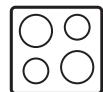


ET	Kasutusjuhend	2
	Pliidiplaat	
DE	Benutzerinformation	22
	Kochfeld	
LV	Lietošanas instrukcija	44
	Plīts	

HK6542H1IB



AEG

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	8
5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	13
6. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	15
7. VEAOTSING.....	15
8. PAIGALDAMINE.....	17
9. TEHNILISED ANDMED.....	20
10. ENERGIATÖHUSUS.....	20

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

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

Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõanded, brošürid, veaotsing, teave teeninduse kohta:
www.aeg.com/webselfservice



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



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

KLIENTITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

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

Andmed leiate andmesildilt.



Hoiatus / oluline ohutusinfo



Üldine informatsioon ja nõuanded



Keskonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuetega eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Üle 8-aastased lapsed ning erivajadustega isikud võivad seda seadet kasutada juhul, kui neid on juhendatud ja/või õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid võimalikke ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaadamatus 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 jätkke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- ETTEVAATUST! Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS! Süttimisoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidielement välja; ärge jääge lootma üksnes nöudetektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, volitatud hooldekeskuse või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.
- HOIATUS! Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage köik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.

- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanöusid.
- Kaitske löikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad

- tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kui paigaldate seadme sahtlite kohale, siis jälgige, et seadme põhja ja ülemise sahtli vahel jääks piisavalt ruumi õhuringluse jaoks.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Põhjale juurdepääsu tõkestamiseks paigaldaage seadme alla kindlasti mittesüttivast materjalist eralduspaneeli.
- Veenduge, et tööpinna ja selle all oleva kapi vahel jääks 2 mm ventilatsiooniruumi. Garantii ei hõlma ebapiisava ventilatsiooniruumi töötu tekinud kahjustusi.

2.2 Elektrühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögiohut!

- Kõik elektrühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingute läbiviimist veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud.
- Kontrollige, kas andmesildil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitejuhtmete või -pistikute kasutamisel võib kontakt minna tuliseks.
- Kasutage õiget elektrijuhet.
- Vältige elektrijuhtmete sassiminekut.
- Veenduge, et paigaldatud on pörutuskaitse.
- Paigaldaage juhtmetele tömbetökis.
- Veenduge, et toitejuhe või -pistik ei puutuks vastu kuuma seadet või toidunösid, kui te seadme lähedalasuvasse pistikupesasse ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tömmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsioonisseadiseid: kaitselülideid, kaitsemeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsemeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsioonisseadisega. Isolatsioonisseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögiohut!

- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui see on olemas).
- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tökestatud.
- Ärge jätkage töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist alati välja.
- Ärge usaldage üksnes nöudetektorit.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. Elektrilöögiohut!

- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toiduained kuuma õlisse, võib see hakata pritsima.



HOIATUS!

Plahvatuse või tulekahju oht!

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



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

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

- klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidil liigutada, töstke need alati üles.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

2.4 Puhastus ja hooldus

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

2.5 Jäätmekäitlus



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

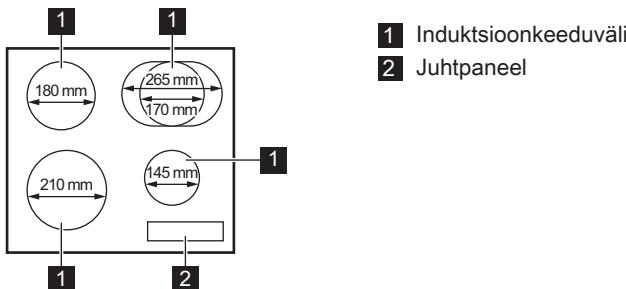
- Seadme õige körvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

2.6 Hooldus

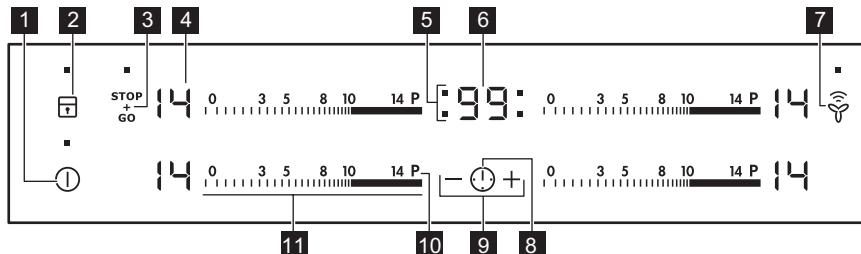
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Pliidipinna skeem



3.2 Juhtpaneeli skeem



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

Sen- 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	- Soojusastme näit	Soojusastme näitamiseks.
5	- Keeduväljade timerindi- kaatorid	Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud.
6	- Timerinäidik	Aja näitamiseks minutites.
7	⌚ Hob²Hood	Funktsiooni käsitsirežiimi sisse- ja väljalüli- tamiseks.
8	⌚ -	Keeduvälja valimiseks.

Sen-sorväli	Funktsoon	Märkus
9	+ / -	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
10	P	Funktsooni sisse- ja väljalülitamiseks.
11	-	Soojusastme määramiseks.

3.3 Soojusastme näit

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

3.4 OptiHeat Control (3-astmeline jäälkkuumuse indikaator)

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



HOIATUS!

/ / Jäälkkuumusega kaasneb pöletusoht!
Indikaator näitab jäälkkuumuse taset.

4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

4.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi väitel ①.

4.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon seisab pliidi automaatselt, kui:

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

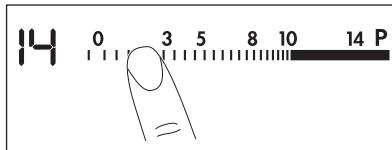
Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

Soojusaste	Pliit lülitub välja pärast
<input type="checkbox"/> 1 - 3	6 tundi
4 - 7	5 tundi
8 - 9	4 tundi
10 - 14	1,5 tundi

4.3 Soojusaste

Soojusastme määramiseks või muutmiseks:

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



4.4 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.

4.5 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.

4.6 Võimsusfunktsioon kaheringilise keeduväljaga

Sisemise keeduringi puhul käivitub funktsioon siis, kui pliit tuvastab, et keedunöö läbimõõt on sisemisest ringist väiksem. Välimise keeduringi puhul käivitub funktsioon siis, kui pliit tuvastab, et keedunöö läbimõõt on sisemisest ringist suurem.

4.7 Taimer

Pöördloenduse taimer

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

Kõigepealt valige keeduvälja soojasaste, seejärel funktsioon.

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

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage taimeri nuppu , et valida 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 aeg loetakse maha kuni näduni 00. Keeduvälja indikaator kustub.



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

Heli peatamine: puudutage .

CountUp Timer (Loendustaimer)

Selle funktsiooni abil saate määrata, kui kaua keeduväli töötab.

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

Funktsiooni sisselülitamiseks:

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

Et vaadata, kui kaua keeduväli töötab:

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

Funktsiooni väljalülitamiseks: valige keeduväli abil ja puudutage või . Keeduvälja indikaator kustub.

Minutilugeja

Seda funktsiooni saate kasutada

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

Funktsiooni sisselülitamiseks:

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

Heli peatamine: puudutage .



See funktsioon ei mõjuta keeduväljade tööd.

4.8 STOP+GO

Funktsiooniga lülitatakse kõik kasutatavad keedualad madalaimale soojusastmele.

Kui funktsioon töötab, ei saa soojusastet muuta.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage süttib.

Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage . Süttib kasutatav soojusaste.

4.9 Lukk

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

Valige kõigepealt soojusaste.

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage süttib 4 sekundiks. Taimer jäääb sisselülitatuks.

Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage . Süttib kasutatav soojusaste.



Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

4.10 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

Funktsooni sisselülitamiseks:

Käivitage pliit ① abil. Ärge valige soojusastet. Puudutage ④ 4 sekundit. ⑤ süttib. Lülitage pliit välja ① abil.

Funktsooni väljalülitamiseks:

Käivitage pliit ① abil. Ärge valige soojusastet. Puudutage ④ 4 sekundit. ⑥ süttib. Lülitage pliit välja ① abil.

Funktsooni ignoreerimiseks ühe toiduvalmistamise ajaks: lülitage pliit sisse ① abil. ⑦ süttib. Puudutage ④ 4 sekundi vältel. **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Pliiti saab nüüd kasutada. Kui lülitate pliidi välja ① abil, on funktsioon jälle sees.

4.11 OffSound Control (Helide sisse- ja väljalülitamine)

Lülitage pliit välja. Puudutage ① 3 sekundi vältel. Ekraan süttib ja kustub.

Puudutage 3 sekundit ⑧. Süttib ⑨ või ⑩. Puudutage taimeri +, et valida üks järgnevatest:

- ⑨ – helid on väljas
- ⑩ – helid on sees

Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliit automaatselt välja lülitub.

