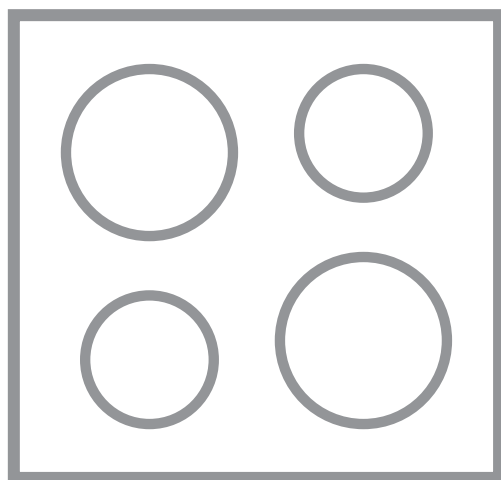


USER MANUAL



SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	2
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. PAIGALDAMINE.....	6
4. TOOTE KIRJELDUS.....	10
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	12
6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	15
7. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	17
8. VEAOTSING.....	17
9. TEHNILISED ANDMED.....	20
10. ENERGIATÕHUSUS.....	20

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

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

Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teenindusinfo:
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 võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast

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

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

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

1.2 Üldine ohutus

- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks. Alla 8-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui nad on täiskasvanu pideva järelvalve all.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- HOIATUS! Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.

- **ETTEVAATUST!** Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- **HOIATUS!** Süttimisoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid 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.
- **HOIATUS!** Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui see on olemas).
- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivõrk 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.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. Elektrilöögioht!
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toiduained kuumas 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 aaurud 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.

**HOIATUS!**

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

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

3. PAIGALDAMINE**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Enne paigaldamist

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

Seerianumber

3.2 Integreeritud pliidiid

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

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

2.5 Jäätmekäitlus**HOIATUS!**

Lämbumis- või vigastusohu!

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

2.6 Hooldus

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

sobivasse standardile vastavas seadmesse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

3.3 Ühenduskaabel

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

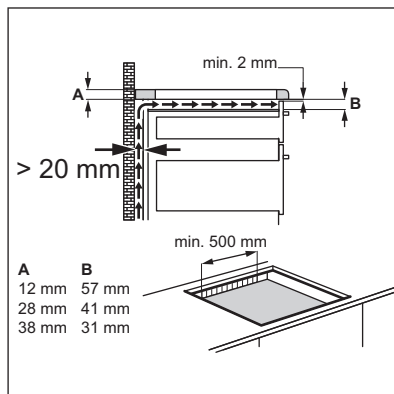
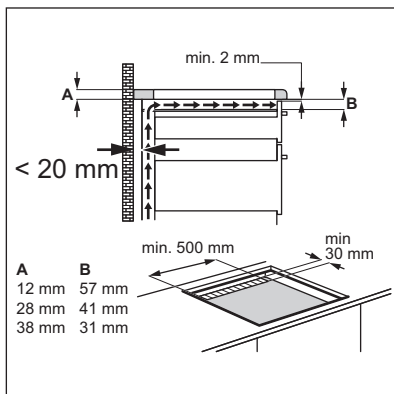
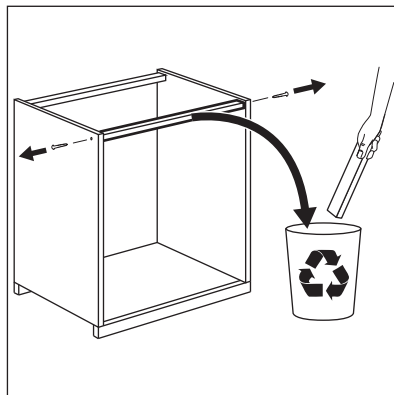
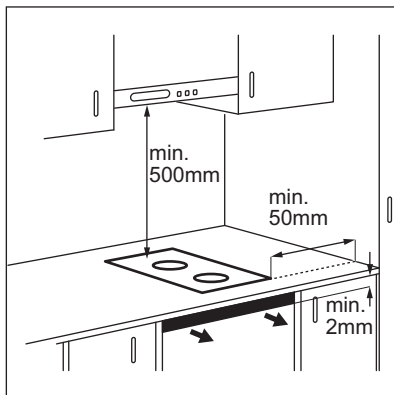
3.4 Tihendi kinnitamine

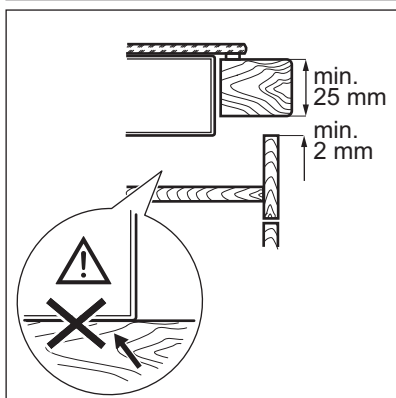
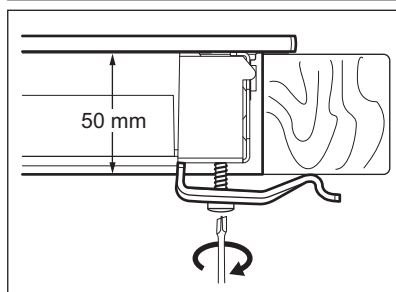
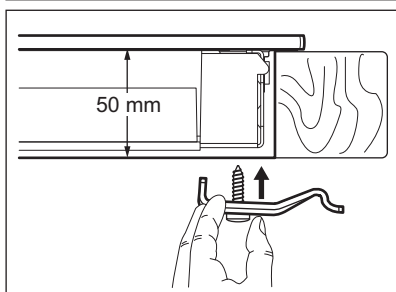
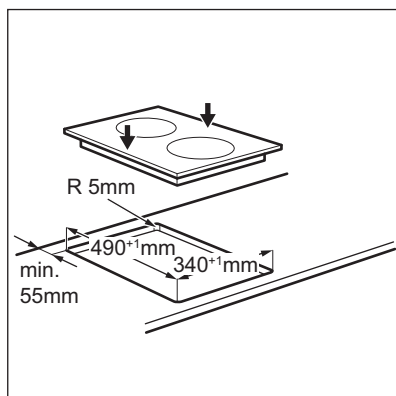
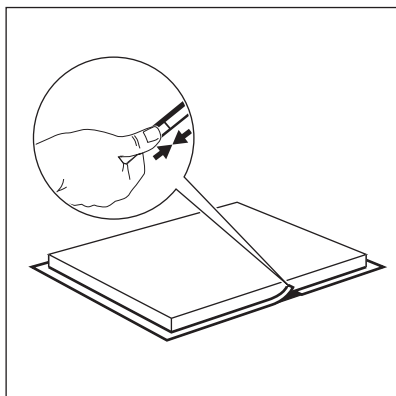
1. Puhastage tööpind väljalõigatud osa ümber.

