

DA	Brugsanvisning	2
	Kogesektion	
FI	Käyttöohje	20
	Keittotaso	
PT	Manual de instruções	38
	Placa	

HK955420FB



AEG
perfekt in form und funktion

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE AF APPARATET.....	6
4. DAGLIG BRUG.....	8
5. RÅD OG TIP.....	11
6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	13
7. FEJLFINDING.....	13
8. INSTALLATION.....	15
9. TEKNISK INFORMATION.....	18
10. ENERGIEFFEKTIV.....	18

FOR PERFEKTE RESULTATER

Tak fordi du valgte dette produkt fra AEG. Vi har skabt det, så du kan nyde en uovertruffen funktionsevne i mange år med nyskabende teknologi, der gør livet lettere – funktioner, som du ikke finder i almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.aeg.com



Registrere dit produkt for bedre service:
www.registeraeg.com



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.aeg.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.



Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger



Generelle oplysninger og gode råd



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert og anvendelsen forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Rør ikke ved varmelegemerne.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg aldrig at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- Opbevar ikke genstande på kogepladerne.

- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på grydere registreringen.
- Hvis den glaskeramiske overflade / glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker.
- Forseglingerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager udsvalmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvis apparatet monteres oven over skuffer, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig plads mellem apparatets bund og den øverste skuffe til luftcirkulation.

- Apparatets bund kan blive varm. Sørg for at montere en brandsikker plade under apparatet for at forhindre adgang til bunden.
- Sørg for, at der er en fri ventilationsplads på 2 mm mellem køkkenbordet og forsiden af den nedestående enhed. Garantien dækker ikke beskadigelser forårsaget af mangel på passende ventilationsplads.

2.2 Tilslutning, el



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert elledning

eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.

- Brug den korrekte elledning.
- Elledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter
- Brug ikke multistik-adaptore og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for maskinen ved at trække i ledningen. Tag altid fat i selve netstikket.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for skader, forbrænding og elektrisk chock.

- Fjern al emballage, mærkning og beskyttelsesfolie (hvis det er relevant) før ibrugtagning.

- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Indstil kogezone til "slukket" efter brug.
- Regn ikke med registreringen af gryden/panden.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer madvarer i varm olie, kan det sprøjte.



ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Læg ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, at genstande eller kogegrej ikke falder ned på apparatet. Overfladen kan tage skade.
- Aktivér ikke kogezoneerne med en tom gryde/pande eller uden kogegrej.
- Anbring ikke alufolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset/ glaskeramikken. Løft altid disse ting op, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.

- Kobl apparatet fra lysnettet, før der udføres vedligeholdelse.
- Undlad at bruge højtryksrensere eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

2.5 Bortskaffelse



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

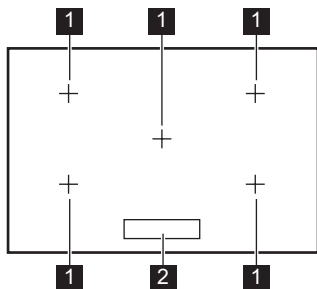
- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.

2.6 Service

- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

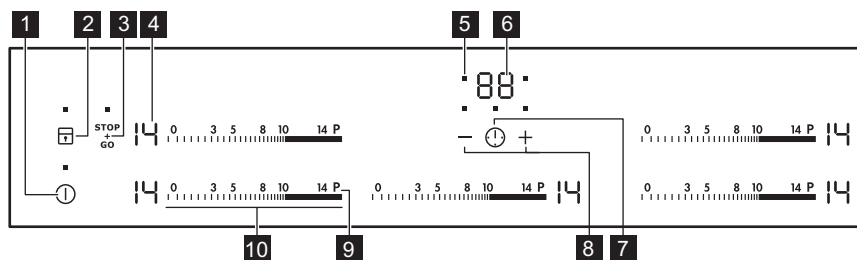
3. PRODUKTBESKRIVELSE AF APPARATET

3.1 Oversigt over kogesektionen



- 1** Induktionszone
- 2** Betjeningspanel

3.2 Oversigt over betjeningspanel



Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

	Sensorfelt	Funktion	Kommentar
1	①	TÆND/SLUK	Tænder/slukker for kogesektionen.
2		Lås / Børnesikring	Låser/låser op for betjeningspanelet.
3	STOP + GO	STOP+GO	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
4	-	Display for varmetrin	Viser varmetrinnet.
5	-	Kogezoneindikatorer for timer	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
6	-	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
7		-	Vælger kogezone.
8	+ / -	-	Øger eller mindsker tiden.
9	P	Boosterfunktion	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
10	-	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.

3.3 Display for varmetrin

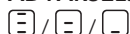
Display	Forløb
	Kogezonen er slukket.
	Kogezonen er tændt.
	STOP+GO-funktionen er i brug.
	Opkogningsautomatik-funktionen er i brug.

Display	Forløb
	Boosterfunktion er i brug.
+ tal	Der er en funktionsfejl.
/ /	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): tilbereder stadig/holder varm/restvarme.
	Lås / Børnesikring-funktionen er i brug.
	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezone.
	Automatisk slukning-funktionen er i brug.

3.4 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



ADVARSEL!



Forbrændingsrisiko ved restvarme. Indikatoren viser niveauet af restvarme.

Induktionskogezone laver den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogegrejet.

4. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

4.1 Aktivering og deaktivering

Tryk på i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

4.2 Automatisk slukning

Funktionen deaktiverer automatisk kogesektionen, hvis:

- alle kogezone deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der lyder et signal, og kogesektionen deaktiveres. Fjern genstanden eller rengør betjeningspanelet.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad

kogezonen køle af, før du igen bruger kogesektionen.

- du bruger forkert kogegrej. Symbolet lyser, og kogezonen deaktiveres automatisk efter 2 minutter.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet.

Efter et stykke tid lyser og kogesektionen deaktiveres.

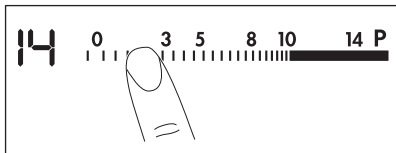
Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
, 1 - 3	6 timer
4 - 7	5 timer
8 - 9	4 timer
10 - 14	1,5 time

4.3 Varmetrin

Sådan indstilles eller ændres varmetrinnet:

Tryk på betjeningspanelet ved det korrekte varmetrin, eller bevæg din finger langs betjeningspanelet, indtil du når det ønskede varmetrin.



4.4 Brug af kogezoneerne

Stil kogegrejet på krydset/firkanten, som er på den kogeplade, du bruger. Dæk krydset/firkanten helt. Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Du kan bruge stort kogegrej på to kogezone samtidigt.

4.5 Opkogningsautomatik

Ved at aktivere denne funktion kan du opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Funktionen vælger det højeste varmetrin i et stykke tid og skruer derefter ned til det ønskede niveau.

i For at aktivere funktionen skal kogezoneen være kold.

Sådan aktiveres funktionen for en

kogezone: Tryk på **P** (**P** tændes). Tryk derefter straks på det ønskede varmetrin. Efter 3 sekunder tændes **R**.

Sådan deaktiveres funktionen: Skift varmetrin.

4.6 Boosterfunktion

Funktionen tilføjer ekstra effekt til induktionszoneerne. Funktionen kan aktiveres, så den kun fungerer som induktionszone i et begrænset stykke tid. Når tiden er gået, stilles induktionszonen automatisk tilbage til det højeste varmetrin.

i Se kapitlet "Teknisk information".

Sådan aktiveres funktionen for en

kogezone: berør **P** (**P** lyser).

Sådan aktiveres funktionen: Skift varmetrinnet.

4.7 Timer

Nedtællingstimer

Du kan bruge funktionen til at indstille, hvor længe kogezoneen skal være tændt under én tilberedning.

Indstil først kogezoneen, og aktiver funktionen. Du kan indstille varmetrin, før eller efter funktionen aktiveres.

Sådan indstilles kogezoneen: tryk på **!** en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.

Sådan deaktiveres funktionen: tryk på **+** på timeren for at indstille tiden (**00 - 99** minutter). Når kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke langsomt, er nedtællingen begyndt.

Sådan vises den resterende tid: vælg kogezoneen med **!**. Kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.

Sådan ændres tiden: vælg kogezoneen med **!**. Tryk på **+** eller **-**.

Sådan deaktiveres funktionen: indstil kogezoneen med **!**, og tryk på **-**. Resttiden tæller baglæns ned til **00**. Kontrollampen for kogezoneen slukkes.

i Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og **00** blinker. Kogezonen slukkes.

Sådan stoppes lyden: tryk på **!**.

CountUp Timer (Optællingstimer)

Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe kogezoneen er tændt.

