

HK634200FB

FI INDUKTIOVASO  
PT PLACA DE INDUÇÃO  
SV INDUKTIONSHÄLL

KÄYTTÖOHJE  
MANUAL DE INSTRUÇÕES  
BRUKSANVISNING

2  
16  
31

## TÄYDELLISTEN TULOKSIEN 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.

## LISÄVARUSTEET JA KULUTUSHYÖDYKKEET

AEG-verkkomyymälästä löydätte kaiken tarvitsemanne kaikkien AEG-laitteidenne ulkonäön ja toiminnan säilyttämiseksi huippukunnossa. Korkeiden laatustandardien mukaan suunniteltujen ja valmistettujen lisävarusteiden lisäksi löydätte myymälästäimme erityisiä keittoastioita, ruokailuvälinekoreja, pullon pidikkeitä, erityisiä pyykinpesususeja, jne.



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

# SISÄLLYS

- 4 Turvallisuusohjeet
- 5 Asennusohjeet
- 7 Laitteen kuvaus
- 9 Käyttöohjeet
- 12 Hyödyllisiä neuvoja ja vinkkejä
- 13 Hoito ja puhdistus
- 14 Käyttöhäiriöt
- 15 Ympäristönsuojelu

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavanlaisia symbolimerkkejä:



Tärkeitä turvallisuuden ja laitteen asianmukaiseen käyttöön liittyviä ohjeita.



Yleistietoja ja vinkkejä



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.



## TURVALLISUUSOHJEET



Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen asentamista ja ensimmäistä käyttöä, jotta osaisit käyttää laitetta turvallisesti ja oikealla tavalla. Säilytä käyttöohjeet laitteen yhteydessä ja pidä ne laitteen mukana esimerkiksi asuntoa vaihtaessasi tai jos luovutat tai myyt laitteen toiselle henkilölle. Käyttäjien tulee hallita täydellisesti laitteen käyttö ja tuntea sen turvallisuustoiminnot.

### Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus



#### **VAROITUS!**

Älä anna fyysisesti tai aisteiltaan rajoittuneiden tai muulla tavalla taitamattomien tai kokeamattomien henkilöiden, mukaan lukien lapset, käyttää laitetta. Ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo ja opasta heitä laitteen käytössä.

- Pidä kaikki pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Olemassa on tukehtumis- tai henkilövahinkovaara.
- Pidä lapset kaukana laitteesta käytön aikana ja sen jälkeen, kunnes laite on jäähtynyt.



#### **VAROITUS!**

Kytke lapsilukko toimintaan, jotta pikkulapset tai kotieläimet eivät voi vahingossa kytkeä laitetta toimintaan.

### Käyttöturvallisuus

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja suojamuovit laitteesta ennen sen ensimmäistä käyttöä.
- Kytke keittoalueet aina pois toiminnasta käytön jälkeen.
- Palovammojen vaara! Älä aseta metallisia esineitä, esimerkiksi ruokailuvälineitä tai kattiloiden kansia, keittotasolle. Ne voivat kuumentua.
- Implantoidun sydämentahdistimen käyttäjän tulee pitää ylävartalonsa vähintään 30 cm:n etäisyydellä toimintaan kytketystä induktiokeittotasosta.



#### **VAROITUS!**

Tulipalon vaara! Ylikuumentunut rasva ja öljy syttyy herkästi palamaan.

### Asianmukainen käyttö

- Valvo laitteen toimintaa aina käytön aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön!
- Älä käytä keittotasoa työtasona tai laskualustana.
- Älä laita tulenarkoja nesteitä ja materiaaleja, helposti sulavia esineitä (esimerkiksi muovitai alumiiniesineitä) laitteen päälle tai sen lähelle.
- Ole varovainen kytkiessäsi muita laitteita keittotason lähellä olevaan pistorasiaan. Älä anna niiden virtajohtojen koskettaa keittotasoa tai kuumia astioita. Varo, että virtajohtot eivät takerru kiinni mihinkään.

## Laitteen vaurioitumisen välttäminen.

- Jos lasipinnalle putoaa esineitä tai keittoastioita, pinta voi vaurioitua.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa lasia. Älä siirrä niitä pinnan päälle.
- Älä anna nesteen kiehua kuiviin, jotta keittoastia ja lasipinta eivät vaurioidu.
- Älä laita keittoalueille tyhjiä astioita, älä myöskään kytke alueita toimintaan ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Varmista, että työtason ja laitteen etuosan välissä on 5 mm:n ilmanvaihtoaukko.






### **VAROITUS!**

Jos keittotason pintaan tulee särö, katkaise virta laitteesta sähköiskuvaaran välttämiseksi.

## ASENNUSOHJEET



Kirjaa ennen asennusta muistiin arvokilven sarjanumero (Ser. Nr.).Arvokilpi sijaitsee laitteen pohjassa.

