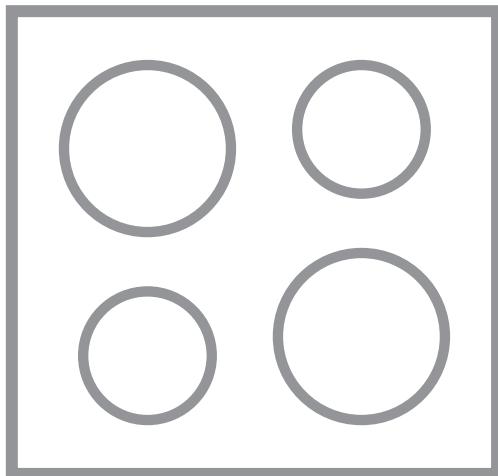


<b>ET</b>	<b>Kasutusjuhend</b>	2
	Pliidiplaat	
<b>LV</b>	<b>Lietošanas instrukcija</b>	22
	Pīts	
<b>SV</b>	<b>Bruksanvisning</b>	43
	Inbyggnadshäll	

# USER MANUAL



## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	9
5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	12
6. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	14
7. VEAOTSING.....	14
8. PAIGALDAMINE.....	17
9. TEHNILISED ANDMED.....	20
10. ENERGIATÖHUSUS.....	20

## 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, teenindusinfo:  
[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, tootenumber (PNC), seerianumber.

Andmed leiate andmesildilt.

Hoiatus / oluline ohutusinfo

Üldine informatsioon ja nõuanded

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## 1. ▲ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud 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 füüsilise, 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 kättesaamatus kohas ja kõrvallage 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 juhpaneelile.
- 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!

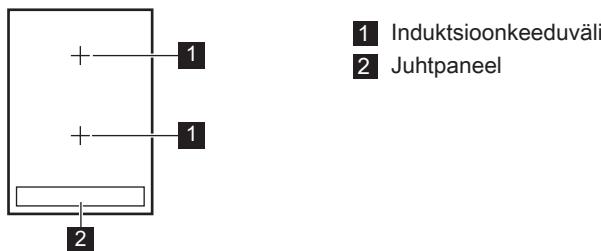
- Seadme õige kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Löögake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

## **2.6 Hooldus**

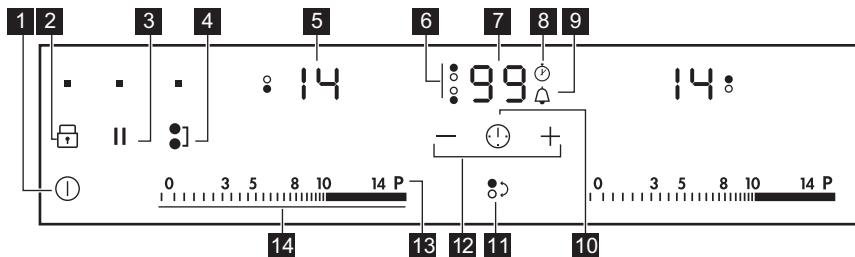
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

### 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.

Sensorvälvi	Funktsioon	Märkus
1	① SISSE/VÄLJA	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	🔒 Lukk / Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
3	STOP+GO	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
4	⌚ Bridge	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
5	- Soojusastme näit	Soojusastme näitamiseks.
6	- Keeduväljade taimerindikaatorid	Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud.
7	- Taimerinäidik	Aja näitamiseks minutites.
8	⌚ CountUp Timer	Näitamaks, et funktsioon on sisse lülitud.

Sen-sorväli	Funktsoon	Märkus
9	🔔	Pöördloenduse timer / Minuti lugeja Näitamaks, et funktsioon on sisse lülitatud.
10	⌚	- Taimerifunktsiooni määramiseks.
11	⌚⌚	- Keeduvälja valimiseks.
12	+/-	- Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
13	P	Võimsusfunktsoon Funktsooni sisse- ja väljalülitamiseks.
14	-	Juhtriba Soojusastme määramiseks.

### 3.3 Soojusastme näit

Ekraan	Kirjeldus
0	Keeduväli on välja lülitatud.
/ - [14]	Keeduväli on sisse lülitatud.
u	STOP+GO-funktsoon töötab.
R	Automaatne kiirsoojendus-funktsoon töötab.
P	Võimsusfunktsoon on sees.
E + number	Tegemist on rikkega.
E / E / -	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): toiduvalmistamise jätkamine / soojashoidmine / jääkkuumus.
L	Lukk /Lapselukk-funktsoon töötab.
F	Sobimatu või liiga väike nõu, või ei ole keeduväljal üldse nõud.
-	Automaatne väljalülitus-funktsoon töötab.

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



#### HOIATUS!

/  /  Jääkkuumusega kaasneb pöletusoht!  
Indikaator näitab jääkkuumuse taset.

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

## 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 seiskab 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. Eemaldage 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 keedunõud.
- 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.

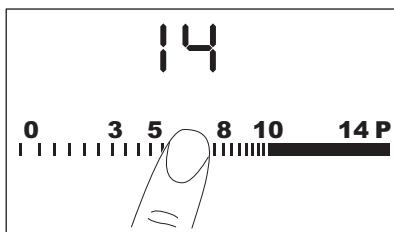
**Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:**

Soojusaste	Pliit lülitub välja pärast
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 jõuate õige kuumusastmeni.



### 4.4 Keedualade kasutamine

Asetage keedunõu ristile/ruudule, mis asub kasutataval keedupinnal. Katke rist või ruut täielikult. Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega. Suurema nõu puhul võite samaaegselt kasutada kahte keeduvälja.

### 4.5 Bridge-funktsioon



Funktsioon töötab siis, kui nõu katab kahe keeduvälja keskmisi osi.

Soojusaste	Pliit lülitub välja pärast
<input checked="" type="checkbox"/> 1 - 3	6 tundi

See funksioon ühendab kaks vasakpoolset keeduvälja ja need töötavad kui üks keeduväli.

Määrase esmalt ühe vasakpoolse keeduvälja soojusaste.

#### Funktsooni sisselülitamiseks:

puudutage . Soojusastme määramiseks või muutmiseks puudutage ühte juhtsensoritest.

#### Funktsooni väljalülitamiseks:

puudutage . Keeduväljad töötavad teineteisest sõltumatult.

Kui soovite kasutada vaid ühte paari kuuluvat keeduvälja, siis on soovitatav kasutada tagumist välja. Suure keedunöö kasutamisel on soovitatav paigutada see tagumisele keeduväljale lähemale.

## 4.6 Automaatne kiirsoojendus

Kasutage seda funktsooni soovitud kuumuse kiiremaks saavutamiseks. Kui funktsoon on sees, töötab keeduväli kõigepealt kõrgeimal soojusastmel, jätkates seejärel tööd soovitud kuumusel.



Funktsooni sisselülitamiseks peab keeduväli olema külm.

#### Keeduala jaoks funktsooni

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

**Funktsooni väljalülitamiseks:** muutke soojusastet.

## 4.7 Võimsusfunktsoon

See funktsoon võimaldab induktsioniga keedualadel rohkem võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktsionkeeduala jaoks sisse lülitada ainult piiratud ajaks. Pärast seda lülitub induktsionkeeduala automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

#### Keeduala jaoks funktsooni

**sisselülitamiseks:** puudutage (P) süttib.

**Funktsooni väljalülitamiseks:** muutke soojusastet.

## 4.8 Taimer

#### Pöördloenduse timer

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

**Esmalt valige keeduväli, seejärel funktsoon.** Taimerifunktsooni saab valida nende keeduväljadega, mis on aktiveeritud ja pärast seda, kui soojusaste on määratud.

**Keeduvälja valimine:** puudutage järjest , kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator. Kui see funktsoon on sisse lülitatud, süttib .

#### Funktsooni sisselülitamiseks:

puudutage taimeri nuppu , et määräta aeg (00 - 99 minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab aeglasedelt 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 .

**Funktsooni väljalülitamiseks:** valige keeduväli abil ja puudutage . Järelejäänud aega loetakse maha kuni näidini 00. Keeduvälja indikaator kustub.



Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaal ja 00 vilgub. Keeduväli on välja lülitatud.

**Heli peatamine:** puudutage .

#### CountUp Timer (loendustaimer)

Selle funktsooni abil saate määrata, kui kaua keeduväli töötab.