2. Kinnitage pliidi alumise serva küljes olev tihendiriba klaaskeraamilise pinna välimise serva ümber. Ärge tihendit venitage. Veenduge, et tihendiriba otsad jääksid pliidi ühe külgserva keskele.

3. Tihendiriba lõikamisel lisage paar millimeetrit varupikkust.
4. Tõmmake tihendiriba otsad kokku.

3.5 Paigaldamine





3.6 Enam kui ühe pliidiplaadi paigaldamine

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



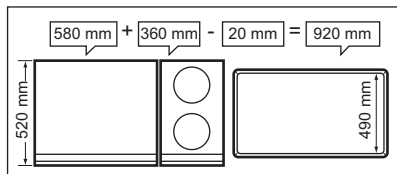
Kasutage ainult spetsiaalset kuumakindlat silikooni.

Tööpinna väljalõige

Kaugus seinast	vähemalt 50 mm
Sügavus	490 mm

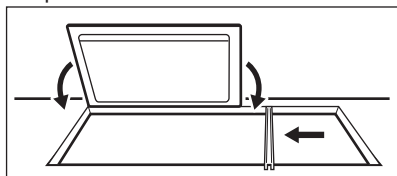
Laius kõigi paigaldatavate pliidi-
plaatide kogulaius miinus 20
mm

Näide:

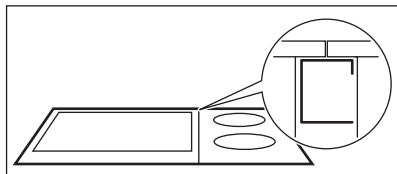


Paigaldamine

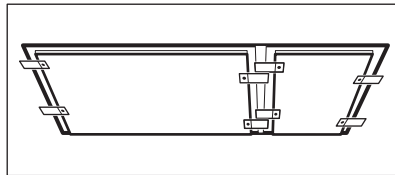
1. Arvutage täpsed väljalõike mõõtmed.
2. Paigutage väljalõige tööpinna.
3. Paigutage pliidiplaadid ükshaaval pehmele alusele (näiteks tekile), alumine pool üleväl.
4. Kinnitage pliidi alumise serva küljes olev tihendiriba klaaskeraamilise pinna välimise serva ümber.
5. Kruvige kinnitusplaadid kaitsekorpuse vastavatesse aukudesse poolenisti kinni.
6. Asetage esimene pliidiplaat tööpinna väljalõikesse. Seejärel sisestage tööpinna väljalõikesse ühendusriba. Lükake see poole laiuse sügavuselt pliidi alla.



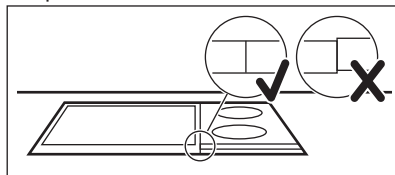
7. Keerake poolenisti kinni kinnitusplaadid tööpinna ja ühendusriba all.



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



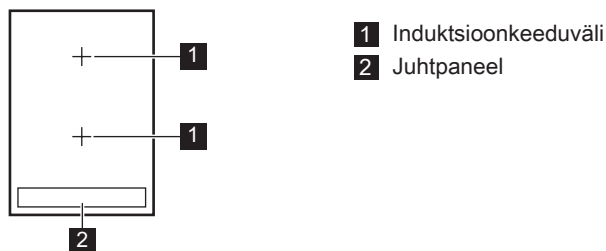
9. Kinnitage lõplikult kinnitusplaadi kruvid.
10. Kasutage silikooni, et tihendada pliidiplaatide ja tööpinna vahelised praod.
11. Niisutage silikooni vaheseebiveega.
12. Suruge kummiriba kerget survet rakendades klaaskeraamilise pinna vastu ja viige see aeglaselt mööda pinda edasi.



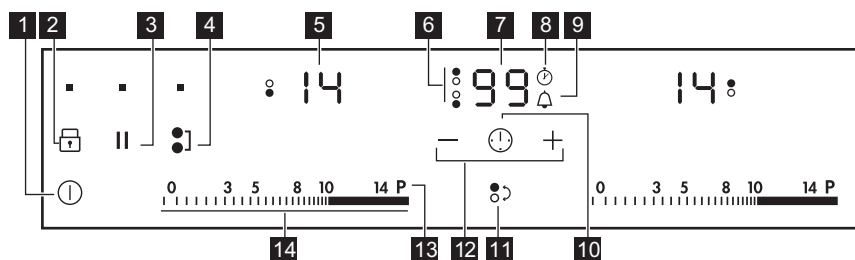
13. Ärge katsuge silikooni enne, kui see on kõvaks muutunud (umbes üks päev).
14. Eemaldage väljasopistunud silikoon ettevaatlikult žileti abil.
15. Puhastage klaaspid.

4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Pliidipinna skeem



4.2 Juhtpaneeli skeem



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

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

	Sen- sörväli	Funktsioon	Märkus
9		Pöördloenduse taimer / Minutilugeja	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.

4.3 Soojusastme näit

Ekraan	Kirjeldus
	Keeduväli on välja lülitatud.
 - 	Keeduväli on sisse lülitatud.
	STOP+GO-funktsioon töötab.
	Automaatne kiirsoojendus-funktsioon töötab.
	Võimsusfunktsioon on sees.
 + number	Tegemist on rikkega.
 /  / 	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): toiduvalmistamise jätkamine / soojashoidmine / jääkkuumus.
	Lukk /Lapselukk-funktsioon töötab.
	Sobimatu või liiga väike nõu, või ei ole keeduväljal üldse nõud.
	Automaatne väljalülitus-funktsioon töötab.

4.4 OptiHeat Control (3-astmeline jääkuumuse indikaator)



HOIATUS!

 Jääkuumusega kaasneb põletusoht! Indikaator näitab jääkuumuse taset.

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

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

5.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:

- kõik keedualad on välja lülitatud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet,
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole 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 keealal maha jahtuda.
- kasutate sobimatut keedunõud.

Sümbol  süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduväli automaatselt välja.

