

|    |                                               |    |
|----|-----------------------------------------------|----|
| ET | Kasutusjuhend<br>Pliidiplaat                  | 2  |
| LV | Lietošanas instrukcija<br>Plīts               | 20 |
| RU | Инструкция по эксплуатации<br>Варочная панель | 39 |

HK874400FB



 **AEG**  
perfekt in form und funktion

## SISUKORD

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. OHUTUSINFO.....             | 3  |
| 2. OHUTUSJUHISED.....          | 4  |
| 3. SEADME KIRJELDUS.....       | 6  |
| 4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....  | 8  |
| 5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 11 |
| 6. PUHASTUS JA HOOLDUS.....    | 13 |
| 7. VEAOTSING.....              | 13 |
| 8. PAIGALDAMINE.....           | 16 |
| 9. TEHNILISED ANDMED.....      | 18 |
| 10. ENERGIATÕHUSUS.....        | 19 |

## PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

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

Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teave teeninduse kohta:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



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



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

## KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

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

Andmed leiate andmesildilt.



Hoiatus / oluline ohutusinfo



Üldine informatsioon ja nõuanded



Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## 1. OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui nende tegevuse üle on järelvalve ja neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on lapselukk, on soovitatav seda kasutada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.
- Alla 3-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui täiskasvanu nende tegevust jälgib.

### 1.2 Üldine ohutus

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

- Ärge hoidke keeduväljadel esemeid.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes nõudetektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, volitatud hooldekeskuse või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine



#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

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

ventilatsiooniruumi. Garantii ei hõlma ebapiisava ventilatsiooniruumi tõttu tekkinud kahjustusi.

### 2.2 Elektriühendus



#### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingute läbiviimist veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud.
- Kontrollige, kas andmesildil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitejuhtmete või -pistikute kasutamisel võib kontakt minna tuliseks.
- Kasutage õiget elektrijuhet.
- Vältige elektrijuhtmete sassiminekut.
- Veenduge, et paigaldatud on põrutuskaitse.
- Paigaldage juhtmetele tõmbetõkis.
- Veenduge, et toitejuhe või -pistik ei puutuks vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui te seadme lähedalasuvasse pistikupesasse ühendate.

- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust lahti ühendada. Elektrilöögioht!
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toiduained kuuma õlisse, võib see hakata pritsima.



### HOIATUS!

Plahvatus- või tulekahju oht!

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

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui see on olemas).
- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist alati välja.
- Ärge usaldage üksnes nõudetektorit.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna kuumaks.



### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaas- või klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidil liigutada, tõstke need alati üles.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

## 2.4 Puhastus ja hooldus

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

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

## 2.6 Hooldus

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

## 2.5 Jäätmekäitlus

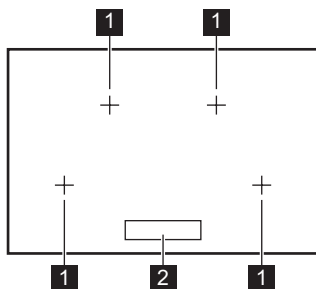


### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

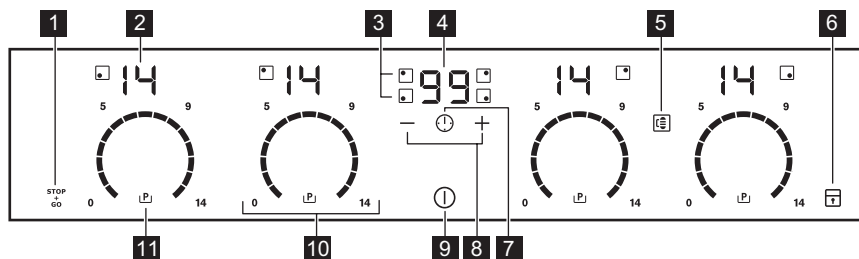
# 3. SEADME KIRJELDUS

## 3.1 Pliidipinna skeem



- 1 Induktsioonkeeduväli
- 2 Juhtpaneel

## 3.2 Juhtpaneeli skeem



Juhtpaneeli nägemiseks aktiveerige seade sensorväljaga ①.

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

|    | Sen-<br>sorväli | Funktsioon                           | Märkus                                       |
|----|-----------------|--------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1  |                 | STOP+GO                              | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.     |
| 2  | -               | Soojusastme näit                     | Soojusastme näitamiseks.                     |
| 3  | -               | Keeduväljade taimerindi-<br>kaatorid | Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud. |
| 4  | -               | Taimerinäidik                        | Aja näitamiseks minutites.                   |
| 5  |                 | Grill Function                       | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.     |
| 6  |                 | Lukk / Lapselukk                     | Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.         |
| 7  |                 | -                                    | Keeduvälja valimiseks.                       |
| 8  |                 | -                                    | Aja pikendamiseks või lühendamiseks.         |
| 9  |                 | SISSE/VÄLJA                          | Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.    |
| 10 | -               | Juhtriba                             | Soojusastme määramiseks.                     |
| 11 |                 | Võimsusfunktsioon                    | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.     |

### 3.3 Soojusastme näit

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

| Ekraan                                                                            | Kirjeldus                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | Automaatne väljalülitus-funktsioon töötab. |

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



#### HOIATUS!

 Jääkkuumusega kaasneb põletusohu!  
Indikaator näitab jääkkuumuse taset.

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

## 4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



#### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

möödudes süttib  ja pliit lülitub välja.

**Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:**

### 4.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

Juhtpaneel lülitub pliidi sisselülitamisel sisse ja väljalülitamisel välja. Kui pliit on välja lülitatud, näete vaid sensorvälja .

### 4.2 Automaatne väljalülitus

**Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:**

- kõik keeduväljad on välja lülitatud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet,
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- pliidiplaat läheb liiga kuumaks (nt pott on kuivaks keenud). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keeduväljal maha jahtuda.
- kasutate sobimatut keedunõud.

Sümbol  süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduvälja automaatselt välja.

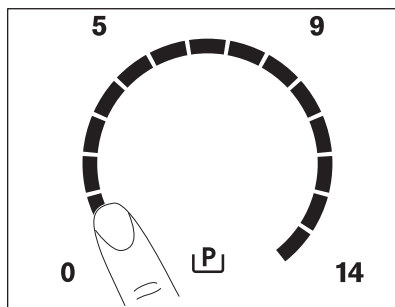
- keeduvälja pole välja lülitatud või soojusastet muudetud. Mõne aja

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

### 4.3 Soojusaste

Soojusastme määramiseks või muutmiseks:

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



## 4.4 Keeduväljade kasutamine

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

## 4.5 Grill Function



Kasutage seda funktsiooni tarvikuga Maxisense Plancha Grill<sup>1)</sup> tarvik.

See funktsioon ühendab tarviku all kaks vasakpoolset keeduvälja ning need töötavad nagu üks väli.

Määrake esmalt ühe parempoolse keeduvälja soojusaste.

**Funktsiooni sisselülitamiseks:**

puudutage . Soojusastme määramiseks või muutmiseks puudutage ühte parempoolsetest juhtsensoritest.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:**

puudutage . Keeduväljad töötavad teineteisest sõltumatult.

## 4.6 Automaatne kiirsoojendus

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



Funktsiooni sisselülitamiseks peab keeduväli olema külm.

**Keeduvälja jaoks funktsiooni**

**sisselülitamiseks:** puudutage ( süttib). Puudutage kohe sobivat

soojusastet. 5 sekundi pärast süttib .

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** muutke soojusastet.

## 4.7 Võimsusfunktsioon

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



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

**Keeduvälja jaoks funktsiooni**

**sisselülitamiseks:** puudutage ( süttib).

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** muutke soojusastet.

## 4.8 Taimer

**Pöördloenduse taimer**

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

**Esmalt valige keeduväli, seejärel**

**funktsioon.** Soojusastme saab valida enne või pärast funktsiooni valimist.

**Keeduvälja valimine:** puudutage järjest

, kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.

**Funktsiooni sisselülitamiseks:**

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

**Järelejäänud aja kontrollimiseks:**

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

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

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** valige

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

<sup>1)</sup> Tarvik ei ole seadmega komplektis. Lisateabe saamiseks pöörduge palun kohaliku edasimüüja poole.



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

**Heli peatamine:** puudutage

### CountUp Timer (loendustaimer)

Selle funktsiooni abil saate määrata, kui kaua keeduväli töötab.

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

### Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage taimeril . süttib. Kui keeduvälja indikaator hakkab aeglaselt vilkuma, toimub aja loendus. Ekraanil vaheldub 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 näidikul kuvatakse ).

### Funktsiooni sisselülitamiseks:

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

**Heli peatamine:** puudutage .



See funktsioon ei mõjuta keeduväljade tööd.

## 4.9 STOP+GO

Funktsiooniga lülitatakse kõik kasutatavad keeduväljad madalaimale soojusastmele.

Kui funktsioon töötab, ei saa soojusastet muuta.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

### Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage . süttib.

### Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage . Süttib kasutatav soojusaste.

## 4.10 Lukk

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

### Valige kõigepealt soojusaste.

### Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage . süttib 4 sekundiks. Taimer jääb sisselülitatuks.

### Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage . Süttib kasutatav soojusaste.



Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

## 4.11 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

### Funktsiooni sisselülitamiseks:

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

### Funktsiooni väljalülitamiseks:

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

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

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

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

 Puudutage taimeril , et valida üks järgnevatest:

-  – helid on väljas
-  – helid on sees

Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliiit automaatselt välja lülitub.

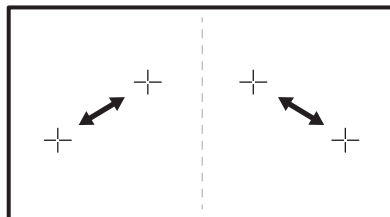
Kui funktsioon on seatud valikule , kuulete helisid ainult järgmistel juhtudel:

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

#### 4.13 Toitehaldus-funktsioon

- Keeduväljad rühmitatakse vastavalt oma asukohale ja pliiidi faaside arvule. Vaadake joonist.
- Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3700 W.

- Funktsioon jagab võimsuse samasse faasi ühendatud keeduväljade vahel.
- Funktsioon lülitub sisse, kui ühte faasi ühendatud keeduväljade koguvõimsus ületab 3700 W.
- Funktsioon vähendab samasse faasi ühendatud keeduväljade võimsust.
- Vähendatud võimsusega keeduväljade soojusaste vaheldub kahe taseme vahel.



## 5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Nõud



Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli nõusid kiiresti.



Kasutage induktsioonkeeduväljale sobivaid nõusid.

#### Nõude materjal

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

**Nõud võib induktsioonpliidil kasutada, kui:**

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



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.

#### Keedunõude mõõtmised

Induktsioonkeeduväli kohandub automaatselt nõu põhja suurusega kuni teatud piirini.

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



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

### 5.2 Kasutamisega kaasnevad helid

#### Kui kuulete:

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

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

### 5.3 Öko Timer (Ökotaimer)

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

### 5.4 Näiteid pliidi kasutamisest

Soojusastmete ja keeduvälja tarbitava energia vahel otsest seost ei ole.

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



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

| Soojusaste                                                                            | Kasutamine:                                                                                                                          | Aeg (min.)           | Näpunäited                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Valmistatud toidu soojashoidmiseks.                                                                                                  | vastavalt vajadusele | Pange nõule kaas peale.                                                                                         |
| 1 - 3                                                                                 | Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.                                                                                 | 5 - 25               | Aeg-ajalt segage.                                                                                               |
| 1 - 3                                                                                 | Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.                                                                                     | 10 - 40              | Valmistage kaane all.                                                                                           |
| 3 - 5                                                                                 | Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine.                                                                   | 25 - 50              | Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal segada. |
| 5 - 7                                                                                 | Köögililja, kala, liha aurutamine.                                                                                                   | 20 - 45              | Lisage paar supilusikatäit vedelikku.                                                                           |
| 7 - 9                                                                                 | Kartulite aurutamine.                                                                                                                | 20 - 60              | Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.                                                                  |
| 7 - 9                                                                                 | Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.                                                                            | 60 - 150             | Kuni 3 l vedelikku pluss komponendid.                                                                           |
| 9 - 12                                                                                | Kergelt praadimine: eskalopid, vasikaliha cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud. | vastavalt vajadusele | Pöörake poole aja möödudes.                                                                                     |
| 12 - 13                                                                               | Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.                                                                             | 5 - 15               | Pöörake poole aja möödudes.                                                                                     |
| 14                                                                                    | Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.                                          |                      |                                                                                                                 |

| Soojusaste                                                                        | Kasutamine:                                                      | Aeg<br>(min.) | Näpunäited |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------|------------|
|  | Suure koguse vee keetmine. Võimsusfunktsioon on sisse lülitatud. |               |            |

## 6. PUHAUSTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Üldine teave

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

### 6.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu

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

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

## 7. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Mida teha, kui...

| Probleem                               | Võimalik põhjus                                                    | Lahendus                                                                                                       |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pliiti ei saa käivitada või ka-sutada. | Pliit ei ole elektrivõrku ühen-datud või ei ole ühendus kor-ralik. | Kontrollige, kas pliit on õi-gesti elektrivõrku ühendatud. Vaadake ühendusjoonist.                             |
|                                        | Kaitse on vallandunud.                                             | Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga. |
|                                        |                                                                    | Käivitage pliit uuesti ja määr-ake 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.                                                        |
| Helisignaali kõlab ja pliit lülitub välja.<br>Helisignaali kõlab, kui pliit välja lülitatakse. | Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja.                       | Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.                                            |
| Pliit lülitub välja.                                                                           | Olete asetanud midagi sensorväljale ①.                        | Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.                                            |
| Jääkkuumuse indikaator ei sütti.                                                               | Väli ei ole kuum, sest see töötab vaid lühikest aega.         | Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskuse. |
| Funktsioon Automaatne kiirsoojendus ei tööta.                                                  | Väli on tuline.                                               | Laske väljal piisavalt jahtuda.                                                    |
|                                                                                                | Valitud on kõige kõrgem soojusaste.                           | Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil.                           |
| Soojusaste lülitub ühelt soojusastmelt teisele.                                                | Toitehaldus-funktsioon töötab.                                | Vt "Igapäevane kasutamine".                                                        |
| Sensorväljad muutuvad kuumaks.                                                                 | Keedunõu on liialt suur või asub sensorväljale liiga lähedal. | Asetage suuremad anumad tagumistele väljadele.                                     |
| Kui puudutate paneeli sensorvälju, puudub signaal.                                             | Signaalid on välja lülitatud.                                 | Lülitage signaalid sisse.<br>Vt "Igapäevane kasutamine".                           |
|  süttib.    | Automaatne väljalülitus on sees.                              | Lülitage pliit välja ja käivitage uuesti.                                          |
|  süttib.    | Lapselukk või Lukk funktsioon töötab.                         | Vt "Igapäevane kasutamine".                                                        |
|  süttib.    | Keeduväljal pole nõud.                                        | Pange nõu keeduväljale.                                                            |
|                                                                                                | Kasutate vale nõud.                                           | Kasutage sobivat keedunõud.<br>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".                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                       | Keedunõu ei kata ruutu või risti.                                                                                | Katke rist või ruut täielikult.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Süttivad  ja number. | Seadmel ilmes tõrge.                                                                                             | Ühendage pliit elektrivõrgust mõneks ajaks lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Ühendage see uuesti sisse. Kui  süttib uuesti, pöörduge teeninduskeskusse.                                                                                 |
|  süttib.             | Elektriühendus on vale. Toitepinge jääb vahemikust välja.                                                        | Laske kvalifitseeritud elektrikul elektrihendused üle kontrollida.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  süttib.             | Pliidil ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keenud. Automaatne väljalülitus ja ülekuumenemise kaitse on sees. | Lülitage pliit välja. Eemaldage kuum keedunõu. Lülitage umbes 30 sekundi möödumisel keeduväli uuesti sisse. Kui probleemi põhjustas keedunõu, kaob veateade ekraanilt. Jääkkuumuse indikaator võib jääda põlema. Laske nõul piisavalt jahtuda. Kontrollige, kas kasutatav nõu sobib selle pliidi-ga. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid". |
|  süttib.           | Jahutusventilaator on tõkestatud.                                                                                | Kontrollige, kas esemed tõkestavad jahutusventilaatorit. Kui  süttib uuesti, pöörduge teeninduskeskusse.                                                                                                                                               |
|  süttib.           | Elektriühendus on vale. Pliit on ühendatud vaid ühe faasiga.                                                     | Laske kvalifitseeritud elektrikul elektrihendused üle kontrollida. Vaadake ühendusjoonist.                                                                                                                                                                                                                                                |

## 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. Veenduge, et kasutasite pliiti õigesti. Kui seadet on valesti kasutatud,

ei tarvitse teeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiiajal tasuta olla. Teenindust ja garantiitingimusi

puudutavad juhised leiate garantiibrošüürist.

## 8. PAIGALDAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 8.1 Enne paigaldamist

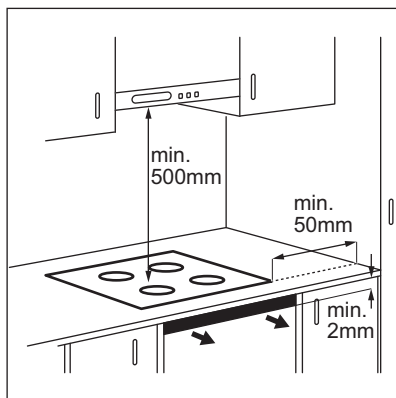
Enne pliidi paigaldamist kirjutage üles alltoodud andmed, mis on ära toodud andmesildil. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

Seerianumber .....