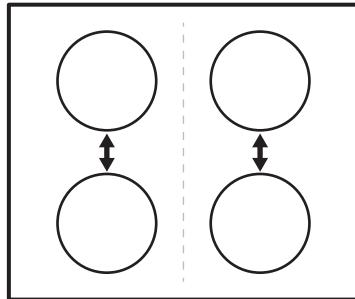
Kui funktsioon on seatud valikule ⑩, kuulete helisid ainult järgmistel juhtudel:

- puudutades ①;
- Minutilugeja jõuab lõpule
- Pöördloenduse taimer jõuab lõpule
- kui juhtpaneelile midagi asetatakse.

4.12 Toitehaldus-funktsioon

- Keedualad rühmitatakse vastavalt oma asukohale ja pliidi faaside arvule. Vaadake joonist.
- Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3700 W.
- Funktsoon jagab võimsuse samasse faasi ühendatud keedualade vahel.
- Funktsoon lülitub sisse, kui ühte faasi ühendatud keedualade koguvõimsus ületab 3700 W.

- Funktsoon vähendab samasse faasi ühendatud keedualade võimsust.
- Vähendatud võimsusega keeduväljade soojusaste vaheldub kahe taseme vahel.



4.13 Hob²Hood

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



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

Funktsooni automaatne kasutamine

Funktsooni automaatseks kasutamiseks valige automatrežiim H1 – H6. Algselt on pliit seadistatud valikule H5. Õhupuhasti hakkab tööle alati, kui te pliiti kasutate. Pliit tuvastab keedunööde temperatuuri automaatselt ja reguleerib selle järgi ventilaatori kiirst.

Automaatrežiimid

Auto-maatne tuli	Keemi-ne ¹⁾	Praadi-mine ²⁾
Režiim H0	Väljas	Väljas

	Auto-maatne tuli	Keemi-ne ¹⁾	Praadi-mine ²⁾
Režiim H1	Sees	Väljas	Väljas
Režiim H2 ³⁾	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 1
Režiim H3	Sees	Väljas	Ventilaatori kiirus 1
Režiim H4	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 1
Režiim H5	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 2
Režiim H6	Sees	Ventilaatori kiirus 2	Ventilaatori kiirus 3

- 1) Seade tuvastab keemise ja lülitab ventilaatori sisse automaatrežiimile vastaval kiiruse.
- 2) Seade tuvastab praadimise ja lülitab ventilaatori sisse automaatrežiimile vastaval kiiruse.
- 3) See režiim lülitab ventilaatori ja tule sisse ega sõltu temperatuurist.

Automaatrežiimi muutmine

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



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



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

Ventilaatori kiiruse käsitsi reguleerimine

Funktsiooni saab kasutada ka käsitsi.

Selleks puudutage , kui pliidi on sisse lülitatud. Sellega lülitatakse funktsiooni automaatrežiim välja ja te saate ventilaatori kiirust käsitsi valida.

Vajutades , suurendate ventilaatori kiirust ühe taseme võrra. Kui jõuate intensiivsele tasemele ja vajutate uuesti , lülitub ventilaatori kiirus tasemele 0, mis lülitab õhupuhasti välja. Kui soovite selle uuesti 1. kiirusele sisse lülitada, puudutage .



Funktsiooni automaatrežiimi sisselülitamiseks lülitage pliidi välja ja siis uuesti sisse.

Tule sisselülitamine

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



Õhupuhasti tuli kustub 2 minutit pärast pliidi väljalülitamist.

5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Nõud



Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli nõusid väga kiiresti.



Kasutage induksioonkeeduväljale sobivaid nõusid.

Nõude materjal

- öige:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise pöhjaga (vastava tootjapoolse markeeringuga).
- vale:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Nõud võib induksioonpliidil kasutada, kui:

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



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.

Keedunõude mõõtmned

Induktsioonkeeduväli kohandub automaatsest nõu pöhja suurusega kuni teatud piirini.

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



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

5.2 Kasutamisega kaasnevad helid

Kui kuulete:

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

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.

5.3 Öko Timer (Ökotaimer)

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

5.4 Näiteid pliidi kasutamisest

Soojusastmete ja keeduvälja tarbitava energiavahel ottest seost ei ole. Soojusastet suurenendades ei suurenda te proportsionaalselt keeduvälja energiatarvet. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduväli kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

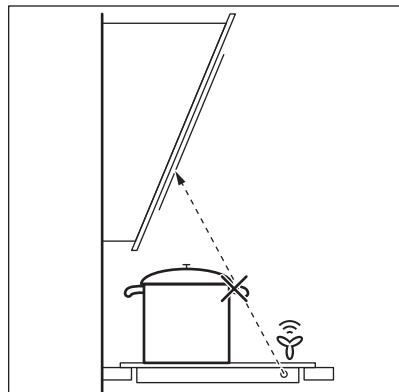
Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
<input checked="" type="checkbox"/> - 1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
1 - 3	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 3	Kalgendamine: kohevad omle- tid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
3 - 5	Riisi ja piimatoitude keetmine vaiksel tulel, valmistoidu soo- jendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal segada.
5 - 7	Köögivilja, kala, liha aurutami- ne.	20 - 45	Lisage paar supilusikatait ve- delikku.
7 - 9	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. $\frac{1}{4}$ l vett 750 g kartulite kohta.
7 - 9	Suuremate toidukoguste, hau- tiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku pluss kom- ponendid.
9 - 12	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kar- bonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoo- gid, sõõrikud.	vasta- valt va- jadusele	Pöörake poole aja möödudes.
12 - 13	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribilõha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
14	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartuli- te valmistamine.		
P	Suure koguse vee keetmine. Võimsusfunktsioon on sisse lülitatud.		

5.5 Näpunäiteid funktsiooni Hob²Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliiti funktsiooniga:

- Kaitske õhupuhastit otseste päikesevalguse eest.
- Ärge suunake õhupuhasti paneelile halogeenvalgust.
- Ärge katke pliidipaneeli kinni.
- Ärge tökestage pliidi ja õhupuhasti vahelist signaali (nt käega või nõu käepidemega). Vt pilti. **Pildil olev õhupuhasti on illustratiivne.**





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

Õhupuhastid Hob²Hood-funktsiooniga

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

6. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Üldine teave

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

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

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

6.2 Pliidi puhastamine

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

7. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pliiti ei saa käivitada või ka-sutada.	Pliit ei ole elektrivõrku ühen-datud või ei ole ühendus kor-alik.	Kontrollige, kas pliit on öi-gesti elektrivõrku ühendatud. Vaadake ühendusjoonist.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas törke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
		Käivitage pliit uuesti ja mää-rake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Puudutasite korraga 2 või enamat sensorvälja.	Puudutage ainult üht sensorvälja.
	STOP+GO-funktsioon töötab.	Vt "Igapäevane kasutamine".
	Juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid.	Pühkige juhtpaneel puhtaks.
Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Helisignaal kõlab, kui pliit välja lülitatakse.	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Pliit lülitub välja.	Olete asetanud midagi sensorväljale ①.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskuseesse.
Funktsioon Hob²Hood ei töötata.	Juhtpaneel on kinni kaetud.	Eemaldage ese juhtpaneelilt.
Automaatse kiirsoojenduse funktsioon ei tööta.	Väli on tuline.	Laske väljal piisavalt jahtuda.
	Valitud on köige kõrgem soojsustaste.	Kõrgeimal soojsastmel on sama võimsus kui funktsioonil.
Soojsustaste lülitub ühelt soojsastmelt teisele.	Toitehaldusfunktsioon on sisse lülitatud.	Vt "Igapäevane kasutamine".
Sensorväljad muutuvad kuumaks.	Keedunõu on liialt suur või asub sensorväljale liiga läheosal.	Asetage suuremad anumad tagumistele väljadele.
Kui puudutate paneeli sensorvälju, puudub signaal.	Signaalid on välja lülitatud.	Lülitage signaalid sisse. Vt "Igapäevane kasutamine".
<input type="checkbox"/> süttib.	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.	Lülitage pliit välja ja käivitage uesti.
<input checked="" type="checkbox"/> süttib.	Lapselukk või lukufunktsioon sisse lülitatud.	Vt "Igapäevane kasutamine".
<input checked="" type="checkbox"/> süttib.	Keeduväljal pole nöud.	Pange nõu keeduväljale.
	Kasutate vale nöud.	Kasutage sobivat keedunööd. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Nõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtmetega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
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.	Pliidil ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keenud. Automaatne väljalülitus-funktsioon ja ülekuumemismeskaitse on sisse lülitud.	Lülitage pliit välja. Eemalda-ge kuum keedunõu. Lülitage umbes 30 sekundi möödumi-sel keeduväli uuesti sisse. Kui probleemi põhjustas keedunõu, kaob teade eakraanilt. Jääkkuumuse indikaator võib põlema jäada. Laske nõul piisavalt jahtuda. Kontrollige, kas kasutatav nõu sobib selle pliidiga. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

7.2 Kui lahendust ei leidu...

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

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

8. PAIGALDAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Enne paigaldamist

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

Seerianumber

8.2 Integreeritud pliidid

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

8.3 Ühenduskaabel

- Selle seadme juurde kuulub ka ühenduskaabel.
- Kahjustatud toitekaabli asendamiseks kasutage järgmist (või körgemat)

kaablitüüp: H05V2V2-F T min 90°C.
Pöörduge lähimasse
teeninduskeskusse.