Sådan indstilles kogezoneen: tryk på **!** en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.

Sådan deaktiveres funktionen: tryk på **-** på timeren. **UP** tændes. Når kontrollampen for kogezoneen begynder

at blinke langsomt, er tællingen begyndt. Displayet skifter mellem **UP** og den forløbne tid (minutter).

Sådan får du vist, hvor længe kogezone er tændt: vælg kogezone med . Kontrollampen for kogezone begynder at blinke hurtigt. Displayet viser, hvor længe zonen har været tændt.

Sådan deaktiveres funktionen: indstil kogezone med , og tryk på **+** eller **-**. Kontrollampen for kogezone slukkes.

Minutur

Du kan bruge timeren som et **minutur**, når kogesektionen er tændt, og kogezone ikke betjenes (displayet for varmetrin viser).

Sådan deaktiveres funktionen: tryk på . Tryk på **+** eller **-** på timeren for at indstille tiden. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og **00** blinker.

Sådan stoppes lyden: tryk på .



Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezone.

4.8 STOP+GO

Funktionen indstiller alle kogezone til det laveste varmetrin.

Når funktionen anvendes, kan du ikke ændre varmetrinnet.

Funktionen standser ikke timer-funktionen.

Sådan aktiveres funktionen: tryk på **STOP GO** tændes.

Sådan deaktiveres funktionen: tryk på **STOP GO**. Den foregående varmeindstilling tændes.

4.9 Lås

Du kan låse betjeningspanelet, mens kogezone er i brug. Den forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Indstil først varmetrinnet.

Sådan aktiveres funktionen: tryk på . tændes i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.

Sådan deaktiveres funktionen: tryk på . Den foregående varmeindstilling tændes.



Når du slukker for kogesektionen, deaktiverer du også denne funktion.

4.10 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

Sådan deaktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke varmetrin. Tryk på i 4 sekunder. tændes. Sluk for kogesektionen med .

Sådan deaktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke varmetrin. Tryk på i 4 sekunder. tændes. Sluk for kogesektionen med .

Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning: Tænd for kogesektionen med . tændes. Tryk på i 4 sekunder. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.

4.11 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lydene)

Sluk for kogesektionen. Tryk på i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Tryk på i 3 sekunder. eller tændes. Tryk på **+** på timeren for at vælge ét af følgende:

- - lyden er slukket
 - - lyden er tændt
- Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

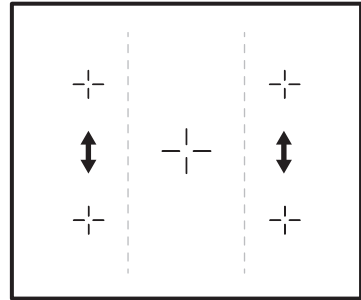
Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyde, når:

- Du berører ①
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- Du anbringer noget på betjeningspanelet.

4.12 Effektstyring-funktion

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Se billedet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk belastning på 3700 W.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede elektriske belastning for de kogezoner, der er tilsluttet til en enkelt fase, overskrider 3700 W.

- Funktionen reducerer effekten til de andre kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Varmetrindisplayet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.



5. RÅD OG TIP



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Kogegrej



For induktionskogezoner skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i kogegrejet.



Brug induktionskogezonerne med kogegrej, der er egnet hertil.

Kogegrej

- **korrekt:** støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål, sandwichbund (mærket som egnet af producenten).
- **ukorrekt:** aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogesektioner, hvis:

- vand kommer meget hurtigt i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- en magnet hæfter ved kogegrejets bund.



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt.

Kogegrejets mål

Induktionskogezonerne tilpasser sig til en vis grad automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.



Se kapitlet "Teknisk information".

5.2 Lyden under drift

Hvis du kan høre:

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (sandwichstruktur).
- fløjttende lyd: du bruger kogezonen på højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (sandwichstruktur).
- brummen: du bruger højt varmetrin.
- klikken: elektronikken arbejder.
- hvislen, summen: bæsere kører.

Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.

5.3 Öko Timer (Øko-timer)

For at spare energi bør kogezoneens varmelegeme slukkes, før minuturet lyder. Forskellen i betjeningstiden afhænger af det indstillede varmetrin og varigheden af tilberedningen.

Når du øger varmeindstillingen, er det ikke proportionelt med øgningen af kogezoneens strømforbrug. Dette betyder, at en kogezone med middel varmeindstilling bruger under halvdelen af dens effekt.

5.4 Eksempler på anvendelser

Forholdet mellem varmeindstilling og kogezoneens strømforbrug er ikke lineært.



Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Bruges til:	Tid (min.)	Gode råd
 - 1	At holde færdigtilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 3	Hollandaise, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 3	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
3 - 5	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen.
5 - 7	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilføj nogle spsk. væske.
7 - 9	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
7 - 9	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
9 - 12	Nænsom stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
12 - 13	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
14	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
P	Kogning af større mængder vand. Boosterfunktionen er aktiveret.		

6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

6.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Ellers kan

snavset beskadige kogesektionen. Sæt specialskraberens skråt ned på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.

7. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Hvis noget går galt...

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller den er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.
	Fejlstrømsrelæet har afbrudt strømmen.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis fejlstrømsrelæet afbryder strømmen flere gange i træk.
		Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	STOP+GO-funktionen er i brug.	Se kapitlet "Daglig brug".

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.
Der udsendes et lydssignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydssignal, når kogesektionen slukkes.	Du har tildækket et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Sektionen slukkes.	Du har lagt noget på tastene ①.	Flyt genstanden fra tastene.
Restvarmeindikator tændes ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.
Opkogningsautomatik-funktionen virker ikke.	Kogezonen er varm.	Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.
	Det højeste varmetrin er valgt.	Højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Varmertrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.	Effektstyring-funktionen er i brug.	Se kapitlet "Daglig brug".
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
Der lyder intet signal, når der trykkes på sensorfelterne.	Signalerne er slået fra.	Slå signalerne til. Se kapitlet "Daglig brug".
 tændes.	Automatisk slukning er i brug.	Sluk og tænd for kogesektionen.
 tændes.	Børnesikring eller Lås-funktionen er i brug.	Se kapitlet "Daglig brug".
 tændes.	Der står ikke kogegrej på kogezonen.	Sæt kogegrej på kogezonen.
	Der er brugt uegnet kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezonen.	Brug kogegrej med de rette mål. Se kapitlet "Teknisk information".
	Kogegrejet dækker ikke krydset/firkanten.	Dæk krydset/firkanten helt.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Kobl kogesektionen fra lysnettet i et stykke tid. Sluk på gruppeafbryderen, eller tag sikringen ud på tavlen. Tilslut apparatet igen. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis  tændes igen.
 tændes.	Der er en fejl i kogesektionen, fordi et kogegrej koger uden vand, Automatisk slukning og overophednings sikringen for zonerne er blevet udløst.	Sluk for kogesektionen. Fjern det varme kogegrej. Tænd for kogezone igen efter ca. 30 sekunder. Hvis kogegrejet var problemet, slukkes fejlmeddelelsen. Restvarmeindikator kan stadig være tændt. Lad kogegrejet køle tilstrækkeligt af. Kontrollér, om kogegrejet er egnet til kogesektionen. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".

7.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys de data, der findes på typeskiltet. Oplys desuden den trecifrede kode på glaskeramikken (der står i hjørnet af glaspladen) og den

fejlmeddelelse, der vises. Kontrollér, at du har betjent kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om servicecenter og garantibetingelser står i garantihæftet.

8. INSTALLATION



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Inden installationen

Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sider i bunden af kogesektionen.

Serienummer

8.2 Indbygningskogesektioner

Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de

korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

8.3 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med netkabel.
- For at erstatte det beskadigede netkabel skal du bruge følgende (eller højere) netkabeltype: H05BB-F Tmax 90°C. Kontakt Electrolux Service A/S.