### 8.2 Integreeritud pliidid

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

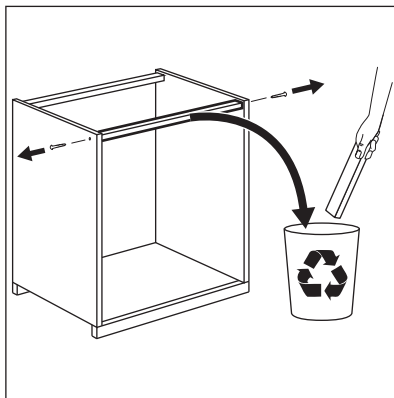
### 8.4 Paigaldamine

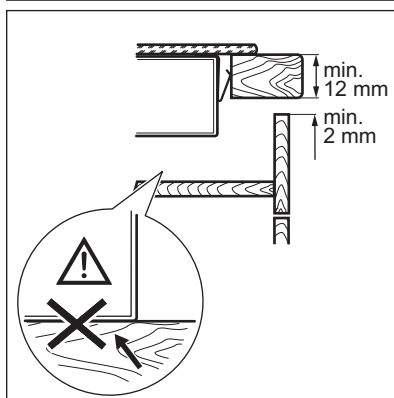
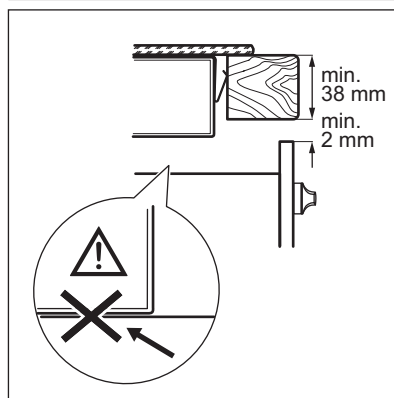
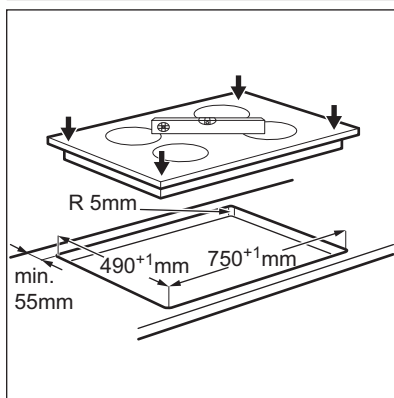
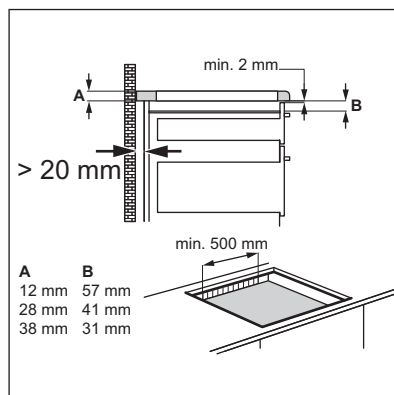
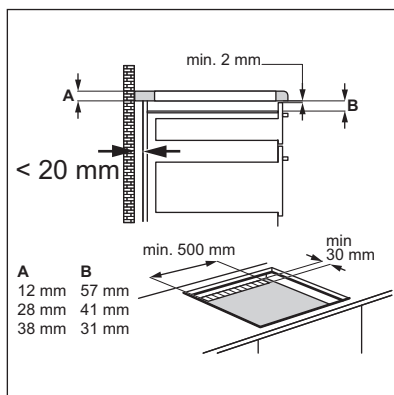


sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

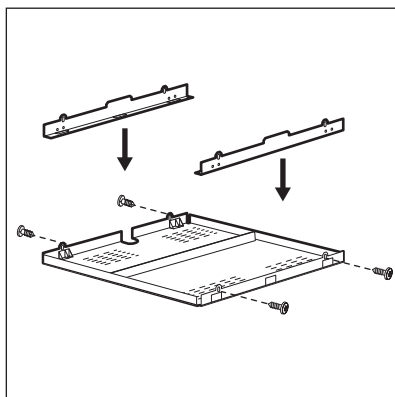
### 8.3 Ühenduskaabel

- Selle seadme juurde kuulub ka ühenduskaabel.
- Kahjustatud toitekaabli asendamiseks kasutage järgmist (või kõrgemat) kaablitüüpi: H05BB-F Tmax 90°C. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusse.





## 8.5 Kaitsekarp



Kui kasutate kaitsekarpi (lisatarvik), ei ole eesmist 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

Model HK874400FB  
Tüüp 58 GBD CC AU  
Induktsioon 7.4 kW  
Seerianr. ....  
AEG

Tootenumber (PNC) 949 595 198 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Valmistatud Saksamaal  
7.4 kW



### 9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

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

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

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

## 10. ENERGIATÕHUSUS

### 10.1 Tooteinfo vastavalt määrusele EL 66/2014

|                                                 |                      |             |
|-------------------------------------------------|----------------------|-------------|
| Mudeli tunnus                                   | HK874400FB           |             |
| Pliidi tüüp                                     | Integreeritud pliit  |             |
| Keeduväljade arv                                | 4                    |             |
| Kuumutustehnoloogia                             | Induktsioon          |             |
| Ümmarguste keeduväljade läbimõõt (Ø)            | Vasakpoolne eesmine  | 21,0 cm     |
|                                                 | Vasakpoolne tagumine | 21,0 cm     |
|                                                 | Parempoolne eesmine  | 21,0 cm     |
|                                                 | Parempoolne tagumine |             |
| Keeduväljade energiatarve (EC electric cooking) | Vasakpoolne eesmine  | 172,6 Wh/kg |
|                                                 | Vasakpoolne tagumine | 174,9 Wh/kg |
|                                                 | Parempoolne eesmine  | 178,3 Wh/kg |
|                                                 | Parempoolne tagumine | 174,9 Wh/kg |
| Pliidi energiatarve (EC electric hob)           | 175,2 Wh/kg          |             |

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

Keeduvälja puudutavad energianäidud on tähistatud vastavaid keeduvälju tähistavate ristikestega.

### 10.2 Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.
- Võimalusel pange keedunõu alati kaas peale.
- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

## 11. JÄÄTMEKÄITLUS

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

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

## SATURS

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....  | 21 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....   | 22 |
| 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... | 24 |
| 4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....   | 26 |
| 5. PADOMI UN IETEIKUMI.....   | 30 |
| 6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....   | 31 |
| 7. PROBLĒMRISINĀŠANA.....     | 32 |
| 8. UZSTĀDĪŠANA.....           | 35 |
| 9. TEHNISKĀ INFORMĀCIJA.....  | 37 |
| 10. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....   | 37 |

## LABĀKIEM REZULTĀTIEM

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

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

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



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

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



legādājiēties ierīcei oriēinālās rezerves daēlas, materiālus un piederumus:

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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

iesakām izmantot oriēinālās rezerves daēlas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.



Droēības informācija brīdinājumam un piesardzībai



Vispārēja informācija un padomi



Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

### 1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

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

### 1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

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

- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar tā vadību un nepaļaujieties uz trauka noteicēju.
- Ja stikla keramikas virsma/stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa pārstāvim vai kvalificētam speciālistam.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Ievērojiet piesardzību, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- Apstrādājiet nozāģētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Ja zem ierīces atrodas atvilktnes, pārliecinieties, ka starp ierīces apakšu un augšējo ierīci tiek nodrošināta pietiekama gaisa cirkulācija.
- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Pārbaudiet, vai ir uzstādīts nedegošs atdalītājpanelis zem ierīces, lai novērstu piekļuvi apakšdaļai.
- Pārliecinieties, lai starp darba virsmu un zem tās esošo ierīci būtu 2 mm

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

### 2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



#### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

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

- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktdakšu (ja tāda ir) un strāvas vadu. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzēm, drošinātājiem (no turētājiem izskrūvējamiem drošinātājiem), zemējuma noplūdes automātslēdzēm un savienotājiem.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotilkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Nepaļaujieties uz trauka noteicēju.
- Nenovietojiet galda piederumus un katlu vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieleplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotilkla. Tas jā dara, 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 šļakstēt.



### 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 ēdiena atliekas, var izraisīt ugunsgrēku pie zemākas temperatūras nekā eļļa, kas tiek lietota pirmo reizi.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

## 2.3 Pielietojums



### BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Pirms pirmās ieslēgšanas noņemiet iepakojuma, marķējuma un aizsardzības plēves (ja tādas ir).
- Izmantojiet šo ierīci mājāsaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras lietošanas iestatiet gatavošanas zonas pozīcijā "Izslēgt".
- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneli.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārties tukšiem.
- Sargieties, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet sildriņķus, ja uz tiem novietots tukšs ēdiena gatavošanas trauks, vai bez ēdiena gatavošanas trauka.

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

## 2.4 Tīrīšana un kopšana

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

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

## 2.5 Ierīces utilizācija



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

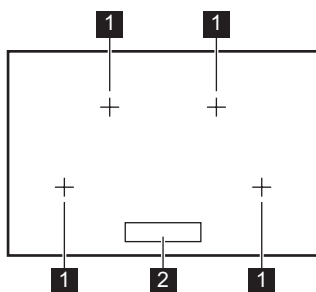
- Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi atbrīvoties no ierīces.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli un izmetiet to.

## 2.6 Servisa izvēlne

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

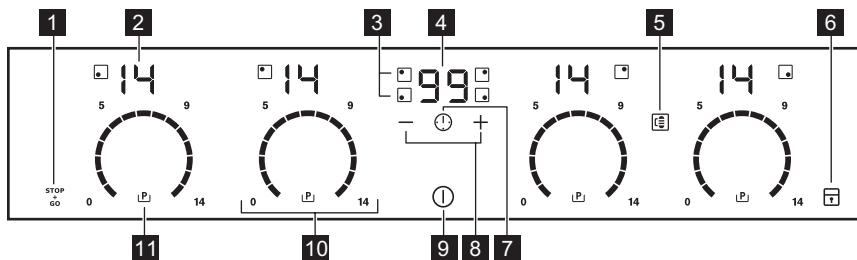
# 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

## 3.1 Plīts virsmas izklājums



- 1** Indukcijas gatavošanas zona
- 2** Vadības panelis

## 3.2 Vadības paneļa izkārtojums



Lai redzētu vadības paneli, ieslēdziet ierīci ar ①.