8.4 Tihendi kinnitamine soonele

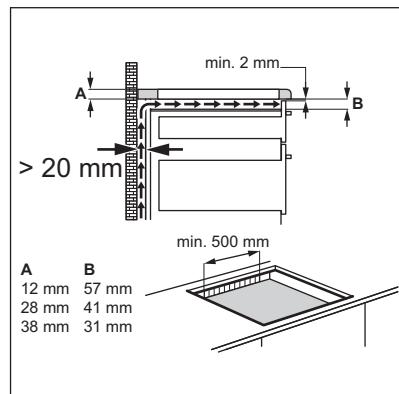
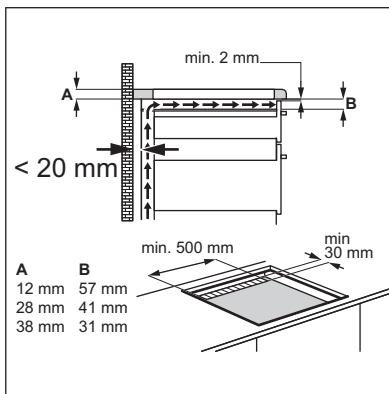
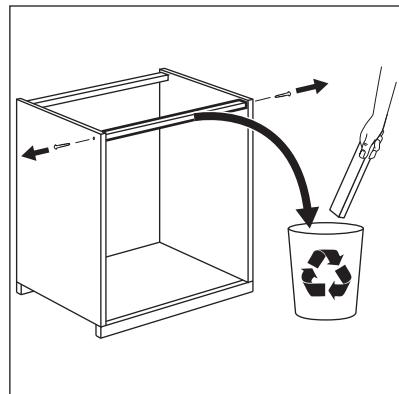
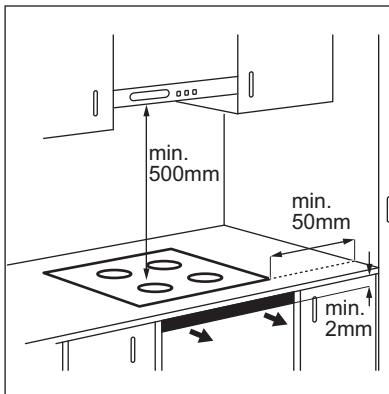
- Puhastage tööpinnas olevad sooneid.
- Löigake olemasolev tihendiriba neljaks tükiks. Ribade pikkus peab vastama soonte pikkusele.

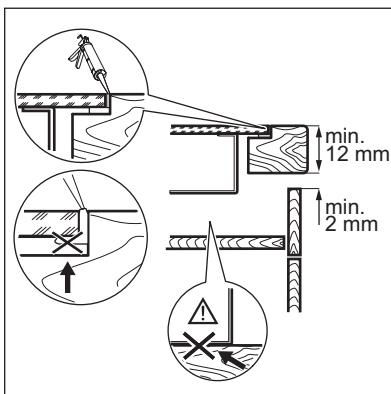
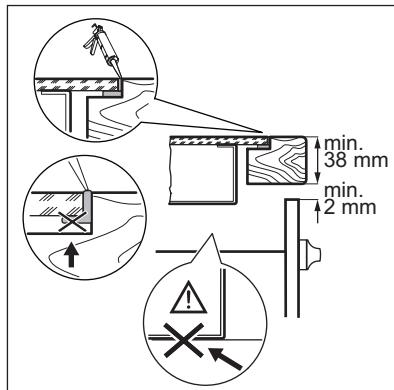
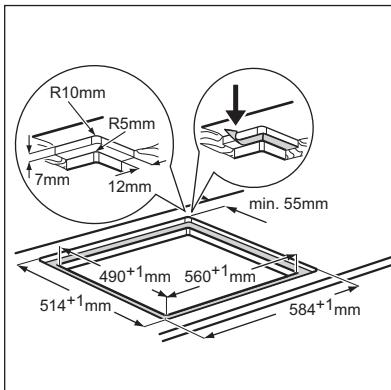
3. Löigates jätkke ribade otsad 45° nurga all. Need peaksid korralikult soonte nurkadesse asetuma.

- Kinnitage tihendiribad soontesse. Ärge venitage tihendiribaid. Ärge liimige otsi üksteise peale.

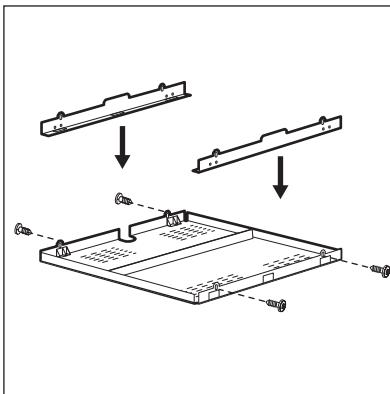
Kui olete pliidiplaadi kohale asetanud, tihendage klaaskeraamilise plaadi ja tööpinna vahele jäav pilu silikooniga. Jälgige, et silikooni ei satuks klaaskeraamilise plaadi alla.

8.5 Paigaldamine





8.6 Kaitsekarb



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



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

9. TEHNILISED ANDMED

9.1 Andmesilt

Mudel HK6542H1IB
 Tüüp 60 GAD C8 AU
 Induktsioon 7.4 kW
 Seerianr.
 AEG

Tootenumber (PNC) 949 597 020 01
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Valmistatud Saksamaal
 7.4 kW


9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	Võimsusfunktsioon [W]	Võimsusfunktsioon maksimumkestus [min]	Nõu läbimõõt [mm]
Vasakpoolne eesmine	2300	3700	10	180 - 210
Vasakpoolne tagumine	1800	2800	10	145 - 180
Parempoolne eesmine	1400	2500	4	125 - 145
Parempoolne tagumine	2300	3200	10	145 - 265

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

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

10. ENERGIATÖHUSUS

10.1 Tooteinfo vastavalt määrusele EL 66/2014

Mudeli tunnus	HK6542H1IB	
Keeduplaadi tüüp	Integreeritud pliit	
Keeduväljade arv	4	
Kuumutamisviisi	Induktsioon	
Ringikujuliste keeduväljade läbimõõt (Ø)	Vasakpoolne eesmine Vasakpoolne tagumine Parempoolne eesmine	21,0 cm 18,0 cm 14,5 cm
Mitteringikujulise keeduvälja pikkus (P) ja laius (L)	Parempoolne tagumine	P 26,5 cm L 17,0 cm

Keeduvälja energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasakpoolne eesmine Vasakpoolne tagumine Parempoolne eesmine Parempoolne tagumine	167,2 Wh / kg 170,5 Wh / kg 178,1 Wh / kg 171,0 Wh / kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		171,7 Wh / kg

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

10.2 Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.

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

11. JÄÄTMEKÄITLUS

Palun suunake kõik sümboliga  varustatud materjalid ringlusse. Kõrvaldage kogu pakkematerjal nõuetekohaselt, aidake kaitsta keskkonda ja tulevasi põlvkondi. Ärge visake sümboliga  tähistatud

elektriseadmeid tavalse majapidamisprügi hulka. Viige kõik elektrijäätmemed selleks ette nähtud kogumispunktidesse või tasulistesse jäätmeajaamadesse.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	23
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	25
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	27
4. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	29
5. TIPPS UND HINWEISE.....	34
6. REINIGUNG UND PFLEGE.....	36
7. FEHLERSUCHE.....	37
8. MONTAGE.....	40
9. TECHNISCHE DATEN.....	42
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	43

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG-Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorteile kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:

www.aeg.com/webselfservice



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:

www.registeraeg.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:

www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.
Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.