- Te pole keeduala välja lülitanud või soojusastet muutnud. Mõne aja möödudes süttib  ja pliit lülitub välja.

Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

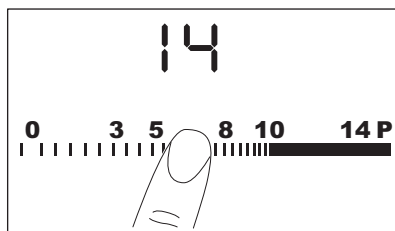
Soojusaste	Pliit lülitub välja pärast
 , 1 - 3	6 tundi

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

5.3 Soojusaste

Soojusastme määramiseks või muutmiseks:

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



5.4 Keedualade kasutamine

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

5.5 Bridge-funktsioon



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

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.

5.6 Automaatne kiirsoojendus

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



Funktsiooni sisselülitamiseks peab keeduväli olema külm.

Keeduala jaoks funktsiooni

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

Funktsiooni väljalülitamiseks: muutke soojusastet.

5.7 Võimsusfunktsioon

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



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

Keeduala jaoks funktsiooni

sisselülitamiseks: puudutage **P**  süttib.

Funktsiooni väljalülitamiseks: muutke soojusastet.

5.8 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 taimeri 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 helisignaali 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 taimerit nuppu  või . Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaal ja **00** vilgub.

Heli peatamine: puudutage .



See funktsioon ei mõjuta keeduväljade tööd.

5.9 STOP+GO

Funktsiooniga lülitatakse kõik kasutatavad keedualad madalaimale soojusastmele.

Kui funktsioon töötab, ei saa soojusastet muuta.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage .  süttib.

Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage . Süttib kasutatav soojusaste.

5.10 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.

5.11 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.

5.12 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 pliiit automaatselt välja lülitub.

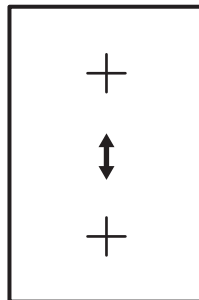
Kui funktsioon on seatud valikule , kuulete helisid ainult järgmistel juhtudel:

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

5.13 Toitehaldus

- Kõik keeduväljad on ühendatud ühte faasi. 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.
- Ekraanil olev soojusastme näit lülitub valitud soojusastmelt vähendatud soojusastmele ja tagasi. Mõne aja pärast jääb vähendatud soojusastme näit vähendatud soojusastmele pidama.



6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Nõud



Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli nõusid väga kiiresti.



Kasutage induktsioonkeeduväljale sobivaid nõusid.

Nõude materjal

- **õige:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse markeeringuga).
- **vale:** 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 põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.

Keedunõude mõõtmed

Induktsioonkeeduväli kohandub automaatselt nõu põhja suurusega kuni teatud piirini.

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



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

6.2 Kasutamisega kaasnevad helid

Kui kuulete:

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

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.

6.3 Öko Timer (Ökotaimer)

Energia säästmiseks lülitub keeduvälja soojendus välja enne pöördloenduse

taimer signaali kõlamist. Tööaja pikkus sõltub valitud soojusastmest ja küpsetusaja pikkusest.

6.4 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	Köögilvi, 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.
9 - 12	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikaliha 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.

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

7. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Üldine teave

- Puhastage pliit pärast igakordset kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat.

7.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad

toiduplekid. Vastasel korral võib mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Pange spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvuplekid, läikivad metallsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliit pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.

8. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Pliit ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas pliit on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vaadake ühendusjoonist.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
		Käivitage pliit uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
	Puudutasite korraga 2 või enam 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 lülitu sisse.	Väli ei ole kuum, sest see töötab vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.
Automaatse kiirsoojenduse funktsioon ei tööta.	Väli on tuline.	Laske väljal piisavalt jahtuda.
	Valitud on kõige kõrgem soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil.
Soojusaste lülitub ühelt soojusastmelt teisele.	Toitehaldusfunktsioon on sisse lülitatud.	Vt "Igapäevane kasutamine".
Sensorväljad muutuvad kuums.	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".
 süttib.	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.	Lülitage pliit välja ja käivitage uuesti.
 süttib.	Lapselukk või lukufunktsioon on sisse lülitatud.	Vt "Igapäevane kasutamine".
 süttib.	Keeduväljal pole nõud.	Pange nõu keeduväljale.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	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 pliit 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 ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keednud. Automaatne väljalülitusfunktsioon ja ülekuumenemiskaitse on sisse lülitatud.	Lülitage pliit välja. Eemaldage kuum keedunõu. Lülitage umbes 30 sekundi möödumisel keeduväli uuesti sisse. Kui probleemi põhjustas keedunõu, kaob teade ekraanilt. Jääkkuumuse indikaator võib põlema jääda. Laske nõul piisavalt jahtuda. Kontrollige, kas kasutatav nõu sobib selle pliidiga. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
 süttib.	Jahutusventilaator on blokeeritud.	Kontrollige, kas miski tõkestab jahutusventilaatorit. Kui  süttib uuesti, pöörduge teeninduskeskusse.

8.2 Kui lahendust ei leidu...

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

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

9. TEHNILISED ANDMED

9.1 Andmesilt

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

Tootenumber (PNC) 949 595 444 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Valmistatud Saksamaal
3.7 kW



9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. 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 Tooteteave vastavalt EU 66/2014

Mudeli tunnus	HC452401EB		
Keeduplaadi tüüp	Integreeritud pliit		
Keeduväljade arv	1		
Kuumutamiseviis	Induktsioon		
Keeduvälja pikkus (P) ja laius (L)	Keskmine	P 37.3 cm L 27.1 cm	
Keeduala energiatarbimine (EC electric cooking)	Keskmine	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 keedunõule alati kaas peale.
- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

11. JÄÄTMEKÄITLUS

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

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

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	22
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	24
3. UZSTĀDĪŠANA.....	26
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	30
5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	32
6. PADOMI UN IETEIKUMI.....	35
7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	37
8. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	37
9. TEHNISKIE DATI.....	40
10. ENERGOFEKTIVITĀTE.....	41

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:



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

www.aeg.com/webselfservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registreaeg.com



legādājiēties ierīcei oriēinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriēinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā.

Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

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

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez uzraudzības.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- **NEMĒĢINIET** dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- **UZMANĪBU!** Gatavošanas process jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- **BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās risks: Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.

- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar tā vadību un nepaļaujieties uz trauka noteicēju.
- Ja stikla keramikas virsma/stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa pārstāvim vai kvalificētam speciālistam.
- **BRĪDINĀJUMS!** Izmantojiet tikai ierīces ražotāja ieteiktās vai ierīces lietošanas instrukcijā norādītās plīts vadīklas vai plīts vadīklas, kas iestrādātas ierīcē. Nepiemērotu plīts vadīklu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās 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 atslogotāju.
- 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: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

2.3 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Pirms pirmās ieslēgšanas noņemiet iepakojuma, marķējuma un aizsardzības plēves (ja tādas ir).
- Izmantojiet šo ierīci 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 iekaisusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Tas jādara, lai novērstu elektrošoku.
- Lietotājiem ar elektrokardiosimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām, kad ierīce tiek darbināta.
- Kad ievietojat ēdienu 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.
- Nenovietojiet karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvērtēties tukšiem.
- Gādājiet, 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 plīti 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.

3. UZSTĀDĪŠANA**BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Pirms uzstādīšanas

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

Sērijas
numurs

- 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. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

2.5 Ierīces utilizācija**BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

2.6 Servisa izvēle

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

3.2 Iebūvējamas plīti

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

3.3 Savienojuma kabelis

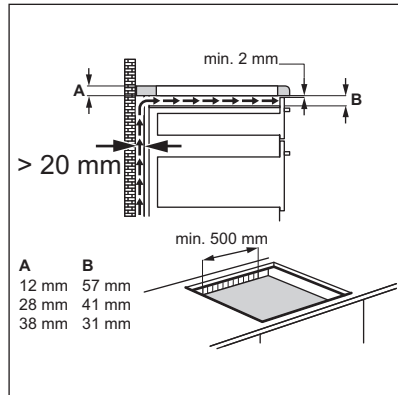
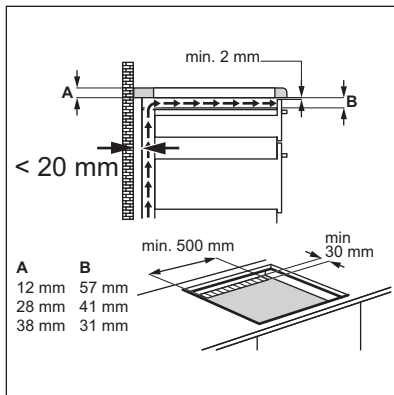
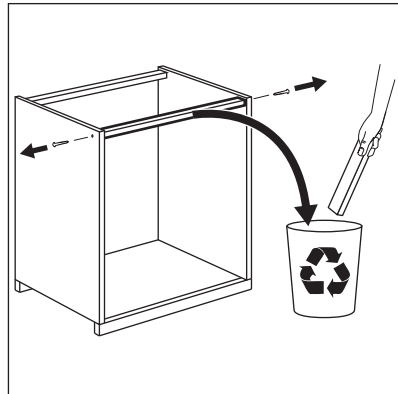
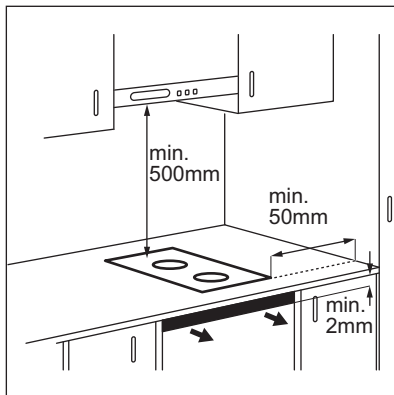
- Plīts ir aprīkota ar strāvas kabeli.
- Lai nomainītu bojātu strāvas kabeli, izmantojiet šādu (vai jaunāku) strāvas kabeļa tipu: H05V2V2-F T min. 90 °C. Sazinieties ar vietējo apkopes centru.

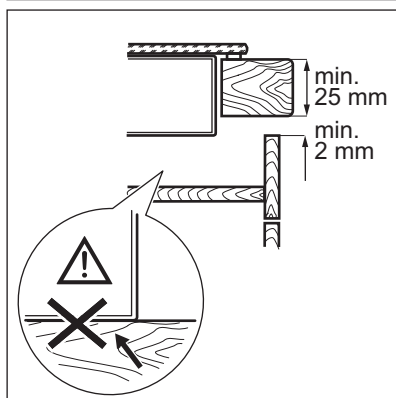
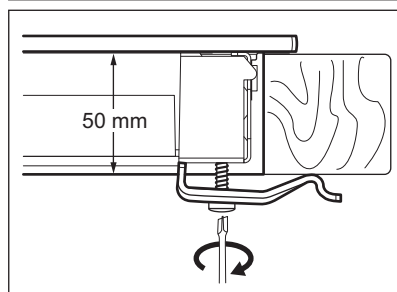
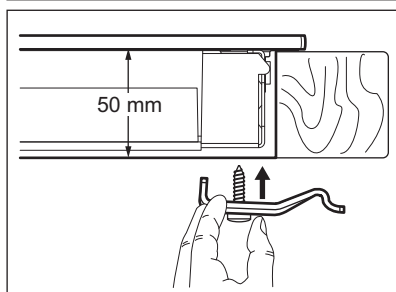
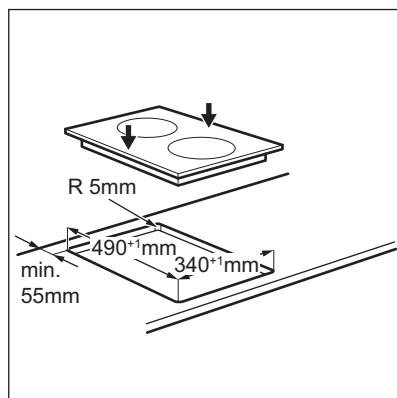
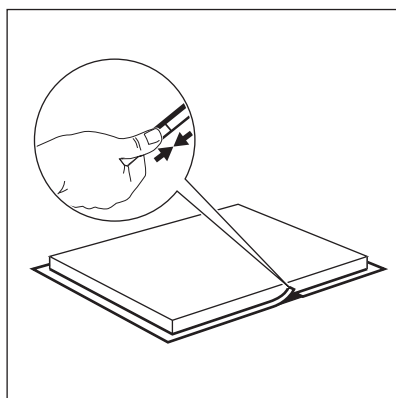
3.4 Blīves uzstādīšana

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.

