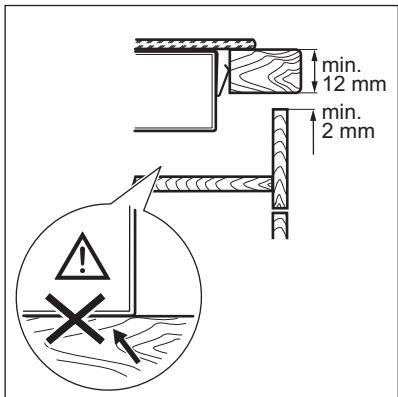
Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

## 8.3 Savienojuma kabelis

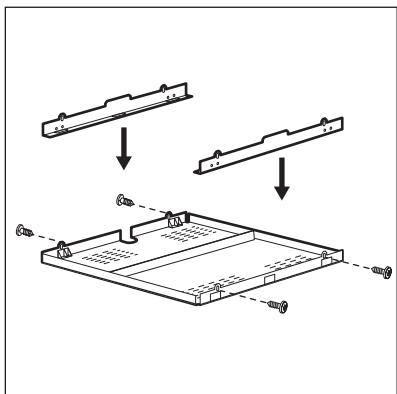
- Plīts ir aprīkota ar strāvas kabeli.
- Lai nomainītu bojātu strāvas kabeli, izmantojiet šādu (vai jaunāku) strāvas kabeļa tipu: H05V2V2-F T min. 90 °C. Sazinieties ar vietējo apkopes centru.

## 8.4 Montāža





## 8.5 Aizsargkārba



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



Ja uzstādāt plīti virs cepeškrāsns, aizsargkārbu nedrīkst izmantot.

# 9. TEHNISKIE DATI

## 9.1 Datu plāksnīte

Modelis HKM85411FB  
Veids 60 GBD C3 AU  
Indukcija 7.4 kW  
Sēr.Nr. ....  
AEG

Izstrādājuma Nr. 949 595 410 01  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Izgatavots Vācijā  
7.4 kW

## 9.2 Gatavošanas zonu specifikācijas

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	Jaudas funkcija [W]	Jaudas funkcija maksimālais darbības laiks [min.]	Ēdiena gatavošanas trauku diametrs [mm]
Priekšējā kreisā	2300	3200	10	125 - 210
Aizmugurējā kreisā	2300	3200	10	125 - 210
Priekšējā labā	2300	3200	10	125 - 210
Aizmugurējā labā	2300	3200	10	125 - 210

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

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

## 10. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 10.1 Informācija par izstrādājumu saskaņā ar ES 66/2014

Modeļa identifikācija	HKM85411FB		
Plāts veids	lebūvējama plāts virsma		
Gatavošanas zonu skaits	4		
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija		
Apalās gatavošanas zonas diametrs (Ø)	Priekšējā kreisā Aizmugurējā kreisā Priekšējā labā Aizmugurējā labā	21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm	
Gatavošanas zonas energoefektivitāte (EC electric cooking)	Priekšējā kreisā Aizmugurējā kreisā Priekšējā labā Aizmugurējā labā	175,8 Wh / kg 175,6 Wh / kg 178,5 Wh / kg 175,6 Wh / kg	
Plāts virsmas energoefektivitāte (EC electric hob)		176,4 Wh / kg	

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

### 10.2 Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.

- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Pirms gatavošanas zonas iestāžšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.
- Mazākus ēdienu gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

## 11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

# INNEHÅLL

<b>1. SÄKERHETSINFORMATION.....</b>	48
<b>2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....</b>	49
<b>3. PRODUKTBESKRIVNING.....</b>	51
<b>4. DAGLIG ANVÄNDNING.....</b>	53
<b>5. RÅD OCH TIPS.....</b>	58
<b>6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....</b>	61
<b>7. FELSÖKNING.....</b>	61
<b>8. INSTALLATION.....</b>	64
<b>9. TEKNISKA DATA.....</b>	66
<b>10. ENERGIEFFEKTIVITET.....</b>	66

## FÖR PERFEKT RESULTAT

Tack för att du valt denna produkt från AEG. Vi har skapat den så att du ska kunna få felfritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Varsågod att ägna några minuter åt att läsa detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten. Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:  
[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)



Registrera din produkt för bättre service:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter tillhands när du kontaktar serviceavdelningen. Modell, PNC, serienummer.