Warnungs-/ Sicherheitshinweise



Allgemeine Informationen und Empfehlungen



Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die mitgelieferte Gebrauchsanleitung sorgfältig vor Montage und Inbetriebnahme des Geräts. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten bedient werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden und/oder ihnen die sichere Benutzung des Geräts erklärt wurde, und wenn sie die potenziellen Gefahren der Benutzung kennen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Kinder bis zu 3 Jahren sind während des Betriebs unbedingt von dem Gerät fernzuhalten.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom

Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramik-/Glasfläche feststellen, um Stromschlaggefahr zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Gehen Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig vor, da es schwer ist. Tragen Sie stets Schutzhandschuhe und feste Schuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darunter ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andererfalls an eine Elektrofachkraft.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker (falls vorhanden) verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddet.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt

werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.

- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr!

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.

- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

neutrale Reinigungsmittel verwenden. Keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallobjekte für die Reinigung verwenden.

2.5 Entsorgung



WARNING!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

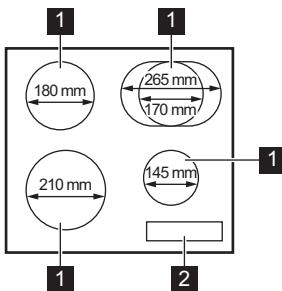
- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

2.6 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

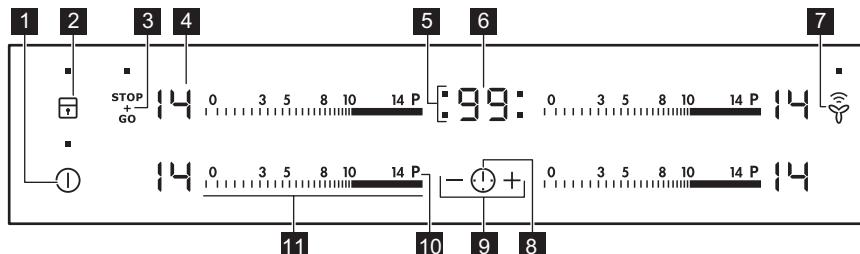
3.1 Kochfeldanordnung



1 Induktionskochzone

2 Bedienfeld

3.2 Bedienfeldanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Sensorfeld	Funktion	Kommentar
1	①	EIN/AUS Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	☒	Verriegeln / Kindersicherung Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
3	STOP GO	STOP+GO Ein- und Ausschalten der Funktion.
4	-	Kochstufenanzeige Zeigt die Kochstufe an.
5	-	Kochzonen-Anzeigen des Timers Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
6	-	Timer-Anzeige Zeigt die Zeit in Minuten an.
7	⌚	Hob2Hood Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.
8	⌚	- Auswählen der Kochzone.
9	+	- Erhöhen oder Verringern der Zeit.
10	P	Power-Funktion Ein- und Ausschalten der Funktion.
11	-	Einstellskala Einstellen der Kochstufe.

3.3 Anzeigen der Kochstufen

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.

Display	Beschreibung
	Die Funktion STOP+GO ist in Betrieb.
	Die Funktion Ankochautomatik ist in Betrieb.
	Power-Funktion ist eingeschaltet.
+ Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warm halten/Restwärme.
	Die Funktion Verriegeln/Kindersicherung ist in Betrieb.
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Die Funktion Abschaltautomatik ist in Betrieb.

3.4 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)



WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige zeigt die Restwärmestufe an.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

4. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

4.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ① 1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

4.2 Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch

usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.

- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol leuchtet auf und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

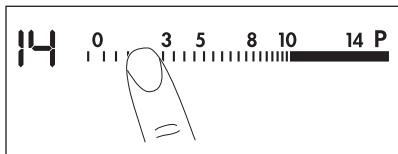
Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
1 - 3	6 Stunden
4 - 7	5 Stunden
8 - 9	4 Stunden
10 - 14	1,5 Stunden

4.3 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.



4.4 Ankochautomatik

Schalten Sie diese Funktion ein, damit die gewünschte Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erreicht wird. Wenn sie aktiviert ist, schaltet sich die Kochzone mit der höchsten Stufe ein und wechselt dann zur gewünschten Einstellung.



Zum Einschalten der Funktion muss die Kochzone abgekühlt sein.

Einschalten der Funktion für eine Kochzone: Berühren Sie P (P) leuchtet auf). Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet R auf.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

4.5 Power-Funktion

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche

Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch wieder auf die höchste Kochstufe um.



Siehe Kapitel „Technische Daten“.

Einschalten der Funktion für eine Kochzone:

Berühren Sie P. P leuchtet auf.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

4.6 Power-Funktion mit Zweikreis-Kochzone

Die Funktion wird für den inneren Kreis eingeschaltet, wenn das Kochfeld erkennt, dass das Kochgeschirr kleiner als der Durchmesser des inneren Kreises ist. Die Funktion wird für den äußeren Kreis eingeschaltet, wenn das Kochfeld erkennt, dass das Kochgeschirr größer als der Durchmesser des inneren Kreises ist.

4.7 Timer

Kurzzeitmesser

Mit dieser Funktion stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die Kochzone und erst danach die Funktion ein.

Auswählen der Kochzone: Berühren Sie ① so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie + des Timers, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsam blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.

So wird die Restzeit angezeigt: Wählen Sie die Kochzone mit ① aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.

Ändern der Zeit: Wählen Sie die Kochzone mit aus. Berühren Sie oder .

Ausschalten der Funktion: Wählen Sie die Kochzone mit und berühren Sie . Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie .

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Kochzone bereits in Betrieb ist.

Auswählen der Kochzone: Berühren Sie so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie des Timers. leuchtet auf. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen und der abgelaufenen Zeit (Minuten).

So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:

Wählen Sie die Kochzone mit aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Im Display wird die Einschaltzeit der Zone angezeigt.

Ausschalten der Funktion: Wählen Sie die Kochzone mit und berühren Sie oder . Die Anzeige der Kochzonen erlischt.

Kurzzeit-Wecker

Sie können diese Funktion als **Kurzzeit-Wecker** benutzen, wenn das Gerät eingeschaltet ist und die Kochzonen nicht in Betrieb sind. Das Display zeigt an.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie . Berühren Sie oder des Timers,

um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie .

Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

4.8 STOP+GO

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.

Ist die Funktion eingeschaltet, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie . leuchtet auf.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.

4.9 Verriegeln

Sie können das Bedienfeld sperren, wenn Kochzonen eingeschaltet sind. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie leuchtet 4 Sekunden auf. Der Timer bleibt eingeschaltet.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.

Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.

4.10 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

Einschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld mit ein. Stellen Sie keine

Kochstufe ein. Berühren Sie 4 Sekunden lang. leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit ① aus.

Ausschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld mit ① ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie 4 Sekunden lang. leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit ① aus.

Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang:

Schalten Sie das Kochfeld mit ① ein. leuchtet auf. Berühren Sie 4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden. Wenn Sie das Kochfeld mit ① ausschalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.

4.11 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie ① 3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie 3 Sekunden lang. Es wird oder angezeigt. Berühren Sie + des Timers zum Auswählen von:

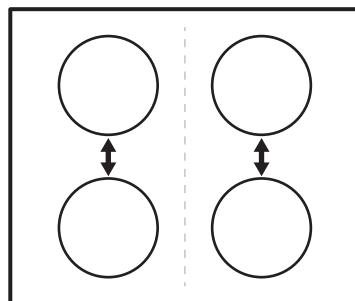
- – der Signalton ist ausgeschaltet
- – der Signalton ist eingeschaltet
Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

Haben Sie die Funktion auf eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von ①
- Nach Ablauf der für Kurzzeit-Wecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Kurzzeitmesser eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

4.12 Funktion Power-Management

- Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und Anzahl der Phasen gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase darf mit maximal 3700 W belastet werden.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung zwischen den einzelnen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen aufgeteilt.
- Diese Funktion wird eingeschaltet, sobald die Gesamtleistung aller an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen 3700 W übersteigt.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung aller anderen Kochzonen reduziert, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.
- Die Anzeige der Kochzonen mit reduzierter Leistung wechselt zwischen zwei Kochstufen.



4.13 Hob2Hood

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Sie können den Lüfter auch manuell auf dem Bedienfeld des Kochfelds einstellen.



Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernsteuerungssystem werkseitig ausgeschaltet. Schalten Sie es ein, bevor Sie die Funktion nutzen. Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

Automatikbetrieb der Funktion

Stellen Sie für den automatischen Betrieb den Modus auf H1 – H6. Das Kochfeld ist standardmäßig auf H5 gestellt. Die Dunstabzugshaube schaltet sich ein, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an.

Automatikbetrieb

Automatische Kochen ¹⁾ Einschaltung der Beleuchtung				Braten ²⁾
Modus H0	Aus	Aus	Aus	
Modus H1	Ein	Aus	Aus	
Modus H2 ³⁾	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1	
Modus H3	Ein	Aus	Lüftergeschwindigkeit 1	
Modus H4	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1	
Modus H5	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 2	

Automatische Kochen ¹⁾ Einschaltung der Beleuchtung	Braten ²⁾
Modus H6	Ein Lüftergeschwindigkeit 2 Lüftergeschwindigkeit 3

1) Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingesetztem Automatikbetrieb.

2) Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingesetztem Automatikbetrieb.

3) In diesem Modus werden der Lüfter und die Beleuchtung unabhängig von der Temperatur eingeschaltet.

Ändern des Automatikbetriebs

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Berühren Sie 3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet
- Berühren Sie 3 Sekunden lang.
- Berühren Sie wiederholt, bis angezeigt wird.
- Berühren Sie des Timers, um einen automatischen Modus auszuwählen.



Schalten Sie den Automatikbetrieb aus, um die Dunstabzugshaube direkt über ihr Bedienfeld einzustellen.



Wenn Sie nach Kochende das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch eine gewisse Zeit in Betrieb sein. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

Manuelles Einstellen der Lüftergeschwindigkeit

Sie können den Lüfter auch manuell einstellen. Berühren Sie hierzu , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Auf diese Weise wird der Automatikbetrieb ausgeschaltet und Sie können die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern.

Durch Drücken von  erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Sie die Intensivstufe gewählt

haben und  erneut drücken, wird die Geschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube ausgeschaltet.

Berühren Sie , um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.



Zum erneuten Einschalten des Automatikbetriebs schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

Einschalten der Beleuchtung

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass sich die Beleuchtung automatisch einschaltet, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus auf H1 – H6.



Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach Ausschalten des Kochfelds aus.

5. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

5.1 Kochgeschirr



Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

- Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktions-Kochfelder, wenn:

- Eine geringe Wassermenge auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist, sehr schnell aufkocht.
- Ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.



Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich der Größe des Geschirrbodens bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an.

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Mindestdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze.



Siehe Kapitel „Technische Daten“.

5.2 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken:** Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen:** Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen:** Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.

- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
 - Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.
- Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung des Kochfelds hin.**

5.3 Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch der Kochzone nicht proportional an. Das bedeutet, dass die Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

5.4 Anwendungsbeispiele für das Garen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
□ - 1	Warmhalten von gegarten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 3	Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Gelegentlich umrühren.
1 - 3	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit Deckel garen.
3 - 5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren.
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.
7 - 9	Dampfgaren von Kartoffeln.	20 - 60	Max. 1/4 l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
7 - 9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
9 - 12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
12 - 13	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
14	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Aufkochen großer Mengen Wasser. Die Power-Funktion wird eingeschaltet.		

5.5 Tipps und Hinweise für die Funktion Hob²Hood

Wenn Sie das Kochfeld mit dieser Funktion betreiben:

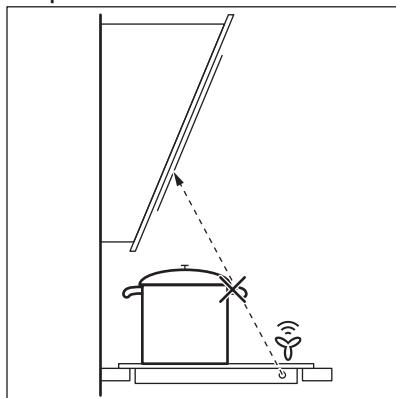
- Das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Keine Halogenstrahler auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube richten.
- Das Bedienfeld des Kochfelds nicht abdecken.
- Den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht mit der Hand oder einem Kochgeschirrr Griff unterbrechen. Siehe Abbildung. **Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.**



Andere Geräte mit Fernbedienung können das Signal beeinträchtigen. Um dies zu vermeiden, die Fernbedienung des Gerätes und des Kochfelds nicht gleichzeitig verwenden.

Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob²Hood

Die komplette Palette von Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Verbraucher-Website. Die AEG Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, sind mit dem Symbol gekennzeichnet.



6. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

6.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

6.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld

beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

7. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
"Sicherheitshinweise".

7.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
		Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Die Funktion STOP+GO ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ① gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Die Funktion Hob ² Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
Die Ankochautomatik startet nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone lange genug abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen hin und her.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
<input type="checkbox"/> leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
[L] leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
[F] leuchtet auf.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Geeignetes Kochgeschirr benutzen. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe Kapitel „Technische Daten“.
[E] und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld einige Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn [E] erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
[E4] leuchtet auf.	Im Kochfeld ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Die Abschaltautomatik und der Überhitzungsschutz für die Zonen sind aktiviert.	Schalten Sie das Kochfeld aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. War das Kochgeschirr die Ursache des Problems, erlischt die Fehlermeldung. Die Restwärmeanzeige leuchtet eventuell weiter. Lassen Sie das Kochgeschirr lange genug abkühlen. Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr mit dem Kochfeld kompatibel ist. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

7.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren

Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Geben Sie dabei den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik

(befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die

Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

8. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
"Sicherheitshinweise".

8.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer

8.2 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

8.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Erssetzen Sie ein defektes Netzkabel durch ein Netzkabel des folgenden

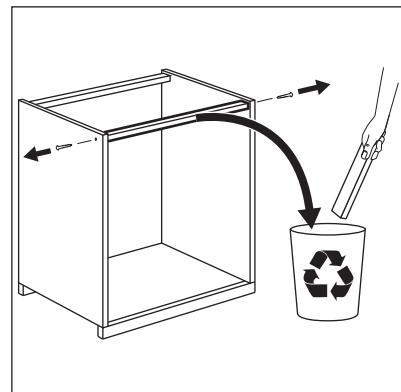
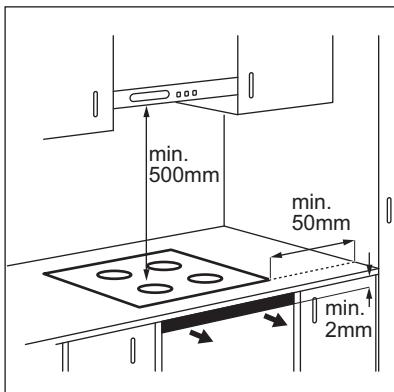
(oder eines höheren) Typs: H05V2V2-F T min 90 °C. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

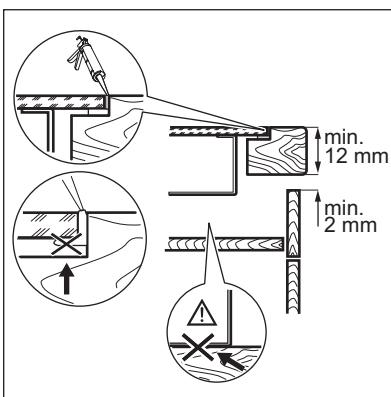
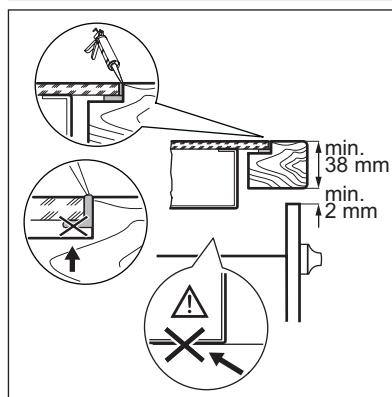
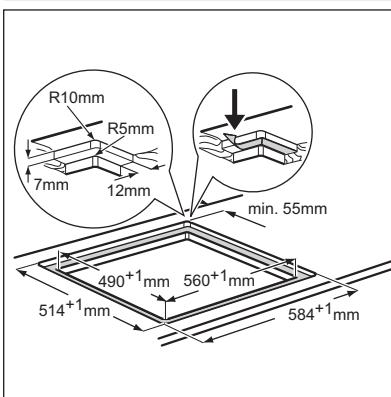
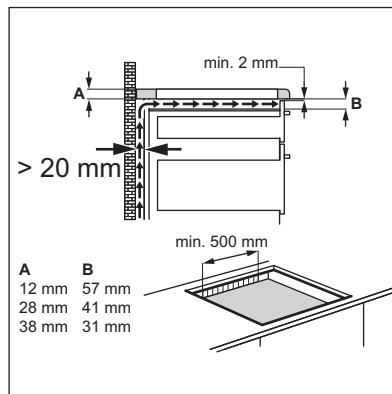
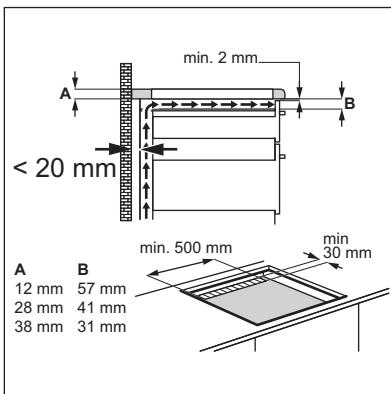
8.4 Anbringen der Dichtung im Falz

- Reinigen Sie die Falze in der Arbeitsplatte.
- Schneiden Sie das Dichtungsband in vier Streifen. Die Streifen müssen dieselbe Länge wie die Falze haben.
- Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45 Grad. Sie müssen exakt in die Ecken der Falze passen.
- Bringen Sie die Streifen im Falz an. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

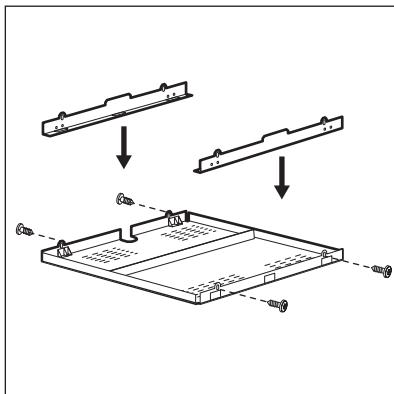
Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Achten Sie darauf, dass kein Silikon unter die Glaskeramikplatte gelangt.