Modell HK634200FB		Prod.Nr. 949 595 101 00	
Typ 58 GAD D5 AU		220-240 V 50-60-Hz Induction 7,4 kW	
Made in Germany	Ser.Nr. .... 7,4 kW		
AEG	 		

## Turvallisuusohjeet



### **VAROITUS!**

Lue ohjeet huolellisesti!

- Tarkista, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksessa. Vaurioitunutta laitetta ei saa kytkeä verkkovirtaan. Ota tarvittaessa yhteys jälleenmyyjään.
- Laitteen asennuksen, sähköliitännän ja korjaukset saa suorittaa vain valtuutettu huolto-liike. Käytä vain alkuperäisiä varaosia.
- Kalusteeseen sijoitettavia laitteita saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräraystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.
- Laitteen teknisten ominaisuuksien muuttaminen tai muiden muutosten tekeminen laitteeseen on kielletty. Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja ja laitteen vaurioitumisen.
- Asennuksessa tulee noudattaa käyttömaassa voimassa olevia lakeja, määräyksiä, direktiivejä ja standardeja (turvallisuusmääräykset, kierrätysmääräykset, sähköturvallisuusmääräykset jne.).
- Noudata mainittuja minimietäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Asennuksen on taattava kosketussuojaus. Laitteen alle saa asentaa laatikostoja vain, jos suoraan laitteen alle asennetaan suojalevy.
- Suojaa työtason leikatut pinnat kosteudelta käyttäen sopivaa tiivistettä.
- Kiinnitä tiiviste siten, että laitteen ja työtason väliin ei jää aukkoja.
- Suojaa laitteen alapinta esimerkiksi astianpesukoneesta tai uunista tulevalta höyryltä ja kosteudelta.

- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Muutoin ovi tai ikkuna voi avaimisen yhteydessä osua keittoastiaan ja kaataa sen.



### VAROITUS!

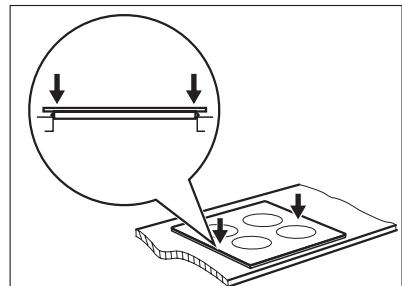
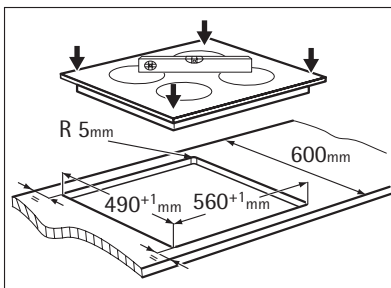
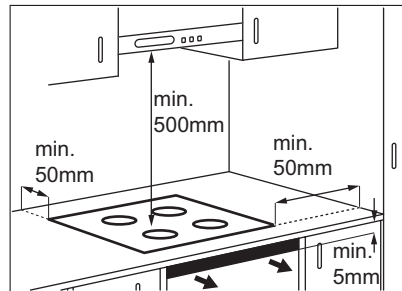
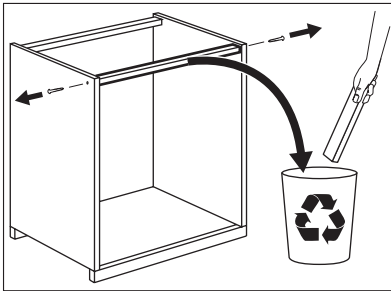
Sähköiskuvaara. Noudata tarkasti sähköliitintää koskevia ohjeita.

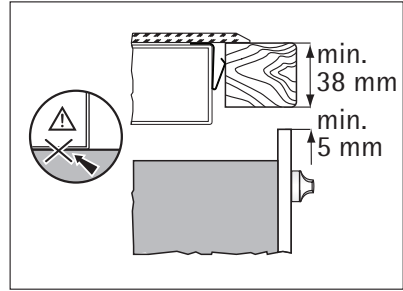
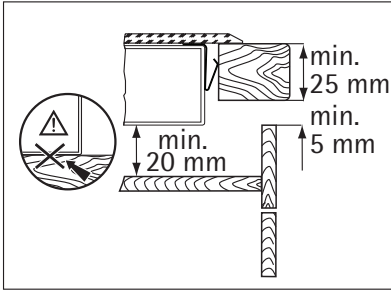
- Sähköverkon liitin on jännitteinen.
- Tee sähköverkon liitin jännitteettömäksi.
- Varmista, että kosketussuoja on asennettu asianmukaisesti.
- Löysät tai vääränlaiset pistokkeet ja pistorasiat voivat aiheuttaa liittimen ylikuumentumisen.
- Myös pistorasian ja pistokkeen käsittely on annettava ammattitaitoisen sähköasentajan tehtäväksi.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Yksi- tai kaksivaiheiliitännässä on käytettävä virtajohtoa, jonka tyyppi on H05BB-F Tmax 90°C (tai korkeampi).
- Vaihda vahingoittuneen virtajohdon tilalle erikoisjohto (tyyppi H05BB-F Tmax 90°C tai korkeampi). Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Sähköliitintään on asennettava kytkin, joka erottaa laitteen kaikki navat sähköverkosta ja jonka kontaktien väli on vähintään 3 mm.