**Keeduvälja valimiseks (kui kasutate rohkem kui 1 keeduvälja):** puudutage

järjest kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator. Kui see funktsioon on sisse lülitud, süttib .

#### Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage . Sümbol kustub ja süttib.

#### Et vaadata, kui kaua keeduväli töötab:

valige keeduväli, kasutades .

Keeduvälja indikaator hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanil kuvatakse aeg, kui kaua keeduväli töötab. Esimene minut vältel kuvatakse ekraanil aega sekundites. Pärast esimest minutit kuvatakse ekraanil aega minutites.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** valige keeduväli abil ja puudutage või . Sümbol kustub ja süttib.

- Kui korraga on töös kaks funktsiooni, kuvatakse ekraanile kõigepealt CountUp Timer-funktsioon.

#### Minutilugeja

Seda funktsiooni saate kasutada **minutilugejana**, kui pliit on sisse lülitud ja keeduväljad ei tööta (soojusastme näidikul 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 kõik 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 kõigepealt 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 toiduvalmistamise ajaks:** lülitage pliit sisse abil. süttib. Puudutage 4 sekundi vältel. **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Pliiti saab nüüd kasutada. Kui lülitate pliidi välja abil, on funktsioon jälle sees.

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

Lülitage pliit välja. Puudutage 3 sekundi vältel. Ekraan süttib ja kustub. Puudutage 3 sekundit . Süttib või

**b)**. Puudutage taimeril , et valida üks järgnevatest:

- **b)** – helid on väljas
- **b0** – helid on sees

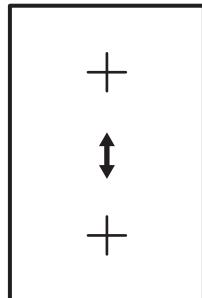
Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliit automaatselt välja lülitub.

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

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

### 4.13 Toitehaldus-funktsioon

- Kõik keeduväljad on ühendatud ühe faasiga. Vaadake joonist.
- Faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3700 W.
- Funktsioon jagab võimsuse kahe keeduvälja vahel.



## 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 põhjaga (vastava tootjapoolse markeeringuga).
- **vale**: aluminiium, 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.

- Funktsioon lülitub sisse, kui keeduväljade koguvõimsus ületab 3700 W.
- Funktsioon vähendab teiste keeduväljade võimsust.
- Vähendatud võimsusega keeduväljade soojusaste vaheldub kahe taseme vahel.



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.

#### Keedunõude mõõtmed

Induktsioonkeeduväli kohandub automaatselt nõu põhja suurusega kuni teatud piirini.

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.

- klõpsumist: elektrilised ümberlülitused.
  - sisinat, suminat: ventilaator töötab.
- Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.**

## 5.3 Öko Timer (Ökotaimer)

Energia sääätmiseks lülitub keeduvälja soojendus välja enne pöördloenduse taimeri signaali kõlamist. 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-vält va-jadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 3	Hollandi kaste, sulatamine: vöö, 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, valmistatud soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb 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, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkookid, sõõrikud.	vasta-vält va-jadusele	Pöörake poole aja möödudes.
12 - 13	Tugev praadimine, praetud kartulid, rilibiha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
14	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartuli-te valmistamine.		
P	Suure koguse vee keetmine. Võimsusfunktsioon on sisse lülitatud.		

## 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 vältida toidu pinnale kõrbemist. Pange spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.

- Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvaplekid, läikivad metalsed 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 kasutada.	Pliit ei ole elektrivõrku ühen-datud või ei ole ühendus kor-ralik.	Kontrollige, kas pliit on öi-gesti elektrivõrku ühendatud. Vaadake ühendusjoonist.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas törke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
		Käivitage pliit uuesti ja määraake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
	Puudutasite korraga 2 või enamat sensorvälja.	Puudutage ainult üht sensorvälja.
	STOP+GO-funktsioon töötab.	Vt "Igapäevane kasutamine".
	Juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid.	Pühkige juhtpaneel puhtaks.
Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Helisignaal kõlab, kui pliit välja lülitatakse.	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Pliit lülitub välja.	Olete asetanud midagi sensorväljale 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 teeninduskeskusse.
Automaatse kiirsoojenduse funktsioon ei tööta.	Väli on tuline.	Laske väljal piisavalt jahtuda.
	Valitud on köige kõrgem soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil.
Soojusaste lülitub ühelt soojusastmelt 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 checked="" type="checkbox"/> süttib.	Lapselukk või lukufunktsioon sisse lülitatud.	Vt "Igapäevane kasutamine".
<input checked="checked" type="checkbox"/> süttib.	Keeduväljal pole nõud.	Pange nõu keeduväljale.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Kasutate vale nõud.	Kasutage sobivat keedu-nõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtmete-ga keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
	Keedunõu ei kata ruutu või risti.	Katke rist või ruut täielikult.
Süttivad <b>E</b> ja number.	Seadmel ilmes tõrge.	Ühendage pliit elektrivõrgust mõneks ajaks lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Ühendage see uesti sisse. Kui <b>E</b> süttib uesti, pöörduge teeninduskeskusse.
<b>E3</b> süttib.	Elektrühendus on vale. Toitepinge jäab vahemikust välja.	Laske kvalifitseeritud elektrikul elektrühendused üle kontrollida.
<b>E4</b> süttib.	Pliidil ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keenuud. Automaatne väljalülitus-funktsoon ja ülekuumenemiskaitse on sisse lülitatud.	Lülitage pliit välja. Eemalda-ge kuum keedunõu. Lülitage umbes 30 sekundi möödumi-sel keeduväli uesti sisse. Kui probleemi põhjustas keedunõu, kaob teade ekraanilt. Jääkkuumuse indikaator võib põlema jäada. Laske nõul piisavalt jahtuda. Kontrollige, kas kasutatav nõu sobib selle pliidiga. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
<b>E7</b> süttib.	Jahutusventilaator on blo-keeritud.	Kontrollige, kas miski tõkes-tab jahutusventilaatorit. Kui <b>E</b> süttib uesti, pöörduge teeninduskeskusse.

## 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 garantiajal tasuta olla. Teenindust ja garantiitingimusi puudutavad juhised leiate garantibrošüürist.

## 8. PAIGALDAMINE



**HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid  
peatükke.

### 8.1 Enne paigaldamist

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

Seerianumber .....

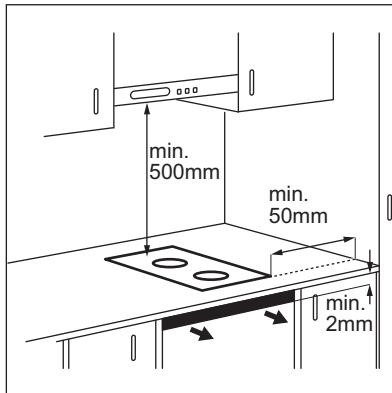
### 8.2 Integreeritud pliidid

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

### 8.3 Ühenduskaabel

- Selle seadme juurde kuulub ka ühenduskaabel.

