

ET	Kasutusjuhend	2
	Pliidiplaat	
LV	Lietošanas instrukcija	21
	Plīts	
SV	Bruksanvisning	41
	Inbyggnadshäll	

HC452401EB



 **AEG**
perfekt in form und funktion

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. TOOTE KIRJELDUS.....	6
4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	8
5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	11
6. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	13
7. VEAOTSING.....	13
8. PAIGALDAMINE.....	16
9. TEHNILISED ANDMED.....	19
10. ENERGIATÕHUSUS.....	19

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

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

Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teave teeninduse kohta:
www.aeg.com/webselfservice



Registreerige oma toote parema teeninduse saamiseks:
www.registeraeg.com



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

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

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

Andmed leiate andmesildilt.



Hoiatus / oluline ohutusinfo



Üldine informatsioon ja nõuanded



Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud vigastuste ja kahjude eest. Hoidke juhend alles, et saaksite seda ka edaspidi kasutada.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse puudega 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 pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on lapselukk, on soovitatav seda kasutada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.
- Alla 3-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui täiskasvanu nende tegevust jälgib.

1.2 Üldine ohutus

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

- Ärge hoidke keeduväljadel esemeid.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes nõudetektorile.
- 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.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Olge seadme teise kohta viimisel ettevaatlik, sest see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid.
- Kaitske lõikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad nõud ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kui paigaldate seadme sahtlite kohale, siis jälgige, et seadme põhja ja ülemise sahtli vahele jääks piisavalt ruumi õhuringluse jaoks.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Põhjale juurdepääsu tõkestamiseks paigaldage seadme alla kindlasti mittesüttivast materjalist eralduspaneel.
- Veenduge, et tööpinna ja selle all oleva kapi vahele jääks 2 mm

ventilatsiooniruumi. Garantii ei hõlma ebapiisava ventilatsiooniruumi tõttu tekkinud kahjustusi.

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingute läbiviimist veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud.
- Kontrollige, kas 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 sassiminekut.
- Veenduge, et paigaldatud on põrutuskaitse.
- Paigaldage juhtmetele tõmbetõkis.
- 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 tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- 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 lahti ühendada. Elektrilöögioht!
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toiduained kuuma õlisse, võib see hakata pritsima.



HOIATUS!

Plahvatus- 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 aaurd võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- 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 tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist alati välja.
- Ärge usaldage üksnes nõudetektorit.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna kuumaks.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaas- või klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidil liigutada, tõstke 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, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

2.5 Jäätmekäitlus



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

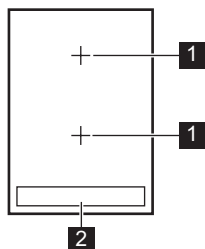
- Seadme õige kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.

2.6 Hooldus

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

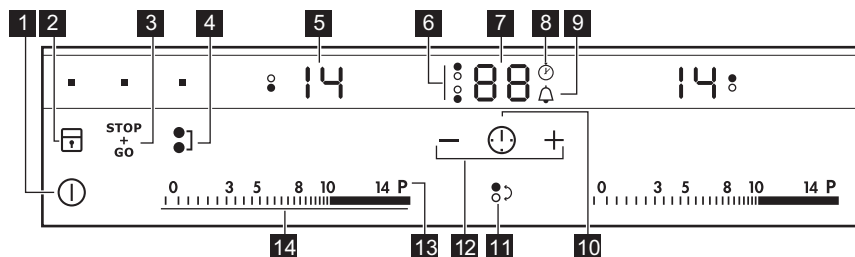
3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Pliidipinna skeem



- 1** Induktsioonkeeduväli
- 2** Juhtpaneel

3.2 Juhtpaneeli skeem



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

	Sen- sorväli	Funktsioon	Märkus
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 taimerindi- kaatorid	Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud.
7	-	Taimerinäidik	Aja näitamiseks minutites.
8		CountUp Timer	Näitamaks, et funktsioon on sisse lülitatud.
9		Pöördloenduse taimer / Mi- nutilugeja	Näitamaks, et funktsioon on sisse lülitatud.
10		-	Taimerifunktsiooni määramiseks.
11		-	Keeduvälja valimiseks.
12		-	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
13		Võimsusfunktsioon	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
14	-	Juhtriba	Soojusastme määramiseks.

3.3 Soojusastme näit

Ekraan	Kirjeldus
	Keeduväli on välja lülitatud.
	Keeduväli on sisse lülitatud.
	STOP+GO-funktsioon töötab.
	Automaatne kiirsoojendus-funktsioon töötab.
	Võimsusfunktsioon on sees.
	Tegemist on rikkega.
	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator) : toiduvalmis- tamise jätkamine / soojashoidmine / jääkkuumus.

Ekraan	Kirjeldus
	Lukk /Lapselukk-funktsioon töötab.
	Sobimatu või liiga väike nõu, või ei ole keeduväljal üldse nõud.
	Automaatne väljalülitus-funktsioon töötab.

3.4 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)



HOIATUS!

 Jääkkuumusega kaasneb põletusohut!
Indikaator näitab jääkkuumuse taset.

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

4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

möödukes süttib  ja pliit lülitub välja.

Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

4.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

4.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:

- kõik keeduväljad on välja lülitatud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet,
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 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 pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keeduväljal maha jahtuda.
- kasutate sobimatut keedunõud.

Sümbol  süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduväli automaatselt välja.

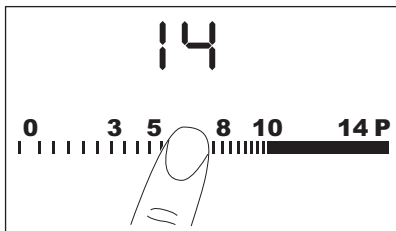
- keeduvälja pole välja lülitatud või soojusastet muudetud. Mõne aja

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

4.3 Soojusaste

Soojusastme määramiseks või muutmiseks:

Puudutage juhtriba sobiva kuumusastme juures või liigutage juhtribal sõrme, kuni jõuate õige kuumusastmeni.



4.4 Keeduväljade kasutamine

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

4.5 Bridge-funktsioon

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

Määrake esmalt ühe vasakpoolse keeduvälja soojusaste.

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage . Soojusastme määramiseks või muutmiseks puudutage ühte juhtsensoritest.

Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage . Keeduväljad töötavad teineteisest sõltumatult.

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

4.6 Automaatne kiirsoojendus

Selle funktsiooni sisselülitamisel saavutate vajaliku soojusastme kiiremini. Selle funktsiooni puhul rakendatakse mõnda aega kõrgeimat soojusastet; seejärel seda vähendatakse, kuni jõutakse õige soojusastmeni.



Funktsiooni sisselülitamiseks peab keeduväli olema külm.

Keeduvälja jaoks funktsiooni

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

Funktsiooni väljalülitamiseks: muutke soojusastet.

4.7 Võimsusfunktsioon

See funktsioon võimaldab induktsiooniga keeduväljadel rohkem võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktsioonkeeduvälja jaoks sisse lülitada ainult piiratud ajaks. Pärast seda lülitub induktsioonkeeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

Keeduvälja jaoks funktsiooni

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

Funktsiooni väljalülitamiseks: muutke soojusastet.

4.8 Taimer

Pöördloenduse taimer

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

Esmalt valige keeduväli, seejärel funktsioon. Taimerifunktsiooni 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 funktsioon on sisse lülitatud, süttib .

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage taimerit nuppu , et määrata aeg (00 - 99 minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab aeglaselt vilkuma, toimub aja pöördloendus.