8.5 Montage





8.6 Schutzboden



Falls Sie einen Schutzboden (optionales Zubehör) verwenden, ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 2 mm und die Schutzmatte direkt unter dem Gerät nicht nötig. Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.



Wenn Sie das Kochfeld über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell HK6542H1IB
Typ 60 GAD C8 AU
Induktion 7.4 kW
Ser. Nr.
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 020 01
220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Made in Germany
7.4 kW



9.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Power-Funktion [W]	Power-Funktion maximale Einschaltdauer [Min.]	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Vorne links	2300	3700	10	180 - 210
Hinten links	1800	2800	10	145 - 180
Vorne rechts	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	2300	3200	10	145 - 265

Die Leistung der Kochzonen kann geringfügig von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation	HK6542H1IB		
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld		
Anzahl der Kochzonen	4		
Heiztechnologie	Induktion		
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (\varnothing)	Vorne links Hinten links Vorne rechts	21,0 cm 18,0 cm 14,5 cm	
Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzonen	Hinten rechts	L 26,5 cm B 17,0 cm	
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	167,2 Wh / kg 170,5 Wh / kg 178,1 Wh / kg 171,0 Wh / kg	
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		171,7 Wh / kg	

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften

10.2 Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

11. UMWELTTIPPS

Bitte recyceln Sie alle Materialien, die mit dem Symbol  gekennzeichnet sind.
Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien sachgerecht und tragen Sie so Schutz der Umwelt und der künftigen Generationen bei. Entsorgen Sie mit dem Symbol  gekennzeichnete

elektrische Geräte nicht im Haushaltsabfall. Entsorgen Sie elektrische Geräte über die örtlichen Sammelstellen oder gewerbliche Recyclingzentren.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	45
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	46
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	49
4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	51
5. PADOMI UN IETEIKUMI.....	55
6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	57
7. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	58
8. UZSTĀDĪŠANA.....	60
9. TEHNISKIE DATI.....	62
10. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	63

LABĀKIEM REZULTĀTIEM

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

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

www.aeg.com/webselfservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registeraeg.com



legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.



Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai



Vispārēja informācija un padomi



Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par 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

- Ierīci var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar traucējumiem, ja viņiem sniegti norādījumi un/vai nodrošināta uzraudzība attiecībā uz drošu ierīces izmantošanu un viņi saprot iespējamos 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.
- NEMĒGINIET dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.

- UZMANĪBU! Gatavošanas process jāuzrauga. Šis gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- BRĪDINĀJUMS! Aizdegšanās risks: Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Neturiet 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 vadīku lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Nonemiet 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 ēdienu gatavošanas trauki.
- Ja zem ierīces atrodas atvilktnes, pārliecīgieties, ka starp ierīces apakšu un augšējo ierīci tiek nodrošināta pietiekama gaisa cirkulācija.
- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Pārbaudiet, vai ir uzstādīts nedegošs atdalītājpānelis zem ierīces, lai novērstu pieķluvi apakšdaļai.
- Pārliecīgieties, 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. Vai līgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārkāšanu.
- Izmantojiet atbilstošu strāvas kabeli.
- Nepieļaujiet elektrības vadu samezglošanos.
- Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīta aizsardzība pret elektrošoku.
- Izmantojiet vada atslagotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdienu gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktākšu (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 uzstādišanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādišanas kontaktspraudnim var brīvi pieklūt.
- Ja kontaktligzda ir vāīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velket aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzi, drošinātāji (no

turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzi un savienotāji.

- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas lauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

2.3 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

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



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. 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 ēdienu atliekas, var izraisīt ugunsgrēku pie zemākas temperatūras nekā eļļa, kas tiek lietota pirmo reizi.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Nenovietojiet karstus ēdienu gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Nenovietojiet karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdienu gatavošanas laikā nelaujiet ēdienu gatavošanas traukiem izvārīties tukšiem.
- Gādājiet, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdienu gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet sildriņkus, ja uz tiem novietots tukšs ēdienu gatavošanas trauks, vai bez ēdienu gatavošanas trauka.
- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.
- Ēdienu gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskräpēt stiklu / stikla keramiku. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdienu gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

2.4 Tīrišana un kopšana

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

2.5 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

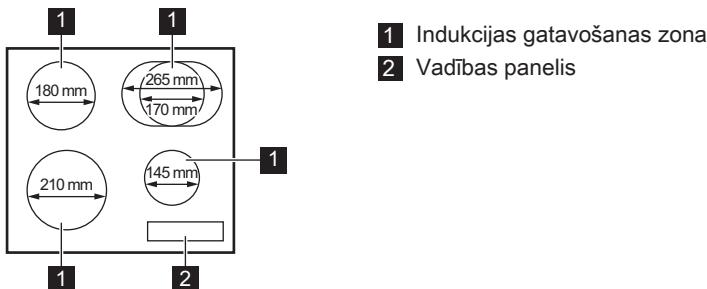
- Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

2.6 Servisa izvēlne

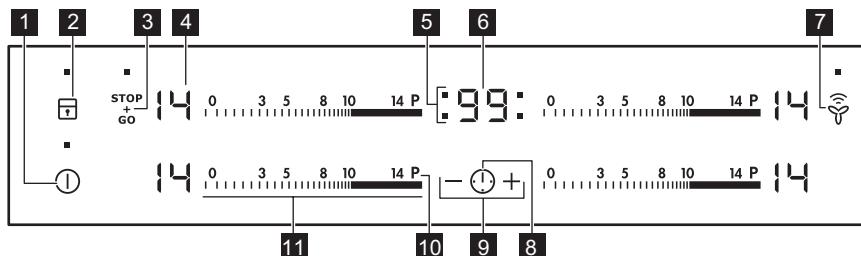
- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Plīts virsmas shēma



3.2 Vadības paneļa izklājums



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

Sen-sora lauks	Funkcija	Komentāri
1	① IESLĒGT/IZSLĒGT	Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.
2	🔒 Bloķēšana / Bērnu drošības ierīce	Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.
3	STOP GO	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
4	- Sildīšanas pakāpes displejs	Rāda sildīšanas pakāpi.
5	- Taimera indikatori gatavošanas zonām	Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.
6	- Taimera displejs	Rāda laiku minūtēs.
7		
8		
9		
10		
11		

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

3.3 Sildīšanas pakāpu rādījumi

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

3.4 OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators)



BRĪDINĀJUMS!

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

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

4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

4.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

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

4.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts 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 nošķirt vadības paneli;
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārijs sauss). Laiuji gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti.
- jūs izmantojat nepareizu ēdienu gatavošanas trauku. Ielegas 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.

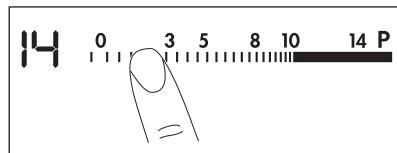
Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

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

4.3 Sildīšanas pakāpe

Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi:

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



4.4 Automātiskā sakarsēšana

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



Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

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

Lai izslēgtu funkciju: nomainiet sildīšanas pakāpi.

4.5 Jaudas funkcija

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



Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai: pieskarieties (iedegas).

Lai izslēgtu funkciju: nomainiet sildīšanas pakāpi.

4.6 Dubultā sildriņķa Jaudas funkcija funkcija

Šī funkcija aktivizējas iekšējam riņķim tad, kad plīts konstatē, ka uzlikts ēdiena gatavošanas trauks ar diametru, kas ir mazāks par iekšējā riņķa diametru. Šī funkcija aktivizējas ārējam riņķim tad, kad plīts konstatē, ka uzlikts ēdiena gatavošanas trauks ar diametru, kas ir lielāks par iekšējā riņķa diametru.

4.7 Taimeris

Laika atskaites taimeris

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

Vispirms iestatiet gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi, tad funkciju.