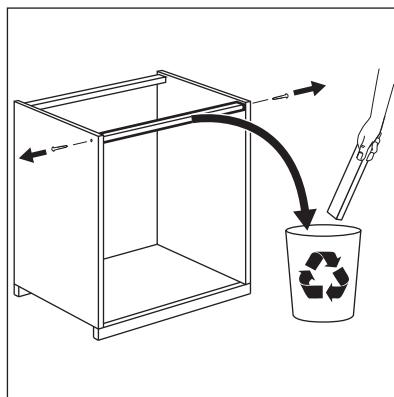
### 8.5 Paigaldamine

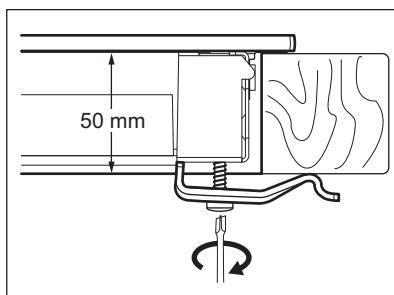
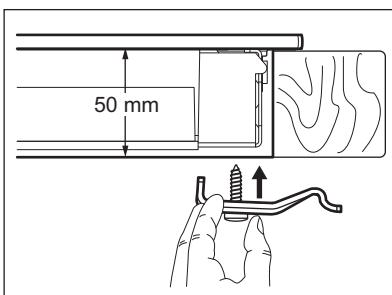
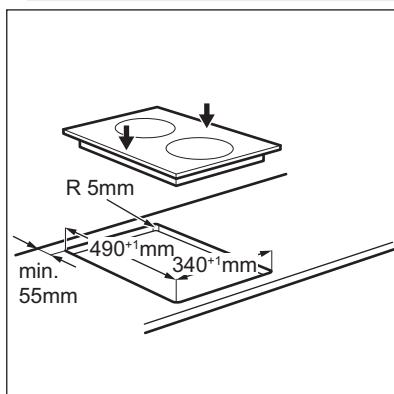
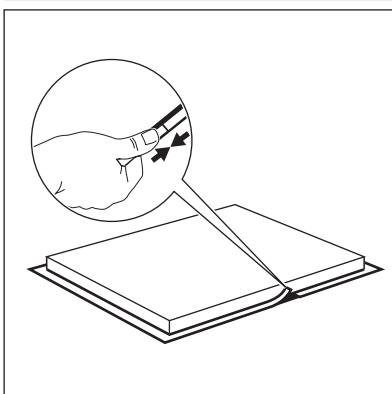
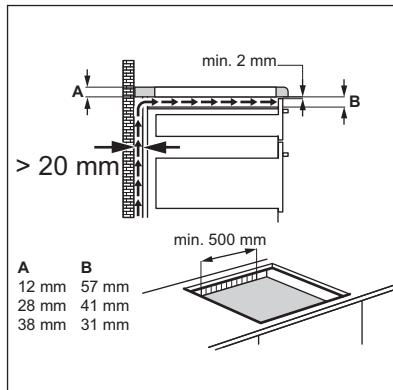
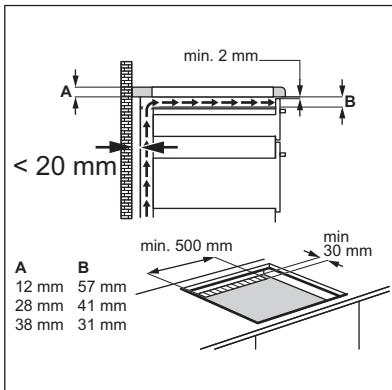


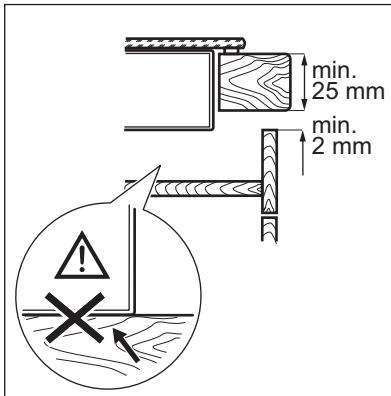
- Kahjustatud toitekaabli asendamiseks kasutage järgmist (või körgemat) kaablitüüpi: H05V2V2-F T min 90°C. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusse.

### 8.4 Tihendi kinnitamine

- Puhastage tööpind väljalöigatud osa ümbert.
- Kinnitage pliidi alumise serva küljes olev tihendiriba klaaskeraamilise pinna välimise serva ümber. Ärge tihendit venitate. Veenduge, et tihendiriba otsad jäääksid pliidi ühe külgserva keskele.
- Tihendiriba lõikamisel lisage paar millimeetrit varupikkust.
- Tõmmake tihendiriba otsad kokku.







## 8.6 Enam kui ühe pliidiplaadi paigaldamine

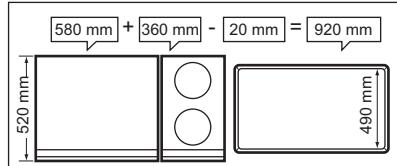
**Kaasasolevad tarvikud:** ühendusriba, kuumakindel silikoon, kummilint, tihendusriba.

**i** Kasutage ainult spetsiaalset kuumakindlat silikooni.

### Tööpinna väljalöige

Kaugus seinast	vähemalt 50 mm
Sügavus	490 mm
Laius	kõigi paigaldatavate pliidiplaati kogulaius miinus 20 mm

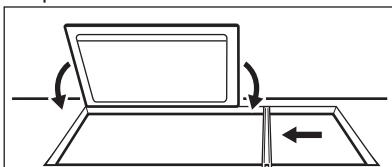
### Näide:



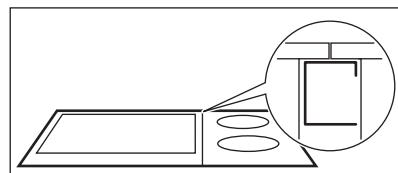
### Paigaldamine

- Arvutage täpsed väljalöike mõõtmed.
- Paigutage väljalöige tööpinnale.
- Paigutage pliidiplaadid üksshaaval pehmele alusele (näiteks tekile), alumine pool üleval.
- Kinnitage plidi alumise serva küljes olev tihendiriba klaaskeraamilise pinna välimise serva ümber.

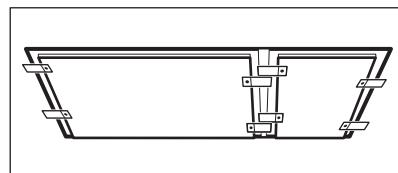
- Kruvige kinnitusplaadid kaitsekorpuse vastavatesse aukudesse poolenisti kinni.
- Asetage esimene pliidiplaat tööpinna väljalöikesse. Seejärel sisestage tööpinna väljalöikesse ühendusriba. Lükake see poole laiuse sügavuselt plidi alla.



- Keerake poolenisti kinni kinnitusplaadid tööpinna ja ühendusriba all.

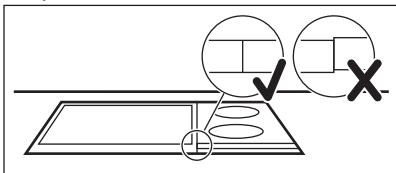


- Asetage järgmine pliidiplaat tööpinna väljalöikesse. Jälgige, et pliidiplaati esiservad oleksid samal tasemel.



- Kinnitage lõplikult kinnitusplaadi kruvid.

10. Kasutage silikooni, et tihendada pliidiplaatide ja pliidiplaatide ja tööpinna vahelised praod.
11. Niisutage silikooni väheste seebiveega.
12. Suruge kummiriba kerget survet rakendades klaaskeraamilise pinna vastu ja viige see aeglaselt mööda pinda edasi.
13. Ärge katsuge silikooni enne, kui see on kõvaks muutunud (umbes üks päev).
14. Eemaldage väljasopistunud silikoon ettevaatlikult žileti abil.
15. Puhastage klaaspind.



## 9. TEHNILISED ANDMED

### 9.1 Andmesilt

Mudel HC452401EB  
Tüüp 56 FED 02 AU  
Induktsioon 3.7 kW  
Seerianr. ....  
AEG

Tootenumber (PNC) 949 595 444 01

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Valmistatud Saksamaal

3.7 kW



### 9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	Võimsusfunkt-sioon [W]	Võimsusfunkt-sioon maksimikestus [min]	Nõu läbimõõt [mm]
Keskmine ees-mine	2300	3200	10	145 - 265
Keskmine tagu-mine	2300	3200	10	145 - 265

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

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

## 10. ENERGIATÖHUSUS

### 10.1 Tooteteave vastavalt EU 66/2014

Mudeli tunnus	HC452401EB
Keeduplaadi tüüp	Integreeritud pliit

Keeduväljade arv	1
Kuumutamisviis	Induktsioon
Keeduvälja pikkus (P) ja laius (L)	P 37,3 cm L 27,1 cm
Keeduala energiatarbimine (EC electric cooking)	175,1 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	175,1 Wh/kg

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

Keeduala puudutavad energianäidud on tähistatud vastavaid keeduvälju tähistavate ristikestega.

## 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 jäälkumust.

# 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

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	23
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	24
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	27
4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	29
5. PADOMI UN IETEIKUMI.....	32
6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	34
7. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	34
8. UZSTĀDĪŠANA.....	37
9. TEHNISKIE DATI.....	40
10. ENERGOEFKTIVITĀTE.....	41

## LABĀKIEM REZULTĀTIEM

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

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



Atrodiet 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 pierderumus 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.