Informationen finns på typskylten.

Varningar/viktig säkerhetsinformation

Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## 1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

### 1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.
- Barn under 3 år får ej vistas i närheten av den här apparaten när den är igång.

### 1.2 Allmän säkerhet

- **VARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsysteem.
- **VARNING:** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flamman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- **VARNING:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- **VARNING:** Brandfara: Förvara inte saker på kokytorna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om glaskeramikytan/glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **VARNING:** Använd endast hällskydd som designats av tillverkaren av apparaten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hällskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



#### **VARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när apparaten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälja.

- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Om produkten är installerad ovanför lådor måste utrymmet mellan produktens botten och den övre lådan vara tillräckligt så att luft kan cirkulera.
- Produktens undersida kan bli het. Se till att en icke-brännbar separationspanel monteras under produkten så att man inte kommer åt undersidan.
- Säkerställ att ett luftcirkulationsutrymme på 2 mm mellan bänkskivan och enhetens

framsida upprätthålls. Garantin täcker inte skador som orsakats av brist på tillräckligt ventilationsutrymme.

## 2.2 Elektrisk anslutning



### VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten
- Kontrollera att produkterns märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.

- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

## 2.3 Användning



### VARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
- Använd denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lita inte på kastrullvarnaren.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.



### VARNING!

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.

- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på tvättmaskinen.

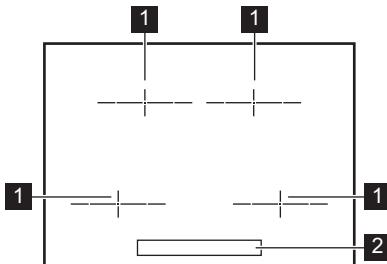
**VARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Lägg inte ett varmt lock på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset / glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

## 3. PRODUKTBESKRIVNING

### 3.1 Beskrivning av hällen



## 2.4 Skötsel och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialen försämrar.
- Stäng av ugnen och låt den kallna före rengöring.
- Koppla från produkten från elnätet före underhåll.
- Spruta inte vatten eller ånga på produkten för att rengöra den.
- Rengör ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

## 2.5 Avfallshantering

**VARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

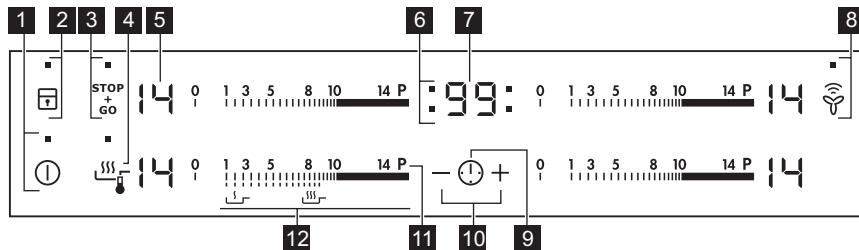
- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

## 2.6 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

- 1** Induktionskokzon  
**2** Kontrollpanel

### 3.2 Beskrivning av kontrollpanelen



Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	PÅ/AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
2	Lås / Barnläs	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
3	STOP+GO	För att aktivera och avaktivera funktionen.
4	Fry Assist	För att aktivera och avaktivera funktionen.
5	-	Värmelägesdisplay
6	-	Timerindikatorer för kokzonen
7	-	Timerdisplay
8	Hob <sup>2</sup> Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
9	○	För att välja kokzon.
10	+ / -	För att öka eller minska tiden.
11	P	Effektfunktion
12	-	Inställningslist

### 3.3 Visningar av värmeställning

Display	Beskrivning
□	Kokzonen är avstängd.