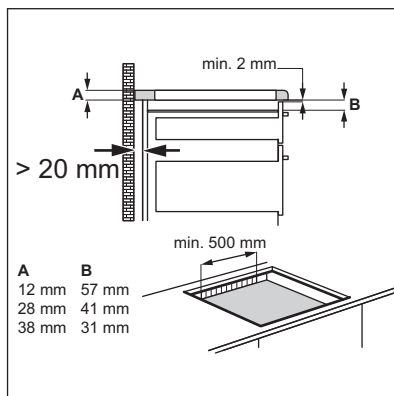
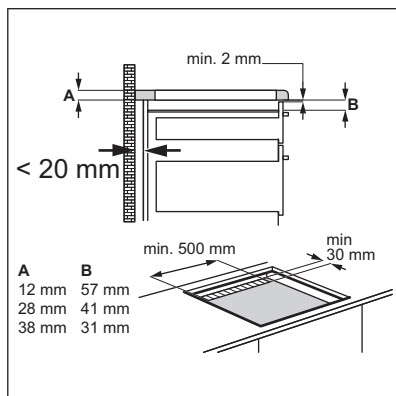
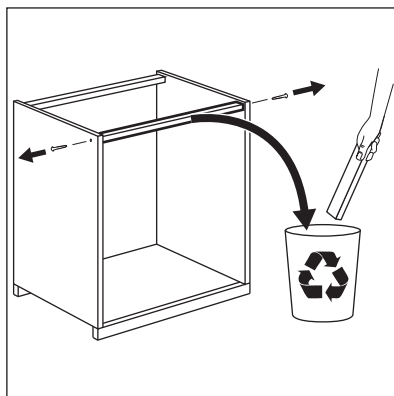
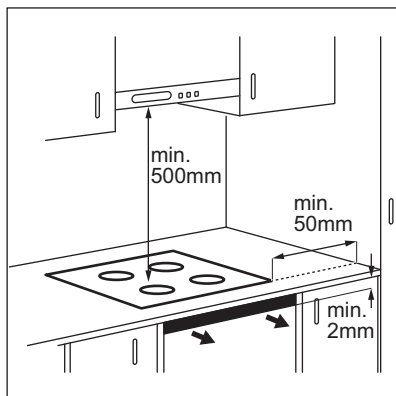
8.4 Fastgørelse af pakningen

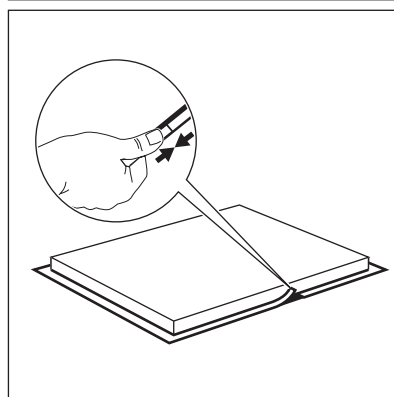
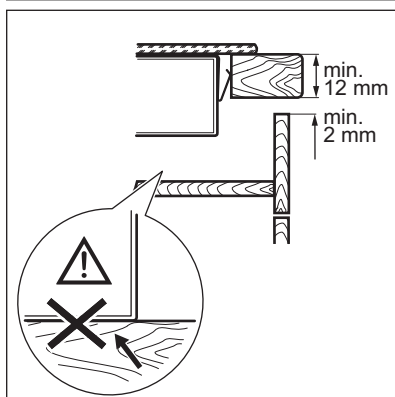
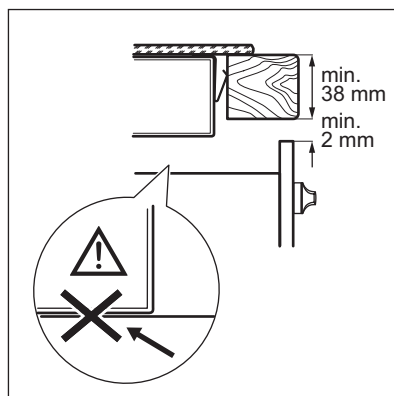
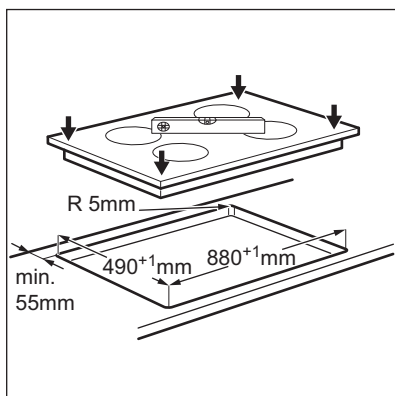
1. Rengør bordpladen rundt om udkæringen.
2. Fastgør den medfølgende pakningsliste til kogesektionens

nederste kant langs glaskeramikkens udvendige kant. Stræk den ikke ud. Sørg for, at enderne af pakningslisten placeres i midten af kogesektionens ene side.

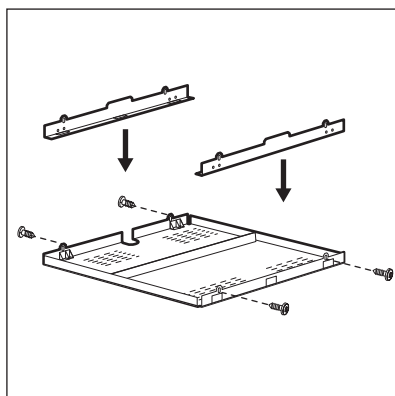
3. Læg nogle mm til, når du tilpasser pakningslisten til længden.
4. Tryk de to ender af pakningslisten sammen.

8.5 Montering





8.6 Beskyttelsesboks



Hvis du bruger en beskyttelseskasse (ekstraudstyr), er der ikke brug for den forreste luftpassage på 2 mm og den beskyttende plade lige under kogesektionen. Beskyttelsesboksen fås muligvis ikke i visse lande. Kontakt din lokale forhandler.



Du kan ikke bruge beskyttelseskassen, hvis kogesektionen monteres over en ovn.

9. TEKNISK INFORMATION

9.1 Mærkeplade

Model HK955420FB
Type 58 GCD E6 AU
Induktion 11.1 kW
Serienr.
AEG

PNC 949 595 046 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fremstillet i Tyskland
11.1 kW


9.2 Kogezoner - Specifikation

Kogezone	Nominel effekt (maks. varme- trin) [W]	Boosterfunk- tion [W]	Boosterfunk- tion maksimal varighed [min.]	Diameter af ko- gegrej [mm]
Forreste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Bagest i midten	1800 / 3500	2800 / 3700	5	145 - 180 / 245 - 280
Forreste højre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste højre	2300	3200	10	125 - 210

Effekten af kogezonerne kan variere i mindre intervaller fra data i tabellen. Det skifter med materialet og størrelsen af kogedrejet.

Optimale kogeresultater fås ved at bruge kogegrej, der ikke er større end diameteren i tabellen.

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktoplysninger i overensstemmelse med EU 66/2014

Identifikation af model	HK955420FB	
Type kogesektion	Indbygget kogesektion	
Antal kogezoner	5	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Forreste venstre	21,0 cm
	Bageste venstre	21,0 cm
	Bagest i midten	28,0 cm
	Forreste højre	21,0 cm
	Bageste højre	21,0 cm

Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	172,6 Wh/kg
	Bageste venstre	174,9 Wh/kg
	Bagest i midten	187,3 Wh/kg
	Forreste højre	178,3 Wh/kg
	Bageste højre	174,9 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		177,6 Wh/kg

EN 60350-2 - Elkogeapparater til husholdning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne

10.2 Energibesparelse

Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezonen, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezoner.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

11. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.

Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet  sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	21
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	22
3. LAITTEEN KUVAUS.....	24
4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	26
5. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	29
6. HOITO JA PUHDISTUS.....	31
7. VIANMÄÄRITYS.....	31
8. ASENNUS.....	34
9. TEKNISET TIEDOT.....	36
10. ENERGIATEHOKKUUS.....	37

TÄYDELLISTEN TULOSTEN SAAVUTTAMISEKSI

Kiitämme teitä tämän AEG-tuotteen valitsemisesta. Olemme kehittäneet tämän tuotteen tarjotaksemme teille huipputason suorituskyvyn moneksi vuodeksi. Laitteen innovatiiviset teknologiat tekevät elämästänne yksinkertaisempaa – kyseisiä ominaisuuksia ei välttämättä löydy tavallisista laitteista. Käyttäkää muutama minuutti lukemiseen, jotta voitte hyödyntää laitteen ominaisuudet parhaalla mahdollisella tavalla. Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:

www.aeg.com



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registeraeg.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä. Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero. Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet



Yleisohjeet ja vinkit



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Pidä ohjeet aina laitteen mukana tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, suosittelemme sen käyttämistä.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa lämpövastuksiin.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.

- Älä koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa panna liesitasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke lieden vastus pois päältä vääntimellä.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä.
- Tiivistä pinnat tiivistaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Jos laite on asennettu laatikoiden yläpuolelle, varmista, että laitteen alaosan ja ylälaatikon välinen tila on riittävä ilmankierron kannalta.

- Laitteen alaosa voi kuumentua. Varmista, että asennat lämmönkestävän erotuslevyn laitteen alapuolelle, jotta laitteen alaosaan ei voida koskettaa.
- Varmista, että työtason ja laitteen etuosan välissä on 2 mm:n ilmanvaihtoaukko. Takuu ei kata vahinkoja, jotka aiheutuvat riittämättömästä ilmanvaihtoaukosta.