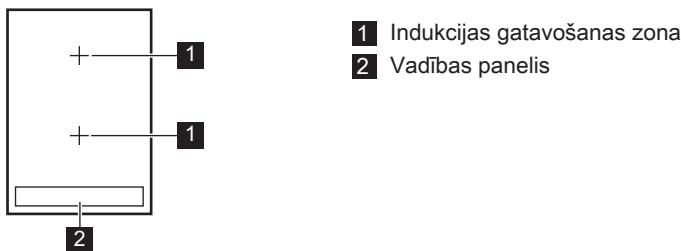
- Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

## 2.6 Servisa izvēlne

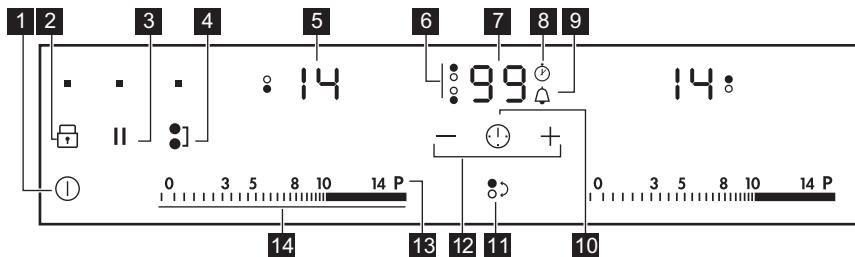
- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojet tikai oriģinālas rezerves daļas.

### 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

#### 3.1 Plīts virsmas shēma



#### 3.2 Vadības paneļa izklājums



Ierīces vadībai izmantojiet 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	● Bridge	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
5	- Sildīšanas pakāpes displejs	Rāda sildīšanas pakāpi.
6	- Taimera indikatori gatavošanas zonām	Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.
7	- Taimera displejs	Rāda laiku minūtēs.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
8	⌚ CountUp Timer	Rāda, ka darbojas funkcija.
9	🔔 Laika atskaites taimeris / Laika atgādinājums	Rāda, ka darbojas funkcija.
10	⌚ -	Lai iestatītu taimera funkciju.
11	⌚ -	Lai izvēlētos gatavošanas zonu.
12	+ / -	Paildzina vai saīsina laiku.
13	P Jaudas funkcija	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
14	- 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.
R	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	Bloķēšana / Bērnu drošības ierīce funkcija darbojas.
F	Nepareizi vai pārāk mazi ēdienu gatavošanas trauki, vai arī uz gatavošanas zonas nav ēdienu 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 ēdienu gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramika tiek sakarsēta, izmantojot ēdienu gatavošanas trauku siltumu.

## 4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



#### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 4.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

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

### 4.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsma 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 nofīriet vadības paneli;
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārijies sauss). Lūdzu iestatījumā vai velciet ar pirkstu gar vadības joslu, līdz sasniedzat pareizo sildīšanas pakāpi.
- jūs izmantojat nepareizu ēdienu gatavošanas trauku. Ledegas 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.

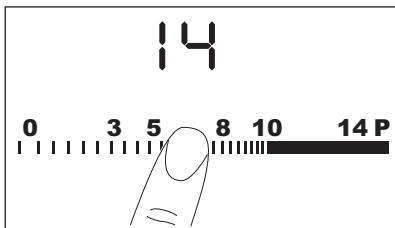
Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsma izslēgšanās laiku:

Karsēšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
<input checked="" type="checkbox"/> 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 lietošana

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

gatavošanas trauku, uz divām gatavošanas zonām vienlaikus.

## 4.5 Bridge funkcija



Funkcija darbojas, kad katls nosedz divu zonu centrus.

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

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi vienai no kreisās puses gatavošanas zonām.

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties . Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi, pieskarieties vienam no vadības sensoriem.

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties . Gatavošanas zonas pārstāj darboties kopā.

Izmantojot tikai vienu gatavošanas zonu no divām, iesakām izmantot aizmugurējo gatavošanas zonu. Izmantojot liela izmēra ēdiena gatavošanas traukus, ieteicams novietot tos tuvāk aizmugures gatavošanas zonai.

## 4.6 Automātiskā sakarsēšana

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



Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

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

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

## 4.7 Jaudas funkcija

Šī funkcija piegādā vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Šo funkciju var aktivizēt indukcijas gatavošanas zonai tikai uz ūsu laiku. Pēc

tam indukcijas gatavošanas zona automātiski pārslēdzas atpakaļ uz augstāko sildīšanas pakāpi.



Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:** pieskarieties ( iedegas).

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

## 4.8 Taimeris

**Laika atskaites taimeris**

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

**Vispirms ir jāiestata gatavošanas zona, pēc tam iestatiet funkciju.** Taimera funkcijas atlase ir iespējama pēc siltuma pakāpes iestatīšanas tām gatavošanai zonām, kas ir aktivizētas.

**Lai iestatītu gatavošanas zonu:**

vairākas reizes pieskarieties , līdz iedegas vajadzīgās gatavošanas zonas indikators. Kad šī funkcija aktivizēta, iedegas .

**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 samazinās līdz **00**. Gatavošanas zonas indikators nodziest.



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

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties

**CountUp Timer (Laika uzskaites taimeris)**

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

**Lai izvēlētos gatavošanas zonu (ja darbojas vairāk nekā 1 gatavošanas zona):** vairākas reizes pieskarieties , līdz iedegas vajadzīgās gatavošanas zonas indikators. Kad šī funkcija aktivizēta, iedegas .

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties .

Simbols izdziest un iedegas .

**Lai redzētu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona:** izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot . Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot ātri. Displejā redzams, cik ilgi gatavošanas zona darbojas. Pirmās minūtes laikā displejs rāda laiku sekundēs. Pēc pirmās minūtes laikā displejs rāda laiku minūtēs.

**Lai izslēgtu funkciju:** iestatiet gatavošanas zonu, izmantojot un pieskarieties vai . Simbols izdziest un iedegas .



Ja vienlaicīgi darbojas divas funkcijas, displejs vispirms rāda CountUp Timer funkciju.

**Laika atgādinājums**

Šo funkciju var lietot kā **Laika atgādinājumu**, kad plīts ir ieslēgta un gatavošanas zonas nestrādā (sildīšanas pakēpes displejā 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:** aktivizējiet plīti ar .

iedegas. Pieskarieties pie 4 sekundes. Iestatiet sildīšanas pakāpi **10 sekunžu laikā**. Varat lietot plīti. Kad jūs deaktivizējat plīti ar 1, funkcija atkal darbojas.

## 4.12 OffSound Control (Skaņas aktivizēšana un deaktivizēšana)

Deaktivizējiet plīti. Pieskarieties pie 1 3 sekundes. displejs ieslēdzas un izslēdzas. Pieskarieties pie 3 sekundes. vai ieslēdzas.

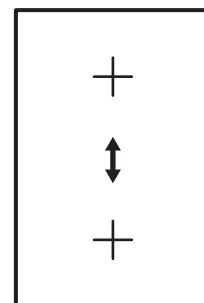
Pieskarieties taimera , lai izvēlētos kādu no šādām iespējām:

- 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 pieskaraties
- Laika atgādinājums nolaizas;
- Laika atskaites taimeris nolaizas;
- uz vadības paneļa tiek kaut kas uzlikts.



## 4.13 Enerģijas pārvaldība funkcija

- Visas gatavošanas zonas ir pieslēgtas vienai fāzei. Skatīt attēlu.
- Fāzes maksimālā elektrības slodze ir 3700 W.
- Funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām.
- Šī funkcija aktivizējas, kad gatavošanas zonu kopējā elektrības slodze pārsniedz 3700 W.
- Šī funkcija samazina citu gatavošanas zonu jaudu.
- Samazinātās jaudas zonas sildīšanas pakāpes rādījums mainās starp diviem līmeņiem.

# 5. PADOMI UN IETEIKUMI



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 5.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Indukcijas gatavošanas zonās specīgs elektromagnētiskais lauks ļoti ātri uzgarsē ēdiena gatavošanas trauku.



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

### Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- piemērots:** čuguns, tērauds, emajēts tērauds, nerūsējošs tērauds,

daudzslāņu dibens (ko ražotājs norādījis par pareizu).

- nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

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

- ūdens ļoti ātri uzzvārās zonā, kurā iestatīts augstākā sildīšanas pakāpe;
- magnēts pielip pie ēdiena 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 trauku apakšpuses izmēram.

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



Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".

## 5.2 Trokšņi darbības laikā

**Ja dzirdami:**

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

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

## 5.3 Öko Timer (Ekonomijas taimeris)

Lai taupītu elektroenerģiju, gatavošanas zona tiek deaktivizēta, pirms atskan laika atskaites taimera signāls. Darbības laiks ir atkarīgs no sildīšanas pakāpes līmena 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.)	Ieteikumi
□ - 1	Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus.	pēc valgājības	Uzlieciet vāku uz ēdienu gatavošanas trauka.
1 - 3	Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želatīnu.	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 dārzeņus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.
7 - 9	Tvaicēt kartupeļus.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā $\frac{1}{4}$ l ūdens uz 750 g kartupeļu.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
7 - 9	Gatavot lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdāļas.
9 - 12	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana.	pēc vadīzības	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. Ieslēgta jaudas funkcija.		

## 6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

#### 6.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīti pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr lietojet ēdiena gatavošanas traukus ar tīrām apakšpusēm.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrīšanai izmantojet 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. Novietojet īpaši skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- Noņemt, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļkakmens un ūdens traipus, taukvielu šķakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metālisķās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausar ar mīkstu drānu.
- Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojet ūdens un etiķa šķidumu un notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.

## 7. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 7.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Pļīti nevar ieslēgt vai darbināt.	Plīts virsmu nav pieslēgta elektroīklim 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 elektriku.
		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. Izslēdzot 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.
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 lielāka izmēra ēdienu gatavošanas traukus uz aizmugurējām zonām, ja nepieciešams.

<b>Problēma</b>	<b>Iespējamie iemesli</b>	<b>Risinājums</b>
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, nav signāla.	Signāli nav aktivizēti.	Aktivizējiet signālus. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
Ielegas  indikators.	Ir aktivizējusies automātiskās izslēgšanas funkcija.	Izslēdziet plīts virsmu un atkal ieslēdziet to.
Ielegas  indikators.	Ieslēgta bērnu drošības ierīce vai bloķēšanas funkcija.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
Ielegas  indikators.	Uz zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet atbilstošu ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".
	Zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs.	Izmantojiet pareiza lieluma ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".
Parādās  un skaitlis.	Plīts darbībā radies traucējums.	Nosedziet krustu/kvadrātu pilnībā.
Ielegas  indikators.	Nepareizs elektrības pieslēgums. Barošanas spriegums ir nepareizs.	Uz laiku atvienojiet plīti no elektrotīkla. Atslēdziet mājas elektrotīkla sistēmas drošinātāju. Pieslēdziet to atpakaļ. Ja  ielegas atkārtoti, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
		Konsultējieties ar kvalificētu elektriķi vai pārbaudiet piešķēgumu.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Ielegas  indikators.	Radusies plīts kļūda, jo ēdienu gatavošanas trauks izvārījes sauss. Zonām darbojas automātiskas izslēgšanas funkcija un aizsardzība pret pārkaršanu.	Izslēdziet plīts virsmu. None-miet karsto ēdienu gatavošanas trauku. Aptuveni pēc 30 sekundēm atkal ieslēdziet zonu. Ja problēma bija saistīta ar ēdienu gatavošanas trauku, kļūdas pazīnojums izdiest. Atlikušā siltuma indikators var turpināt degt. Laiujiet ēdienu gatavošanas traukiem pietiekami atdzist. Pārbaudiet, vai jūsu ēdienu gatavošanas trauki ir piemēroti plītij. Skatiet sadālu "Noderīgi ie-teikumi un padomi".
Ielegas  indikators.	Blokēts dzesēšanas ventilatoris.	Pārbaudiet, vai nekas nebloķē dzesēšanas ventilatoru. Ja  ielegas atkārtoti, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

## 7.2 Ja nevarat atrast risinājumu ...

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

pazīnojumu. Pārliecinieties, 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

Lietojet 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.

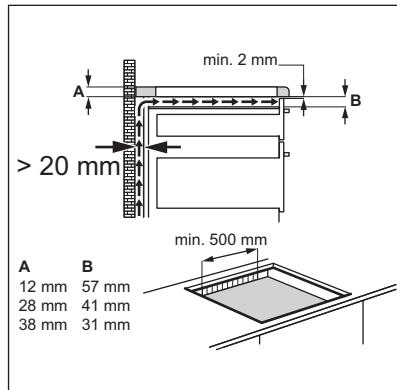
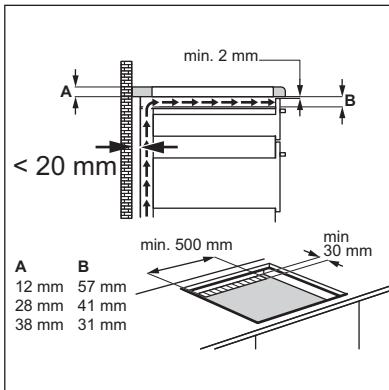
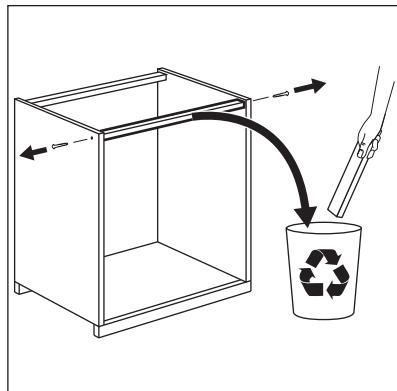
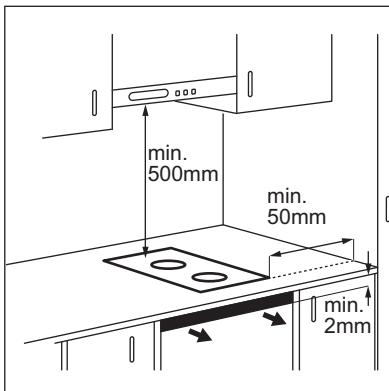
## 8.4 Blīves uzstādīšana

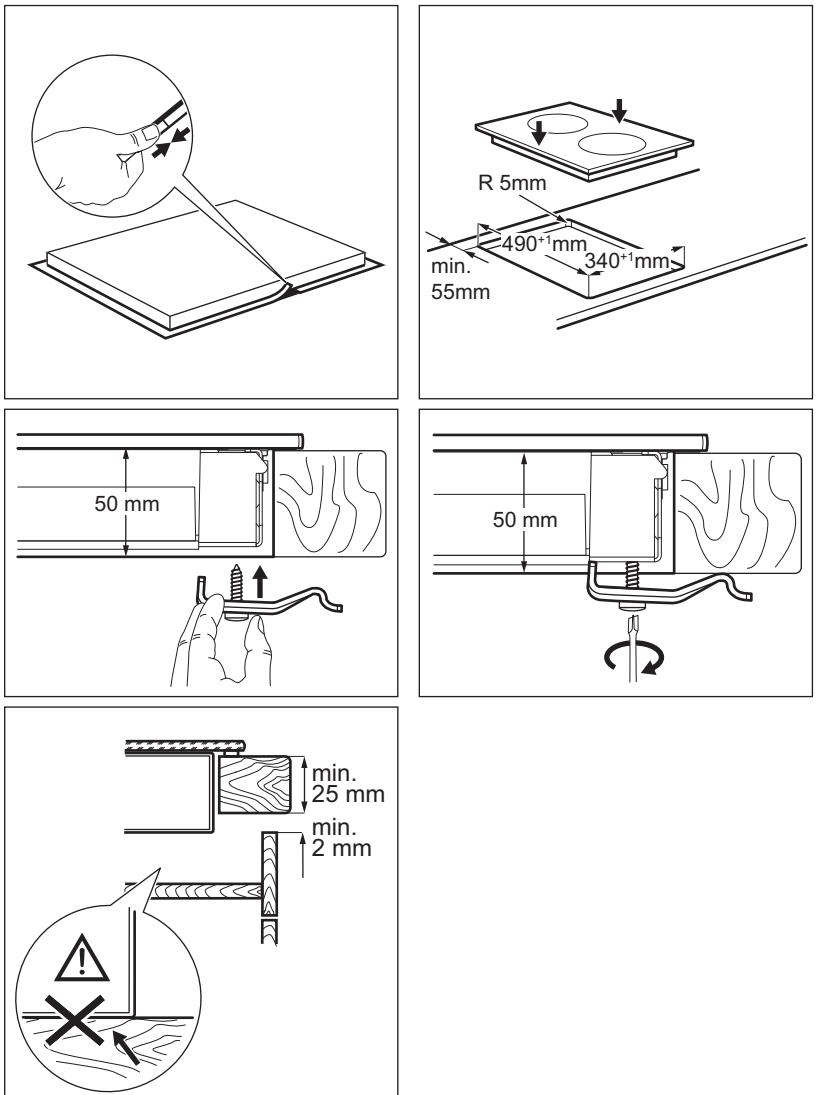
1. Notīriet darba virsmu gar izgriezto zonu.
2. Uzlieciet pievienoto blīvējuma loksni gar plāts apakšējo malu tā, lai tā virzītos gar stikla keramikas ārējo malu. Turklāt bez stiepšanas.