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

3.5 Montāža





3.6 Vairāku plīts virsmu uzstādīšana

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



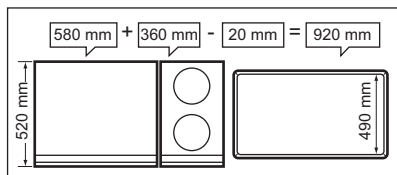
Izmantojiet tikai īpašu karstumizturīgu silikonu.

Darba virsmas izgriezums

Attālums no sienas	ne mazāk kā 50 mm
Dziļums	490 mm

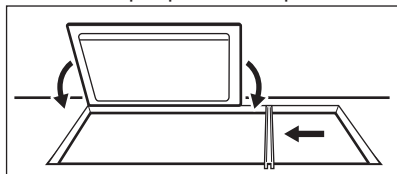
Platums visu uzstādāmo plīts virsmu platumu summa mīnuss 20 mm

Piemēram:

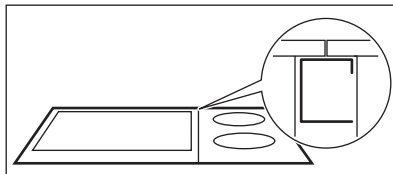


Montāža

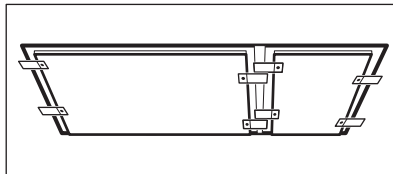
1. Aprēķināt pareizos izgriezuma izmērus.
2. Sagatavot darba virsmas izgriezumu.
3. Vienu pēc otras ievietojiet plīts virsmas uz mīkstas virsmas (piemēram, segas) ar apakšējo pusi uz augšu.
4. Uzlieciet pievienoto blīvējuma loksni gar plīts apakšējo malu tā, lai tā virzītos gar stikla keramikas ārējo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



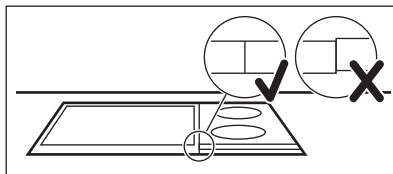
7. Viegli pagrieziet fiksējošās plāksnes no darba virsmas apakšas uz savienojuma stieni.



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



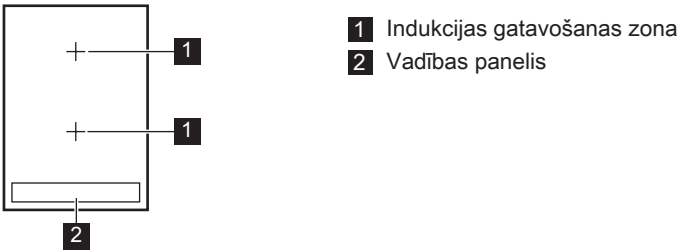
9. Piegrieziet fiksējošo plāksni/ aizturskavu skrūves.
10. Izmantojiet silikona blīvējumu tukšumos starp plītisvirsmām un plītisvirsmām un darba virsmām.
11. Uzlejiet uz silikona nedaudz ziepjūdens.
12. Ar zināmu spēku uzspiediet gumijas formu uz stikla keramikas un lēnām velciet tai pāri ar pirkstiem,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



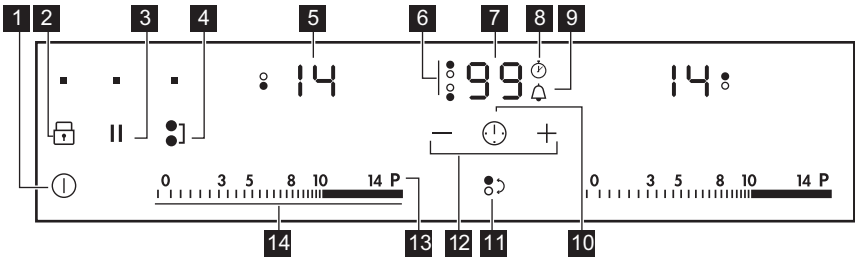
13. Neaiztieciēt silikonu, līdz tas nav sacietējis - tas var aizņemt apmēram vienu dienu.
14. Uzmanīgi nogrieziet lieko silikonu ar asmeni.
15. Notīriet stikla virsmu.

4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Plīts virsmas shēma



4.2 Vadības paneļa izklājums



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

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

	Sen- sora lauks	Funkcija	Komentāri
8		CountUp Timer	Rāda, ka darbojas funkcija.
9		Laika atskaites taimeris / Laika atgādinājums	Rāda, ka darbojas funkcija.
10		-	Lai iestatītu taimera funkciju.
11		-	Lai izvēlētos gatavošanas zonu.
12		-	Paildzina vai saīsina laiku.
13	P	Jaudas funkcija	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
14	-	Vadības josla	Iestata sildīšanas pakāpi.

4.3 Sildīšanas pakāpju rādījumi

Displejs	Apraksts
	Gatavošanas zona ir izslēgta.
-	Gatavošanas zona darbojas.
	STOP+GO funkcija darbojas.
	Automātiskā sakarsēšana funkcija darbojas.
	Jaudas funkcija darbojas.
un cipars	Radusies kļūda.
/ /	OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators): turpinās ga- tavošana / siltuma uzturēšana / atlikušais siltums.
	Bloķēšana / Bērnu drošības ierīce funkcija darbojas.
	Nepareizi vai pārāk mazi ēdiena gatavošanas trauki, vai arī uz gata- vošanas zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.
	Automātiskā izslēgšanās funkcija darbojas.

4.4 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.

5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarities pie  vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

5.2 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 katls ir izvārījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietot 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.

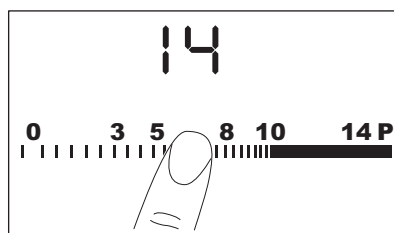
Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

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

5.3 Sildīšanas pakāpe

Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi:

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



5.4 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 zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram. Varat gatavot, izmantojot lielāku ēdiena

gatavošanas trauku, uz divām gatavošanas zonām vienlaikus.

5.5 Bridge funkcija



Funkcija darbojas, kad katls nosedz divu zonu centrus.

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

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi vienai no kreisās puses gatavošanas zonām.

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

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

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

5.6 Automātiskā sakarsēšana

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



Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

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

Lai izslēgtu funkciju: nomainiet sildīšanas pakāpi.

5.7 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 "Tehniskie dati".

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

Lai izslēgtu funkciju: nomainiet sildīšanas pakāpi.