Järelejäänud aja kontrollimiseks:

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

Aja muutmiseks: valige keeduväli, kasutades . Puudutage või .

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

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

Heli peatamine: puudutage .

CountUp Timer (loendustaimer)
Selle funktsiooni 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 lülitatud, 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. Esimese minuti 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 lülitatud ja keeduväljad ei tööta (soojusastme näidikul kuvatakse).

Funktsiooni sisselülitamiseks:
puudutage . Aja valimiseks vajutage

taimer 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 keeduväljad 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 jääb 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 . Puudutage taimeril , et valida üks järgnevatest:

-  – helid on väljas
-  – helid on sees

Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliit automaatselt välja lülitub.

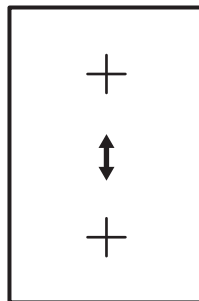
Kui funktsioon on seatud valikule , kuulete helisid ainult järgmistel juhtudel:

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



5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Nõud



Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli nõusid kiiresti.



Kasutage induktsioonkeeduväljale sobivaid nõusid.

Nõude materjal

- **õige:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise

põhjaga (vastava tootjapoolse markeeringuga).

- **vale:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Nõud võib induktsioonpliidil kasutada, kui:

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



Keedunõu põhj 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 Kasutamiseega 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 säästmiseks lülitub keeduvälja soojendus välja enne pöördloenduse taimer signaali kõlamist. Tööaja pikkus sõltub valitud soojusastmest ja küpsetusaja pikkusest.

5.4 Näiteid pliidi kasutamisest

Soojusastmete ja keeduvälja tarvitava energia vahel otsest seost ei ole. Soojusastet suurendades ei suurenda te proportsionaalselt keeduvälja energiatarvet. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduvälja kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
- 1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 3	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 3	Kalgendamine: kohevad omlettid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
3 - 5	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt tulel, valmistoidu 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. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
7 - 9	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku pluss komponendid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
9 - 12	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihest cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkookid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
12 - 13	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
14	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		
P	Suure koguse vee keetmine. Võimsusfunktsioon on sisse lülitatud.		

6. PUHAUSTUS 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 ja suhkrut sisaldava toidu

jäägid. Vastasel korral võib mustus pliiti kahjustada. Pange spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvuplekid, läikivad metallsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliit pehme lapiga.

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 ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas pliit on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vaadake ühendusjoonist.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
		Käivitage pliit uuesti ja määrake 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 rasvapritseid.	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 sütti.	Väli ei ole kuum, sest see töötab vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.
Funktsioon Automaatne kiirsoojendus ei tööta.	Väli on tuline.	Laske väljal piisavalt jahtuda.
	Valitud on kõige kõrgem soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil.
Soojusaste lülitub ühelt soojusastmelt teisele.	Toitehaldus-funktsioon töötab.	Vt "Igapäevane kasutamine".
Sensorväljad muutuvad kuumaks.	Keedunõu on liialt suur või asub sensorväljale liiga lähedal.	Asetage suuremad anumad tagumistele väljadele.
Kui puudutate paneeli sensorvälju, puudub signaal.	Signaalid on välja lülitatud.	Lülitage signaalid sisse. Vt "Igapäevane kasutamine".

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
 süttib.	Automaatne väljalülitus on sees.	Lülitage pliiit välja ja käivitage uuesti.
 süttib.	Lapselukk või Lukk funktsioon töötab.	Vt "Igapäevane kasutamine".
 süttib.	Keeduväljal pole nõud.	Pange nõu keeduväljale.
	Kasutate vale nõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtmetega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
	Keedunõu ei kata ruutu või risti.	Katke rist või ruut täielikult.
Süttivad  ja number.	Seadmel ilmes tõrge.	Ühendage pliiit elektrivõrgust mõneks ajaks lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Ühendage see uuesti sisse. Kui  süttib uuesti, pöörduge teeninduskeskusse.
 süttib.	Elektriühendus on vale. Toitepinge jääb vahemikust välja.	Laske kvalifitseeritud elektrikul elektrihendused üle kontrollida.
 süttib.	Pliidil ilmes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keednud. Automaatne väljalülitus ja ülekuumenemise kaitse on sees.	Lülitage pliiit välja. Eemaldage kuum keedunõu. Lülitage umbes 30 sekundi möödumisel keeduväli uuesti sisse. Kui probleemi põhjustas keedunõu, kaob veateade ekraanilt. Jääkkuumuse indikaator võib jääda põlema. Laske nõul piisavalt jahtuda. Kontrollige, kas kasutatav nõu sobib selle pliidiga. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
 süttib.	Jahutusventilaator on tõkestatud.	Kontrollige, kas esemed tõkestavad jahutusventilaatorit. Kui  süttib uuesti, 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 leiате klaasplaadi nurgast) ja kuvatud

veateade. Mõelge, kas olete pliiti kindlasti õigesti kasutanud. Kui seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse teeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiiajal tasuta olla. Teenindust ja garantiitingimusi puudutavad juhised leiате garantiibrošüürist.

8. PAIGALDAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Enne paigaldamist

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

Seerianumber

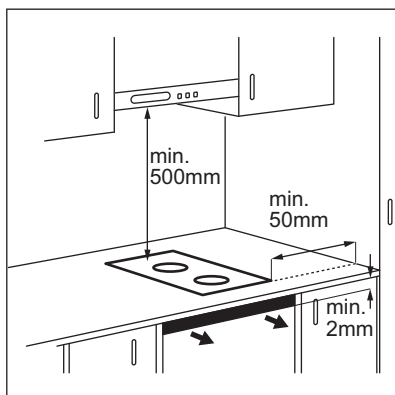
8.2 Integreeritud pliidiid

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.