Pārliecinieties, ka blīvējuma loksnes gali atrodas plāts vienas puses vidū.

3. Griežot blīvējuma loksni, nogrieziet par dažiem mm vairāk.
4. Sabīdīet abus blīvējuma loksnes galus kopā.

## 8.5 Montāža





## 8.6 Vairāku plīts virsmu uzstādīšana

**Komplektācijā ietilpstie piederumi:** savienojuma stienis, karstumizturīga silikona gumijas formā, bīrvējuma loksne.



Izmantojiet tikai īpašu karstumizturīgu silikonu.

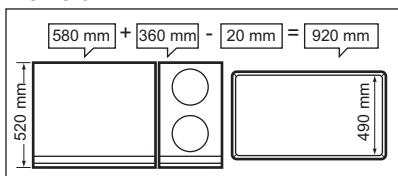
### Darba virsmas izgriezums

Attālums no sienas	ne mazāk kā 50 mm
-----------------------	-------------------

Dziļums	490 mm
---------	--------

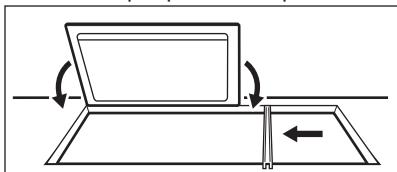
**Platums** visu uzstādāmo plīts virsmu platumu summa mīnuss 20 mm

### Piemēram:

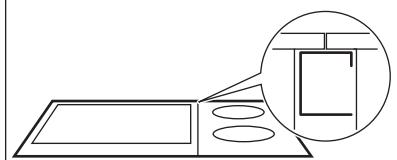


### Montāža

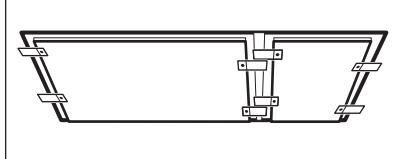
1. Aprēķināt pareizos izgriezuma izmērus.
2. Sagatavot darba virsmas izgriezumu.
3. Vienu pēc otras izvietojiet plīts virsmas uz mīkstas virsmas (piemēram, segas) ar apakšējo pusī uz augšu.
4. Uzlieciet pievienoto blīvējuma loksni gar plīts apakšējo malu tā, lai tā virzītos gar stikla keramikas ārējo malu.
5. Viegli pieskrūvējiet fiksējošās plāksnes atbilstošajās atverēs aizsarkopusalā.
6. Ievietojiet pirmo plīts virsmu darba virsmas izgriezumā. Pēc tam darba virsmas izgriezumā ievietojiet savienojuma stieni. Pabīdīt zem plīts virsmas par pusī no tās platuma.



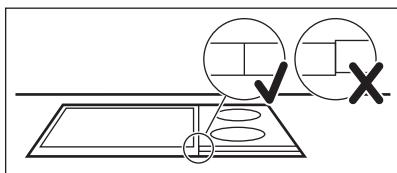
7. Viegli pagrieziet fiksējošās plāksnes no darba virsmas apakšas uz savienojuma stieni.



8. Ievietojiet nākamo plīts virsmu darba virsmas izgriezumā. Pārliecinieties, vai plīts virsmu priekšējās daļas atrodas vienā līmenī.



9. Piegrieziet fiksējošo plākšņu/ aizturskavu skrūves.
10. Izmantojiet silikona blīvējumu tukšumos starp plītisvirsmām un plītisvirsmām un darba virsmām.
11. Uzlejiet uz silikona nedaudz ziepījūdens.
12. Ar zināmu spēku uzspiediet gumijas formu uz stikla keramikas un lēnām velciet tai pāri ar pirksti, lai tānofiksētos.



13. Neaiztieciet silikonu, līdz tas nav sacietējis - tas var aizņemt apmēram vienu dienu.
14. Uzmanīgi nogrieziet lieko silikonu ar asmeni.
15. Notīriet stikla virsmu.

## 9. TEHNISKIE DATI

### 9.1 Datu plāksnīte

Modelis HC452401EB  
Veids 56 FED 02 AU  
Indukcija 3.7 kW  
Sēr.Nr. ....  
AEG

Izstrādājuma Nr. 949 595 444 01  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Izgatavots Vācijā  
3.7 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 vidējā	2300	3200	10	145 - 265
Aizmugurējā vidējā	2300	3200	10	145 - 265

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 Produkta informācija saskaņā ar EU 66/2014

Modeļa identifikācija	HC452401EB
Plīts veids	Iebūvējama plīts virsma
Gatavošanas virsmu skaits	1
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija
Gatavošanas virsmas garums (G) un platum (P)	Vidējā G 37.3 cm P 27.1 cm
Gatavošanas virsmas energoefektivitāte (EC electric cooking)	Vidējā 175,1 Wh / kg
Plīts virsmas energoefektivitāte (EC electric hob)	175,1 Wh / kg

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

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

### 10.2 Enerģijas taupīšana

Levērojot 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 ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.
- Mazākus ēdiena 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 otreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otreizējai 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 otreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

# INNEHÅLL

<b>1. SÄKERHETSINFORMATION.....</b>	<b>44</b>
<b>2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....</b>	<b>45</b>
<b>3. PRODUKTBESKRIVNING.....</b>	<b>47</b>
<b>4. DAGLIG ANVÄNDNING.....</b>	<b>49</b>
<b>5. RÅD OCH TIPS.....</b>	<b>52</b>
<b>6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....</b>	<b>54</b>
<b>7. FELSÖKNING.....</b>	<b>54</b>
<b>8. INSTALLATION.....</b>	<b>57</b>
<b>9. TEKNISKA DATA.....</b>	<b>60</b>
<b>10. ENERGIEFFEKTIVITET.....</b>	<b>60</b>

## 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 användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:  
[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)



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



Köpa 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 till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

Varnings-/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.

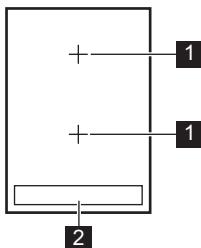
**VARNING!**

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 produkten 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.

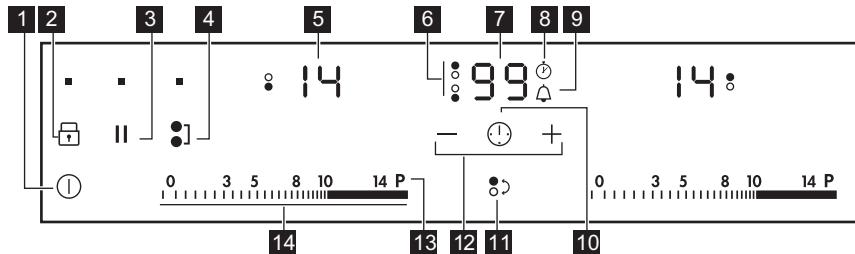
- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

## 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-kon-troll	Funktion	Beskrivning
1	① PÅ/AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
2	🔒 Lås / Barnlås	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
3	STOP+GO	För att aktivera och avaktivera funktionen.
4	⌚ Bridge	För att aktivera och avaktivera funktionen.
5	- Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
6	- Timerindikatorer för kokzonerna	För att visa för vilken kokzon tiden är inställt.
7	- Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
8	⌚ CountUp Timer	För att visa att funktionen är igång.
9	🔔 Nedräkningstimer / Minute Minder (signalur)	För att visa att funktionen är igång.
10	⌚ -	För att ställa in Timer-funktionen.
11	⌚ -	För att välja kokzon.
12	+/- -	För att öka eller minska tiden.
13	P Effektfunktion	För att aktivera och avaktivera funktionen.
14	- Inställningslist	För inställning av värmeläge.