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

|    | Sen-<br>sora<br>lauks | Funkcija                                  | Komentāri                               |
|----|-----------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1  | STOP<br>+<br>GO       | STOP+GO                                   | Funkcijas ieslēgšanai un izslēgšanai.   |
| 2  | -                     | Sildīšanas pakāpes dis-<br>plejs          | Rāda sildīšanas pakāpi.                 |
| 3  | -                     | Taimera indikatori gatavo-<br>šanas zonām | Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.      |
| 4  | -                     | Taimera displejs                          | Rāda laiku minūtēs.                     |
| 5  | ⏻                     | Grill Function                            | Funkcijas ieslēgšanai un izslēgšanai.   |
| 6  | 🔒                     | Bloķēšana / Bērnu droši-<br>bas ierīce    | Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai. |
| 7  | 🕒                     | -                                         | Lai izvēlētos gatavošanas zonu.         |
| 8  | + /<br>-              | -                                         | Paildzina vai saīsina laiku.            |
| 9  | ⓘ                     | IESLĒGT/IZSLĒGT                           | Lai ieslēgtu vai izslēgtu plīts virsmu. |
| 10 | -                     | Vadības josla                             | Iestata sildīšanas pakāpi.              |
| 11 | ⏻                     | Jaudas funkcija                           | Funkcijas ieslēgšanai un izslēgšanai.   |

## 3.3 Sildīšanas pakāpju rādījumi

| Displejs | Apraksts                      |
|----------|-------------------------------|
| 🔥        | Gatavošanas zona ir izslēgta. |

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

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



**BRĪDINĀJUMS!**

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

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

## 4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



**BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 4.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

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

Pēc plīts ieslēgšanas vadības panelis parādās, pēc plīts izslēgšanas tas nodziest. Kad ierīce ir izslēgta, var redzēt tikai ① sensora lauku.

### 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, divieli utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad kastrolis ir izvārijies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti.
- jūs izmantojat nepareizu ēdiena gatavošanas trauku. Iedegas simbols  un gatavošanas zona automātiski deaktivizējas pēc 2 minūtēm.

- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpē. Pēc kāda laika izgaismojas  un plīts izslēdzas.

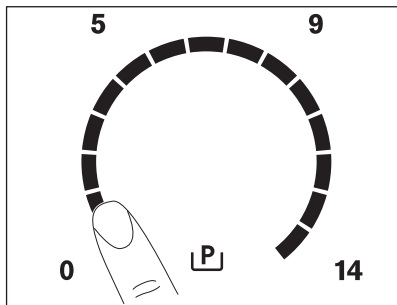
**Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:**

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

### 4.3 Sildīšanas pakāpe

Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi:

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



### 4.4 Gatavošanas zonu lietošana

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

## 4.5 Grill Function



Lietojiet šo funkciju ar Maxisense Plancha grilu<sup>1)</sup> palīgierīce.

Šī funkcija apvieno divas labās puses gatavošanas zonas zem palīgierīces un tās darbojas kā viena.

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi vienai no labās puses gatavošanas zonām.

**Lai aktivizētu funkciju:** skariet . Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi, pieskarieties vienam no labās puses sensoriem.

**Lai deaktivizētu funkciju:** skariet . Gatavošanas zonas pārstāj darboties kopā.

## 4.6 Automātiskā sakarsēšana

Ja aktivizējat šo funkciju, jūs varat iegūt nepieciešamo sildīšanas pakāpi īsākā laikā. Šī funkcija uz laiku iestata augstāko sildīšanas pakāpi un pēc tam samazina temperatūru līdz vajadzīgajai sildīšanas pakāpei.



Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:** pieskarieties pie  ( iedegas). Uzreiz pieskarieties pie pareizās sildīšanas pakāpes. Pēc 5 sekundēm iedegas .

**Lai deaktivizētu funkciju:** mainiet sildīšanas pakāpi.

## 4.7 Jaudas funkcija

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

<sup>1)</sup> Šī palīgierīce neietilpst ierīces komplektā. Lai saņemtu sīkāku informāciju, sazinieties ar vietējo piegādātāju.



Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:** pieskarieties pie iedegas.

**Lai deaktivizētu funkciju:** mainiet sildīšanas pakāpi.

## 4.8 Taimeris

### Laika atskaites taimeris

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

**Vispirms iestatiet gatavošanas zonu un tad funkciju.** Sildīšanas pakāpi var iestatīt pirms vai pēc funkcijas iestatīšanas.

### 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 sāks mirgot ātri. Displejā būs redzams atlikušais laiks.

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

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



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

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties .

## CountUp Timer (Laika uzskaites taimeris)

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

### Lai 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 sāks mirgot ātri. Displejā redzams, cik ilgi 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 neestrādā (sildīšanas pakāpes displejā redzams ).

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

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties .



Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

## 4.9 STOP+GO

Šī funkcija iestata zemāko sildīšanas pakāpi visās ieslēgtajās gatavošanas zonās.

Kad funkcija darbojas, sildīšanas pakāpi mainīt nevar.

Funkcija neaptur taimera funkciju.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties .

 iedegas.

Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties .  
Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.

## 4.10 Bloķēšana

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

**Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.**

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

Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties .  
Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.

 Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

## 4.11 Bērnu drošības ierīce

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

Lai aktivizētu funkciju: ieslēdziet ierīci ar .

Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie  4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

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

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

## 4.12 OffSound Control (Skaņas signāla deaktivizēšana un aktivizēšana)

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

Pieskarieties taimera , lai izvēlētos kādu no šādām iespējām:

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

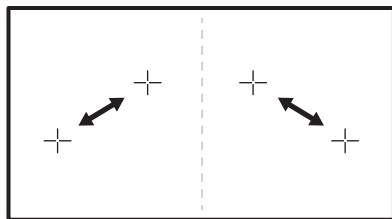
Lai apstiprinātu izvēli, nogaidiet, līdz plīts automātiski deaktivizējas.

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

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

## 4.13 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 līmeņiem.



## 5. PADOMI UN IETEIKUMI



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Ēdiena gatavošanas trauki



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



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

#### Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

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

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

- ūdens ļoti ātri uzvārās zonā, kurā iestatīts augstākā sildīšanas pakāpe;
- magnēts pielīp pie ēdiena gatavošanas trauku apakšpusēs.



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

#### Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

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

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



Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".

### 5.2 Trokšņi darbības laikā

#### Ja dzirdami:

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

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

### 5.3 Ūko Timer (Ekonomijas taimeris)

Lai taupītu elektroenerģiju, gatavošanas zona tiek deaktivizēta, pirms atskan laika atskaite 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.

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

## 6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīti pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr lietojiet ēdiena gatavošanas traukus ar firām apakšpusēm.

- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

## 6.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas foliju un cukuru saturošu pārtiku. Pretējā

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

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

# 7. PROBLĒMRISINĀŠANA



## BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 7.1 Ko darīt, ja...

| Problēma                                                                                     | Iespējamie iemesli                                              | Risinājums                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plīti nevar ieslēgt vai darbināt.                                                            | Plīts nav pieslēgta elektrotilam vai nav pieslēgta pareizi.     | Pārbaudiet, vai plīts ir pareizi pievienota strāvas piegādei. Skatiet savienojuma diagrammu.                                                         |
|                                                                                              | Nostrādājis drošinātājs.                                        | Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs nostrādā atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |
|                                                                                              |                                                                 | Ieslēdziet plīti vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.                                                                            |
|                                                                                              | Skarti 2 vai vairāki sensora lauki vienlaicīgi.                 | Pieskarti tikai vienam sensora laukam.                                                                                                               |
|                                                                                              | STOP+GO funkcija darbojas.                                      | Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".                                                                                                                |
|                                                                                              | Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.                    | Noslaukiet vadības paneli.                                                                                                                           |
| Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Izslēdzot plīti, atskan skaņas signāls. | Uz viena vai vairākiem sensoru laukiem uzlikts kāds priekšmets. | Noņemiet priekšmetu no sensoru laukiem.                                                                                                              |
| Plīts deaktivizējas.                                                                         | Kaut kas ir uzlikts uz sensora lauka ①.                         | Noņemiet priekšmetu no sensora lauka.                                                                                                                |