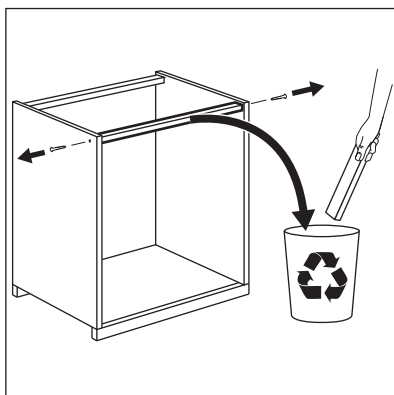
8.5 Paigaldamine

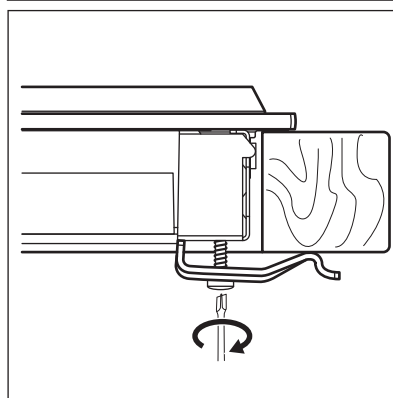
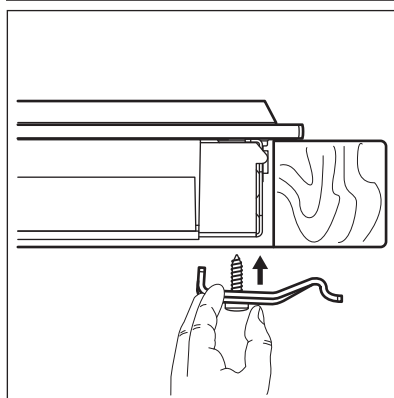
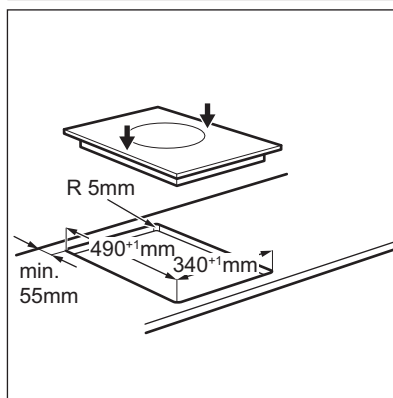
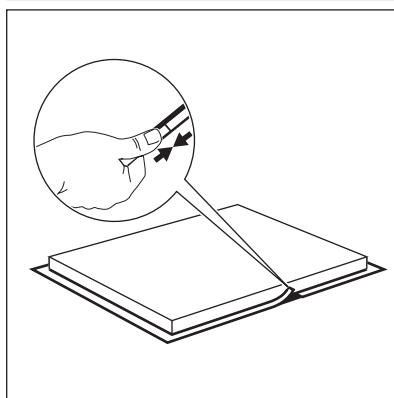
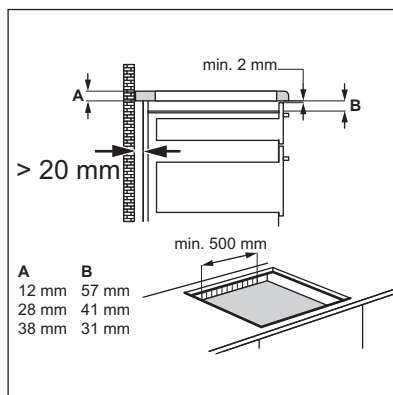
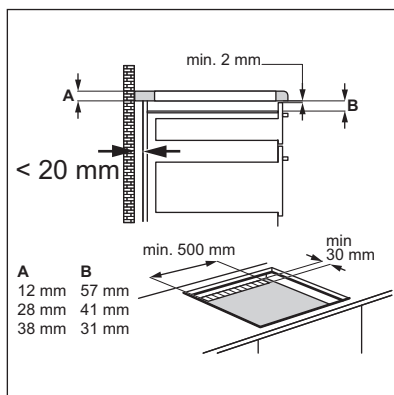


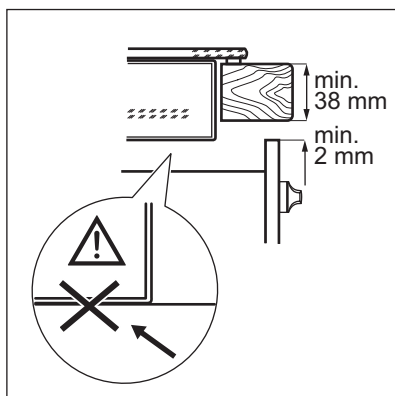
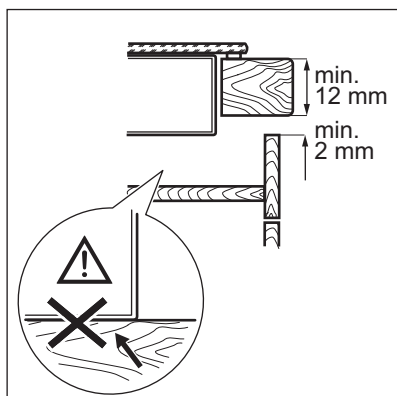
- Kahjustatud toitekaabli asendamiseks kasutage järgmist (või kõrgemat) kaablitüüpi: H05BB-F T min 90°C. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusse.

8.4 Tihendi kinnitamine

- Puhastage tööpind väljalõigatud osa ümber.
- Kinnitage pliidi alumise serva küljes olev tihendiriba klaaskeraamilise pinna välimise serva ümber. Ärge tihendit venitage. Veenduge, et tihendiriba otsad jääksid 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.

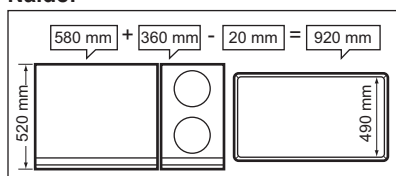


Kasutage ainult spetsiaalset kuumakindlat silikooni.

Tööpinna väljalõige

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

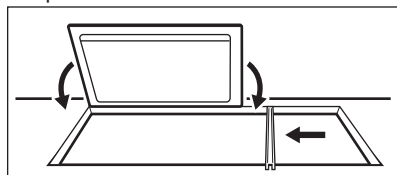
Näide:



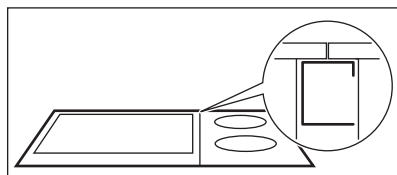
Paigaldamine

1. Arvutage täpsed väljalõike mõõtmed.
2. Paigutage väljalõige tööpinnale.
3. Paigutage pliidiplaadid ükshaaval pehmele alusele (näiteks tekile), alumine pool üleval.
4. Kinnitage pliidi alumise serva küljes olev tihendiriba klaaskeraamilise pinna välimise serva ümber.

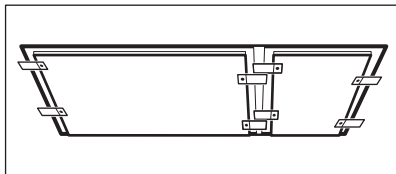
5. Kruvige kinnitusplaadid kaitsekorpuse vastavatesse aukudesse poolenisti kinni.
6. Asetage esimene pliidiplaat tööpinna väljalõikesse. Seejärel sisestage tööpinna väljalõikesse ühendusriba. Lükake see poole laiusse sügavuselt pliidi alla.



7. Keerake poolenisti kinni kinnitusplaadid tööpinna ja ühendusriba all.

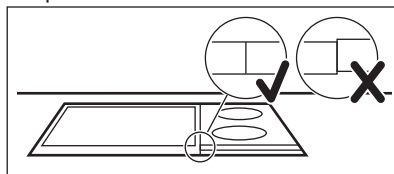


8. Asetage järgmine pliidiplaat tööpinna väljalõikesse. Jälgige, et pliidiplaatide esiservad oleksid samal tasemel.



9. Kinnitage lõplikult kinnitusplaadi kruvid.
10. Kasutage silikooni, et tihendada pliidiplaatide ja pliidiplaatide ja tööpinna vahelised praod.
11. Niisutage silikooni vähesese seebiveega.
12. Suruge kummiriba kergest 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 55 FED 02 AU
Induktsioon 3.7 kW
Seerianumber.
AEG

Tootenumber (PNC) 949 595 444 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Valmistatud Saksamaal
3.7 kW



9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojus- aste) [W]	Võimsusfunk- sioon [W]	Võimsusfunk- sioon maksi- mumkestus [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. ENERGIATÕHUSUS

10.1 Tooteinfo vastavalt määrusele EL 66/2014

Mudeli tunnus	HC452401EB
Keeduplaadi tüüp	Integreeritud pliit

Keeduväljade arv	1
Kuumutamiskiis	Induktsioon
Keeduala pikkus (L) ja laius Keskmine (W)	L 37.3 cm W 27.1 cm
Keeduala energiatarbimine Keskmine (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 jõudluse 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 keedunõu alati kaas peale.
- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

11. JÄÄTMEKÄITLUS

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

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

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	22
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	23
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	25
4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	27
5. PADOMI UN IETEIKUMI.....	30
6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	32
7. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	33
8. UZSTĀDĪŠANA.....	35
9. TEHNISKĀ INFORMĀCIJA.....	38
10. ENERGOFĒKŒTĪVĪTĀTE.....	39

LABĀKIEM REZULTĀTIEM

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

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

www.aeg.com/webselfservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registreaeg.com



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.



Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai



Vispārēja informācija un padomi



Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

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

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

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

- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Netīriet ierīci ar tvaika 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.

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 piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Ievērojiet piesardzību, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- 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 ēdiena gatavošanas trauki.
- Ja zem ierīces atrodas atvilktnes, pārliecinieties, ka starp ierīces apakšu un augšējo ierīci tiek nodrošināta pietiekama gaisa cirkulācija.
- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Pārbaudiet, vai ir uzstādīts nedegošs atdalītājpanelis zem ierīces, lai novērstu piekļuvi apakšdaļai.
- Pārliecinieties, lai starp darba virsmu un zem tās esošo ierīci būtu 2 mm

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

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

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

- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktdakšu (ja tāda ir) un strāvas vadu. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdžiem, drošinātājiem (no turētājiem izskrūvējamiem drošinātājiem), zemējuma noplūdes automātslēdžiem un savienotājiem.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotilkla 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 mājāsaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras lietošanas iestatiet gatavošanas zonas pozīcijā "Izslēgt".

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



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarsti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavojot 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 ēdiena 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 ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārtīties tukšiem.
- Sargieties, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet sildriņķus, ja uz tiem novietots tukšs ēdiena gatavošanas trauks, vai bez ēdiena gatavošanas trauka.

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

2.4 Tīrīšana un kopšana

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

līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

2.5 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

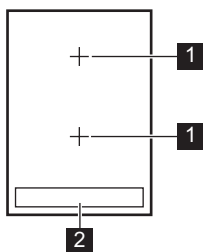
- Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi atbrīvoties no ierīces.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli un izmetiet to.

2.6 Servisa izvēlne

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

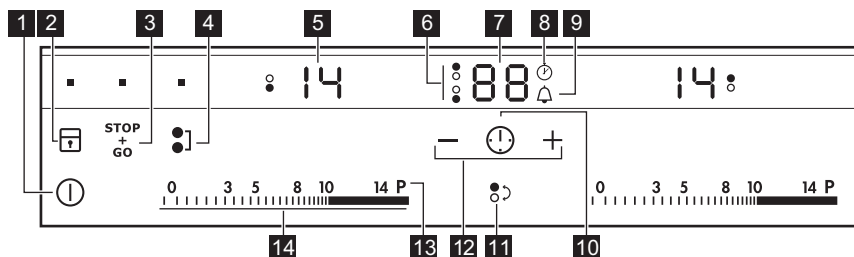
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Plīts virsmas shēma



- 1 Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Vadības panelis

3.2 Vadības paneļa izkārtojums



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

	Sen- sora lauks	Funkcija	Komentāri
1		IESLĒGT/IZSLĒGT	Lai ieslēgtu vai izslēgtu plīts virsmu.
2		Bloķēšana / Bērnu drošības ierīce	Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.
3		STOP+GO	Funkcijas ieslēgšanai un izslēgšanai.
4		Bridge	Funkcijas ieslēgšanai un izslēgšanai.
5	-	Sildīšanas pakāpes displejs	Rāda sildīšanas pakāpi.
6	-	Taimera indikatori gatavošanas zonām	Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.
7	-	Taimera displejs	Rāda laiku minūtēs.
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		Jaudas funkcija	Funkcijas ieslēgšanai un izslēgšanai.
14	-	Vadības josla	Iestata sildīšanas pakāpi.

3.3 Sildīšanas pakāpju rādījumi

Displejs	Apraksts
	Gatavošanas zona ir izslēgta.
	Gatavošanas zona darbojas.
	STOP+GO funkcija darbojas.
	Automātiskā sakarsēšana funkcija darbojas.
	Jaudas funkcija aktivizēta.

Displejs	Apraksts
 un cipars	Radusies kļūda.
	OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators): turpinās gatavošana / siltuma uzturēšana / atlikušais siltums.
	Bloķēšana / Bērnu drošības ierīce funkcija darbojas.
	Nepareizi vai pārāk mazi ēdiena gatavošanas trauki, vai arī uz gatavošanas zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.
	Automātiskā izslēgšanās funkcija darbojas.

3.4 OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators)



BRĪDINĀJUMS!

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

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

4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

4.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie  vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

4.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad kastrolis ir izvārtījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti.

- jūs izmantojat nepareizu ēdiena gatavošanas trauku. Iedegas simbols  un gatavošanas zona automātiski deaktivizējas pēc 2 minūtēm.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika izgaismojas  un plīts izslēdzas.

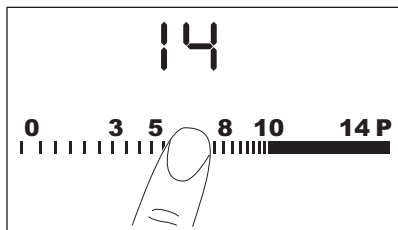
Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

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

4.3 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 ēdiena gatavošanas traukus uz krustiņa / kvadrāta, kas atrodas ir virsmas, uz kuras gatavojat. Nosedziet krustu/kvadrātu pilnībā. Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmā robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram. Varat gatavot, izmantojot lielāku ēdiena gatavošanas trauku, uz divām gatavošanas zonām vienlaikus.

4.5 Bridge funkcija

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

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi vienai no kreisās puses gatavošanas zonām.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties .

Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi, pieskarieties vienam no vadības sensoriem.

Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties . Gatavošanas zonas 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

Ja aktivizējat šo funkciju, jūs varat iegūt nepieciešamo sildīšanas pakāpi īsākā

laikā. Šī funkcija uz laiku iestata augstāko sildīšanas pakāpi un pēc tam samazina temperatūru līdz vajadzīgajai sildīšanas pakāpei.

 Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas

zonai: pieskarieties pie **P** ( iedegas). Uzreiz pieskarieties pie pareizās sildīšanas pakāpes. Pēc 3 sekundēm iedegas .

Lai deaktivizētu funkciju: mainiet sildīšanas pakāpi.

4.7 Jaudas funkcija

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

 Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas

zonai: pieskarieties pie **P** ( iedegas).

Lai deaktivizētu funkciju: mainiet 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 . Pieskarieties  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)**
Lietojiet 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 pakāpes 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 novēršis 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 nejašu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

Lai aktivizētu funkciju: ieslēdziet ierīci ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie  4 sekundes.  Iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

Lai deaktivizētu funkciju: ieslēdziet ierīci ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie  4 sekundes.  Iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

Lai atceltu šo funkciju tikai vienai gatavošanas reizei: ieslēdziet ierīci ar   iedegas. Pieskarieties pie  4 sekundes. **Iestatiet sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.** Varat lietot plīti. Kad jūs deaktivizējat plīti ar , funkcija atkal darbojas.

4.12 OffSound Control (Skaņas aktivizēšana un deaktivizēšana)

Deaktivizējiet plīti. Pieskarieties pie  3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas. Pieskarieties pie  3 sekundes.  vai  ieslēdzas.

Pieskarieties taimera , lai izvēlētos kādu no šādām iespējām:

-  - skaņas ir izslēgtas;

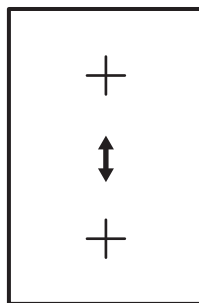
-  - skaņas ir ieslēgtas.
- Lai apstiprinātu izvēli, nogaidiet, līdz plīts automātiski deaktivizējas.

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

- jūs pieskaraties ;
- Laika atgādinājums nolaižas;
- Laika atskaites taimeris nolaižas;
- 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 spēcīgs elektromagnētiskais lauks ļoti ātri uzkarsē ēdiena gatavošanas trauku.