5.8 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 sāks mirgot ātri. Displejā būs redzams atlikušais laiks.

Lai mainītu laiku: izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot . Pieskarti 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 izdzīst 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 izdzīst 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 neestrādā (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.

5.9 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.

5.10 Bloķēšana

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

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties .

iedegas uz 4 sekundēm. Taimeris turpina darboties.

Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties . Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.



Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

5.11 Bērnu drošības ierīce

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

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

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

Lai ignorētu funkciju tikai vienu reizi vārišanai laikā: aktivizējiet plīti ar .

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

5.12 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.

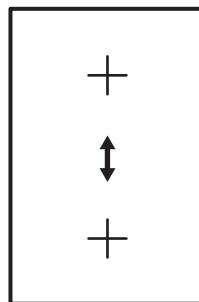
Kad šī funkcija ir iestatīta , stāvoklī, skaņas ir dzirdamas tikai tad, kad:

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

5.13 Enerģijas pārvaldība

- 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 zonu sildīšanas pakāpes attēlošana mainās starp izvēlētajā sildīšanas pakāpi un samazinātās sildīšanas pakāpi. Pēc noteikta laika samazinātās jaudas zonu sildīšanas pakāpes attēlošanas iestatījums paliek pie samazinātās sildīšanas pakāpes.



6. PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Indukcijas gatavošanas zonās spēcīgs elektromagnētiskais lauks ļoti ātri uzkaršē ēdiena gatavošanas trauku.



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 iestatīts augstākā sildīšanas pakāpe;
- magnēts pielīp pie ēdiena gatavošanas trauku apakšpusēs.



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

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

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

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



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

6.2 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.

6.3 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.

6.4 Ēdienu gatavošanas piemēri

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



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

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

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
5 - 7	Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.
7 - 9	Tvaicēt kartupeļus.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
7 - 9	Gatavot lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas.
9 - 12	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotletešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana.	pēc vajadzības	Cepšanas laikā apgrieziet.
12 - 13	Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.
14	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus frī eļļā.		
P	Vārīt lielu ūdens daudzumu. Ieslēgta jaudas funkcija.		

7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 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.

7.2 Plīts tīrīšana

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

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

- **Noņemot, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens 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.
- **Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.

8. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Ko darīt, ja ...

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

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, nav signāla.	Signāli nav aktivizēti.	Aktivizējiet signālus. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
Iedegas  indikators.	Ir aktivizējies automātiskās izslēgšanas funkcija.	Izslēdziet plīts virsmu un atkal ieslēdziet to.
Iedegas  indikators.	Ieslēgta bērnu drošības ierīce vai bloķēšanas funkcija.	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 "Tehniskie dati".
	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 E4 indikators.	Radusies plīts kļūda, jo ēdiena gatavošanas trauks izvērījies sauss. Zonām darbojas automātiskas izslēgšanas funkcija un aizsardzība pret pārkaršanu.	Izslēdziet plīts virsmu. Noņemiet karsto ēdiena gatavošanas trauku. Aptuveni pēc 30 sekundēm atkal ieslēdziet zonu. Ja problēma bija saistīta ar ēdiena gatavošanas trauku, kļūdas paziņojums izdzīst. 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 E7 indikators.	Bloķēts dzesēšanas ventilators.	Pārbaudiet, vai nekas nebloķē dzesēšanas ventilatoru. Ja E7 iedegas atkārtoti, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

8.2 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 lietojāt ierīci nepareizi, par problēmu novēršanu, kuru veic apkalpošanas centra darbinieki vai ierīces tirgotājs, tiks ieturēta papildu samaksa pat garantijas apkalpošanas laikā. Informāciju par apkalpošanas centru un garantijas noteikumiem skatiet garantijas brošūrā.

9. TEHNISKIE DATI

9.1 Datu plāksnīte

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

Izstrādājuma Nr. 949 595 444 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Izgatavots Vācijā
3.7 kW



9.2 Gatavošanas zonu specifikācijas

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	Jaudas funkcija [W]	Jaudas funkcija maksimālais darbības laiks [min.]	Ēdiena gatavošanas trauku diametrs [mm]
Priekšējā vidējā	2300	3200	10	145 - 265
Aizmugurējā vidējā	2300	3200	10	145 - 265

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

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

10. ENERGOEFEKTIVITĀTE

10.1 Produkta informācija saskaņā ar EU 66/2014

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

EN 60350-2 - Elektriskās mājāsaimniecības 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.....	43
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	45
3. INSTALLATION.....	47
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	50
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	52
6. RÅD OCH TIPS.....	55
7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	57
8. FELSÖKNING.....	57
9. TEKNISKA DATA.....	60
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	60

FÖR PERFEKT RESULTAT

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



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.aeg.com/webselfservice



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation

eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

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

1.2 Allmän säkerhet

- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING: Öövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- VARNING: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- VARNING: Brandfara: Förvara inte saker på kokytorna.

- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om glaskeramikyta/glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- VARNING: Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av apparaten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

- Produktens undersida kan bli het. Se till att en icke-brännbar separationspanel monteras under produkten så att man inte kommer åt undersidan.
- Säkerställ att ett luftcirkulationsutrymme på 2 mm mellan bänkskivan och enhetens framsida upprätthålls. Garantin täcker inte skador som orsakats av brist på tillräckligt ventilationsutrymme.

2.2 Elektrisk anslutning



VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten
- Kontrollera att 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 förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av 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.
- 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 självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på tvättmaskinen.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.

2.3 Användning



WARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

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

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.

3. INSTALLATION



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

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

Serienummer

3.2 Inbyggnadshällar

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

3.3 Nätkabel

- Hällen är försedd med en nätkabel.

- Spruta inte vatten eller ånga på produkten för att rengöra den.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, 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 elkabeln nära produkten och kassera den.