2.2 Sähköliitännät



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Ennen toimenpiteiden suorittamista tulee varmistaa, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilven sähkötiedot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos

olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.

- Käytä oikeaa virtajohtoa.
- Varo, ettei virtajohto takerru kiinni mihinkään.
- Varmista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos olemassa) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos olemassa) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluumme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista.
- Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos olemassa) ennen käyttöönottoa.
- Käytä laitetta kotiympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.

- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi sähköverkosta. Täten vältetään sähköiskut.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Öljy voi roiskua, kun asetat ruoka-aineita kuumaan öljyyn.



VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksien jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyisiin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.

- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa lasi- tai keraamista pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Kytke laite pois toiminnasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Kytke laite irti sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista.
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja

puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

2.5 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

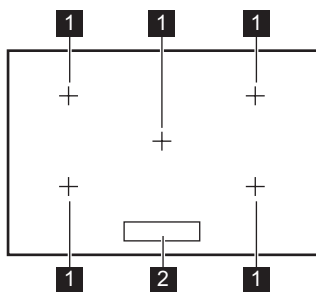
- Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.

2.6 Huolto

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

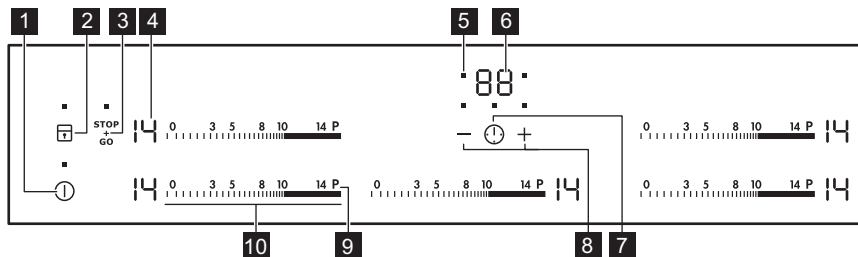
3. LAITTEEN KUVAUS

3.1 Keittoalueet



- 1** Induktiokeittoalue
- 2** Käyttöpaneeli

3.2 Käyttöpaneelin painikkeet



Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

	Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1	①	PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2		Lukitus / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
3	STOP + GO	STOP+GO	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
4	-	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
5	-	Keittoalueiden ajastimen ilmaisimet	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
6	-	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
7		-	Keittoalueen valitseminen.
8	+ / -	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
9	P	Tehotoiminto	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
10	-	Säätöpalkki	Tehotason säätäminen.

3.3 Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Keittoalue on toiminnassa.
	STOP+GO -toiminto on toiminnassa.

Näyttö	Kuvaus
	Automaattinen kuumennus -toiminto on toiminnassa.
	Tehotoiminto -toiminto on kytketty päälle.
+ numero	Toimintahäiriö.
/ /	OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisin): edelleen toiminnassa / lämpimänäpito / jälkilämpö.
	Lukitus /Lapsilukko-toiminto on toiminnassa.
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
	Automaattinen virrankatkaisu -toiminto on toiminnassa.

3.4 OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisin)

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa keraamisen pinnan.



VAROITUS!

/ / Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi. Merkkivalo ilmaisee jälkilämmön tason.

4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

4.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotasoa kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta ① sekunnin ajan.

4.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaiseen virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotasoon toimintaan.

- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannalla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääränlainen. Symboli syttyy ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo syttyy ja laite kytkeytyy pois toiminnasta.

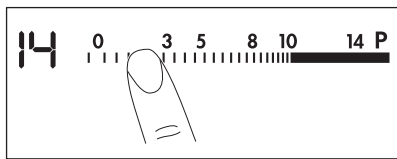
Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

Tehotaso	Keittotason pois kytkeytymisaika
 1 - 3	6 tuntia
4 - 7	5 tuntia
8 - 9	4 tuntia
10 - 14	1,5 tunti

4.3 Tehotaso

Tehotason asettaminen tai muuttaminen:

Kosketa säätöpalkkia oikean tehotason kohdalta tai siirrä sormeä säätöpalkissa, kunnes saavutat oikean tehotason.



4.4 Keittoalueiden käyttäminen

Aseta keittoastia keittoalueen rastin/neliön päälle. Peitä rasti/neliö kokonaan. Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Voit käyttää suuria keittoastioita kahdella keittoalueella samanaikaisesti.

4.5 Automaattinen kuumennus

Jos tämä toiminto kytketään toimintaan, haluttu tehotaso voidaan saavuttaa nopeammin. Toiminto asettaa korkeimman tehotason joksikin aikaa, ja laskee tehotason sen jälkeen oikeaan asetukseen.

 Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa **P** ( syttyy). Kosketa välittömästi oikeaa tehotasoa. Kolmen sekunnin kuluttua syttyy .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

4.6 Tehotoiminto

Kyseinen toiminto lisää induktiokeittoalueiden käytettävissä olevaa tehoa. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan induktiokeittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen induktiokeittoalue kytkeytyy automaattisesti takaisin korkeimmalle tehotasolle.

 Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa **P**.  syttyy.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: muuta tehotasoa.

4.7 Ajastin

Ajanlaskenta-automatiikka

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.

Aseta ensin keittoalue ja sen jälkeen toiminto. Voit asettaa tehotason ennen toiminnon asettamista tai sen jälkeen.

Keittoalueen asettaminen:

kosketa  toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa ajastimen  -painiketta ja aseta aika (00 - 99 minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on käynnissä.

Jäljellä olevan ajan tarkistaminen:

asetta keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

Ajan muuttaminen:

asetta keittoalue painikkeella . Kosketa painiketta  tai .

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: aseta keittoalue

painikkeella  ja kosketa painiketta . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00. Keittoalueen merkkivalo sammuu.



Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu **00**. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta

CountUp Timer (Ajanlaskenta-automatiikka)

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

Keittoalueen asettaminen: kosketa painiketta toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa ajastimen painiketta syttyy. Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on käynnissä. Näytössä näkyy vuorotellen ja ajastimen aika (minuuttia).

Keittoalueen jäljellä olevan toiminta-ajan tarkistaminen:

valitse keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Näytössä näkyy keittoalueen toiminta-aika.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: aseta keittoalue painikkeella ja kosketa painiketta tai . Keittoalueen merkkivalo sammuu.

Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa **hälytinajastimena** keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta (tehotason näytössä näkyy).

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta . Aseta aika koskettamalla ajastimen painiketta tai . Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu **00**.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

4.8 STOP+GO

Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.

Kun toiminto on toiminnassa, tehotasoa ei voida muuttaa.

Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta syttyy.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

4.9 Lukitus

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimiessa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Aseta ensin tehotaso.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta syttyy neljän sekunnin ajaksi. Ajastin toimii edelleen.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.



Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

4.10 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kytke keittotaso toimintaan painikkeella . Älä aseta tehotasoa. Kosketa painiketta neljän sekunnin ajan. syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kytke keittotaso toimintaan painikkeella . Älä aseta tehotasoa. Kosketa painiketta neljän sekunnin ajan. syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

Voit ohittaa toiminnon vain yhtä keittoaikaa koskien: kytke keittotasoa toimintaan painikkeella ①.  syttyy. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. **Aseta tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotasoa pois päältä painikkeella ①, toiminto on edelleen kytkettyinä.

4.11 OffSound Control (Äänimerkkien poistaminen käytöstä ja käyttöön ottaminen)

Kytke keittotasoa pois päältä. Kosketa painiketta ① kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  tai  syttyy. Kosketa ajastimen painiketta  seuraavien asetuksien valitsemiseksi:

-  - äänimerkit pois käytöstä
-  - äänimerkit käytössä

Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotasoa kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

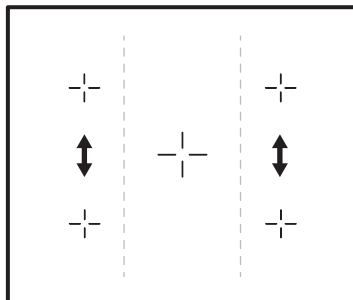
Kun toiminto on asetettu asentoon , äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta ①

- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskenta-automatiikka laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

4.12 Tehonhallinta -toiminto

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotasoa vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.
- Kunkin vaiheen maksimisähkökuormitus on 3700 W.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.
- Toiminto kytkeytyy toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonaissähkökuormitus on yli 3700 W.
- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasoa näyttö muuttuu kahdella tasolla.



5. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Keittoastiat



Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.



Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

- **sopivat:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan merkintä ilmaisee soveltuvuuden).
- **sopimattomat:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

- pieni määrä vettä kuumenee hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla
- magneetti tarttuu astian pohjaan.



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

Keittoastian materiaali

Keittoastian mitat

Induktiokiekkoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon tiettyyn rajaun saakka.