- i** Izmantojiet indukcijas gatavošanas zonas tikai kopā ar piemērotiem ēdiena gatavošanas traukiem.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts 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 uzvārās zonā, kurā iestatīta augstākā sildīšanas pakāpe;
- magnēts pielip pie ēdiena gatavošanas trauku dibena.

- i** Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biežam un plakanam.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

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

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

- i** Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".

5.2 Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve).

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

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

5.3 Ēko Timer (Ekonomijas taimeris)

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

5.4 Ēdienu gatavošanas piemēri

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

- i** Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Sildīšanas iestatījums	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
 - 1	Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus.	pēc vajadzības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.
1 - 3	Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želatīnu.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.

Sildīšanas iestatījums	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
1 - 3	Iebiezināt: mīksta omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.
3 - 5	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uz-sildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam. Gatavoša-nas laikā maisīt piena ēdienus.
5 - 7	Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkaro-tes šķidruma.
7 - 9	Tvaicēt kartupeļus.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
7 - 9	Gatavot lielu ēdienu daudz-umu, sautējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvda-las.
9 - 12	Nedaudz apcept: eskalopu, te-ļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsi-ņu, aknu, mērces, olu, pankū-ku, virtuļu cepšana.	pēc va-jadzības	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 fri 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 lietojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīrām apakšpusēm.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

6.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas foliju un

cukuru saturošu pārtiku. Pretējā gadījumā netīrumi var sabojāt plīti. Novietojiet īpaši skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

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

7. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ko darīt, ja...

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

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Sildīšanas pakāpe mainās starp diviem līmeņiem.	Enerģijas pārvaldība funkcija darbojas.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
Sensora lauki sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par lielu vai arī novietoti pārāk tuvu vadības ierīcēm.	Ja nepieciešams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām zonām, ja nepieciešams.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, nav signāla.	Signāli nav aktivizēti.	Aktivizējiet signālus. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
Iedegas  indikators.	Automātiskā izslēgšanās darbojas.	Deaktivizējiet plīti un atkal aktivizējiet to.
Iedegas  indikators.	Bērn drošības ierīce vai Bloķēšana funkcija darbojas.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
Iedegas  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".
	Ēdiena gatavošanas trauks nenosedz krustu/kvadrātu.	Nosedziet krustu/kvadrātu pilnībā.
Parādās  un skaitlis.	Plīts darbībā radies traucējums.	Uz laiku atvienojiet plīti no elektrotīkla. Atslēdziet mājas elektrotīkla sistēmas drošinātāju. Pieslēdziet to atpakaļ. Ja  iedegas atkārtoti, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Iedegas  indikators.	Nepareizs elektrības pieslēgums. Barošanas spriegums ir nepareizs.	Konsultējieties ar kvalificētu elektriķi vai pārbaudiet pieslēgumu.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Iedegas  indikators.	Plīts darbībā radies traucējums, jo ēdiena gatavošanas trauks izvārās sauss. Automātiskā ieslēgšanās un ieslēdzas aizsardzība pret pārkaršanu attiecīgajām zonām.	Izslēdziet plīti. Noņemiet karsto ēdiena gatavošanas trauku. Aptuveni pēc 30 sekundēm atkal ieslēdziet zonu. Ja problēma bija saistīta ar ēdiena gatavošanas trauku, kļūdas paziņojums izdzies. Atlikušā siltuma indikators var turpināt degt. Ļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem pietiekami atdzist. Pārbaudiet, vai jūsu ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti plītij. Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".
Iedegas  indikators.	Bloķēts dzesēšanas ventilators.	Pārbaudiet, vai nekas nebloķē dzesēšanas ventilatoru. Ja  iedegas atkārtoti, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

7.2 Ja nevarat atrast risinājumu ...

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

paziņojumu. Pārliecinieties, ka izmantojāt plīts virsmu pareizi. Ja lietotāj 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 sadaļu "Drošība".

8.1 Pirms uzstādīšanas

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

Sērijas
numurs

8.2 Iebūvējamas plītis

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

8.3 Savienojuma kabelis

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

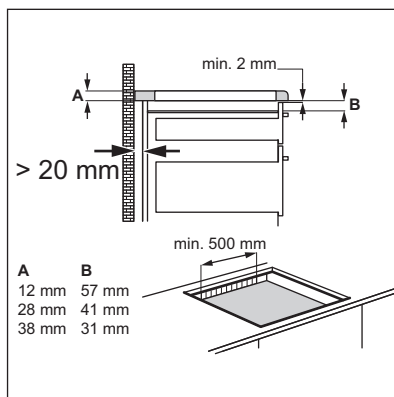
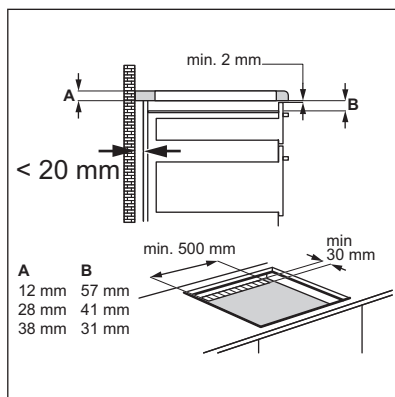
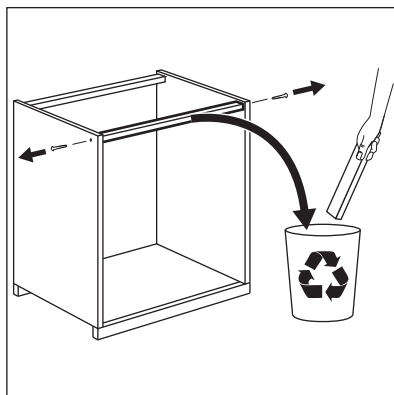
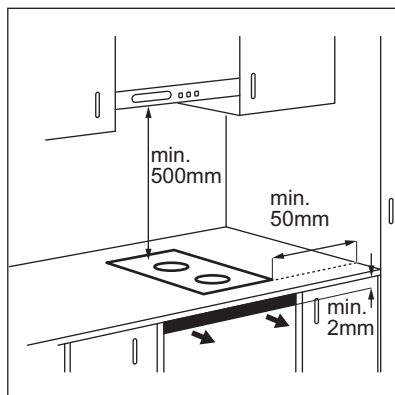
8.4 Blīves uzstādīšana