Display	Beskrivning
	Kokzonen är på.
	STOP+GO-funktionen är igång.
	Automax-funktionen är igång.
	Effektfunktion är på.
	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Lås /Barnlås-funktionen är igång.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning-funktionen är igång.

### 3.4 OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikator)



#### VARNING!

 Risk för brännskador från restvärme. Kontrollampen visar restvärmenvån.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värmes upp av restvärmen hos kokkärlet.

## 4. DAGLIG ANVÄNDNING



#### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 4.1 Aktivera och avaktivera

Tryck på ① i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

### 4.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen

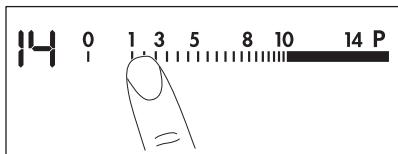
- stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
  - hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonerna kallna.
  - du använder ett olämpligt kokkärl. Symbolen  tänds och kokzonerna stängs av automatiskt efter 2 minuter.
  - du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av.
- Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:**

Värmeläge	Hällen stängs av efter
[u], 1 - 3	6 timmar
4 - 7	5 timmar
8 - 9	4 timmar
10 - 14	1,5 timme

## 4.3 Värmeläge

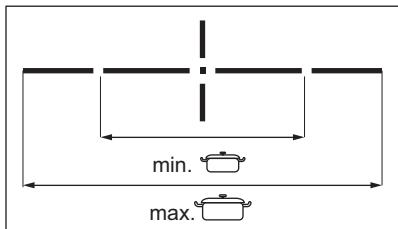
För inställning eller ändring av värmeläge:

Tryck på inställningslisten vid rätt värmeläge eller flytta fingret längs med inställningslisten tills du når rätt värmeläge.



## 4.4 Kontrollampa för kokzon

Den horisontella linjen visar hur stor ett kokkärл fär varа som störst. Brottet i den horisontella linjen visar kokkärлets minsta diameter.



Se avsnittet "Teknisk information".

## 4.5 Automax

Aktivera den här funktionen för att få önskad värmeinställning på kortare tid. När den är på, fungerar zonen på den högsta inställningen i början och fortsätter därefter att koka på önskad värmeinställning.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

**För att aktivera funktionen för en kokzon:** tryck på P (P tänds). Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 3 sekunder tänds R.

**För att avaktivera funktionen:** ändra värmeläget.

## 4.6 Effektfunktion

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonerna under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonerna automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.



Se avsnittet "Teknisk information".

**För att aktivera funktionen för en kokzon:** tryck på P. P tänds.

**För att avaktivera funktionen:** ändra värmeläget.

## 4.7 Fry Assist

Med den här funktionen kan du ställa in en värmeinställningsnivå för att steka maten. Hällen håller vald temperatur automatiskt under stekning. När värmeinställningsnivån är inställd behövs ingen manuell temperaturjustering.



Du kan ställa in funktionen för den främre vänstra kokzonen på hällen.



### FÖRSIKTIGHET!

Använd bara laminerade kokkärл med låg värmeinställningsnivå för att undvika att kokkärlen överhettas och skadas.

#### Aktivera funktionen:

- Sätt en tom kastrull på den vänstra främre kokzonen. Använd inte lock med funktionen.

2. Tryck på . Indikatorn ovanför symbolen tänds. En värmeinställning har sättts in på .
3. Ställ in den bästa värmeinställningen för maten du vill steka. Titta i tabellen i avsnittet Råd och tips. Indikatorerna ovanför symbolen börjar blinka sakta. Kokzonen hettas upp.
4. Vänta tills kokkärlet når inställd temperatur. En ljudsignal avges. Alla indikatorer ovanför symbolen lyser.
5. Lägg maten och lite fett i kokkärlet.

#### Aktivera funktionen:

Tryck på **0** för den främre vänstra kokzonen eller tryck på .

## 4.8 Timer

#### Nedräkningstimer

Du kan använda den här funktionen för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.

Ställ först in värmeinställningen för kokzonen, ställ därefter in funktionen.