| Problēma                                                                                              | Iespējamie iemesli                                                                   | Risinājums                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Atlikušā siltuma indikators neieslēdzas.                                                              | Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.                                      | Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.             |
| Automātiskā sakarsēšana funkcija nedarbojas.                                                          | Zona ir karsta.                                                                      | Ļaujiet zonai pietiekami atdzist.                                                                              |
|                                                                                                       | Iestatīta maksimālā sildīšanas pakāpe.                                               | Maksimālajai sildīšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.                                               |
| Sildīšanas pakāpe mainās starp diviem līmeņiem.                                                       | Enerģijas pārvaldība funkcija darbojas.                                              | Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".                                                                          |
| Sensora lauki sakarst.                                                                                | Ēdiena gatavošanas trauki ir par lielu vai arī novietoti pārāk tuvu vadības ierīcēm. | Ja nepieciešams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām zonām, ja nepieciešams. |
| Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, nav signāla.                                             | Signāli nav aktivizēti.                                                              | Aktivizējiet signālus. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".                                                   |
| Iedegas  indikators. | Automātiskā izslēgšanās aktivizēta.                                                  | Izslēdziet plīti un atkal ieslēdziet to.                                                                       |
| Iedegas  indikators. | Bērnu drošības ierīce vai Bloķēšana funkcija darbojas.                               | Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".                                                                          |
| Iedegas  indikators. | Uz zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.                                              | Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz zonas.                                                                  |
|                                                                                                       | Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.                                               | Izmantojiet atbilstošu ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".               |
|                                                                                                       | Zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs.               | Izmantojiet pareiza lieluma ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".                  |
|                                                                                                       | Ēdiena gatavošanas trauks nenosedz krustu/kvadrātu.                                  | Nosedziet krustu/kvadrātu pilnībā.                                                                             |

| Problēma                                                                                                | Iespējamie iemesli                                                                                                                                                | Risinājums                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Parādās  un skaitlis.  | Plīts darbībā radies traucējums.                                                                                                                                  | Uz laiku atvienojiet plīti no elektrotilkla. Atslēdziet mājas elektrotilkla sistēmas drošinātāju. Pieslēdziet to atpakaļ. Ja  iedegas atkārtoti, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.                                                                                                                                               |
| Iedegas  indikators.   | Nepareizs elektrības pieslēgums. Barošanas spriegums ir nepareizs.                                                                                                | Konsultējieties ar kvalificētu elektriķi vai pārbaudiet pieslēgumu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Iedegas  indikators.   | Plīts darbībā radies traucējums, jo ēdiena gatavošanas trauks izvārās sauss. Automātiskā izslēgšanās un ieslēdzas aizsardzība pret pārkaršanu attiecīgajām zonām. | Izslēdziet plīti. Noņemiet karsto ēdiena gatavošanas trauku. Aptuveni pēc 30 sekundēm atkal ieslēdziet zonu. Ja problēma bija saistīta ar ēdiena gatavošanas trauku, kļūdas paziņojums izdzies. Atlikušā siltuma indikators var turpināt degt. Ļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem pietiekami atdzist. Pārbaudiet, vai jūsu ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti plītij. Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi". |
| Iedegas  indikators.   | Bloķēts dzesēšanas ventilators.                                                                                                                                   | Pārbaudiet, vai nekas nebloķē dzesēšanas ventilatoru. Ja  iedegas atkārtoti, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.                                                                                                                                                                                                                   |
| Iedegas  indikators. | Nepareizs elektrības pieslēgums. Plīts ir pieslēgta tikai pie vienas fāzes.                                                                                       | Konsultējieties ar kvalificētu elektriķi vai pārbaudiet pieslēgumu. Skatiet savienojuma diagrammu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## 7.2 Ja nevarat atrast risinājumu ...

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

paziņojumu. Pārliecinieties, ka lietojāt 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 sadaļu "Drošība".

### 8.1 Pirms uzstādīšanas

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

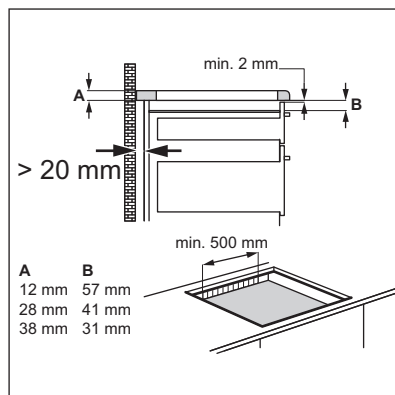
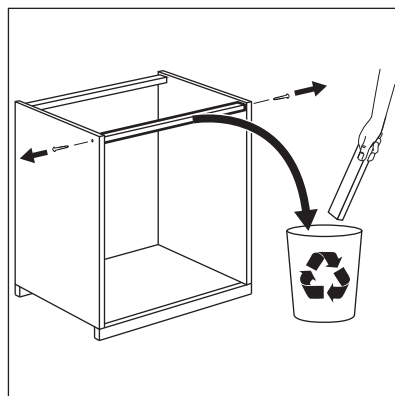
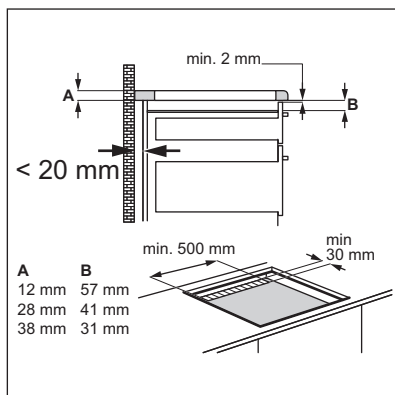
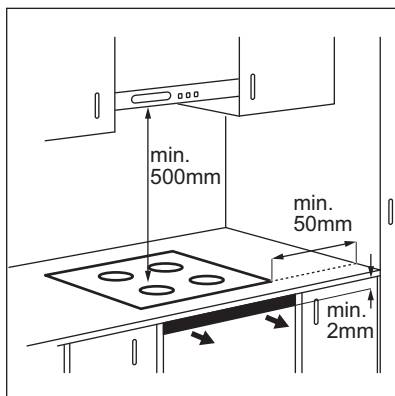
Sērijas

numurs .....

### 8.2 Iebūvējamās plītis

Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves

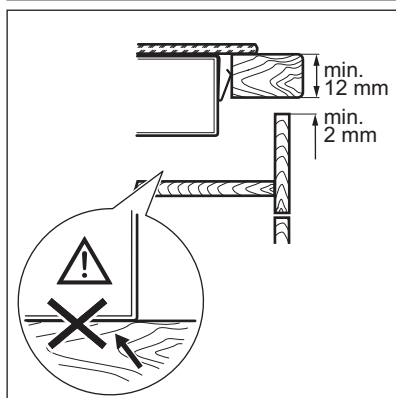
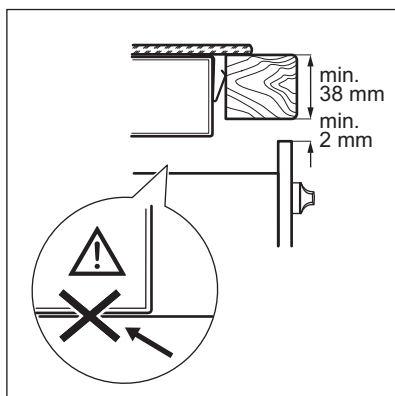
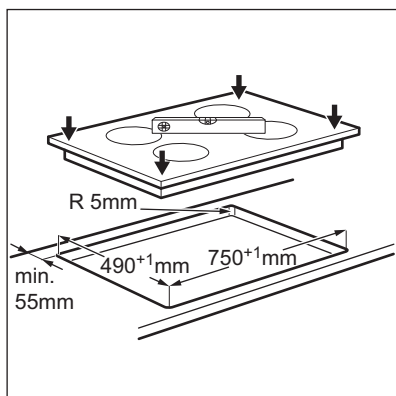
### 8.4 Montāža



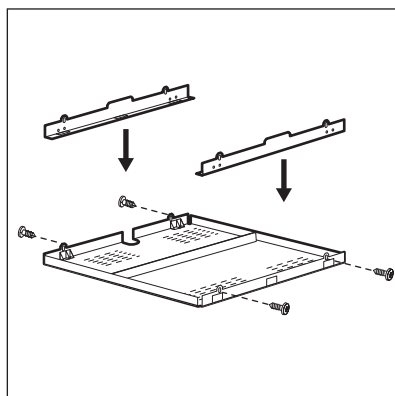
mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

### 8.3 Savienojuma kabelis

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



## 8.5 Aizsargkārba



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



Ja uzstādāt plīti virs cepeškrāsns, aizsargkārbu nedrīkst izmantot.