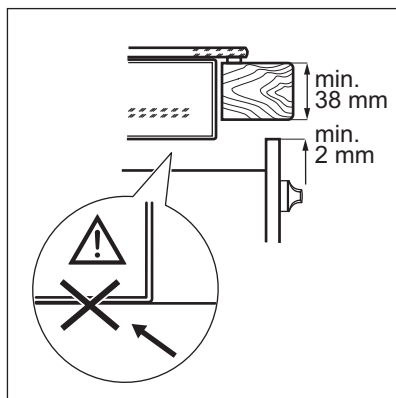
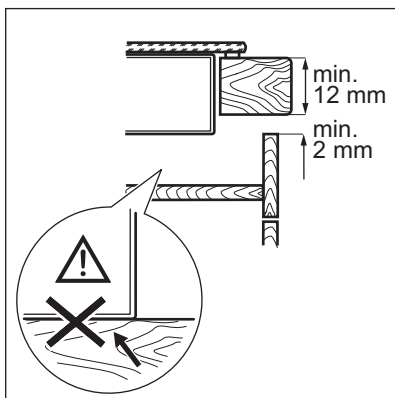
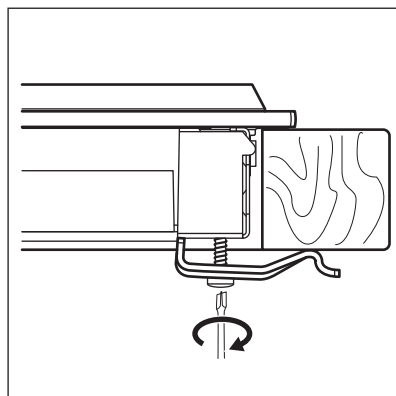
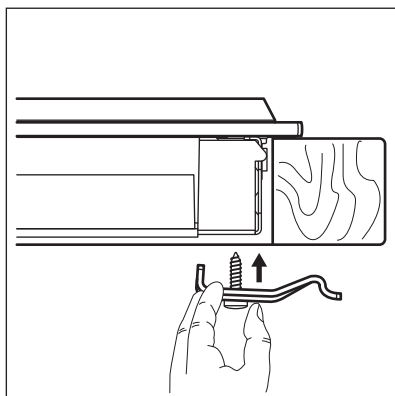
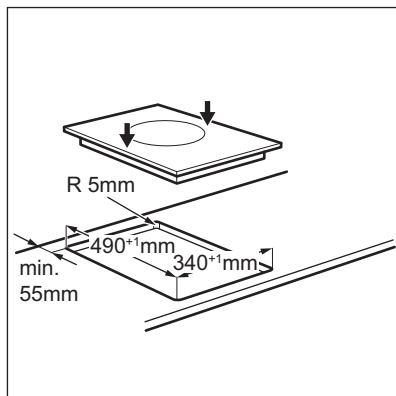
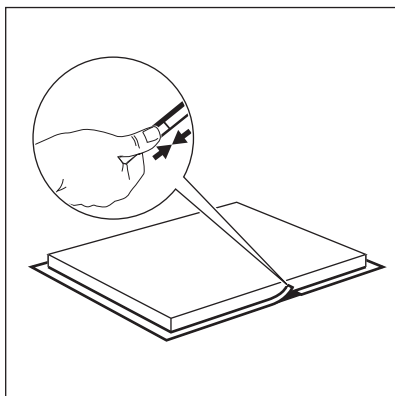
1. Notīriet darba virsmu gar izgrieztu zonu.
2. Uzlieciet pievienoto blīvējuma loksni gar plīts apakšējo malu tā, lai tā virzītos gar stikla keramikas ārējo malu. Turklāt bez stiepšanas.

8.5 Montāža

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

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





8.6 Vairāku plīts virsmu uzstādīšana

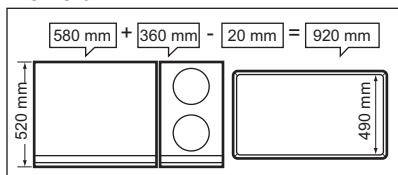
Komplektācijā ietilpstošie piederumi:
savienojuma stienis, karstumizturīga silikona gumijas formā, blīvējuma loksne.



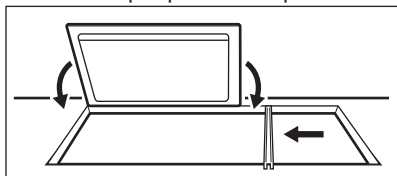
Izmantojiet tikai īpašu karstumizturīgu silikonu.

Darba virsmas izgriezumš

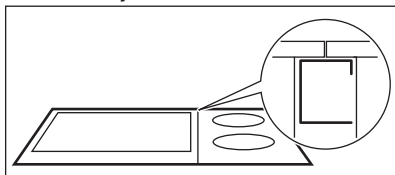
Attālumš no sienas	ne mazāk kā 50 mm
Dzīlums	490 mm
Platums	visu uzstādāmo plīts virsmu platumu summa mīnuss 20 mm

Piemēram:**Montāža**

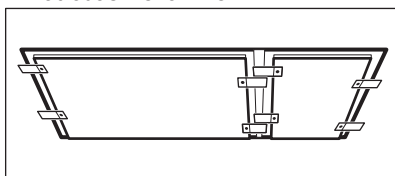
1. Aprēķināt pareizos izgriezumš izmērus.
2. Sagatavot darba virsmš izgriezumš.
3. Vienu pēc otras izvietojiet plīts virsmš uz mīkstas virsmš (piemēram, segas) ar apakšējo pusi uz augšu.
4. Uzlieciet pievienoto blīvējuma loksni gar plīts apakšējo malu tā, lai tā virzītos gar stikla keramikas ārējo malu.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



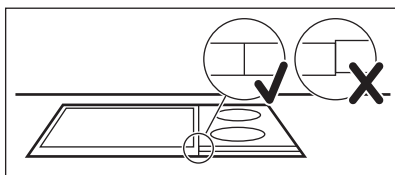
7. Viegli pagrieziet fiksējošās plāksnes no darba virsmš apakšš uz savienojuma stieni.



8. Ievietojiet nākamo plīts virsmš darba virsmš izgriezumā. Pārliecinieties, vai plīts virsmš priekšējā daļš atrodas vienā līmenī.



9. Piegrieziet fiksējošo plāksni/ aizturskavu skrūves.
10. Izmantojiet silikona blīvējuma tukšumos starp plītsvirsmām un darba virsmām.
11. Uzlejiet uz silikona nedaudz ziepējūdens.
12. Ar zināmu spēku uzspiediet gumijas formu uz stikla keramikas un lēnām velciet tai pāri ar pirkstiem, lai tā nofiksētos.



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

9. TEHNISKĀ INFORMĀCIJA**9.1 Datu plāksnīte**

Modelis HC452401EB
Veids 55 FED 02 AU

Izstrādājuma Nr. 949 595 444 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz

Indukcija 3.7 kW
Sēr.Nr.
AEG

Izgatavots Vācijā
3.7 kW
CE 

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. ENERGEOFEKTIVITĀTE

10.1 Informācija par izstrādājumu saskaņā ar ES 66/2014

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

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.

- Pirms gatavošanas zonas 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 otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

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

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	42
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....	43
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	45
4. DAGLIG ANVÄNDNING.....	47
5. RÅD OCH TIPS.....	50
6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	52
7. FELSÖKNING.....	52
8. INSTALLATION.....	54
9. TEKNISK INFORMATION.....	57
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	58

FÖR PERFEKT RESULTAT

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



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.aeg.com/webselfservice



Registrera din produkt för bättre service:
www.registeraeg.com



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.aeg.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen finns på typskylten.

 Varningar/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten 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.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Produkten och åtkomliga delar blir heta under användning. Vidrör inte värmeelementen.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 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, men stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- 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.

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- 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 var 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



WARNING!

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 produktens 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 förlängningsladdar.
- 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 endast i slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i nätkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruttyp 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



WARNING!

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.
- Lagg 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.



WARNING!

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 spontan förbränning.
- 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 produkten.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- 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.
- Korkkärn av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset / glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kökshyllan.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

2.4 Skötsel och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Stäng av ugnen och låt den kallna före rengöring.
- Koppla från produkten från elnätet före underhåll.
- Spruta inte vatten eller ånga för att rengöra produkten.
- Rengör ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala

rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

2.5 Avfallshantering



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

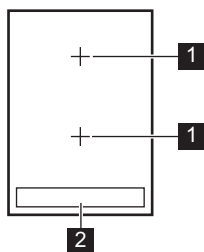
- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.