### 3.3 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på.
	STOP+GO-funktionen är igång.
	Automax-funktionen är igång.
	Effektfunktion är på.
+ siffra	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)

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



#### VARNING!

/ / Risk för brännskador från restvärme. Kontrollampen visar restvärmenivån.

## 4. DAGLIG ANVÄNDNING



#### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 4.1 Aktivera och avaktivera

Tryck på 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 kokzonen kallna.
- du använder ett olämpligt kokkärl. Symbolen tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds och hällen stängs av.

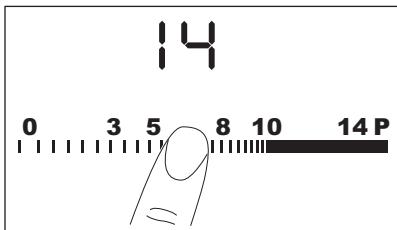
Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

Värmeläge	Hällen stängs av efter
■, 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 inställningslistan vid rätt värmeläge eller flytta fingret längs med inställningslistan tills du når rätt värmeläge.



### 4.4 Använda kokzonerna

Ställ kokkärlet på korset / fyrkanten som är markerad på kokytan. Täck korset/ fyrkanten helt. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten. Du kan använda ett stort kokkärle på två kokzoner samtidigt.

### 4.5 Bridge-funktion



Funktionen är igång när kastrullen täcker mitten på de två zonerna.

Den här funktionen kopplar ihop de två vänstra zonerna till en gemensam zon.

Ställ först in värmeläget för en av de vänstra kokzonerna.

**Aktivera funktionen:** tryck på . Ställ in eller ändra värmeläget med någon av touch-kontrollerna.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på . Kokzonerna fungerar nu oberoende av varandra.

När du använder bara en av parets kokzoner rekommenderar vi att du använder den bakre kokzonen. Även när du använder stora kokkärln rekommenderar vi att du sätter det nära den bakre kokzonen.

### 4.6 Automax

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



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

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

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

### 4.7 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 ( tänds).

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

### 4.8 Timer

#### Nedräkningstimer

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

**Ställ först in kokzonen och sedan funktionen.** Timerfunktionen kan väljas för kokzoner som är aktiva och har värmeläget inställt.

**Ställa in kokzonen:** tryck på uppdelade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds. När funktionen är aktiv, tänds .

**Aktivera funktionen:** tryck på på timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare 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 inaktivera funktionen:** välj kokzonen med och tryck på . Den kvarvarande tiden räknas ner till 00. Kokzonens indikator 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.

**För att ställa in kokzonen (om mer än en kokzon är igång):** tryck på uppdelade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds. När funktionen är aktiv, tänds .

**Aktivera funktionen:** tryck på . Symbolen släcks och tänds.

**För att se hur länge kokzonen är igång:** välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång. Under första minuten visas tiden i sekunder på displayen. Efter den första minuten visas tiden i minuter på displayen.

**För att inaktivera funktionen:** välj kokzonen med och tryck på eller . Symbolen släcks och tänds.

Om två funktioner är igång samtidigt visas CountUp Timer-funktionen först på displayen.

#### **Minute Minder (signalur)**

Du kan använda den här funktionen som **Signalur** när hällen är på och kokzonerna inte används (värmelägesdisplayen visar ).

**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 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

**Aktivera funktionen:** aktivera hällen med ①. Ställ inte in värmeläget. Tryck på ② i 4 sekunder. ③ tänds. Inaktivera hällen med ①.

**För att avaktivera funktionen:** aktivera hällen med ①. Ställ inte in värmeläget. Tryck på ② i 4 sekunder. ③ tänds. Inaktivera hällen med ①.

**För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle:** aktivera hällen med ①. ③ tänds. Tryck på ② i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med ① aktiveras funktionen igen.

## 4.12 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen. Tryck på ① i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks. Tryck på ② i 3 sekunder. ③ eller ④ tänds. Tryck på + på timern för att välja något av följande:

- ③ – ljudet är avstängt
- ④ – ljudet är på

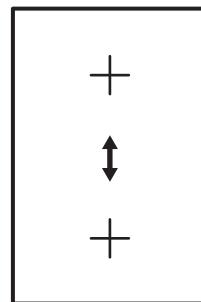
Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är igång ⑤ hör du endast ljuden när:

- du trycker på ①
- Minute Minder (signalur) ringer
- Nedräkningstimer ringer
- du ställer något på kontrollpanelen.

## 4.13 Effektreglering-funktion

- Alla kokzoner är anslutna till en fas. Se bilden.
- Fasen har en maximal elektricitetsbelastning på 3700 W.
- Funktionen delar strömmen mellan kokzonerna.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna överskider 3700 W.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



# 5. RÅD OCH TIPS



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

## 5.1 Kokkärl



För induktionskokzoner genereras värme mycket snabbt i kokkärllet 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, porsteln.

**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.



Kokkärlets 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 kokzonen är beror på kokkärlets diameter. Kokkärл med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.



Se avsnittet "Teknisk information".

## 5.2 Ljud under användning

### Om du hör:

- knackande ljud: är kokkärlet tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du kokzonens med hög effektnivå och kokkärlet 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 värmenvivan 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 kokzonen med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeläge	Använt för:	Tid (min)	Tips
u - 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärل.
1 - 3	Hollandaisesås, smältning av: smör, 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 mjölkbaseerade 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.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
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.		

## 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 fläckar 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 specialsksrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstank, 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.
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".
<input checked="" type="checkbox"/> tänds.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Stäng av hällen och sätt på den igen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
[L] tänds.	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se avsnittet "Daglig användning".
[F] tänds.	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".
	Kokkärlet täcker inte korset/fyrkanten.	Täck korset/fyrkanten helt.
[E] och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hädden.	Koppla loss hädden från eluttaget en stund. Ta ur eller koppla från säkringen i husets/lägenhetens säkringsskåp. Anslut igen. Om [E] tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
[E3] tänds.	Fel på elanslutningen. Matningsspänningen ligger utanför intervallet.	Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
[E4] tänds.	Det har uppstått ett fel på hädden eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskydd för zonerna är igång.	Stäng av hädden. Ta bort det heta kokkärlet. Slå på zonen igen efter ca 30 sekunder. Om det berodde på kokkärlet försvinner felmeddelandet. Restvärmeeindikatorn är fortfarande tänd. Låt kokkärlet bli tillräckligt svalt. Kontrollera om kokkärlet är kompatibelt med hädden. Se avsnittet "Råd och tips".
[E7] tänds.	Kylfläkten är blockerad.	Kontrollera om något föremål blockerar kylfläkten. Om [E7] tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

## 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 .....

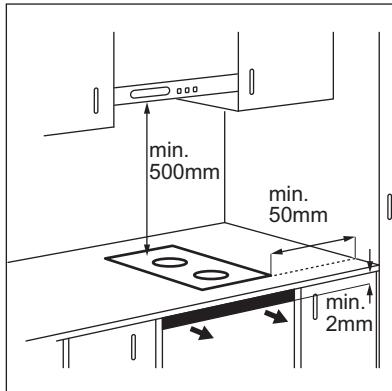
## 8.2 Inbyggnadshällar

Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

## 8.3 Nätkabel

- Hällen är försedd med en nätkabel.