Lai iestatītu gatavošanas zonu:

vairākas reizes pieskarieties , līdz iedegas vajadzīgās gatavošanas zonas indikators.

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

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

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

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



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

Lai izslēgtu skaņu: pieskarieties .

CountUp Timer (Laika atskaites taimeris)

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

Lai iestatītu gatavošanas zonu:

vairākas reizes pieskarieties , līdz iedegas vajadzīgās gatavošanas zonas indikators.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties pie taimera : iedegsies . Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot lēnāk, tiks aktivizēta laika skaitīšana. Displejs pārslēdzas starp  un skaitāmo laiku (minūtes).

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

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

Laika atgādinājums

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

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

Lai izslēgtu skaņu: pieskarieties .



Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

4.8 STOP+GO

Šī funkcija iestata zemāko sildīšanas pakāpi visās ieslēgtajās gatavošanas zonās.

Kad funkcija darbojas, sildīšanas pakāpi mainīt nevar.

Funkcija neaptur taimera funkciju.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties  .  iedegas.

Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties  . Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.

4.9 Bloķēšana

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

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties  .  iedegas uz 4 sekundēm. Taimeris turpina darboties.

Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties  . Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.

 Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

4.10 Bērnu drošības ierīce

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

Lai ieslēgtu funkciju: ieslēdziet plīti, izmantojot ①. Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pieskarieties  4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot ①.

Lai izslēgtu funkciju: ieslēdziet plīti, izmantojot ①. Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pieskarieties  4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot ①.

Lai ignorētu funkciju tikai vienu reizi vāršanai laikā: aktivizējet plīti ar ①.  iedegas. Pieskarieties pie  4 sekundes. **Iestatiet sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.** Varat lietot plīti. Kad jūs deaktivizējat plīti ar ①, funkcija atkal darbojas.

4.11 OffSound Control (Skaņas aktivizēšana un deaktivizēšana)

Deaktivizējet plīti. Pieskarieties pie ① 3 sekundes. Displejs ieslēdzas un

izslēdzas. Pieskarieties pie  3 sekundes.  vai  ieslēdzas.

Pieskarieties taimera  , lai izvēlētos kādu no šādām iespējām:

-  - skaņas ir izslēgtas;
-  - skaņas ir ieslēgtas.

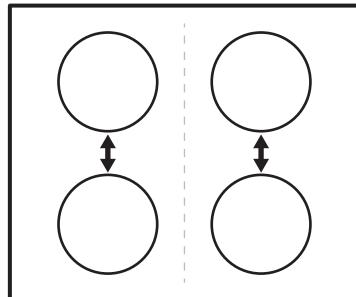
Lai apstiprinātu izvēli, nogaidiet, līdz plīts automātiski deaktivizējas.

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

- jūs pieskaraties ①;
- Laika atgādinājums nolaižas;
- Laika atskaites taimeris nolaižas;
- uz vadības panela tiek kaut kas uzlikts.

4.12 Enerģijas pārvaldība funkcija

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



4.13 Hob²Hood

Uzlabota automātiskā funkcija, kas savieno plīts virsmu un īpašu tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkana signāla komunicēšanas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts automātiski, par pamatu ņemot režīma iestatījumu un uz plīts izvietotā karstākā ēdiena gatavošanas trauka temperatūru. Ventilatoru var arī darbināt manuāli no plīts virsmas.



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

Funkcijas automātiskā darbināšana

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

Automātiskie režīmi

	Automā- tiskais apgai- smo- jums	Vārīša- na ¹⁾	Cepša- na ²⁾
H0 re- žīms	Izslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H1 re- žīms	leslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H2 re- žīms 3)	leslēgts	1. venti- latora ātrums	1. venti- latora ātrums
H3 re- žīms	leslēgts	Izslēgts	1. venti- latora ātrums
H4 re- žīms	leslēgts	1. venti- latora ātrums	1. venti- latora ātrums

Automā- tiskais apgai- smo- jums	Vārīša- na ¹⁾	Cepša- na ²⁾
H5 re- žīms	Ieslēgts	1. venti- latora ātrums
H6 re- žīms	Ieslēgts	2. venti- latora ātrums

1) Ierīce konstatē vārīšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

2) Ierīce konstatē cepšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un gaismu un tā darbības pamatā nav temperatūra.

Automātiskā režīma mainīšana

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



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



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

Ventilatora ātruma manuālā darbināšana

Funkciju var arī darbināt manuāli. Lai to darītu, pieskarieties pie , kad plīts ir

ieslēgta. Šādi funkcijas automātiskā darbība tiek deaktivizēta, un jūs varat mainīt ventilatora ātrumu manuāli.

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

-  Lai aktivizētu funkcijas automātisko darbību, deaktivizējiet plīts virsmu un atkal aktivizējiet to.

5. PADOMI UN IETEIKUMI

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Ēdienu gatavošanas trauki

-  Indukcijas gatavošanas zonā spēcīgs elektromagnētiskais lauks ļoti ātri uzkarsē ēdienu gatavošanas trauku.

-  Izmantojiet indukcijas gatavošanas zonas tikai kopā ar piemērotiem ēdienu gatavošanas traukiem.

Ēdienu gatavošanas trauku materiāls

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

Ēdienu gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītij, ja:

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

-  Ēdienu gatavošanas trauka pamatnei vajadzētu būt pēc iespējas biezākai un plakanākai.

Gaismas ieslēgšana

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



Tvaika nosūcēja gaisma izslēdzas 2 minūtes pēc plīts virsmas deaktivizēšanas.

Ēdienu gatavošanas trauku izmēri

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

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



Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".

5.2 Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami:

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

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

5.3 Öko Timer (Ekonomijas taimeris)

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

5.4 Ēdienu gatavošanas piemēri

Sakarība starp sildīšanas pakāpi un gatavošanas zonas jaudas patēriņu nav

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



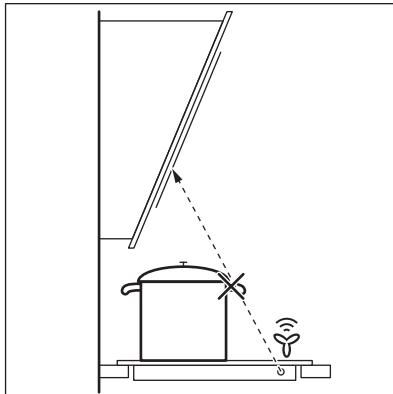
Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
[u] - 1	Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus.	pēc vadības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.
1 - 3	Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želatīnu.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.
1 - 3	lebiezināt: mīkstas omlettes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.
3 - 5	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam. Gatavošanas laikā maišķi piena ēdienus.
5 - 7	Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojet dažas ēdamkarošes šķidruma.
7 - 9	Tvaicēt kartupeļus.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā $\frac{1}{4}$ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
7 - 9	Gatavot lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdāļas.
9 - 12	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa galas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana.	pēc vadības	Cepšanas laikā apgrieziet.
12 - 13	Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.
14	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnīnāt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus frī eļļā.		
P	Vārīt lielu ūdens daudzumu. Ieslēgta jaudas funkcija.		

5.5 Padomi un ieteikumi funkcijai Hob²Hood

Darbinot plīts virsmu ar funkciju:

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



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

Plīts tvaiku nosūcējs ar Hob²Hood funkciju

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

6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Vispārēja informācija

- Triet plīti pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr lietojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīrām apakšpusēm.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

6.2 Plīts tīrīšana

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

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

- **Noņemt, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šķakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Triet 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.

7. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Plīti nevar ieslēgt vai darbināt.	Plīts virsmu nav pieslēgta elektroīklam vai nav pieslēpta pareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pievienota strāvas piegādei. Skatiet savienojuma diagrammu.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektrīķi.
		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.
Hob²Hood funkcija nedarbojas.	Vadības panelis ir nosepgts.	Noņemiet priekšmetu no vadības paneļa.
Automātiskās sakarsēšanas funkcija neieslēdzas.	Zona ir karsta.	Laujiet zonai pietiekami atdzist.
	Iestatīta maksimālā sildīšanas pakāpe.	Maksimālajai sildīšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Sildīšanas pakāpe mainās starp diviem līmeņiem.	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.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, nav signāla.	Signāli nav aktivizēti.	Aktivizējet signālus. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
Ielegas <input type="checkbox"/> indikators.	Ir aktivizējusies automātiskās izslēgšanas funkcija.	Izslēdziet plīts virsmu un atkal ieslēdziet to.
Ielegas <input type="L"/> indikators.	Ieslēgta bērnu drošības ierīce vai bloķēšanas funkcija.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
Ielegas <input type="F"/> indikators.	Uz zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet atbilstošu ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".
	Zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs.	Izmantojiet pareiza lieluma ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".
Parādās <input type="E"/> un skaitlis.	Plīts darbībā radies traucējums.	Uz laiku atvienojiet plīti no elektrotīkla. Atslēdziet mājas elektrotīkla sistēmas drošinātāju. Pieslēdziet to atpakaļ. Ja <input type="E"/> ielegas atkārtoti, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Iedegas  indikators.	Radusies plīts klūda, jo ēdiena gatavošanas trauks izvārijies sauss. Zonām darbojas automātiskas izslēgšanas funkcija un aizsardzība pret pārkaršanu.	Izslēdziet plīts virsmu. Noņemiet karsto ēdienu gatavošanas trauku. Aptuveni pēc 30 sekundēm atkal ieslēdziet zonu. Ja problēma bija saistīta ar ēdiena gatavošanas trauku, klūdas paziņojums izdziest. Atlikušā siltuma indikators var turpināt degt. Laujiet ēdienu gatavošanas traukiem pietiekami atdzist. Pārbaudiet, vai jūsu ēdienu gatavošanas trauki ir piemēroti plītij. Skatiet sadālu "Noderīgi ieitekumi un padomi".