Keittoalueen tehokkuus riippuu keittoastian halkaisijasta. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.



Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

5.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Vihellysääntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- Napsahdusääniä: sähköpiirin kytkeytyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita, että keittotasossa olisi jokin vika.

5.3 Öko Timer (Säästöajastin)

Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automaatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan erotus riippuu tehotasosta ja kypsennysajasta.

5.4 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Tehotason ja keittoalueen virrankulutuksen suhde ei ole lineaarinen. Keittoalueen virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskiarvolla tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
- 1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 3	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivasteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajojn.
1 - 3	Kiinteyttäminen: munakkaat, munajuusto.	10 - 40	Valmista kannen alla.
3 - 5	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää nestettä riisin suhteen vähintään kaksinkertainen määrä, sekoita maitoruokia kypsennyksen aikana.
5 - 7	Höyrytetty vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää joitakin ruokalusikallisia nestettä.
7 - 9	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
7 - 9	Suurten ruokamäärien kypsennäminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusainetta.
9 - 12	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
12 - 13	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
14	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.		
P	Suuren vesimäärän keittäminen. Power-toiminto on kytketty toimintaan.		

6. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Yleistä

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.

6.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, muovikelmu ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin lika voi aiheuttaa keittotasoon vaurioita. Aseta erityinen kaavin viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkikirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla käyttäen vähän puhdistusainetta. Hankaa keittotasoa pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.

7. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein sähköverkkoon. Katso kytkentäkaavio.
	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
		Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	STOP+GO -toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
	Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.	Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun keittotaso on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.	Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Kosketuspainikkeen ① päälle on asetettu jokin esine.	Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.	Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun.
Automaattinen kuumennus -toiminto ei toimi.	Alue on kuuma.	Anna alueen jäähtyä riittävästi.
	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.
Tehotaso muuttuu kahden asetuksen välillä.	Tehonhallinta -toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Kosketuspainikkeet kuume-nevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kosketuspainikkeita.	Äänimerkit on poistettu käytöstä.	Ota äänimerkit käyttöön. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 syttyy.	Automaattinen virrankatkaisu-toiminto on kytketty päälle.	Katkaise virta keittotasosta ja kytke se uudelleen toimintaan.
 syttyy.	Lapsilukko tai Lukitus-toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 syttyy.	Alueella ei ole keittoastiaa.	Aseta keittoastia alueelle.
	Keittoastia on sopimaton.	Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.	Käytä oikean kokoista keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".
	Keittoastia ei peitä rastia/neliötä.	Peitä rasti/neliö kokonaan.
 ja numero syttyy näyttöön.	Keittoalueessa on jokin vika.	Kytke keittoalue irti verkko- virrasta lyhyeksi ajaksi. Irrota sulake sulaketaulusta. Kytke sulake uudelleen. Jos  syttyy uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun.
 syttyy.	Keittotason toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Automaattinen virrankatkaisu ja alueiden ylikuumenemissuoja on lauennut.	Kytke keittotaso pois päältä. Poista kuuma keittoastia tasolta. Kytke alue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelman aiheutti keittoastia, virheviesti häviää. Jälkilämmön merkkivalo voi jäädä palamaan. Anna keittoastian jäähtyä riittävästi. Tarkista sopiiko keittoastia keittotasoon. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".

7.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita arvokilpeen

merkityt tiedot. Ilmoita myös keraamisen keittotason kolmikirjaiminen tunnus (keraamisen pinnan kulmassa) sekä näytössä näkyvä virheilmoitus. Varmista, että keittotasoa on käytetty oikein.

Muutoin valtuutetun huoltoliikkeen tai jälleenmyyjän huollosta aiheutuvat kulut veloitetaan myös takuuajana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja

takuuehdot on mainittu takuu- ja huoltokirjassa.

8. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Ennen asentamista

Kirjoita alla olevat tiedot ylös arvokilvestä ennen keittotason asentamista. Arvokilpi sijaitsee keittotason pohjassa.

Sarjanumero

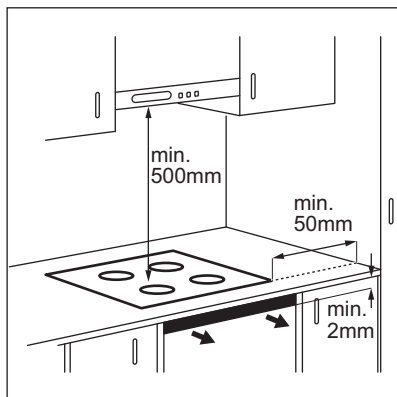
8.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

8.3 Liitäntäjohto

- Keittotason mukana toimitetaan liitäntäjohto.

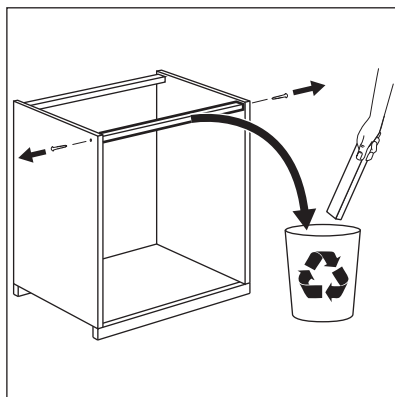
8.5 Asennus

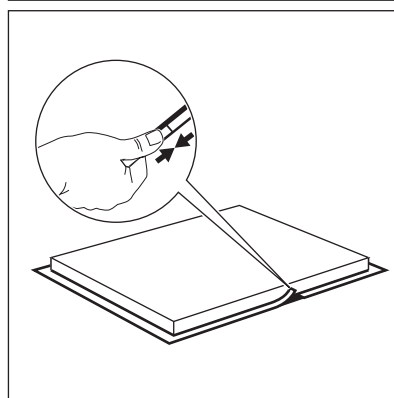
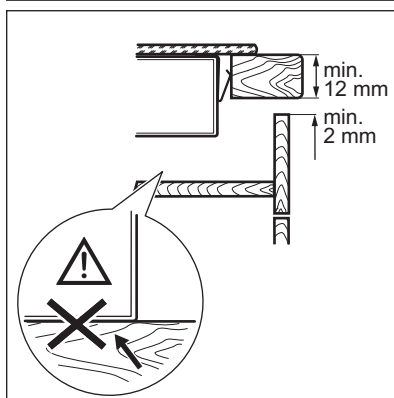
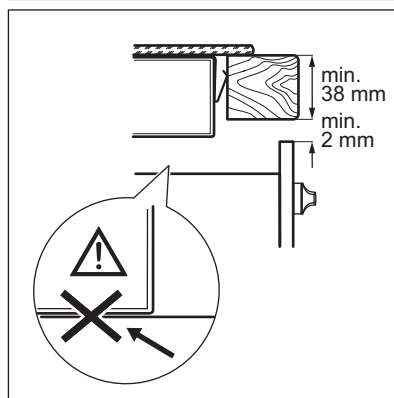
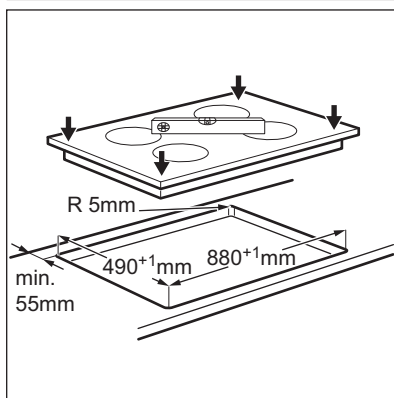
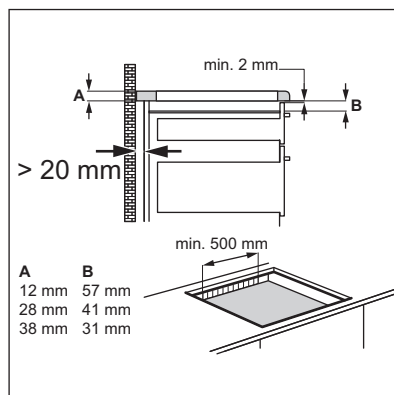
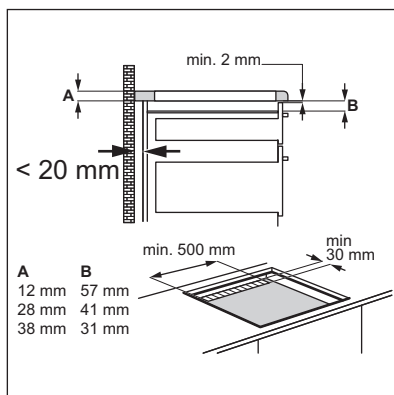


- Käytä seuraavaa (tai sitä suurempaa) virtajohtotyyppiä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi: H05BB-F Tmax 90°C. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

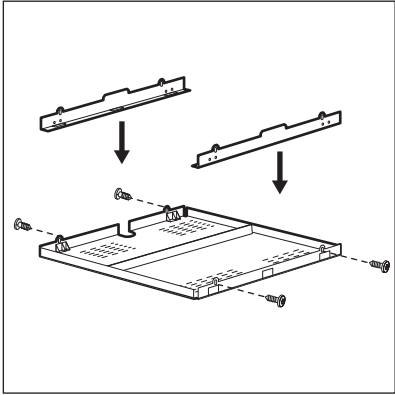
8.4 Tiivisteiden kiinnittäminen

1. Puhdista työtaso leikkausalueen ympäriltä.
2. Kiinnitä tuotteen mukana toimitettu tiivistenauha keittotason alareunaan lasikeraamisen pinnan ulkoista reunaa pitkin. Älä pidennä sitä. Varmista, että tiivistenauhan päät sijaitsevat yhden keittotason sivun keskellä.
3. Lisää muutamia millimetrejä, kun leikkaat tiivistenauhan pituuden.
4. Paina tiivistenauhan päät yhteen.