**Ställa in kokzonen:** tryck på upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

**Aktivera funktionen:** tryck på på timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka längsammare räknas tiden ned.

**För att se återstående tid:** välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

**Ändra tiden:** välj kokzonen med . Tryck på eller .

**För att avaktivera funktionen:** Välj kokzonen med och tryck på . Återstående tillräknar ned till 00. Kokzonens kontrollampa släcks.



När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar. Kokzonen avaktiveras.

**För att stänga av ljudet:** tryck på .

#### CountUp Timer (Uppräkningstimer)

Den här funktionen kan användas för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

**Ställa in kokzonen:** tryck på upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

**Aktivera funktionen:** tryck på på timern varpå tänds. När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden upp. Displayen växlar mellan och räknad tid (minuter).

**För att se hur länge kokzonen är igång:**

välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.

**För att avaktivera funktionen:** Välj kokzonen med och tryck på eller . Kokzonens indikator släcks.

#### Minute Minder (signalur)

Du kan använda den här funktionen som **Signalur** när hällen är på och tillagningszoner inte används.

Displayen visar värmeläget .

**Aktivera funktionen:** tryck på . Tryck på eller på timern för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och **00** blinkar.

**För att stänga av ljudet:** tryck på .



Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

## 4.9 STOP+GO

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det längsta värmeläget.

När funktionen är igång kan du inte ändra värmeläget.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

**Aktivera funktionen:** tryck på . tänds.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.

## 4.10 Lås

Du kan låsa kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

**Ställ in värmeläget först.**

**Aktivera funktionen:** tryck på tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på Föregående värmeläge aktiveras.



När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

## 4.11 Barnlös

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

**Aktivera funktionen:** aktivera hällen med Ställ inte in värmeläget. Tryck på i 4 sekunder. tänds. Inaktivera hällen med .

**För att avaktivera funktionen:** aktivera hällen med Ställ inte in värmeläget. Tryck på i 4 sekunder. tänds. Inaktivera hällen med .

**För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle:** aktivera hällen med tänds. Tryck på i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med aktiveras funktionen igen.

## 4.12 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen. Tryck på i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks. Tryck på i 3 sekunder. eller tänds. Tryck på på timern för att välja något av följande:

- – ljudet är avstängt

- – ljudet är på

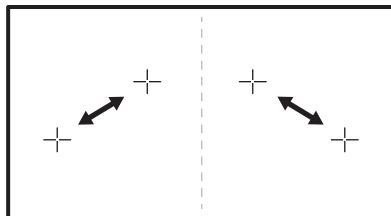
Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är igång hör du endast ljuden när:

- du trycker på
- Minute Minder (signalur) ringer
- Nedräkningstimer ringer
- du ställer något på kontrollpanelen.

## 4.13 Effektreglering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3700 W.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridit 3700 W.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



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

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en speciell köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetaste kokkärlet på hällen. Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.



Fjärrsystemet är för de flesta köksfläktar inaktiverade från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs köksfläktens bruksanvisning för mer information.

### Använda funktionen automatiskt

Om funktionen ska användas automatiskt ställer du in det automatiska läget på H1 – H6. Hädden är ursprungligen inställt på H5. Fläkten reagerar när hädden aktiveras. Hädden känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

### Automatiska lägen

	Automatiskt ljus	Kokning <sup>1)</sup>	Stekning <sup>2)</sup>
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H2 <sup>3)</sup>	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Läge H3	På	Av	Fläkthastighet 1
Läge H4	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Läge H5	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 2
Läge H6	På	Fläkthastighet 2	Fläkthastighet 3

**1)** Hädden känner av kokningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.

**2)** Hädden känner av stekningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.

**3)** I det här läget aktiveras fläkten och lampan och går inte efter temperaturen.

### Ändra det automatiska läget

1. Stäng av produkten.
2. Tryck på i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks

3. Tryck på i 3 sekunder.

4. Tryck på några gånger tills tänds.

5. Tryck på på timern för att välja ett automatiskt läge.



Inaktivera funktionens automatiska läge om du vill använda köksfläkten direkt på fläktpanelen.