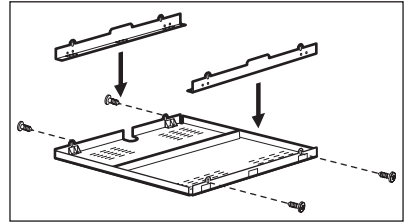
Käytä asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.

### Asennus



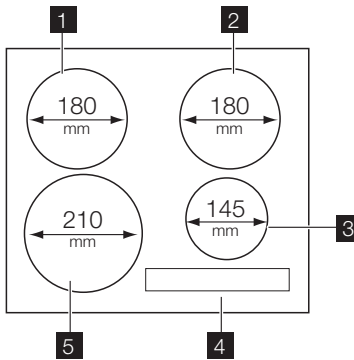


Jos käytät suojakoteloä (lisävaruste<sup>1)</sup>), ilmanvirkauksen 5 mm:n tila etuosassa ja suojalattia laitteen alapuolella eivät ole tarpeen. Et voi käyttää suojakoteloä, jos asennat laitteen uunin yläpuolelle.



## LAITTEEN KUVAUS

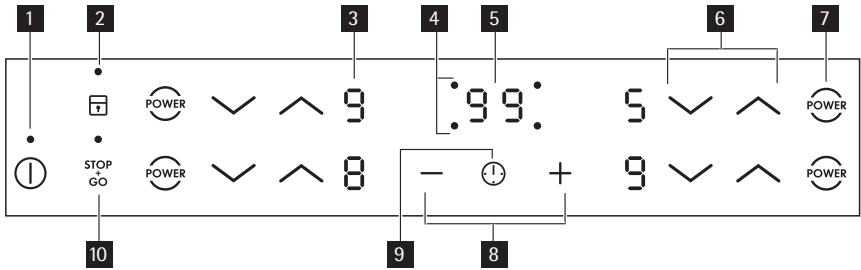
### Laitteen kuvaus



- 1** Induktioketitoalue 1800 W + Power-toiminto 2800 W (keittoastian vähimmäishalkaisija = 145 mm).
- 2** Induktioketitoalue 1800 W + Power-toiminto 2800 W (keittoastian vähimmäishalkaisija = 145 mm).
- 3** Induktioketitoalue 1400 W + Power-toiminto 2500 W (keittoastian vähimmäishalkaisija = 125 mm).
- 4** Käyttöpaneeli
- 5** Induktioketitoalue 2300 W + Power-toiminto 3700 W (keittoastian vähimmäishalkaisija = 180 mm).

1) Suojakotelo ei välttämättä ole saatavilla kaikissa maissa lisävarusteena. Ota yhteys paikalliseen jälleenmyyjään.

## Käyttöpaneelin painikkeet




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

	kosketuspainike	toiminto
1	ⓘ	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	🔒	Lukitsee käyttöpaneelin/poistaa käyttöpaneelin lukituksen.
3	Tehotason näyttö	Näyttää tehotason.
4	Keittoalueiden ajastimen merkkivalot	Ilmaisevat, mille keittoalueelle aika on asetettu.
5	Ajastimen näyttö	Näyttää ajan minuutteina.
6	^ / v	Suurentaa tai pienentää tehotasoa.
7	POWER	Kytkee Power-toiminnon toimintaan.
8	+ / -	Lisää tai vähentää aikaa.
9	⚠️	Keittoalueen asettaminen.
10	STOP + GO	Käynnistää ja sammuttaa STOP+GO-toiminnon.

## Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
⓪	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
Ⓛ	Lämpimänä pito/STOP+GO-toiminto on toiminnassa.
Ⓛ - 9 / 2 - 6	Keittoalue on toiminnassa.
R	Automaattinen kuumennustoiminto toimii.
F	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
E	Toimintahäiriö
H	Keittoalue on vielä kuuma (jälikilpö)
L	Lukitus/lapsilukko on toiminnassa.
P	Power-toiminto on toiminnassa.




Näyttö	Kuvaus
	Automaattinen poiskytkentä on toiminnassa.

## Jälkilämmön merkkivalo



### VAROITUS!

 Palovammojen vaara jälkilämmön vuoksi!