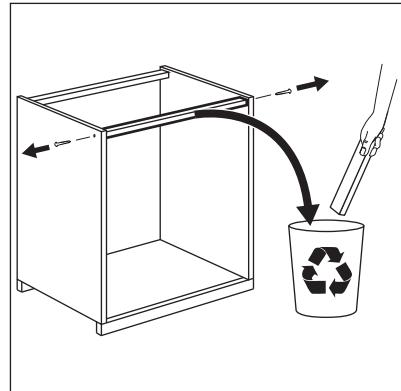
## 8.5 Montering

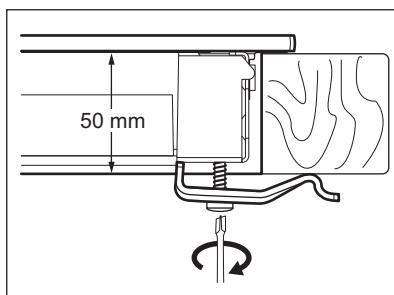
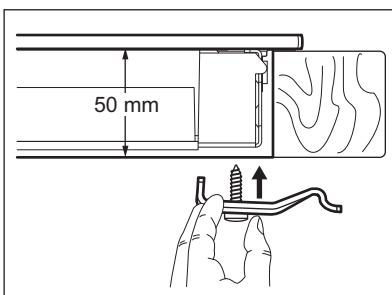
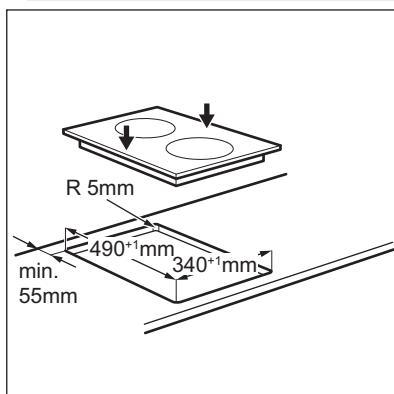
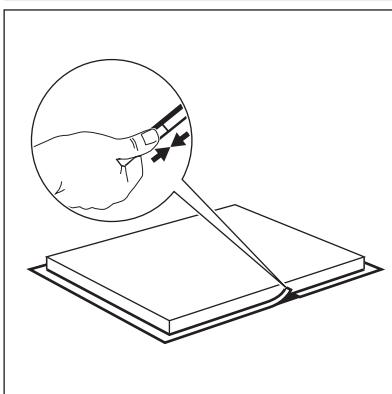
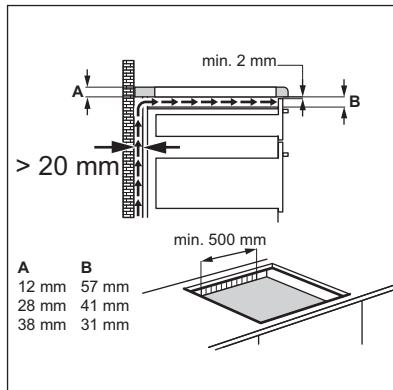
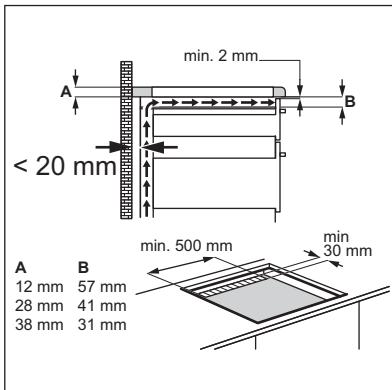


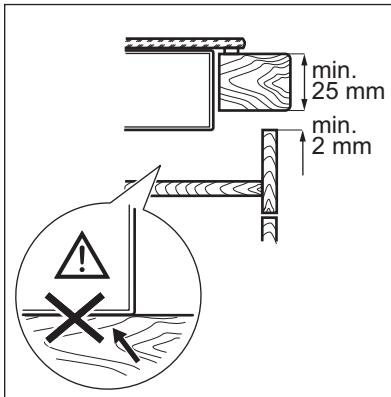
- Byta ut en skadad nätkabel mot följande (eller högre) nätkabeltyp: H05V2V2-F T min 90 °C. Kontakta din lokala servicestation.

## 8.4 Sätta fast tätningen

- Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
- Sätt fast tätningslisten runt den nedre kanten på hällen längs ytterkanten på glaskeramiken. Dra inte ut den. Kontrollera att ändarna på tätningslisten sitter i mitten på ena sidan av hällen.
- Lägg till några mm när du skär till tätningslisten.
- Tryck samman de två ändarna på tätningslisten.







## 8.6 Installation av mer än en häll

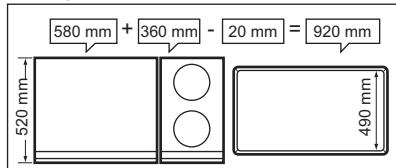
**Medföljande tillbehör:** anslutningslist, värmebeständigt silikon, gummistycke, tätningslist.

**i** Använd bara särskilt värmebeständigt silikon.

### Utstansning för bänkskivan

Avstånd från vägg	minst 50 mm
Djup	490 mm
Bredd	summan av alla hällars bredd som du installerar minus 20 mm

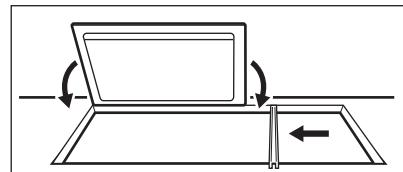
#### Exempel:



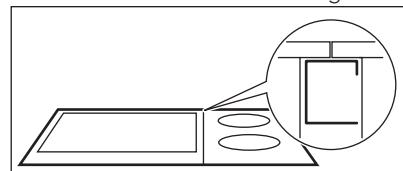
#### Montering

1. Beräkna rätt utstansningsmått.
2. Förbered utstansningen i bänkskivan.
3. Lägg hällarna en i taget på en mjuk yta (t.ex. en filt) med botten uppåt.
4. Sätt fast tätningslisten runt den nedre kanten på hällan längs ytterkanten på glaskeramiken.

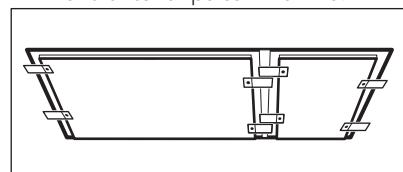
5. Skruva löst i fixeringsplattornas skruvar i de rätta hålen i skyddshöjlet.
6. Sätt först in hällen i utstansningen i bänkskivan. Sätt sedan in anslutningslisten i bänkskivans utstansning. Tryck in halva dess bredd under hällen.



7. Skruva löst i fixeringsplattornas skruvar från undersidan av bänkskivan och till anslutningslisten.

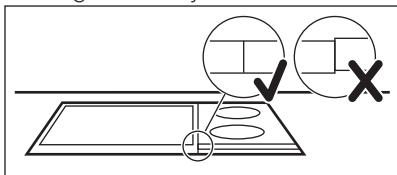


8. Sätt in nästa häll i utstansningen i bänkskivan. Kontrollera att hällarnas frontkanter är på samma nivå.



9. Dra åt fixeringsplattornas/ fasthållningsgreppens skruvar.
10. Täta mellanrummen mellan hällarna och bänkskivan med silikon.

11. Häll lite vatten med handdiskmedel på silikonet.
12. Tryck gummistycket med viss kraft emot glaskeramiken och rör den långsamt över ytan.



13. Vridrör inte silikonet förrän det har blivit hårt. Detta kan ta ungefär en dag.
14. Avlägsna försiktigt överblivet silikon med ett rakblad.
15. Rengör glasytan.

## 9. TEKNISKA DATA

### 9.1 Typskylt

Modell HC452401EB

Typ 56 FED 02 AU

Induktion 3.7 kW

Seriernr .....

AEG

PNC 949 595 444 01

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Tillverkad i Tyskland

3.7 kW



### 9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	Effektfunktion [W]	Effektfunktion maximal varaktighet [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Mitten fram	2300	3200	10	145 - 265
Mitten bak	2300	3200	10	145 - 265

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

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

## 10. ENERGIEFFEKTIVITET

### 10.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	HC452401EB
Typ av häll	Häll för inbyggnad
Antal kokytor	1
Uppvärmningsteknik	Induktion
Längd (L) och bredd (B) för Mitten kokytan	L 37.3 cm B 27.1 cm

Energiförbrukning för koky- tan (EC electric cooking)	Mitten 175,1 Wh / kg
Energiförbrukning för häl- len (EC electric hob)	175,1 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektriska matlagningsapparater - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda  
Energimätningarna för kokzonen identifieras av korsen i respektive kokzon.

## 10.2 Energibesparing

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

- Värm 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 kokkärл 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)



867331952-B-392016

CE

AEG