När du är klar med matlagningen och stänger av hädden kan köksfläkten fortsätta gå under en viss tid. Efter den tiden stänger systemet av fläkten automatiskt och förhindrar att du oavsiktligt slår på fläkten under kommande 30 sekunder.

### Styr fläkthastigheten manuellt

Du kan även styra funktionen manuellt.

Det gör du genom att trycka på när hädden är igång. Då inaktiveras automatiskt styrningen av funktionen och du kan ändra fläkthastigheten manuellt.

När du trycker på ökar du fläkthastigheten med ett. När du når en intensiv nivå och trycker på igen ställs fläkthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläkthastighet 1 genom att trycka på .



Aktivera automatiskt styrning av funktionen genom att stänga av hädden och sedan slå på den igen.

### Aktivera belysningen

Du kan ställa in hädden på att aktivera belysningen automatiskt när du slår på hädden. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1 – H6.



Belysningen i köksfläkten släcks två minuter efter att hädden stängts av.

## 5. RÅD OCH TIPS



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Kokkärl



För induktionskokzoner genereras värme mycket snabbt i kokkärlet av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskokzonerna med korrekt kokkärl.

#### Kokkärlsmaterial

- Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (märkt som lämpligt av tillverkaren).
- Olämpliga:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

#### Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- lite vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fastnar på kokkärlets botten.



Kokkärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.

#### Kokkärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten upp till en viss gräns.

Hur effektiv kokzon är beror på kokkärlets diameter. Kokkärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonan genererar.



Se avsnittet "Teknisk information".

### 5.2 Ljud under användning

#### Om du hör:

- knackande ljud: är kokkärllet tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du kokzonen med hög effektnivå och kokkärllet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: använder du hög effektnivå.
- klickande: beror detta på elektriska omkopplingar.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.

### 5.3 Öko Timer (Eko-timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimern. Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmenvån och tillagningstiden.

### 5.4 Exempel på olika typer av tillagning

Relationen mellan värmelägets och kokzonens förbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens effektförbrukning. Det betyder att kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeläge	Använt för:	Tid (min)	Tips
<input type="checkbox"/> - 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
1 - 3	Hollandaisesås, smältningsavsmör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 3	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
3 - 5	Småkoka ris och mjölkrädder, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
7 - 9	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
12 - 13	Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
14	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		
P	Koka stora mängder vatten. Effektfunktionen är aktiverad.		

## 5.5 Råd och tips för Fry Assist funktion

### För att få bästa resultat med funktionen:

- Starta funktionen när hällen är kall (ingen manuell uppvärmning av kokkärlet behövs).
- Använd kokkärsl gjort av rostfritt stål med sandwich-botten.
- Använd inte kokkärsl med upphöjd relief i bottens mitt.

### Exempel på tillagningstillämpningar för funktionen

Uppgifterna i tabellerna visar exempel på mat för varje värmeställningsnivå. Mängden, tjockleken, kvaliteten och temperaturen (dvs. fryst) på maten påverkar den rätta värmeställningsnivån. Välj värmeställningsnivå och justering som passar dina tillagningsvanor och kokkärsl bäst.

Ägg	Värmeinställningsnivå
Omelett, stekta ägg	1 - 3
Äggröra	4 - 6

Fisk	Värmeinställningsnivå
Fiskfilé, fiskpinnar, fisk och skaldjur	4 - 6
Kött	Värmeinställningsnivå
Kotlett, kycklingbröst, kalkonbröst	1 - 3
Hamburgare, köttbullar	2 - 4
Schnitzel, filé, biff medium / genomstekt, stekt korv, köttfärs	4 - 6
Blodig biff	7 - 9
Grönsaker	Värmeinställningsnivå
Stekt potatis, rå	1 - 3
Stekt potatis, rösti	4 - 6
Grönsaker	4 - 6

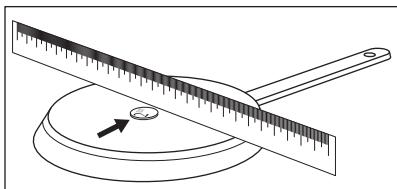


Olikar storlekar på kokkärl kan ge olika uppvärmningstider. Tunga kokkärl tar mer värme än lätt kokkärl men de tar längre tid att värma upp.