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




## KÄYTTÖOHJEET

### Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta









Laite kytetään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.

### Automaattinen virrankatkaisu





Virta katkeaa automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta ().
- Tehotaso ei aseteta sen jälkeen, kun laite on kytketty toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Merkkiäänä kuuluu jonkin aikaa, ja laite kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Laite ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin kattilassa). Keittoalueen on annettava jäähtyä, ennen kuin voit käyttää laitetta uudelleen.
- Keittoastia on vääränlainen. Symboli  syttyy ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta kahden minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua  syttyy ja laite kytkeytyy pois toiminnasta. Katso taulukko.

Automaattisen poiskytkennän ajat

Tehotaso	  - 	 - 		 - 
Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta seuraavan ajan jälkeen	6 tuntia	5 tuntia	4 tuntia	1,5 tuntia







### Tehotaso


Tehotasoa nostetaan koskettamalla painiketta . Tehotasoa alennetaan koskettamalla painiketta . Tehoasetus näkyy näytössä. Keittoalue kytetään pois toiminnasta koskettamalla samanaikaisesti painikkeita  ja .

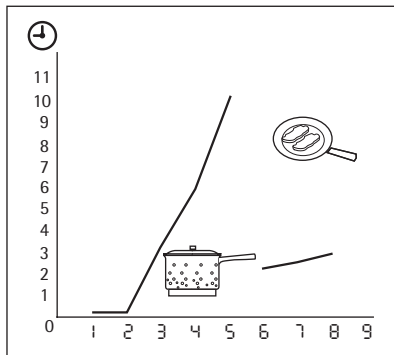
## Automaattinen kuumennus

Voit saavuttaa vaaditun lämpöasetuksen nopeammin, jos otat automaattisen kuumennustoiminnon käyttöön. Kyseinen toiminto asettaa korkeimman tehotason joksikin aikaa (katso kuva), ja laskee tehotason sen jälkeen vaadittuun asetukseen.





Automaattisen kuumennustoiminnon asettaminen keittoalueeseen:

1. Kosketa  . Symboli  tulee näkyviin näyttöön.
2. Kosketa välittömästi painiketta  . Symboli  tulee näkyviin näyttöön.
3. Kosketa heti  -painiketta toistuvasti, kunnes vaadittu tehotaso tulee näkyviin. 3 sekunnin kuluttua näyttöön tulee näkyviin  .

Kytke toiminto pois toiminnasta koskettamalla painiketta  .

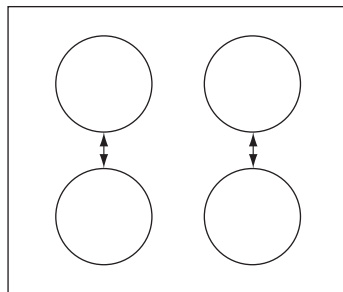


## Power-toiminto

Power-toiminto lisää induktiokeittoalueiden käytettävissä olevaa tehoa. Power-toiminto kytkeytyy toimintaan enintään 10 minuutiksi kerrallaan. Sen jälkeen induktiokeittoalue kytkeytyy automaattisesti takaisin korkeimmalle tehotasolle. Toiminto otetaan käyttöön koskettamalla painiketta  . Merkkivalo  syttyy. Toiminto poistetaan käytöstä koskettamalla painiketta  tai  .

## Tehonhallinta

Tehonhallintatoiminto jakaa tehon kahden keittoalueen välille, jotka muodostavat keskenään parin (katso kuva). Power-toiminto nostaa tehon maksimitasolle parin yhdellä keittoalueella. Toisen keittoalueen teho laskee automaattisesti alhaisemmalle tasolle. Alhaisemman tehon omaavan alueen näyttö muuttuu kahdella tasolla.



## Ajastin

Ajanlaskenta-automaatiikan avulla voit asettaa keittoalueen toiminta-ajan yhtä käyttökertaa varten.

**Aseta ajastin valittuasi ensin keittoalueen.**

Voit asettaa tehotason ennen ajastimen asettamista tai sen jälkeen.

- **Keittoalueen asettaminen:** kosketa painiketta  , kunnes haluamasi keittoalueen merkkivalo syttyy.