2.6 Underhåll

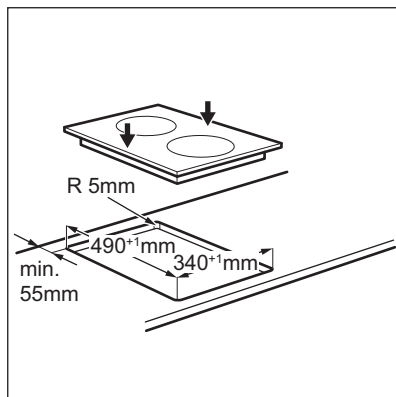
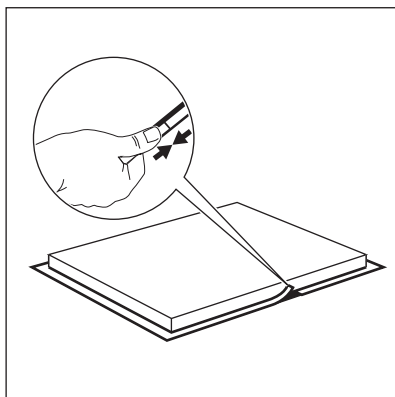
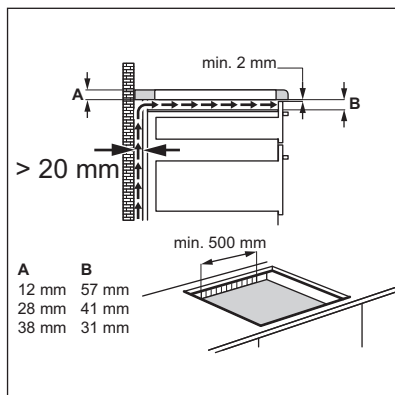
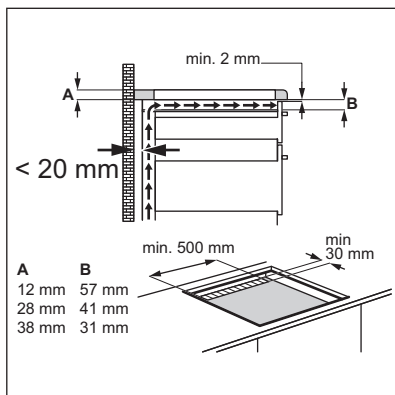
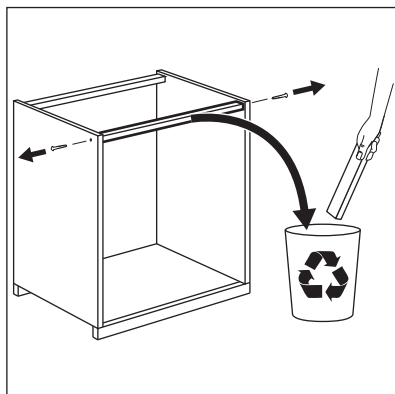
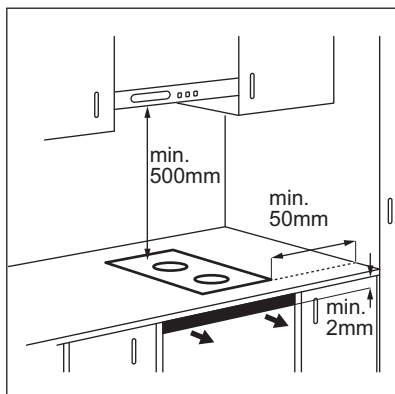
- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

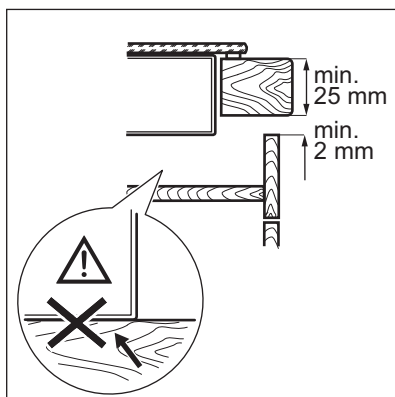
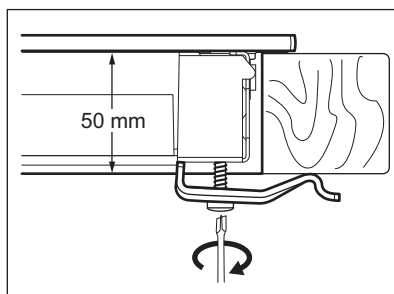
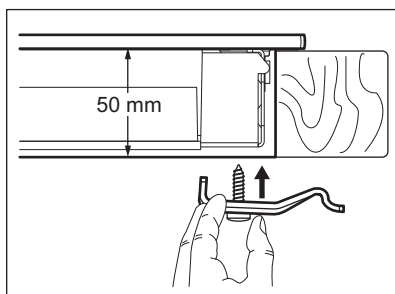
- Byta ut en skadad nätkabel mot följande (eller högre) nätkabeltyp: H05V2V2-F T min 90 °C. Kontakta din lokala servicestation.

3.4 Sätta fast tätningen

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

3.5 Monterig





3.6 Installation av mer än en häll

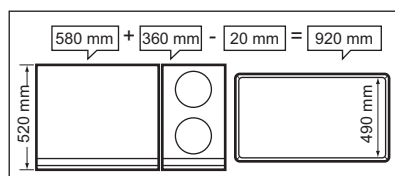
Medföljande tillbehör: anslutningslist, värmebeständigt silikon, gummistycke, tätningslist.

i Använd bara särskilt värmebeständigt silikon.

Utstansning för bänkskivan

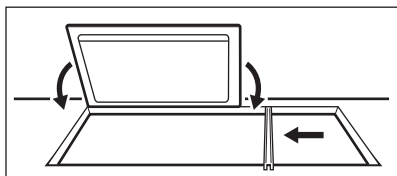
Avstånd från vägen	minst 50 mm
Djup	490 mm
Bredd	summan av alla hällars bredd som du installerar minus 20 mm

Exempel:

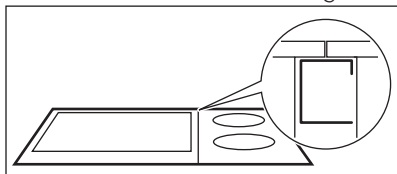


Montering

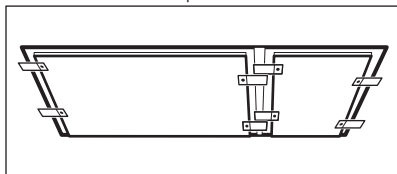
1. Beräkna rätt utstansningsmått.
2. Förbered utstansningen i bänkskivan.
3. Lägg hållarna en i taget på en mjuk yta (t.ex. en filt) med botten uppåt.
4. Sätt fast tätningslistan runt den nedre kanten på hållen längs ytterkanten på glaskeramiken.
5. Skruva löst i fixeringsplattornas skruvar i de rätta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



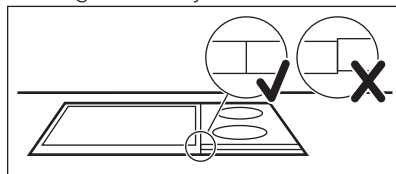
7. Skruva löst i fixeringsplattornas skruvar från undersidan av bänkskivan och till anslutningslisten.