## 9. TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

### 9.1 Datu plāksnīte

Modelis HK874400FB  
Veids 58 GBD CC AU  
Indukcija 7.4 kW  
Sēr.Nr. ....  
AEG

Izstrādājuma Nr. 949 595 198 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Izgatavots Vācijā  
7.4 kW



### 9.2 Gatavošanas zonu specifikācijas

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

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

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

## 10. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

|                                       |                         |         |
|---------------------------------------|-------------------------|---------|
| Modeļa identifikācija                 | HK874400FB              |         |
| Plīts veids                           | Iebūvējama plīts virsma |         |
| Gatavošanas zonu skaits               | 4                       |         |
| Karsēšanas tehnoloģija                | Indukcija               |         |
| Apaļās gatavošanas zonas diametrs (Ø) | Priekšējā kreisā        | 21,0 cm |
|                                       | Aizmugurējā kreisā      | 21,0 cm |
|                                       | Priekšējā labā          | 21,0 cm |
|                                       | Aizmugurējā labā        | 21,0 cm |

|                                                            |                    |               |
|------------------------------------------------------------|--------------------|---------------|
| Gatavošanas zonas energoefektivitāte (EC electric cooking) | Priekšējā kreisā   | 172,6 Wh / kg |
|                                                            | Aizmugurējā kreisā | 174,9 Wh / kg |
|                                                            | Priekšējā labā     | 178,3 Wh / kg |
|                                                            | Aizmugurējā labā   | 174,9 Wh / kg |
| Plīts energoefektivitāte (EC electric hob)                 |                    | 175,2 Wh / kg |

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

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

## 10.2 Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.

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

# 11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

# СОДЕРЖАНИЕ

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....  | 40 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....          | 42 |
| 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....                  | 44 |
| 4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....          | 46 |
| 5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....                   | 50 |
| 6. УХОД И ОЧИСТКА.....                    | 53 |
| 7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 53 |
| 8. УСТАНОВКА.....                         | 57 |
| 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....                | 59 |
| 10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....              | 60 |

## ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор данного изделия AEG. Оно будет безупречно служить Вам долгие годы – ведь мы создали его, призвав на помощь инновационные технологии, которые помогают облегчить жизнь и реализуют функции, которых не найдешь в обычных приборах. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы получить от своей покупки максимум пользы. На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

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



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

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



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

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

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти. При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, код изделия (PNC), серийный номер. Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности.**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

## 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, рекомендуем Вам включить это устройство.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

## **1.2 Общие правила техники безопасности**

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели или при ее растрескивании отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Убедитесь разместить под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа к прибору снизу.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 2 мм между столешницей и передней частью изделия под ней. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.

### 2.2 Подключение к электросети



#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в

авторизованный сервисный центр или к электрику.

- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

## 2.3 Эксплуатация



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.

- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

**ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стекланную/стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной панели.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

**2.4 Уход и очистка**

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.

- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Отключайте прибор от электросети перед его профилактическим обслуживанием.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

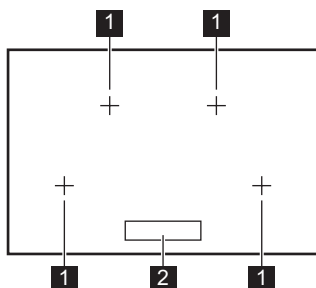
**2.5 Утилизация****ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

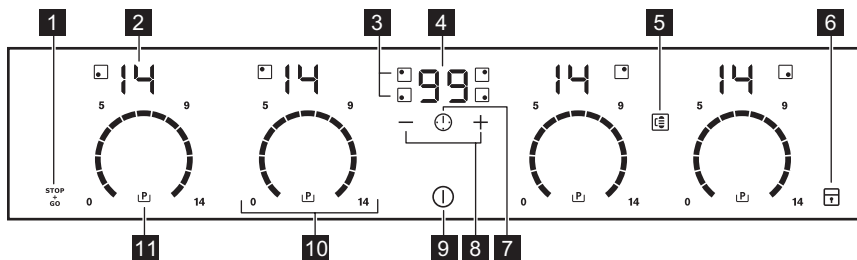
**2.6 Сервис**

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

**3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ****3.1 Функциональные элементы варочной панели**

- 1** Индукционная конфорка
- 2** Панель управления

## 3.2 Функциональные элементы панели управления

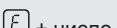


Для подсветки панели управления включите прибор при помощи ①.

Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

| Сенсорное поле     | Функция                                    | Комментарий                                          |
|--------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>1</b> STOP + GO | STOP+GO                                    | Включение и выключение функции.                      |
| <b>2</b> -         | Индикация мощности нагрева                 | Отображение значения мощности нагрева.               |
| <b>3</b> -         | Индикаторы конфорок для таймера            | Отображение конфорки, для которой установлен таймер. |
| <b>4</b> -         | Дисплей таймера                            | Отображение времени в минутах.                       |
| <b>5</b>           | Grill Function                             | Включение и выключение функции.                      |
| <b>6</b>           | Блокир. кнопок / Функция «Защита от детей» | Блокировка/разблокировка панели управления.          |
| <b>7</b>           | -                                          | Выбор конфорки                                       |
| <b>8</b> + / -     | -                                          | Увеличение или уменьшение времени.                   |
| <b>9</b> ①         | ВКЛ/ВЫКЛ                                   | Включение и выключение варочной панели.              |
| <b>10</b> -        | Линейка управления                         | Установка мощности нагрева.                          |
| <b>11</b>          | Клавиша функции «Бустер»                   | Включение и выключение функции.                      |

3.3 Индикаторы ступеней нагрева

| Дисплей                                                                           | Описание                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Конфорка выключена.                                                                                                              |
|  | Конфорка работает.                                                                                                               |
|  | Выполняется функция STOP+GO.                                                                                                     |
|  | Выполняется функция Автоматический нагрев.                                                                                       |
|  | Выполняется Клавиша функции «Бустер».                                                                                            |
|  | Возникла неисправность.                                                                                                          |
|  | OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / поддержание тепла / остаточное тепло. |
|  | Выполняется функция Блокир. кнопок /Функция «Защита от детей».                                                                   |
|  | На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.                                          |
|  | Выполняется функция Автоматическое отключение.                                                                                   |

3.4 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



**ВНИМАНИЕ!**

 /  /  Существует опасность ожога из-за остаточного тепла. Индикация отображает уровень остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



**ВНИМАНИЕ!**

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

4.1 Включение или выключение

Нажмите на одну секунду на клавишу , чтобы включить или выключить варочную панель.

Контрольная панель высвечивается при включения варочной панели и исчезает при ее выключении. При

выключении варочной панели светится только сенсорное поле ①.

## 4.2 Автоматическое отключение

**Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:**

- выключены все конфорки;
- не установлена мощность после включения варочной панели;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая посуда. Загорается значок , и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- конфорка не была выключена или не была изменена мощность нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

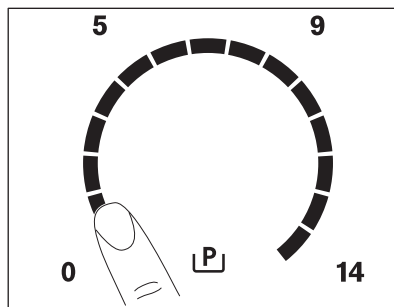
**Соотношение уровня мощности нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:**

| Мощность нагрева                                                                            | Варочная панель отключается через |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|  , 1 - 3 | 6 часов                           |
| 4 - 7                                                                                       | 5 часов                           |
| 8 - 9                                                                                       | 4 часа                            |
| 10 - 14                                                                                     | 1,5 часа                          |

## 4.3 Значение мощности нагрева

Установка или изменение уровня мощности нагрева:

Нажмите на отметку необходимого значения мощности нагрева на линейке управления или проведите пальцем вдоль линейки управления, доведя его до необходимого значения мощности нагрева.



## 4.4 Использование конфорок

Поместите кухонную посуду на перекрестие / квадрат, находящийся на поверхности, на которой идет приготовление. Полностью накройте перекрестие/квадрат. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. Кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно.

## 4.5 Grill Function



Используйте данную функцию с грилем «Планча» серии Maxisense (Максисенс)<sup>1)</sup>.

Эта функция служит для объединения двух правых конфорок под данной принадлежностью, в результате чего они работают как одна конфорка.

<sup>1)</sup> Дополнительная принадлежность не входит в комплект данного прибора. За более подробной информацией обращайтесь к местному поставщику. Принадлежность

Сначала следует установить уровень мощности нагрева для одной из правых конфорок.

#### Чтобы включить эту функцию:

коснитесь . Чтобы задать или изменить уровень нагрева, нажмите на один из сенсоров управления справа.

#### Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь . Теперь конфорки будут работать независимо друг от друга.

## 4.6 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужного уровня нагрева в более короткий срок. На некоторое время функция устанавливает максимальную мощность нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня.



Для включения функции конфорка должна быть холодной.

**Для включения функции для выбранной конфорки:** коснитесь  (высветится ). Сразу же коснитесь нужного уровня мощности нагрева. Через 5 секунды высветится .

**Чтобы выключить эту функцию:** измените уровень мощности нагрева.

## 4.7 Клавиша функции «Бустер»

Данная функция усиливает нагрев на inductionных конфорках. Функцию можно включить для inductionной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени inductionная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень мощности.



См. Главу «Технические данные».

**Для включения функции для выбранной конфорки:** коснитесь . Высветится .

**Чтобы выключить эту функцию:** измените уровень мощности нагрева.

## 4.8 Таймер

### Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для отсчета продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

**Сначала выберите конфорку, а затем установите данную функцию.** Мощность нагрева можно выбирать до или после установки данной функции.

**Выбор конфорки:** нажмите на  несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.

#### Чтобы включить эту функцию:

нажмите на значок таймера , чтобы задать время (00 - 99 в минутах). Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, запускается обратный отсчет времени.

#### Просмотр оставшегося времени:

выберите конфорку с помощью . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.

#### Изменение текущего времени:

выберите конфорку с помощью . Коснитесь  или .

#### Чтобы выключить эту функцию:

выберите конфорку с  и нажмите на . Прибор производит обратный отсчет оставшегося времени до 00. Индикатор конфорки погаснет.



По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать 00. Конфорка отключается.

**Отключение звука:** коснитесь .

### CountUp Timer (отсчет времени с начала приготовления).

Эту функцию можно использовать для контроля времени работы конфорки.