- Ajastimen kytkeminen toimintaan tai muuttaminen: Kosketa ajastimen painiketta **+** tai **—** ja aseta aika (**00** - **99** minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on käynnissä.
  - Ajastimen poistaminen käytöstä: aseta keittoalue painikkeella **⏸** ja kosketa painiketta **—** ajastimen kytkemiseksi pois toiminnasta. Ajan kuluminen näkyy näytössä arvoon **00** saakka. Keittoalueen merkkivalo sammuu.
  - Jäljellä olevan ajan tarkistaminen: Valitse keittoalue painikkeella **⏸**. Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä. Kun ajastimen aika on kulunut loppuun, äänimerkki kuuluu ja **00** vilkkuu. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.
    - Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta **⏸**
- Voit käyttää ajastinta myös hälytysajastimena silloin, kun keittoalueet eivät ole toiminnassa. Kosketa **⏸**. Kosketa **+** tai **—** ajan asettamiseksi. Kun ajastimen aika on kulunut loppuun, äänimerkki kuuluu ja **00** vilkkuu.
- Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta **⏸**

## STOP+GO

- STOP+GO** -toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon (**U**).  
Kun **STOP+GO** on toiminnassa, tehotasoa ei voida muuttaa.
- STOP+GO** -toiminto ei peruuta asetettua ajastusta.
- Kytke toiminto päälle koskettamalla **STOP+GO**. Symboli **U** syttyy.
  - Kytke toiminto pois päältä koskettamalla **STOP+GO**. Aikaisemmin asettamasi tehoasetus tulee voimaan.

## Lukitus

Voit lukita käyttöpaneelin painikkeet keittoalueiden ollessa toiminnassa virtapainiketta **⏸** lukuun ottamatta. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa. Aseta ensin tehotaso.

Kytke toiminto päälle koskettamalla **⏸**. Symboli **L** palaa neljän sekunnin ajan. Ajastin toimii edelleen.

Kytke toiminto pois päältä koskettamalla **⏸**. Aikaisemmin asettamasi tehotaso tulee voimaan.

Kun sammutat laitteen, myös tämä toiminto sammuu.

## Lapsilukko

Toiminto estää laitteen käyttämisen vahingossa.





### Lapsilukon kytkeminen toimintaan

- Kytke laite toimintaan painikkeella **⏸**. Älä aseta tehotasoa.
- Kosketa painiketta **⏸** neljän sekunnin ajan. Symboli **L** syttyy.
- Kytke laite pois toiminnasta painikkeella **⏸**.


### Lapsilukon kytkeminen pois toiminnasta

- Kytke laite toimintaan painikkeella **⏸**. Älä aseta tehotasoa. Kosketa painiketta **⏸** neljän sekunnin ajan. Symboli **L** syttyy.
- Kytke laite pois toiminnasta painikkeella **⏸**.


Lapsilukon deaktivoiminen yhden käyttökerran ajaksi

- Kytke laite toimintaan painikkeella . Symboli  syttyy.
- Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. Aseta tehotasoa 10 sekunnin kuluessa. Nyt voit käyttää laitetta.
- Kun katkaiset virran laitteesta painikkeella , lapsilukko on edelleen toiminnassa.

## HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ

 Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

### Induktiokeittoalueille soveltuvat keittoastiat


 Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.

**Keittoastian materiaali**

- **Soveltuvat materiaalit:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan merkintä ilmaisee soveltuvuuden).
- **Sopimattomat materiaalit:** 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 mitat: Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon tiettyyn rajaan saakka.


### Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet

- rätisevää ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (Sandwich-rakenne).
- piiskaavaa ääntä: käytät yhtä tai useampaa keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (Sandwich-rakenne)
- surisevaa ääntä: käytät korkeita tehotasoja.
- naksahdusta: kuuluu sähköpiirien kytkeytyessä.
- hurisevaa ääntä: kuuluu puhaltimen toimiessa.

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

### Energian säästö

- 
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
  - Aseta keittoastia keittoalueelle, ennen kuin kytket alueen toimintaan.

### Esimerkkejä keittotoiminnoista

Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Teho- taso	Käyttökohde:	Aika	Vinkkejä
☐ 1	Kypsennyttejen ruokien lämpimänä pito	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi
1-2	Hollandaise-kastike, sulatus: voi, suklaa, liivate	5-25 min	Sekoita aika ajoin
1-2	Hyydyttäminen: munakkaat, munajuusto	10-40 min	Keitä kannen alla
2-3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen	25-50 min	Lisää nestettä riisin suhteen vähintään kaksinkertainen määrä, sekoita maitoruokia kypsennyksen aikana
3-4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha	20-45 min	Lisää joitakin ruokalusikallisia nestettä
4-5	Höyryssä kypsennetyt perunat	20-60 min	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita
4-5	Suurten ruokamäärien kypsentyminen, pataruoat ja keitot	60-150 min	Enintään 3 litraa nestettä ja valmistusaineet
6-7	Kevyt paistaminen: leikkeet, vasikanliha, kotletit, pyörykät, makkarat, maksa, kastikepohja, kananmunat, ohukaiset, munkit	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä
7-8	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit	5-15 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä
9	Suuren vesimäärän keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus		

Power-toiminto soveltuu parhaiten suurten vesimäärien keittämiseen.