8.6 Suojakotelo



Jos käytössä on suojakotelo (lisävaruste), edessä oleva 2 mm:n ilmavirtaustila ja keittotason alapuolella oleva suoja- taso eivät ole tarpeen. Suojakotelo ei välttämättä ole saatavilla kaikissa maissa lisävarusteena. Ota yhteys paikalliseen jälleenmyyjään.

i Et voi käyttää suojakotelo- a, jos asennat keittotason uunin yläpuolelle.

9. TEKNISET TIEDOT

9.1 Arvokilpi

Malli HK955420FB
Tyyppi 58 GCD E6 AU
Induktio 11.1 kW
Sarjanumero
AEG

Tuotenumero 949 595 046 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Valmistettu Saksassa
11.1 kW
CE

9.2 Keittoalueiden määitykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehota- so) [W]	Tehotoiminto [W]	Tehotoiminto- kesto enintään [min]	Keittoastian hal- kaisija [mm]
Vasemmalla edessä	2300	3200	10	125 - 210
Vasemmalla ta- kana	2300	3200	10	125 - 210
Keskellä takana	1800 / 3500	2800 / 3700	5	145 - 180 / 245 - 280
Oikealla edessä	2300	3200	10	125 - 210
Oikealla takana	2300	3200	10	125 - 210

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se vaihtelee keittoastian materiaalin ja koon mukaan.

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

10. ENERGIATEHOKKUUS

10.1 Tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti

Mallin tunnus	HK955420FB	
Keittotasotyyppi	Keittotaso	
Keittoalueiden määrä	5	
Kuumennustekniikka	Induktio	
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasemmalla edessä	21,0 cm
	Vasemmalla takana	21,0 cm
	Keskellä takana	28,0 cm
	Oikealla edessä	21,0 cm
	Oikealla takana	21,0 cm
Energiankulutus keittoaluetta kohti (EC electric cooking)	Vasemmalla edessä	172,6 Wh/kg
	Vasemmalla takana	174,9 Wh/kg
	Keskellä takana	187,3 Wh/kg
	Oikealla edessä	178,3 Wh/kg
	Oikealla takana	174,9 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	177,6 Wh/kg	

EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2:
Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat

10.2 Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Kuumenna vettä vain tarvitsemasi määrä.

- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

11. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä .

merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	39
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	40
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	43
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	45
5. SUGESTÕES E DICAS.....	48
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	50
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	50
8. INSTALAÇÃO.....	53
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA.....	55
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	56

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:

www.aeg.com



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série.

A informação encontra-se na placa de características.



Aviso / Cuidado - Informações de segurança



Informações gerais e sugestões



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos afastadas ou constantemente vigiadas.

1.2 Segurança geral

- O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respectivo comando e não confie apenas no detector de tacho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA!

A instalação deste aparelho tem de ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte dianteira inferior da unidade se mantém desobstruído. A garantia não abrange danos causados pela

falta de espaço de ventilação adequado.

2.2 Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a

não poderem ser retiradas sem ferramentas.

- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

2.3 Utilização



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protectora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue ("off") as zonas de cozedura após cada utilização.
- Não confie apenas no detector de tachos.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.

- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



ADVERTÊNCIA!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base

danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

2.5 Eliminação



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos ou asfixia.

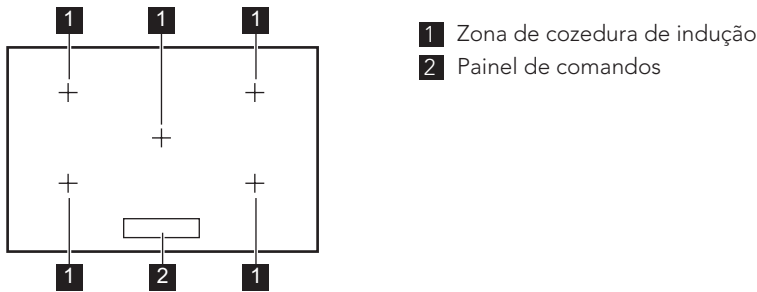
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

2.6 Assistência Técnica

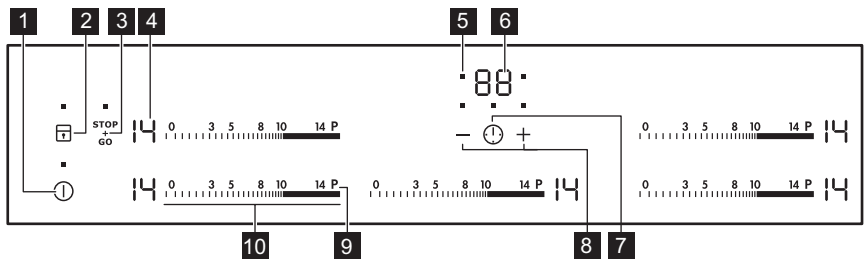
- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Disposição da placa



3.2 Disposição do painel de comandos



Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

	Cam- po do sensor	Função	Comentário
1		ON/OFF	Para activar e desactivar a placa.
2		Bloqueio de Funções / Dis- positivo de Segurança para Crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de co- mandos.
3		STOP+GO	Para activar e desactivar a função.
4	-	Indicador do grau de coze- dura	Para indicar o grau de cozedura.
5	-	Indicadores do temporiza- dor das zonas de cozedura	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
6	-	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.

Cam-po do sensor	Função	Comentário
7	-	Para seleccionar a zona de cozedura.
8	-	Para aumentar ou diminuir o tempo.
9 P	Função Power	Para activar e desactivar a função.
10 -	Barra de comandos	Para regular o grau de cozedura.

3.3 Indicadores de grau de cozedura

Visor	Descrição
	A zona de cozedura está desactivada.
-	A zona de cozedura está activada.
	A função STOP+GO está a funcionar.
	A função Aquecimento Automático está a funcionar.
	Função Power activo.
+ dígito	Existe uma anomalia.
/ /	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis): continuar a cozinhar/manter quente/calor residual.
	A função Bloqueio de Funções /Dispositivo de Segurança para Crianças está a funcionar.
	O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de cozedura.
	A função Desactivação Automática está a funcionar.

3.4 OptiHeat Control
(Indicador de calor residual de 3 níveis)



ADVERTÊNCIA!

/ / O calor residual pode provocar queimaduras. O indicador mostra o nível de calor residual.

As zonas de cozedura de indução criam o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor dos tachos.

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

4.1 Activar e desactivar

Toque em ① durante 1 segundo para activar ou desactivar a placa.

4.2 Desactivação Automática

A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:

- Quando todas as zonas de cozedura estão desactivadas.
- Quando, após a activação da placa, não é definido qualquer grau de cozedura.
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- Quando a placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de cozedura arrefeça antes de utilizar novamente a placa.
- Quando utiliza tachos incorrectos. O símbolo acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Quando não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a indicação acende-se e a placa desactiva-se.

Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:

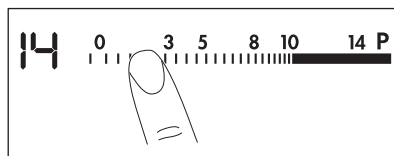
Grau de cozedura	A placa desactiva-se após
1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas
8 - 9	4 horas

Grau de cozedura	A placa desactiva-se após
10 - 14	1,5 horas

4.3 Grau de cozedura

Para seleccionar ou alterar o grau de cozedura:

Toque no grau de cozedura que desejar, na barra de controlo, ou desloque um dedo ao longo da barra de controlo até chegar ao grau de cozedura que desejar.