7.2 Ja nevarat atrast risinājumu ...

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

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

8. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadālu "Drošība".

8.1 Pirms uzstādīšanas

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

Sērijas

numurs

8.2 Iebūvējamas plītis

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

8.3 Savienojuma kabelis

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

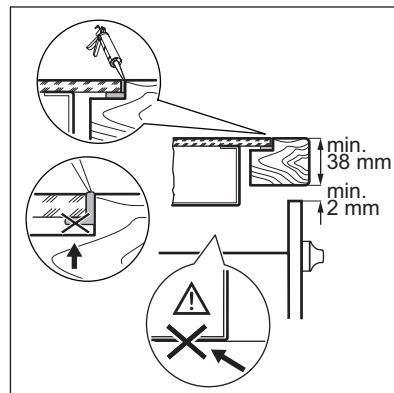
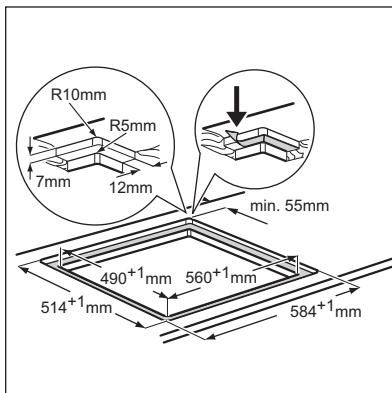
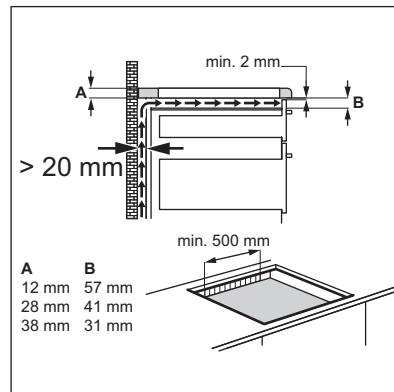
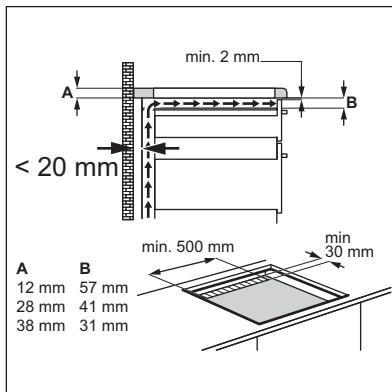
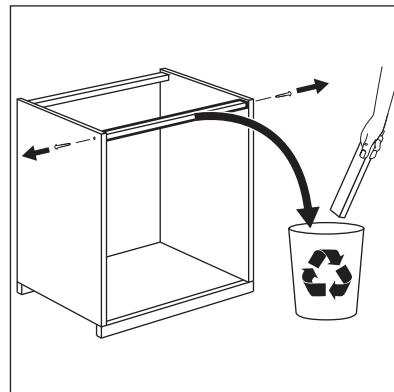
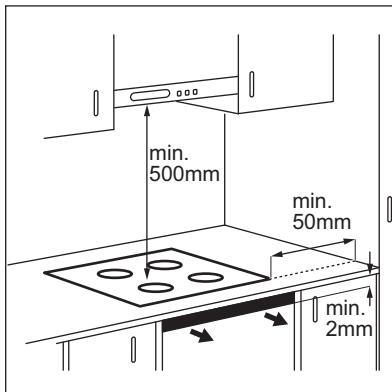
8.4 Blīvējuma piestiprināšana pie gropes

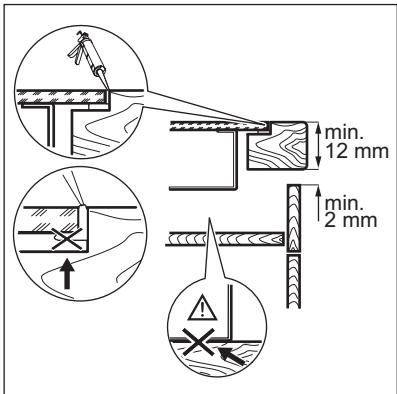
1. Iztīriet darba virsmas gropi.
2. Sagrieziet pievienoto blīvējuma loksni četrās daļās. Loksniem jābūt tik pat garām kā gropes.
3. Nogrieziet lokšņu galus 45° leņķī. Tām precīzi jāievietojas gropes stūros.
4. Piestipriniet loksnes pie gropes. Nepagariniet loksnes. Nesastipriniet lokšņu galus vienu pāri otrai.

Pēc plīts virsmas samontēšanas
aizpildiet tukšumu starp stikla keramiku

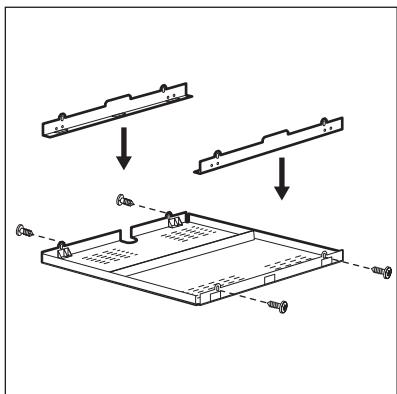
un darba virsmu ar silikonu. Gādājiet, lai
silikons nenonāktu zem stikla keramikas.

8.5 Montāža





8.6 Aizsargkārba



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



Ja uzstādāt plīti virs cepeškrāsns, aizsargkārbu nedrīkst izmantot.

9. TEHNISKIE DATI

9.1 Datu plāksnīte

Modelis HK6542H1IB

Veids 60 GAD C8 AU

Indukcija 7.4 kW

Sēr.Nr.

AEG

Izstrādājuma Nr. 949 597 020 01

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Izgatavots Vācijā

7.4 kW



9.2 Gatavošanas zonu specifikācijas

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	Jaudas funkcija [W]	Jaudas funkcija maksimālais darbības laiks [min.]	Ēdiena gatavošanas trauku diametrs [mm]
Priekšējā kreisā	2300	3700	10	180 - 210
Aizmugurējā kreisā	1800	2800	10	145 - 180
Priekšējā labā	1400	2500	4	125 - 145
Aizmugurējā labā	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 Informācija par izstrādājumu saskaņā ar ES 66/2014

Modeļa identifikācija	HK6542H1IB	
Plāts veids	lebūvējama plāts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Apalās gatavošanas zonas diametrs (Ø)	Priekšējā kreisā Aizmugurējā kreisā Priekšējā labā	21,0 cm 18,0 cm 14,5 cm
Neapaļās gatavošanas zonas garums (G) un platums (P)	Aizmugurējā labā	G 26,5 cm P 17,0 cm
Gatavošanas zonas energoefektivitāte (EC electric cooking)	Priekšējā kreisā Aizmugurējā kreisā Priekšējā labā Aizmugurējā labā	167,2 Wh / kg 170,5 Wh / kg 178,1 Wh / kg 171,0 Wh / kg
Plāts virsma energoefektivitāte (EC electric hob)		171,7 Wh / kg

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

10.2 Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Pirms gatavošanas zonas 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 pārstrādei visus materiālus, kas apzīmēti ar šo simbolu . Atbilstoši atbrīvojieties no visiem iepakojuma materiāliem, tādējādi palīdziet aizsargāt vidi un nākamās paaudzes. Neizmetiet elektrisko aprīkojumu, kas apzīmēts ar simbolu , kopā ar vispārējiem

mājsaimniecības atkritumiem. Atbrīvojieties no elektroprecēm, izmantojot vietējo pašvaldību iekārtotās savākšanas vietas, pašvaldības vai komerciālās pārstrādes centrus.

www.aeg.com/shop



867328961-A-162016

CE

AEG