## Tietoa akryyliamidista

Tärkeää Tuoreimpien tieteellisten tutkimustulosten mukaisesti (erityisesti tärkkelyspitoisten) ruokien voimakas ruskistaminen voi aiheuttaa terveysvaaran akryyliamidin vuoksi. Sen vuoksi suosittelemme ruokien kypsennyistä mahdollisimman alhaisessa lämpötilassa sekä liiallisen ruskistamisen välttämistä.

## HOITO JA PUHDISTUS

Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.  
Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.



### **VAROITUS!**

Terävät esineet ja kuluttavat puhdistusaineet voivat vaurioittaa laitetta.  
Turvallisuussyistä laitetta ei saa puhdistaa höyrypesulaitteella tai painepesurilla.










Keraamisen pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta laitteen toimintaan.

## Lian poistaminen:

1. – **Poista välittömästi:** sulanut muovi, muovikelmu ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin liika voi aiheuttaa laitteeseen vaurioita. Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta. Aseta kaavin viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
  - **Poista sitten, kun laite on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Käytä keraamisen keittotason tai ruostumattoman teräksen puhdistukseen tarkoitettua puhdistusainetta.
2. Puhdista laite kostealla liinalla käyttäen vähän puhdistusainetta.
3. Kuivaa pinta lopuksi puhtaalla liinalla.

## KÄYTTÖHÄIRIÖT


Ongelma	Mahdollinen syy ja korjaustoimenpide
Laite ei kytkeydy toimintaan tai ei muuten toimi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kytke laite uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.</li> <li>• Olet koskettanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti. Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.</li> <li>• Lapsilukko tai painikelukitus tai Stop+Go on kytketty toimintaan. Katso luku "Käyttöohjeet".</li> <li>• Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita. Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.</li> </ul>
Laitteesta kuuluu merkkiäänä ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Laitteesta kuuluu merkkiäänä sen ollessa pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty. Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Laite kytkeytyy pois toiminnasta.	Osan  päällä on jokin esine. Poista esine kosketuspainikkeen päältä.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Keittoalue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa. Jos keittoalueen pitäisi olla kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keittoalue on vielä kuuma. Anna keittoalueen jäähtyä riittävästi.</li> <li>• Korkein tehotaso on asetettu. Korkeimman tehotason teho on sama kuin automaattisen kuumennuksen tehotaso.</li> </ul>
Tehotaso muuttuu kahden asetuksen välillä.	Tehonhallinta on käynnissä. Katso kohta Tehonhallinta.
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita. Laita isokokoiset keittoastiat tarvittaessa takakeittoalueille.
 syttyy	Automaattinen poiskytkentä on toiminnassa. Katkaise virta laitteesta ja kytke se uudelleen toimintaan.

Ongelma	Mahdollinen syy ja korjaustoimenpide
 syttyy	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keittoalueella ei ole keittoastiaa. Aseta keittoastia keittoalueelle.</li> <li>Keittoastia on vääränlainen. Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa.</li> <li>Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni keittoalueelle. Siirrä keittoastia pienemmälle keittoalueelle.</li> </ul>
 ja jokin numero syttyy.	Laitteessa on jokin vika. Kytke laite irti verkkovirrasta lyhyeksi ajaksi. Irrota sulake sulaketaulusta. Kytke virta uudelleen. Jos merkkivalo  syttyy uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
 syttyy	Laitteen toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Keittoalueen ylikuumenemissuoja on aktivoitunut. Auto-maattinen virran katkaisu on toiminut. Kytke laite pois päältä. Poista kuuma keittoastia tasolta. Kytke keittoalue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua.  häviää näytöstä, jälkilämmön merkkivalo palaa. Anna keittoastian jäähtyä riittävästi ja tarkista sen soveltuvuus. Katso kohta "Induktiokittotasolle soveltuvat keittoastiat".

Ellei ongelma poistu edellä kuvattujen toimenpiteiden avulla, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen tai kuluttajaneuvontaan. Ilmoita arvokilpeen merkityt tiedot, keraamisen keittotason kolmikirjaiminen tunnus (keraamisen pinnan kulmassa) sekä näytössä näkyvä virheilmoitus.

Varmista, että laitetta on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun huoltoliikkeen käynnistä aiheutuvat kulut voidaan veloittaa myös takuuajkana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takuehdot on mainittu takuu- ja huoltokirjassa.

## YMPÄRISTÖNSUOJELU

Tuotteeseen tai sen pakkaukseen merkitty symboli , osoittaa, että tätä tuotetta ei saa laittaa sekajätteen joukkoon, vaan se on toimitettava erilliseen sähkö- ja elektroniikkajätteen keräyspisteeseen.