2.6 Underhåll

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

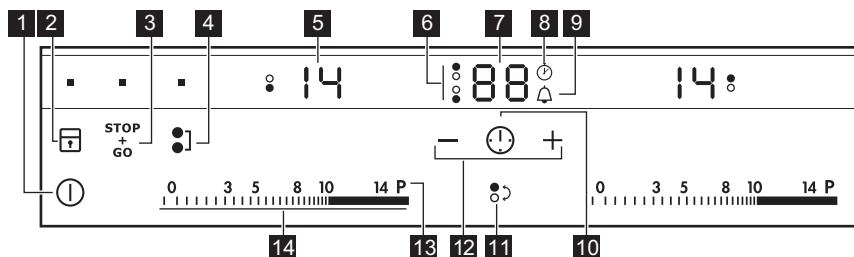
3. PRODUKTBEKRIVNING

3.1 Beskrivning av hällen



- 1 Induktionskokzon
- 2 Kontrollpanel

3.2 Beskrivning av kontrollpanelen



Använd touch-kontrollerna för att betjäna produkten. Displayerna, indikatorerna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

	Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
1		PÅ/AV	För att aktivera och avaktivera hällen.
2		Knapplås / 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 kokzoner	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
7	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
8		CountUp Timer	För att visa att funktionen fungerar.
9		Nedräkningstimer / Signalur	För att visa att funktionen fungerar.
10		-	För att ställa in Timer-funktionen.
11		-	För att välja kokzon.
12		-	För att öka eller minska tiden.
13		Effektfunktion	För att aktivera och avaktivera funktionen.
14	-	Inställningslist	För inställning av värmeläge.

3.3 Visningar av värmelägen

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

Display	Beskrivning
 + siffra	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Knapplås /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-steps restvärmeindikator)



WARNING!

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

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

4. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

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 avaktiverade.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har aktiverats.
- 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 avaktiverar inte en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av.

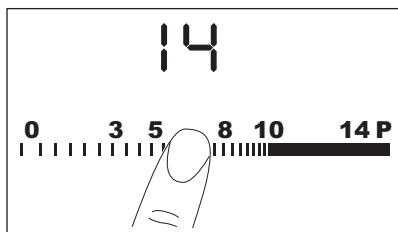
Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

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 inställningslisten vid rätt värmeläge eller flytta fingret längs med inställningslisten 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 kokkärl på två kokzoner samtidigt.

4.5 Bridge-funktion

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 kokkärl rekommenderar vi att du sätter det nära den bakre kokzonen.

4.6 Automax

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar den här funktionen. Funktionen ställer in högsta värmeläget under en viss tid och sänker sedan till rätt värmeläge.

 För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

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

Avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

4.7 Effektfunktion

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

 Se avsnittet "Teknisk information".

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

Avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

4.8 Timer

Nedräkningstimer

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

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

Ställa in kokzonen: tryck på  upprepade 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 slocknar.



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

upprepade 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.



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 lägsta värmeläget.

När funktionen är igång kan du inte ändra värmeläget.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Aktivera funktionen: tryck på .

Avaktivera funktionen: tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.

4.10 Knapplås

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 . Ställ inte in värmeläget. Tryck på i 4 sekunder. tänds. Inaktivera hällen med .

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

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

4.12 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

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

-  – ljudet är avstängt
-  – ljudet är på

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

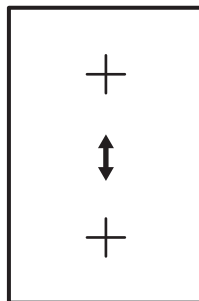
När denna funktion är igång  hör du endast ljuden när:

- du trycker på 
- Signalur ringer
- Nedräkningstimer ringer
- du ställer något på kontrollpanelen.

4.13 Effektregering-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 överskrider 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 Kockärl



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



Använd induktionskokzonerna med korrekt kockärl.

Kockärismaterial

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

Kockärl 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 kockärlets botten.



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

Kockärlets mått

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

Hur effektiv kokzonen är beror på kockärlets diameter. Kockärl med en mindre diameter får bara en del av effekten som kokzonen genererar.



Se avsnittet "Teknisk information".

5.2 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: är kockärlat tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du kokzonen med hög effektnivå och kockärlat 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 värmenivån 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	Använd för:	Tid (min)	Tips
 - 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
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 mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbase-rade rätter under tillagningen.
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
7 - 9	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, 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



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Allmän information

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

6.2 Rengöring av hällen

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

fall kan denna typ av smuts skada hällen. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig trasa och lite rengöringsmedel utan slipmedel. Efter rengöring, torka av hällen med en mjuk trasa.

7. FELSÖKNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Om kylskåpet inte fungerar...

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

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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 touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ①.	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikering går inte att tända.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Automax-funktionen fungerar 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.	Effektreglering-funktionen är igång.	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".
 tänds.	Automatisk avstängning är på.	Stäng av hällen och sätt på den igen.
 tänds.	Barnlås- eller Knapplås-funktionen är igång.	Se avsnittet "Daglig användning".
 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 fyrkanten / korset.	Täck korset/fyrkanten helt.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Koppla loss hällen från eluttaget en stund. Ta ur eller koppla från säkringen i hushålls/lägenhetens säkrings-skåp. Anslut igen. Om  tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
 tänds.	Fel på elanslutningen. Matningsspänningen ligger utanför intervallet.	Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
 tänds.	Det är fel på hällen eftersom ett kokkärl kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskyddet för zonen är igång.	Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärlet. Slå på zonen igen efter ca 30 sekunder. Om kokkärlet var problemet släcks felmeddelandet. Restvärmeindikering kan fortsätta lysa. Låt kokkärlet bli tillräckligt svalt. Kontrollera om kokkärlet är kompatibelt med hällen. Se avsnittet "Råd och tips".
 tänds.	Kylfläkten är blockerad.	Kontrollera om något föremål blockerar kylfläkten. Om  tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

7.2 Om du inte finner en lösning...

Kontakta försäljaren eller ett auktoriserat kundservicecenter 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



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer

8.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från

8.2 Inbyggnadshällar

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

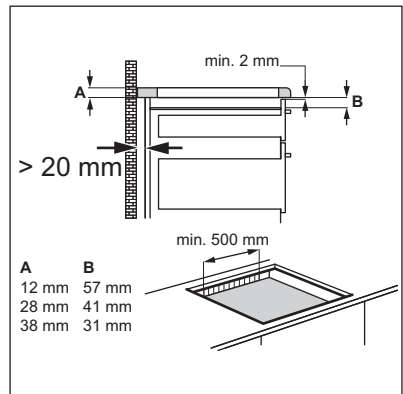
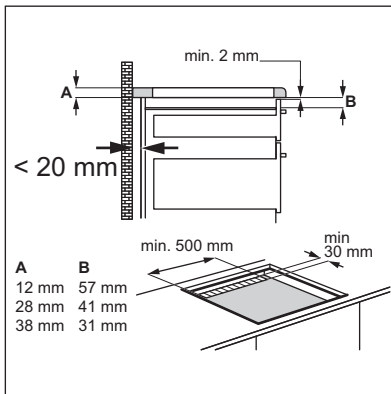
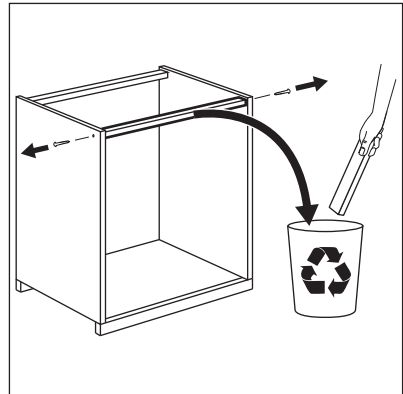
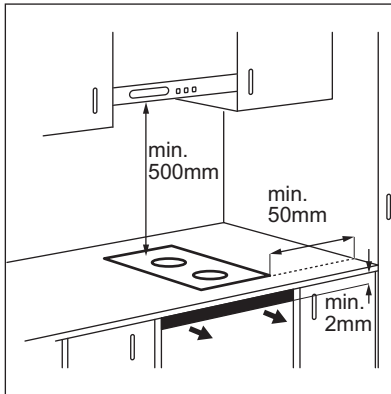
8.3 Nätkabel