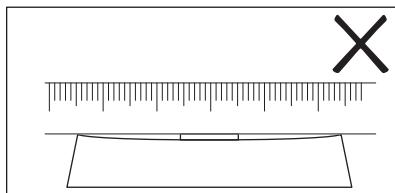
## 5.6 Rätt kokkärl för Fry Assist funktion

Använd endast kokkärl med flat botten. Kontrollera om kokkärllet passar:

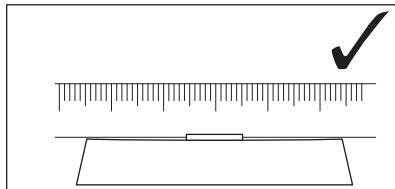
1. Ställ kokkärllet upp och ned.
2. Lägg en linjal i botten av kokkärllet.
3. Försök att lägga ett 1-, 2- eller 5-eurocentmynt (eller ett mynt med samma tjocklek) mellan linjalen och kokkärllets botten.



- a. Kokkärllet passar inte om du kan lägga myntet mellan linjalen och kokkärllet.



- b. Kokkärllet passar om du inte kan lägga myntet mellan linjalen och kokkärllet.

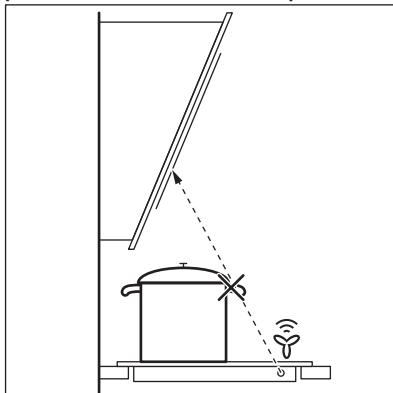


## 5.7 Råd och tips för Hob<sup>2</sup>Hood-funktionen

När hällen används med funktionen:

- Skydda fläktpanelen mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampor mot fläktpanelen.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Avbryt inte signalen mellan hällen och fläkten (t.ex. med en hand eller

kokkärshandtag). Se bilden. **Hällen på bilden är bara ett exempel.**



Det kan hända att andra fjärrstyrda produkter blockerar signalen. För att undvika detta ska fjärrkontrollen för produkten och hällen inte användas samtidigt.

#### Köksfläktar som fungerar med Hob<sup>2</sup>Hood-funktionen

Se vår konsumentwebbplats för att se hela sortimentet med köksfläktar som fungerar med den här funktionen. AEG-köksfläktar som fungerar med den här funktionen måste ha symbolen

## 6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

#### 6.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckor på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

#### 6.2 Rengöring av hällen

- Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat med socker.

I annat fall kan denna typ av smuts skada hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- Ta bort när hällen svalnat**

**tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.

- Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en fuktad trasa.