Asianmukaisella jätehuollolla estetään mahdolliset ympäristö- ja terveyshaitat. Laitetta ei saa purkaa ennen jätehuoltoon luovuttamista eikä laitteen sisälle saa laittaa muita jätteitä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat kuntasi jäteasioita hoitavalta viranomaiselta, liikkeestä josta tuote on ostettu tai internet sivuiltamme [www.electrolux.fi](http://www.electrolux.fi).

### Pakkausmateriaalit



Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä, ja ne voidaan kierrättää. Muoviosiin on merkitty materiaalin tunniste: >PE<, >PS<, jne. Vie pakkausmateriaalit asianmukaisiin jätteenkeräysastioihin.

## PARA RESULTADOS PERFEITOS

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

## ACESSÓRIOS E CONSUMÍVEIS

Na loja web AEG, encontrará tudo aquilo de que necessita para manter os seus aparelhos AEG imaculados e a funcionarem na perfeição. A par de uma vasta gama de acessórios projectados e concebidos de acordo com os padrões de elevada qualidade que esperaria, de utensílios de cozinha especializados a cestos de talheres, de suportes para garrafas a delicados sacos para roupa...



Visite a loja online em  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



# ÍNDICE

- 18 Informações de segurança
- 19 Instruções de instalação
- 22 Descrição do produto
- 23 Instruções de funcionamento
- 26 Sugestões e conselhos úteis
- 28 Manutenção e limpeza
- 29 O que fazer se...
- 30 Preocupações ambientais

Os símbolos que se seguem são utilizados no presente manual:



Informações importantes relativas à segurança de pessoas e à prevenção de danos a aparelhos.



Informações gerais e conselhos úteis



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.



## INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA



Para sua segurança e para um funcionamento correcto do aparelho, leia atentamente este manual antes da instalação e utilização. Guarde sempre estas instruções com o aparelho mesmo que seja transferido ou vendido. Os utilizadores devem conhecer por completo o funcionamento e as funções de segurança do aparelho.

### Segurança para crianças e pessoas vulneráveis



#### ADVERTÊNCIA

Não permita que o aparelho seja utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas e sensoriais reduzidas, funções mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento quanto à utilização do mesmo. Devem ser vigiadas ou receber formação para a utilização do aparelho por parte de uma pessoa que seja responsável pela sua segurança.

- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças. Existe o risco de asfixia ou ferimentos.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho, durante e após o seu funcionamento, até o aparelho arrefecer.



#### ADVERTÊNCIA

Active o dispositivo de segurança para crianças para evitar que crianças e animais liguem acidentalmente o aparelho.

### Segurança durante o funcionamento

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e revestimentos do aparelho antes de o utilizar pela primeira vez.
- Regule as zonas de cozedura para desligado após cada utilização.
- Perigo de queimaduras! Não coloque objectos de metal, por exemplo, talheres ou tampas de painéis na superfície onde está a cozinhar. Estes podem ficar quentes.
- Os utilizadores com um pacemaker implantado devem manter a parte superior do corpo a uma distância mínima de 30 cm das zonas de cozedura de indução ligadas.



#### ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio! Gorduras e óleos demasiado quentes podem inflamar muito rapidamente.

### Funcionamento correcto

- Monitorize sempre o aparelho durante o funcionamento.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico!
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Não coloque nem mantenha líquidos e materiais muito inflamáveis, nem objectos fundíveis (em plástico ou alumínio), sobre ou perto do aparelho.
- Seja cuidadoso aquando da ligação do aparelho às tomadas na proximidade. Não permita que as ligações eléctricas entrem em contacto com o aparelho ou com tachos quentes. Não permita o emaranhar das ligações eléctricas.

## Como evitar danos no aparelho

- Se os objectos ou tachos caírem sobre a vitrocerâmica, a superfície pode ficar danificada.
- Tachos em ferro fundido, alumínio fundido ou com bases danificadas podem arranhar a vitrocerâmica. Não os desloque sobre a superfície.
- Não permita que os tachos fervam até ficarem sem água para evitar danos nos tachos e na vitrocerâmica.
- Não utilize as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tachos.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 5 mm entre a bancada e a parte dianteira da unidade, mantém-se aberto.





### ADVERTÊNCIA

Se existir uma fenda na superfície, desligue a alimentação eléctrica para evitar choques eléctricos.

## INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO



Antes da instalação, anote o número de série (N.º de Série) da placa de características. A placa de características do aparelho encontra-se na parte inferior do mesmo.

Modell HK634200FB	Prod.Nr. 949 595 101 00
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V 50-60-Hz Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr. .... 7,4 kW
AEG	CE  

## Instruções de segurança



### ADVERTÊNCIA

Leia atentamente estas instruções!