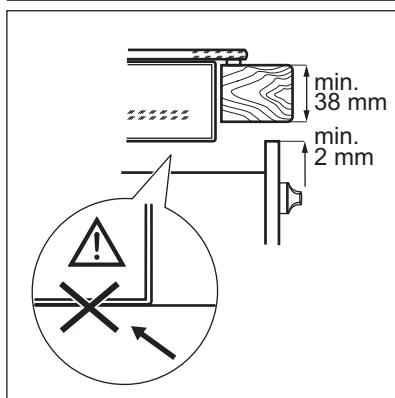
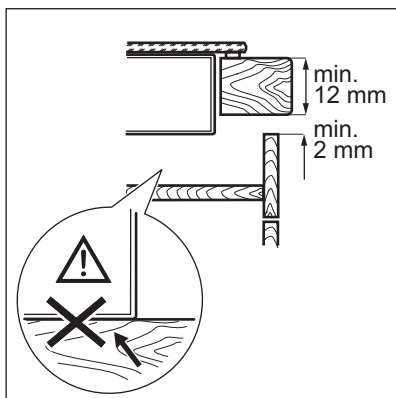
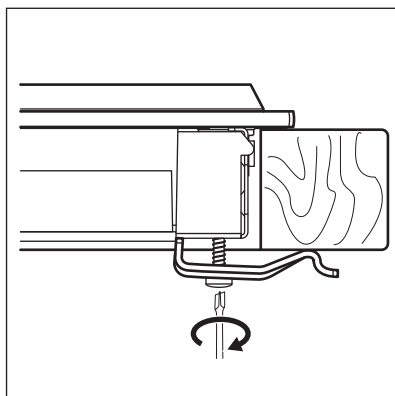
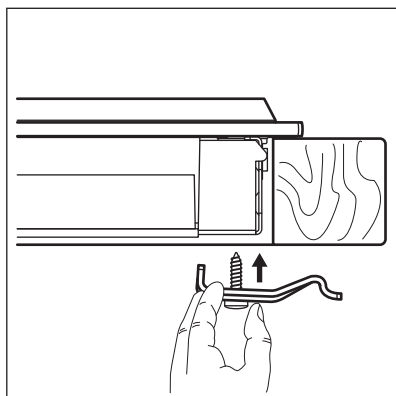
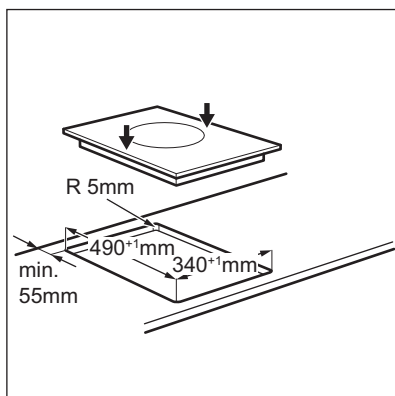
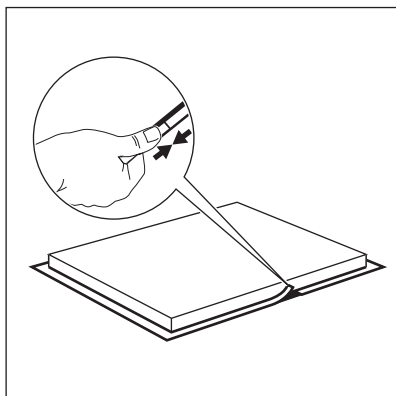
- Hällen är försedd med en nätkabel.
- Byta ut en skadad nätkabel mot följande (eller högre) nätkabeltyp: H05BB-F T min 90°C. Kontakta det lokala servicecentret.

8.4 Sätta fast tätningen

1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.

8.5 Montering





8.6 Installation av mer än en häll

Medföljande tillbehör: anslutningslist, värmebeständigt silikon, gummistücke, tätningslist.

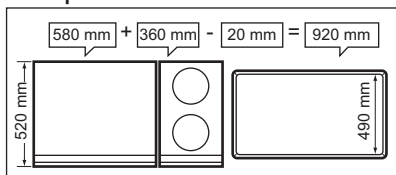


Använd bara särskilt värmebeständigt silikon.

Utstansning för bänkskivan

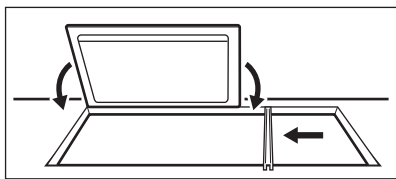
Avstånd från väggen	minst 50 mm
Djup	490 mm
Bredd	summan av alla hållars bredd som du installerar minus 20 mm

Exempel:

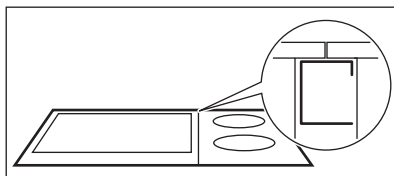


Montering

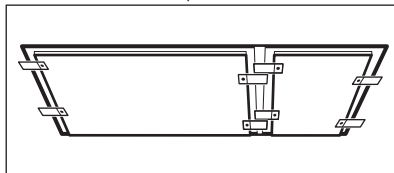
1. Beräkna rätt utstansningsmått.
2. Förbered utstansningen i bänkskivan.
3. Lägg hållarna en i taget på en mjuk yta (t.ex. en filt) med botten uppåt.
4. Sätt fast tätningslisten runt den nedre kanten på hållen längs ytterkanten på glaskeramiken.
5. Skruva löst i fixeringsplattornas skruvar i de rätta hålen i skyddshöljet.
6. Sätt först in hållen i utstansningen i bänkskivan. Sätt sedan in anslutningslisten i bänkskivans utstansning. Tryck in halva dess bredd under hållen.



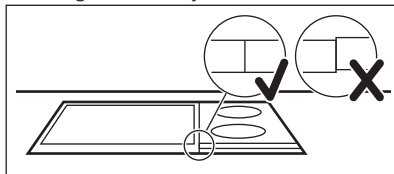
7. Skruva löst i fixeringsplattornas skruvar från undersidan av bänkskivan och till anslutningslisten.



8. Sätt in nästa håll i utstansningen i bänkskivan. Kontrollera att hållarnas frontkanter är på samma nivå.



9. Dra åt fixeringsplattornas/ fasthållningsgreppens skruvar.
10. Täta mellanrummen mellan hållarna 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. Vidrör 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. TEKNISK INFORMATION

9.1 Typskylt

Modell HC452401EB
Typ 55 FED 02 AU
Induktion 3.7 kW

PNC 949 595 444 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Tillverkad i Tyskland

Serienr
AEG

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 håll	Håll för inbyggnad
Antal kokzoner	1
Uppvärmningsteknik	Induktion
Längd (L) och bredd (B) för Mitten kokzonen	L 37.3 cm B 27.1 cm
Energiförbrukning för kokzonen (EC electric cooking)	Mitten 175,1 Wh / kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)	175,1 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektriska matlagingsprodukter för hushållsbruk - Del 2: Hållar – 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 kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

11. MILJÖSKYDD

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

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

www.aeg.com/shop



867322492-B-392015