**Выбор конфорки:** нажмите на  несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.

#### Чтобы включить эту функцию:

коснитесь — таймера, и включится . Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, это будет означать, что идет отсчет времени с начала приготовления. На дисплее чередуется отображение  и отсчитанного времени (в минутах).

**Просмотр длительности работы конфорки:** выберите конфорку с помощью . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее будет выведено значение длительности работы данной конфорки.

#### Чтобы выключить эту

**функцию:** выберите конфорку с  и нажмите на  или . Индикатор конфорки погаснет.

#### Таймер

Можно использовать данную функцию в качестве **таймера**, когда варочная панель включена, а конфорки не используются (на дисплее при этом появится значок ).

#### Чтобы включить эту функцию:

коснитесь . Нажмите на  или  таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать 00.

**Отключение звука:** коснитесь .

 Данная функция не влияет на работу конфорок.

## 4.9 STOP+GO

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева.

При работе данной функции уровень мощности нагрева изменить нельзя.

Данная функция не отключает функции отсчета времени.

#### Чтобы включить эту функцию:

коснитесь . Высветится .

#### Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.

## 4.10 Блокир. кнопок

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

#### Сначала установите желаемый уровень нагрева.

#### Чтобы включить эту функцию:

коснитесь . На 4 секунды появится . Таймер продолжит работу.

#### Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.



При выключении варочной панели выключается и эта функция.

## 4.11 Функция «Защита от детей»

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.

#### Чтобы включить эту функцию:

Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Нажмите на  и удерживайте четыре секунды. Высветится . Выключите варочную панель при помощи .

#### Чтобы выключить эту функцию:

Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Нажмите на  и удерживайте четыре секунды. Высветится . Выключите варочную панель при помощи .

**Отмена функции на один цикл приготовления:** Включите варочную панель при помощи ①. Высветится [L]. Нажмите на [F] и удерживайте четыре секунды. **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи ① данная функция включается снова.

## 4.12 OffSound Control (Включение и выключение звуковых сигналов)

Выключите варочную панель. Нажмите на ① и удерживайте в течение трех секунд. Дисплей загорится и погаснет. Нажмите на [F] и удерживайте в течение трех секунд. Высветится [b] или [b]. Нажмите на + таймера, чтобы произвести следующий выбор:

- [b] – звуковая сигнализация выключена
- [b] – звуковая сигнализация включена

Для подтверждения выбора подождите, пока варочная панель не выключится автоматически.

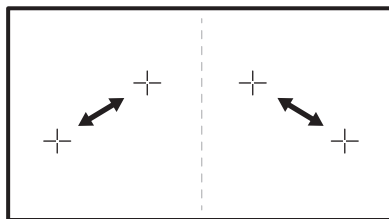
При работе функции [b] звуки слышны только если:

- нажать ①
- Таймер понижается
- Таймер обратного отсчета понижается

- на панели управления оказался посторонний предмет.

## 4.13 Функция Система управления мощностью

- Конфорки объединяются в группы согласно их расположению и номеру фазы в варочной панели. См. иллюстрацию.
- Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3700 Вт.
- Данная функция делит мощность между двумя конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция запускается, когда общая электрическая нагрузка конфорок, подключенных к одной фазе, превышает 3700 Вт.
- Данная функция уменьшает мощность, подводимую к двум другим конфоркам, подключенным к той же фазе.
- В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня нагрева.



## 5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Кухонная посуда



В индукционных конфорках работает электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.



Устанавливайте на конфорки только посуду, пригодную для использования с индукционными варочными панелями.

### Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (маркированная ее изготовителем нужным значком).
- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

### Посуда пригодна для использования на индукционных варочных панелях, если:

- небольшое количество воды очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная степень нагрева.
- к дну посуды притягивается магнит.



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

### Размеры посуды

Индукционные конфорки в определенных пределах приспособляются к размерам дна посуды.

Энергоэффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с днищем, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.



См. Главу «Технические данные».

## 5.2 Шум во время работы

Если Вы услышали:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гул: используется высокий уровень мощности.
- пощелкивание: происходят электрические переключения.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

**Эти виды шумов являются нормальным явлением и не означают, что варочная панель неисправна.**

## 5.3 Œko Timer (Таймер экономичности)

С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня мощности и времени приготовления.

## 5.4 Примеры использования варочной панели

Соотношение установки мощности и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении мощности нагрева потребление конфоркой электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на средней ступени нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

| Мощность нагрева                                                                             | Назначение:                                                                                                                         | Время (мин)   | Советы                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1        | Сохранение приготовленных блюд теплыми.                                                                                             | по готовности | Готовьте под крышкой.                                                                                                  |
| 1 - 3                                                                                        | Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.                                                              | 5 - 25        | Время от времени перемешивайте.                                                                                        |
| 1 - 3                                                                                        | Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца.                                                                                           | 10 - 40       | Готовьте под крышкой.                                                                                                  |
| 3 - 5                                                                                        | Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.                                                        | 25 - 50       | Добавьте воды в количестве как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте. |
| 5 - 7                                                                                        | Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.                                                                                           | 20 - 45       | Добавьте несколько столовых ложек жидкости.                                                                            |
| 7 - 9                                                                                        | Приготовление картофеля на пару.                                                                                                    | 20 - 60       | Используйте макс. ¼ л воды из расчета на 750 г картофеля.                                                              |
| 7 - 9                                                                                        | Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.                                                                              | 60 - 150      | До 3 л жидкости плюс ингредиенты.                                                                                      |
| 9 - 12                                                                                       | Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики. | по готовности | Перевернуть по истечении половины времени.                                                                             |
| 12 - 13                                                                                      | Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.                                                              | 5 - 15        | Перевернуть по истечении половины времени.                                                                             |
| 14                                                                                           | Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.     |               |                                                                                                                        |
|  <b>P</b> | Кипячение большого количества воды. Включена функция «Бустер».                                                                      |               |                                                                                                                        |

## 6. УХОД И ОЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 6.1 Общая информация

- Варочную панель необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство для очистки поверхностей варочных панелей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.

### 6.2 Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу,

## 7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 7.1 Что делать, если...

| Неисправность                                  | Возможная причина                                                                    | Решение                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Варочная панель не включается или не работает. | Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно. | Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.                       |
|                                                | Сработал предохранитель.                                                             | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику. |

| Неисправность                                                                                                         | Возможная причина                                                                  | Решение                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                       |                                                                                    | Повторно включите варочную панель и менее, чем за 10 секунд, установите уровень нагрева.                         |
|                                                                                                                       | Было нажато одновременно два или более сенсорных поля.                             | Следует нажимать только на одно сенсорное поле.                                                                  |
|                                                                                                                       | Выполняется функция STOP+GO.                                                       | См. Главу «Ежедневное использование».                                                                            |
|                                                                                                                       | На панель управления попала вода или капли жира.                                   | Протрите панель управления.                                                                                      |
| Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Выключенная варочная панель выдает звуковой сигнал. | На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет.                 | Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.                                                                   |
| Варочная панель отключается.                                                                                          | На сенсорном поле ① оказался посторонний предмет.                                  | Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.                                                                   |
| Не работает Индикация остаточного тепла.                                                                              | Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.     | Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| Функция Автоматический нагрев не выполняется.                                                                         | Конфорка горячая.                                                                  | Дайте конфорке как следует остыть.                                                                               |
|                                                                                                                       | Установлен максимальный уровень мощности нагрева.                                  | Максимальная ступень нагрева такая же, как при включении выбранной функции.                                      |
| На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.                                                                      | Выполняется функция Система управления мощностью.                                  | См. Главу «Ежедневное использование».                                                                            |
| Сенсорные поля нагреваются.                                                                                           | Посуда слишком большая, или Вы поставили ее слишком близко к элементам управления. | При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.                                   |

| Неисправность                                                                                                   | Возможная причина                                                                             | Решение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| При нажатии на сенсорные поля панели управления отсутствует звуковой сигнал.                                    | Звуковая сигнализация отключена.                                                              | Включите звуковую сигнализацию.<br>См. Главу «Ежедневное использование».                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Высвечивается  .               | Выполняется Автоматическое отключение.                                                        | Выключите варочную панель и снова включите ее.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Высвечивается  .               | Выполняется функция Функция «Защита от детей» или Блокир. кнопок.                             | См. Главу «Ежедневное использование».                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Высвечивается  .               | На конфорке отсутствует посуда.                                                               | Поставьте на конфорку посуду.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                 | Неподходящий тип посуды.                                                                      | Используйте подходящую посуду.<br>См. Главу «Указания и рекомендации».                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                 | Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки.                                     | Используйте посуду подходящих размеров.<br>См. Главу «Технические данные».                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                 | Посуда не накрывает перекрестие / квадрат.                                                    | Полностью накройте перекрестие / квадрат.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Высвечивается символ  и цифра. | Произошла ошибка в работе варочной панели.                                                    | На некоторое время отключите варочную панель от сети электропитания.<br>Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор  загорается снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| Высвечивается  .             | Неверно выполненное электрическое подключение. Подаваемое напряжение вне допустимых пределов. | Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.                                                                                                                                                                                                                                              |

| Неисправность             | Возможная причина                                                                                                                                                   | Решение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Высвечивается <b>E4</b> . | Произошла ошибка в работе варочной панели в результате выкипания воды в посуде. Сработала функция Автоматическое отключение и система защиты конфорки от перегрева. | Выключите варочную панель. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Если причиной неисправности была посуда, сообщение об ошибке пропадет. Индикация остаточного тепла может остаться. Дайте посуде как следует остыть. Проверьте посуду на совместимость с варочной панелью. См. Главу «Указания и рекомендации». |
| Высвечивается <b>E7</b> . | Заблокирован вентилятор охлаждения.                                                                                                                                 | Проверьте, не мешает ли какой-либо посторонний предмет свободному вращению вентилятора.<br><br>Если индикатор <b>E7</b> загорается снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.                                                                                                                                                              |
| Высвечивается <b>E8</b> . | Неверно выполненное электрическое подключение. Варочная панель подключена только к одной фазе.                                                                      | Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.                                                                                                                                                                                                               |