## 7. FELSÖKNING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

#### 7.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförserjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförserjningen. Se kopplings-schemat.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
		Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kontroll.
	STOP+GO-funktionen är igång.	Se avsnittet "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.	Du har ställt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touchkontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touchkontrollen ①.	Ta bort föremålet från touchkontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonan varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Hob <sup>2</sup> Hood-funktionen fungerar inte.	Du kan täcka över kontrollpanelen.	Avlägsna föremålet från kontrollpanelen.
Den automatiska uppvärmningsfunktionen aktiveras inte.	Zonen är het.	Låt zonen bli tillräckligt sval.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektfunktionen är påslagen.	Se avsnittet "Daglig användning".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade.	Aktivera signalerna. Se avsnittet "Daglig användning".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
<input type="checkbox"/> tänder.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Stäng av hällen och sätt på den igen.
<input type="checkbox"/> L tänder.	Funktionsläset/Barnläset är aktiverat.	Se avsnittet "Daglig användning".
<input type="checkbox"/> F tänder.	Det står inget kokkärl på zonen.	Ställ ett kokkärl på zonen.
	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnittet "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Teknisk information".
<input type="checkbox"/> E och en siffra tänder.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Koppla loss hällen från eluttaget en stund. Ta ur eller koppla från säkringen i hushets/lägenhetens säkringsskåp. Anslut igen. Om <input type="checkbox"/> tänder igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
<input type="checkbox"/> E4 tänder.	Det har uppstått ett fel på hällen eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Automatiskt avstängning och överhettningsskydd för zonerna är igång.	Stäng av hällen. Ta bort det hetera kokkärlet. Slå på zonen igen efter ca 30 sekunder. Om det berodde på kokkäret försvisser felmeddelandet. Restvärmeindikatorn är fortfarande tänd. Låt kokkäret bli tillräckligt svalt. Kontrollera om kokkäret är kompatibelt med hällen. Se avsnittet "Råd och tips".
<input type="checkbox"/> E8 tänder.	Fel på elanslutningen. Hällen är ansluten endast till en fas.	Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen. Se kopplingsschemat.

## 7.2 Om du inte finner en lösning...

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Meddela även den tresiffriga koden och koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på hällen) och felmeddelande

som visas. Kontrollera att du har hanterat hällen på korrekt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

## 8. INSTALLATION



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

#### 8.1 Före installationen

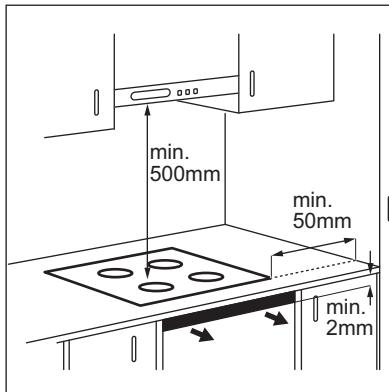
Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer .....

#### 8.2 Inbyggnadshällar

Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga

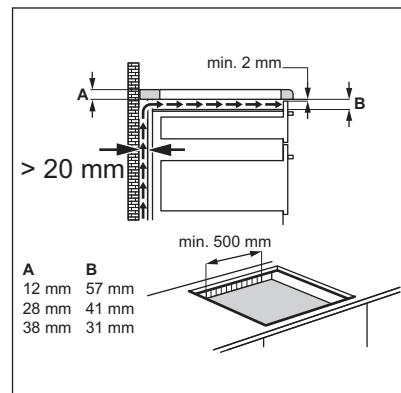
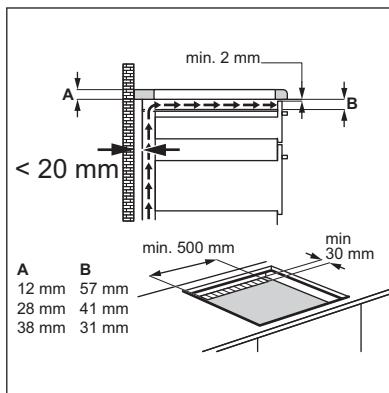
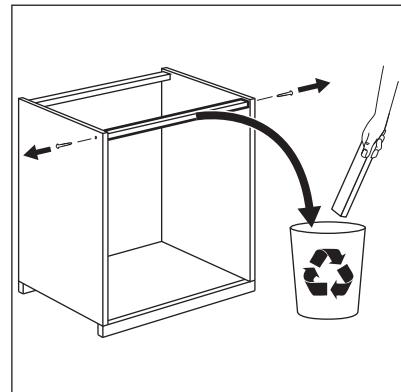
#### 8.4 Montering