4.4 Utilizar as zonas de cozedura

Coloque o tacho centrado na cruz ou no quadrado da superfície em que vai cozinhar. Cubra totalmente a cruz ou o quadrado. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base do tacho. Pode cozinhar com um tacho grande sobre duas zonas de cozedura.

4.5 Aquecimento Automático

Se activar esta função, pode obter um grau de cozedura necessário em menos tempo. A função activa o maior grau de cozedura durante algum tempo e depois diminui para o nível adequado.



Para activar a função, é necessário que a zona de cozedura esteja fria.

Para activar a função para uma zona de cozedura: toque em **P** (acende). Toque imediatamente no grau de cozedura que desejar. Após 3 segundos, acende.

Para desactivar a função: altere o grau de cozedura.

4.6 Função Power

Esta função disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução. A função pode ser activada para uma zona de cozedura de indução apenas por um curto período de tempo. Após esse tempo, a zona de cozedura de indução muda automaticamente para o grau de cozedura mais elevado.



Consulte o capítulo
"Informação técnica".

Para activar a função para uma zona de cozedura: toque em **P**. **P** acende.

Para desactivar a função: altere o grau de cozedura.

4.7 Temporizador

Temporizador da Contagem Decrescente

Pode utilizar esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de cozedura apenas para uma sessão de cozedura.

Comece por seleccionar a zona de cozedura e seleccione depois a função.

Pode definir o grau de cozedura antes ou depois de seleccionar a função.

Para seleccionar a zona de cozedura:

toque em  várias vezes até que o indicador da zona de cozedura que pretende se acenda.

Para activar a função: toque no **+** do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.

Para ver o tempo restante: seleccione a zona de cozedura com . O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor mostra o tempo restante.

Para alterar o tempo: seleccione a zona de cozedura com . Toque em **+** ou **-**.

Para desactivar a função: seleccione a zona de cozedura com  e toque em

-. O tempo restante é contado para trás até **00**. O indicador da zona de cozedura apaga-se.



Quando o tempo terminar, é emitido um som e a indicação **00** fica intermitente. A zona de cozedura é desactivada.

Para desligar o som: toque em .

CountUp Timer (Temporizador da contagem crescente)

Pode utilizar esta função para monitorizar o tempo de funcionamento de uma zona de cozedura.

Para seleccionar a zona de cozedura:

toque em  várias vezes até que o indicador da zona de cozedura que pretende se acenda.

Para activar a função: toque no **-** do temporizador. **UP** acende. Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem crescente começa. O visor alterna entre **UP** e o tempo contado (minutos).

Para ver o tempo de funcionamento da zona de cozedura: seleccione a zona de cozedura com . O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo de funcionamento da zona.

Para desactivar a função: seleccione a zona de cozedura com  e toque em **+** ou **-**. O indicador da zona de cozedura apaga-se.

Conta-Minutos

Pode utilizar esta função como **Conta-Minutos** quando a placa está activada e as zonas de cozedura estão desactivadas (o indicador de grau de cozedura indica )

Para activar a função: toque em .

Toque em **+** ou **-** do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo terminar, é emitido um som e aparece a indicação **00** intermitente.

Para desligar o som: toque em .

i Esta função não afecta o funcionamento das zonas de cozedura.

4.8 STOP+GO

Esta função activa todas as zonas de cozedura com o grau de cozedura mais baixo.

Quando a função está activa, não é possível alterar o grau de cozedura.

A função não desactiva as funções de temporizador.

Para activar a função: toque em  ^{STOP}_{GO} .
acende.

Para desactivar a função: toque em  ^{STOP}_{GO} .
O visor apresenta o grau de cozedura anterior.

4.9 Bloqueio de Funções

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de cozedura a funcionar. Isto impede uma alteração accidental do grau de cozedura.

Comece por definir o grau de cozedura.

Para activar a função: toque em   .
acende durante 4 segundos. O temporizador permanece activo.

Para desactivar a função: toque em  .
O visor apresenta o grau de cozedura anterior.

i Quando desactivar a placa, também desactivará esta função.

4.10 Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o accionamento accidental da placa.

Para activar a função: active a placa com  . Não defina o grau de cozedura. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desactive a placa com .

Para desactivar a função: active a placa com  . Não defina o grau de cozedura.

Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desactive a placa com .

Para contornar a função por apenas um período de cozedura: active a placa com  .  acende. Toque em  durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desactivar a placa com  , a função fica novamente activa.

4.11 OffSound Control (Desactivação e activação dos sons)

Desactive a placa. Toque em  durante 3 segundos. O visor acende-se e apaga-se. Toque em  durante 3 segundos.  ou  acende-se. Toque no  do temporizador para seleccionar uma das seguintes opções:

-  - o som fica desactivado
-  - o som fica activado

Para confirmar a selecção, aguarde até que a placa se desactive automaticamente.

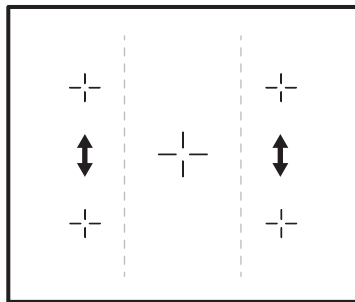
Quando a função está  , pode ouvir os sons apenas quando:

- toca em 
- Conta-Minutos diminui
- Temporizador da Contagem Decrescente diminui
- coloca algo sobre o painel de comandos.

4.12 Função Gestão de Energia

- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases que alimentam a placa. Consulte a ilustração.
- O limite máximo de carga eléctrica de cada fase é 3700 W.
- A função divide a potência entre as zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase.
- A função é activada quando a carga eléctrica total das zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase excede os 3700 W.

- A função diminui a potência das restantes zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase.
- A indicação do grau de cozedura das zonas cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.



5. SUGESTÕES E DICAS



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Tachos e painelas



Nas zonas de cozedura de indução, o calor é gerado muito rapidamente nos tachos por um campo electromagnético forte.



Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

Material do tacho

- **correcto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo multicamada (com a marca correcta do fabricante).
- **incorrecto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- uma pequena quantidade de água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura com o grau de cozedura mais elevado.
- a base do tacho atrair um íman.



A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível.

Dimensões dos tachos

As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à

dimensão da base dos tachos, até um determinado limite.

A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.



Consulte o capítulo "Informação técnica".

5.2 Ruídos durante o funcionamento

Se ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com níveis elevados de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.
- cliques: sons de comutações eléctricas.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

Os ruídos são normais e não são indicadores de uma avaria na placa.

5.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para poupar energia, o aquecedor da zona de cozedura é desactivado antes que soe o alarme do temporizador da contagem decrescente. A diferença no

tempo de funcionamento depende do grau de cozedura definido e da duração da cozedura.

5.4 Exemplos de modos de cozinhar

A relação entre o grau de cozedura e o consumo de potência da zona de cozedura não é linear. Quando o grau de

cozedura aumenta, o aumento do consumo de potência da zona de cozedura não é directamente proporcional. Isto significa que uma zona de cozedura no grau de cozedura médio consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados da tabela servem apenas como referência.

Grau de coze- dura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
 - 1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	con- forme neces- sário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 3	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 3	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozer com a tampa.
3 - 5	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas vezes mais líquido do que arroz; mexa os pratos de leite a meio da cozedura.
5 - 7	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de líquido.
7 - 9	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
7 - 9	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais os ingredientes.
9 - 12	Fritura ligeira: escalopes, cor-don bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	con- forme neces- sário	Vire a meio do tempo.
12 - 13	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, bifes.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		
P	Ferver grandes quantidades de água. A função Power está activa.		

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre a placa com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

6.2 Limpeza da placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e

alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Coloque o raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remova quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um pouco de detergente. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não está ligada correctamente.	Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
		Active novamente a placa e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.

Problema	Causa possível	Solução
	A função STOP+GO está a funcionar.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
	Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desactivada.	Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.
A placa desactiva-se.	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor ①.	Retire o objecto do campo do sensor.
Indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Aquecimento Automático não funciona.	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.
	Está definido o grau de cozedura mais elevado.	O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função.
O grau de cozedura alterna entre dois níveis.	A função Gestão de Energia está a funcionar.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de cozedura de trás, se possível.
Não há sons quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sinais sonoros estão desactivados.	Active os sons. Consulte o capítulo "Utilização diária".
 está aceso.	Desactivação Automática activo.	Desactive a placa e active-a novamente.
 está aceso.	A função Dispositivo de Segurança para Crianças ou Bloqueio de Funções está a funcionar.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
 está aceso.	Não existe qualquer tacho na zona.	Coloque um tacho na zona.