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



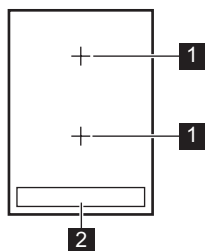
9. Dra åt fixeringsplattornas/ fasthållningsgreppens skruvar.
 10. Täta mellanrummen mellan hållarna och bänkskivan med silikon.
 11. Häll lite vatten med handdiskmedel på silikonet.
 12. Tryck gummistycket med viss kraft emot glaskeramiken och rör den långsamt över ytan.



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.

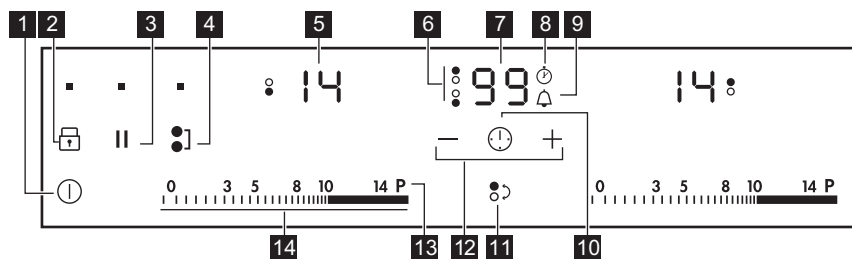
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Beskrivning av hållen



- 1 Induktionskokzon
 2 Kontrollpanel

4.2 Beskrivning av kontrollpanelen



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

	Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	ⓘ	PÅ/AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
2	🔒	Lås / 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 är igång.
9	🔔	Nedräkningstimer / Minute Minder (signalur)	För att visa att funktionen är igång.
10	🕒	-	För att ställa in Timer-funktionen.
11	⦿	-	För att välja kokzon.
12	+/-	-	För att öka eller minska tiden.
13	P	Effektfunktion	För att aktivera och avaktivera funktionen.
14	-	Inställningslist	För inställning av värmeläge.

4.3 Visningar av värmeinställning

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

4.4 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.

5. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Aktivera och avaktivera

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

5.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.

- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
 - hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
 - du använder ett olämpligt kokkärl.
- Symbolen tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds och hällen stängs av.

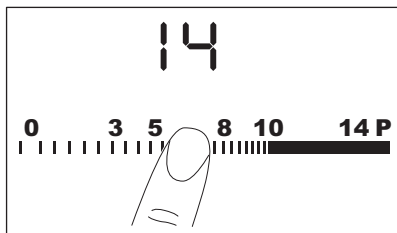
Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

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

5.3 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

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



5.4 Använda kokzonerna

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

5.5 Bridge-funktion

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

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

Ställ först in värmeläget för en av de vänstra kokzonerna.

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

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

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

5.6 Automax

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

- För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

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

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

5.7 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 data".

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

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

5.8 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.

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

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

För att stänga av ljudet: tryck på .

Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

5.9 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 . tänds.

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

5.10 Lås

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

Ställ in värmeläget först.

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

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



När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

5.11 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

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

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

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

5.12 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen. Tryck på ① 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

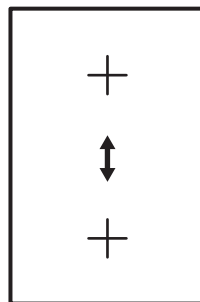
Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är igång  hör du endast ljuden när:

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

5.13 Effektreglering

- 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.
- Värmeinställningsdisplayen för de reducerade zonerna växlar mellan den valda värmeinställningen och den reducerade värmeinställningen. Efter en tid stannar värmeinställningsdisplayen för de reducerade zonerna på den reducerade värmeinställningen.



6. RÅD OCH TIPS



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Kokkär



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



Använd induktionskokzonerna med korrekt kokkärl.

Kokkärlsmaterial

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

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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



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

Kokkärls mått

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

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



Se avsnittet "Teknisk data".

6.2 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: är kokkärl tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du kokzonen med hög effektnivå och kokkärl 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.

6.3 Öko Timer (Eko-timer)

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

6.4 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.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
3 - 5	Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbase-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.		

7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Allmän information

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

7.2 Rengöring av hällen

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

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

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en fuktad trasa.

8. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Vad gör jag om...

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 gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkri- ngen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektri- ker.
		Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 se- kunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kon- troll.
	STOP+GO-funktionen är igång.	Se avsnittet "Daglig använd- ning".
	Det finns vatten eller fett- stänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och häll- len stängs av. En ljudsignal ljuder när häll- len slår ifrån.	Du har ställt något på en el- ler 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.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzo- nen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Den automatiska uppvärm- ningsfunktionen aktiveras inte.	Zonen är het.	Låt zonen bli tillräckligt sval.
	Det högsta värmeläget är in- ställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som funktio- nen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektfunktionen är påsla- gen.	Se avsnittet "Daglig använd- ning".
Touch-kontrollerna blir var- ma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade.	Aktivera signalerna. Se avsnittet "Daglig användning".
 tänds.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Stäng av hällen och sätt på den igen.
 tänds.	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	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 data".
	Kokkärlet täcker inte korset/fyrkanten.	Täck korset/fyrkanten helt.
 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 husets/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 har uppstått ett fel på hällen eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskydd för zonerna är igång.	Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärlet. Slå på zonen igen efter ca 30 sekunder. Om det berodde på kokkärlet försvinner felmeddelandet. Restvärmeindikatorn är fortfarande tänd. 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.

8.2 Om du inte finner en lösning...

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

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

9. TEKNISKA DATA

9.1 Typskylt

Modell HC452401EB
Typ 56 FED 02 AU
Induktion 3.7 kW
Serienr
AEG

PNC 949 595 444 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Tillverkad i Tyskland
3.7 kW


9.2 Specifikation för kokzonerna

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

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

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

10. ENERGIEFFEKTIVITET

10.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	HC452401EB	
Typ av häll	Häll för inbyggnad	
Antal kokytor	1	
Uppvärmningsteknik	Induktion	
Längd (L) och bredd (B) för kokytan	Mitten	L 37.3 cm B 27.1 cm
Energiförbrukning för kokytan (EC electric cooking)	Mitten	175,1 Wh / kg

Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)

175,1 Wh / kg

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

10.2 Energibesparing

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

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.
- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Ställ ett mindre 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



867331952-C-192019



AEG