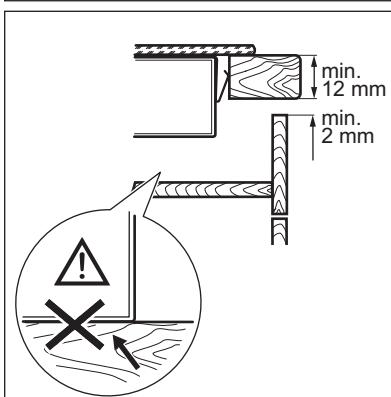
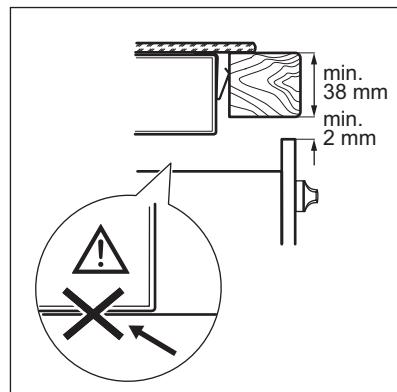
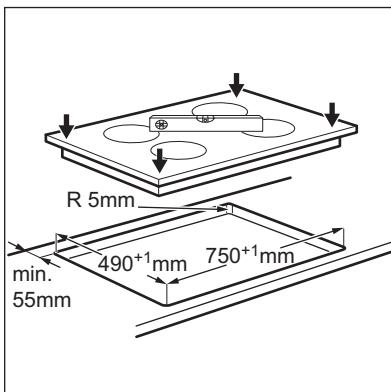


inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

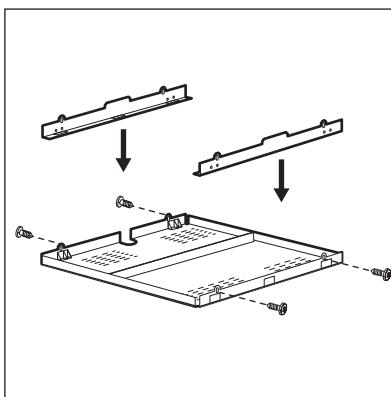
#### 8.3 Nätkabel

- Hällen är försedd med en nätkabel.
- Byta ut en skadad nätkabel mot följande (eller högre) nätkabeltyp: H05V2V2-F T min 90 °C. Kontakta din lokala servicestation.





## 8.5 Skyddslåda



Om du har en skyddslåda (extra tillbehör) behövs inte det främre luftflödesutrymmet på 2 mm och skyddsgolvet direkt under hällen. Skyddslådan (tillbehör) finns inte i alla länder. Kontakta din lokala återförsäljare.



Du kan inte använda skyddslådan om du installerar hällen ovanför en ugn.

## 9. TEKNISKA DATA

### 9.1 Typskytt

Modell HKM85411FB  
 Typ 60 GBD C3 AU  
 Induktion 7.4 kW  
 Serienr .....  
 AEG

PNC 949 595 410 01  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Tillverkad i Tyskland  
 7.4 kW  


### 9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värme- läge) [W]	Effektfunktion [W]	Effektfunktion maximal varak- tighet [min]	Kokkärlets di- ameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210
Höger fram	2300	3200	10	125 - 210
Höger bak	2300	3200	10	125 - 210

Kokzonernas effekt kan skilja sig en aning från uppgifterna i tabellen. Den ändras efter kokkärlets material och mått.

För optimalt matlagningsresultat använd inte kokkärsl större än diametern i tabellen.

## 10. ENERGIEFFEKTIVITET

### 10.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	HKM85411FB	
Typ av häll	Häll för inbyggnad	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsteknik	Induktion	
Diameter på runda kokzon- er (Ø)	Vänster fram	21,0 cm
	Vänster bak	21,0 cm
	Höger fram	21,0 cm
	Höger bak	21,0 cm
Energiförbrukning per kok- zon (EC electric cooking)	Vänster fram	175,8 Wh / kg
	Vänster bak	175,6 Wh / kg
	Höger fram	178,5 Wh / kg
	Höger bak	175,6 Wh / kg
Energiförbrukning för häll- en (EC electric hob)		176,4 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda

## 10.2 Energibesparing

Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värmt bara upp den mängd vatten du behöver.

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

## 11. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen .

Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte

produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

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



867328801-A-172016

CE

**AEG**