Problema	Causa possível	Solução
	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado. Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões correctas. Consulte o capítulo "Informação técnica".
	O tacho não cobre a cruz ou o quadrado.	Cubra totalmente a cruz ou o quadrado.
Aparece  e um número.	A placa apresenta um erro.	Desligue a placa da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se aparecer  novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
 está aceso.	A placa indica um erro porque um tacho ferveu até ficar sem água. A função Desactivação Automática e a protecção contra sobreaquecimento das zonas foram activadas.	Desactive a placa. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona. Se o problema era o tacho, a mensagem de erro deve desaparecer do visor. A indicação Indicador de calor residual pode manter-se. Deixe o tacho arrefecer o suficiente. Verifique se o tacho é compatível com a placa. Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".

7.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Indique também o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro

apresentada. Certifique-se de que utilizou a placa correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao Centro de Assistência Técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

8. INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode consultar na placa de características. A placa de características encontra-se na parte de baixo da placa.

Número de
série

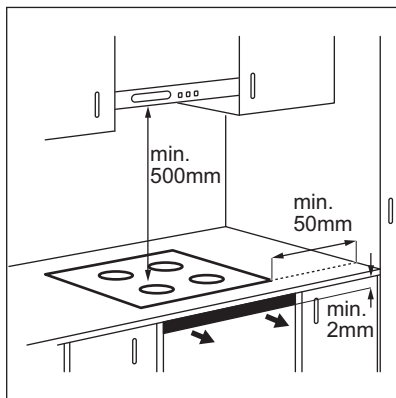
8.2 Placas encastradas

Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

8.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.

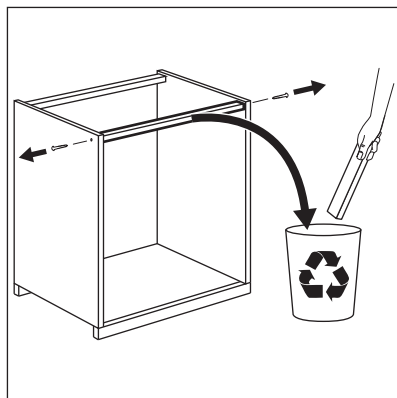
8.5 Montagem

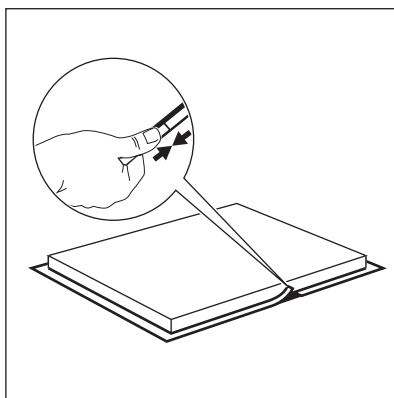
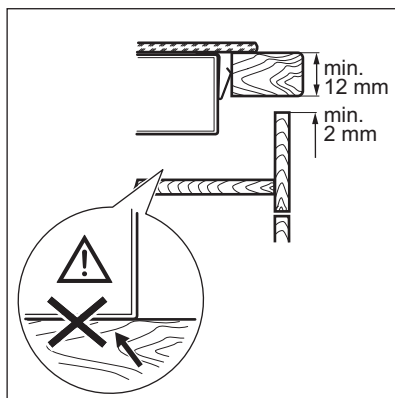
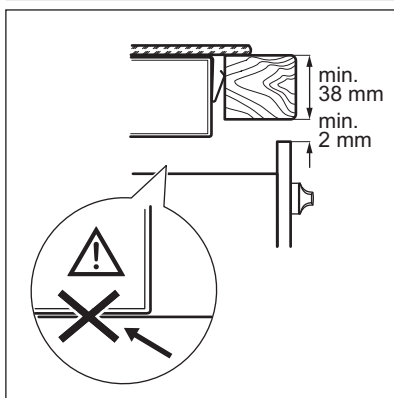
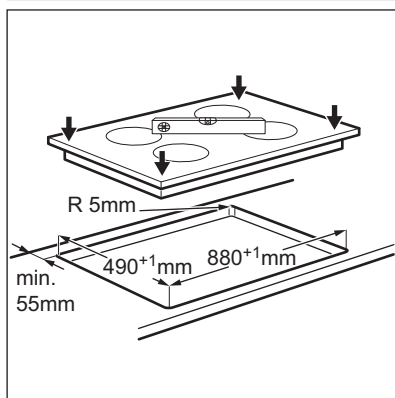
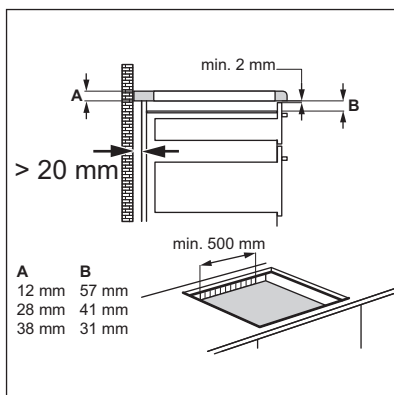
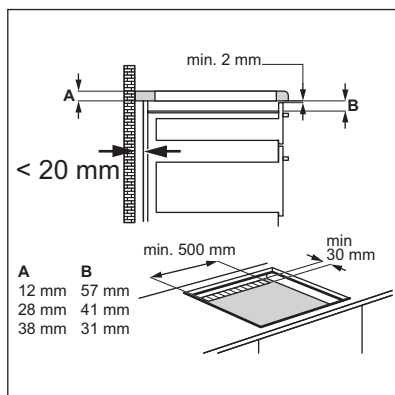


- Se for necessário substituir o cabo de alimentação por estar danificado, utilize um cabo do tipo (ou superior): H05BB-F Tmax 90°C. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

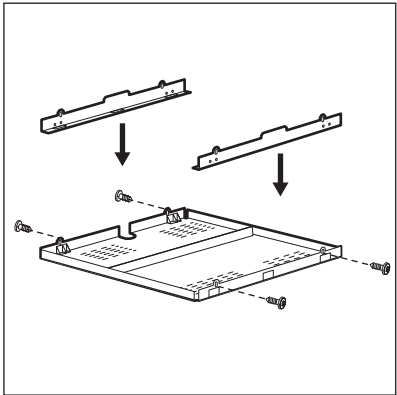
8.4 Instalar a junta vedante

1. Limpe o tampo na zona da área cortada.
2. Cole a tira vedante fornecida na extremidade inferior da placa, ao longo da extremidade exterior da vitrocerâmica. Não estique a tira. Faça com que as extremidades da tira vedante fiquem no meio de um dos lados da placa.
3. Adicione alguns milímetros quando cortar a tira vedante de acordo com o perímetro necessário.
4. Junte as duas extremidades da tira vedante.





8.6 Caixa de protecção



Se utilizar uma caixa de protecção (acessório adicional), o espaço de ventilação frontal de 2 mm e o piso protector, directamente por baixo da placa, não são necessários. A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.



Não pode utilizar a caixa de protecção se instalar a placa por cima de um forno.

9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

9.1 Placa de características

Modelo HK955420FB
Tipo 58 GCD E6 AU
Indução 11.1 kW
N.º de série
AEG

PNC 949 595 046 01
220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Fabricado na Alemanha
11.1 kW



9.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de coze- dura	Potência nomi- nal (grau de co- zedura máx.) [W]	Função Power [W]	Duração máxi- ma [min.] de Função Power	Diâmetro do ta- cho [mm]
Dianteira es- querda	2300	3200	10	125 - 210
Traseira esquer- da	2300	3200	10	125 - 210
Traseira central	1800 / 3500	2800 / 3700	5	145 - 180 / 245 - 280
Dianteira direita	2300	3200	10	125 - 210
Traseira direita	2300	3200	10	125 - 210

A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente da indicada na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

Para otimizar a cozedura, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

10.1 Informação de produto de acordo com a norma UE 66/2014

Identificação do modelo		HK955420FB
Tipo de placa		Placa encastrada
Número de zonas de cozedura		5
Tecnologia de aquecimento		Indução
Diâmetro das zonas de cozedura circulares (Ø)	Dianteira esquerda	21,0 cm
	Traseira esquerda	21,0 cm
	Traseira central	28,0 cm
	Dianteira direita	21,0 cm
	Traseira direita	21,0 cm
Consumo de energia por zona de cozedura (EC electric cooking)	Dianteira esquerda	172,6 Wh/kg
	Traseira esquerda	174,9 Wh/kg
	Traseira central	187,3 Wh/kg
	Dianteira direita	178,3 Wh/kg
	Traseira direita	174,9 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		177,6 Wh/kg

EN 60350-2 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medir o desempenho

10.2 Poupança de energia

Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.

- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho no centro da zona de cozedura.
- Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o

símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

www.aeg.com/shop



867312847-A-482014