## 7.2 Если решение найти не удастся...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. Также приведите код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и

появляющееся сообщение об ошибке. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В противном случае техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по сервисному центру и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

## 8. УСТАНОВКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 8.1 Перед установкой

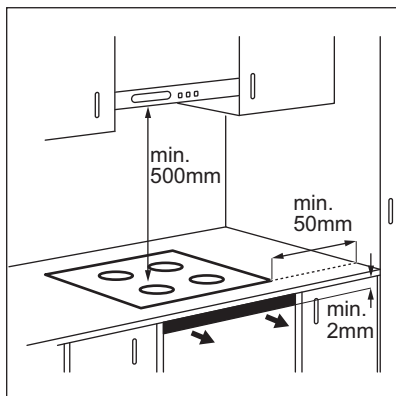
Перед установкой варочной панели  
перепишите с таблички с  
техническими данными  
перечисленные ниже сведения.  
Табличка с техническими данными  
находится на днище варочной панели.

Серийный  
номер .....

### 8.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных  
панелей разрешена только после их

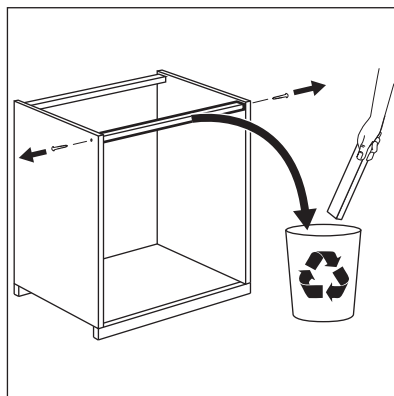
### 8.4 Сборка

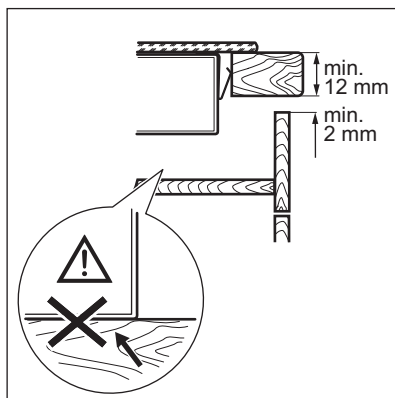
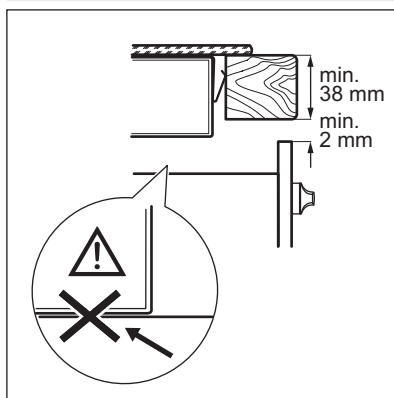
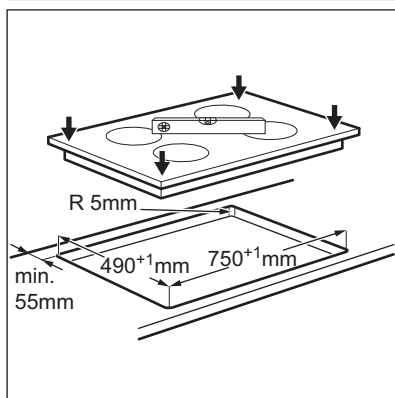
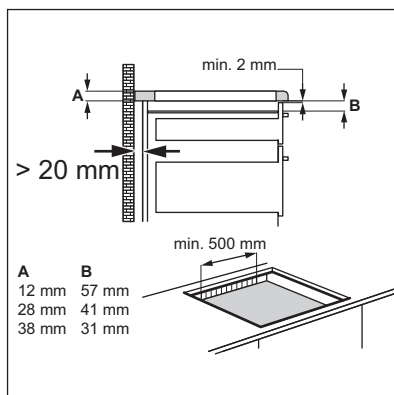
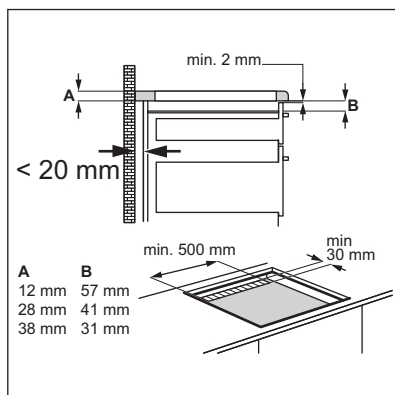


монтажа в мебель, предназначенную  
для встраиваемых варочных панелей  
и отвечающую необходимым  
стандартам.

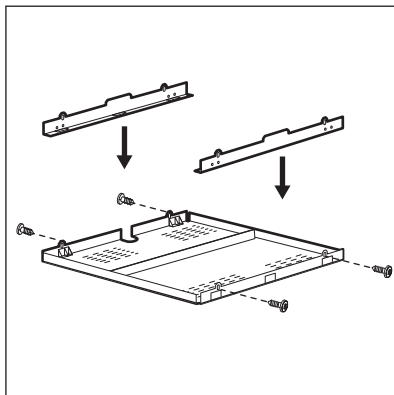
### 8.3 Сетевой кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте только кабель следующего типа (или кабель с эквивалентными характеристиками): H05BB-F Tmax 90°C. Обратитесь в местный сервисный центр.





## 8.5 Защитный экран



В случае использования защитного экрана (приобретается отдельно) фронтальный 2-мм вентиляционный зазор и защита пола под варочной панелью не являются обязательными. В ряде стран защитный экран может отсутствовать в списке доступных дополнительных принадлежностей. Обратитесь к своему поставщику.



В случае установки прибора над духовым шкафом использование защитного экрана невозможно.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 9.1 Табличка с техническими данными

Модель HK874400FB  
Тип 58 GBD CC AU  
Индукционная 7.4 кВт  
Серийный № .....  
AEG

PNC (код изделия) 949 595 198 00  
220-240 В 50-60 Гц  
Сделано в Германии  
7.4 кВт  
CE

### 9.2 Спецификация конфорок

| Конфорка        | Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт] | Кнопка функции «Бустер» [Вт] | Кнопка функции «Бустер» максимальная продолжительность [мин] | Диаметр кухонной посуды [мм] |
|-----------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Передняя левая  | 2300                                                      | 3200                         | 10                                                           | 125 - 210                    |
| Задняя левая    | 2300                                                      | 3200                         | 10                                                           | 125 - 210                    |
| Передняя правая | 2300                                                      | 3200                         | 10                                                           | 125 - 210                    |
| Задняя правая   | 2300                                                      | 3200                         | 10                                                           | 125 - 210                    |

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она может варьироваться в зависимости

материала и размеров кухонной посуды.

Для достижения оптимальных результатов приготовления

используйте кухонную посуду,  
размеры которой не превышает  
диаметра, указанного в Таблице.

## 10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 10.1 Сведения об изделии согласно EU 66/2014

|                                                         |                 |                                    |
|---------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------|
| Идентификатор модели                                    |                 | HK874400FB                         |
| Тип варочной панели                                     |                 | Встраиваемая<br>варочная<br>панель |
| Число конфорок                                          |                 | 4                                  |
| Технология нагрева                                      |                 | Индукция                           |
| Диаметр круглых конфорок (Ø)                            | Передняя левая  | 21 см                              |
|                                                         | Задняя левая    | 21 см                              |
|                                                         | Передняя правая | 21 см                              |
|                                                         | Задняя правая   | 21 см                              |
| Энергопотребление каждой конфорки (EC electric cooking) | Передняя левая  | 172,6 Вт·ч/кг                      |
|                                                         | Задняя левая    | 174,9 Вт·ч/кг                      |
|                                                         | Передняя правая | 178,3 Вт·ч/кг                      |
|                                                         | Задняя правая   | 174,9 Вт·ч/кг                      |
| Энергопотребление варочной панели (EC electric hob)     |                 | 175,2 Вт·ч/кг                      |

EN 60350-2 Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы определения эксплуатационных характеристик

Данные энергопотребления относятся к зонам нагрева, которые идентифицируются по перекрестиям соответствующих конфорок.

### 10.2 Экономия электроэнергии

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

## 11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие

контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете

защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом .

Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

АЭГ Хаусгерете ГмбХ - фабрика Ротенбург  
Бодельшвингштрассе 1, D-91541 Ротенбург  
Германия





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



EAC CE

867312197-A-462014