- Certifique-se de que o aparelho não está danificado devido ao transporte. Não ligue uma máquina danificada. Caso seja necessário, contacte o fornecedor.
- O aparelho apenas pode ser instalado, ligado ou reparado por um técnico de assistência autorizado. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Utilize apenas os aparelhos de encastrar após a sua montagem nas unidades encastradas adequadas e nas superfícies de trabalho, de acordo com as normas.
- Não altere as especificações nem modifique este produto. Risco de ferimentos e danos no aparelho.
- Respeite na totalidade as leis, regulamentos, directivas e normas vigentes no país onde utiliza o aparelho (normas de segurança, normas de reciclagem, regras de segurança eléctrica, etc.)!
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades!
- Instale uma protecção anti-choque, por exemplo, as gavetas só devem ser instaladas com um piso protector directamente por baixo do aparelho!
- Proteja as superfícies de corte da bancada contra a humidade utilizando um vedante adequado!
- Instale o aparelho na bancada colocando um vedante adequado, sem deixar folga!

- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e humidade, por exemplo, originários de uma máquina de lavar loiça ou de um forno!
- Não instale o aparelho perto de portas ou debaixo de janelas! Caso contrário, quando abrir as portas ou janelas, os tachos quentes podem ser derrubados do aparelho.



### ADVERTÊNCIA

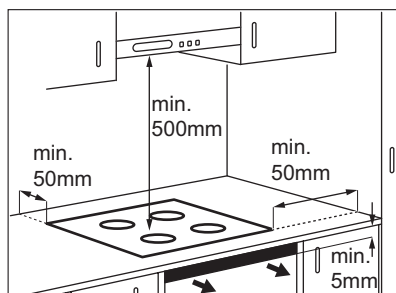
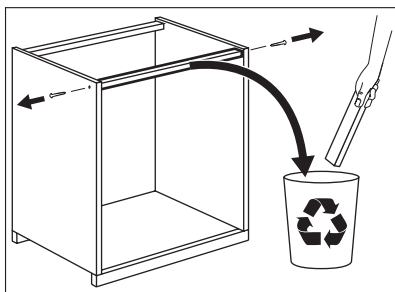
Perigo de ferimentos devido à corrente eléctrica. Cumpra cuidadosamente as instruções relativas às ligações eléctricas.

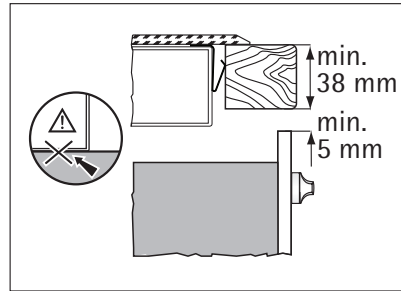
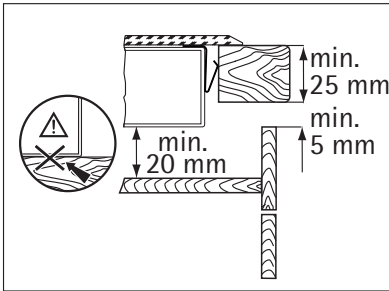
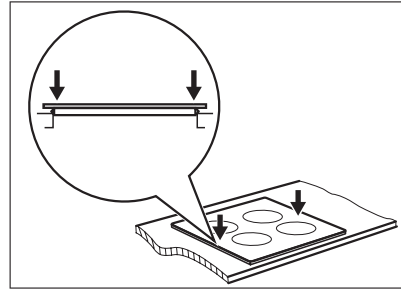
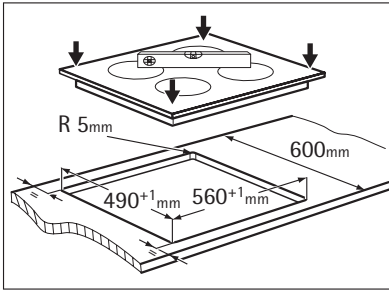
- A tomada da rede eléctrica está sob tensão.
- Desligue a tomada da rede eléctrica.
- Assegure-se de que a instalação é realizada correctamente, de forma a proporcionar protecção anti-choque.
- Ligações de fichas de alimentação eléctrica e de tomadas soltas ou inadequadas poderão provocar o sobreaquecimento do terminal.
- Todas as ligações devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- Utilize uma braçadeira para libertar a tensão do cabo.
- No caso de uma ligação monofásica ou bifásica, utilize o cabo de alimentação adequado do tipo H05BB-F T<sub>máx.</sub> 90 °C (ou superior).
- Substitua o cabo de alimentação danificado por um cabo especial (tipo H05BB-F T<sub>máx.</sub> 90 °C; ou superior). Contacte o seu centro de assistência local.

O aparelho deve dispor de uma instalação eléctrica que lhe permita desligar o aparelho da fonte de alimentação em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.

Deve possuir dispositivos de isolamento adequados: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), barras de fuga à terra e contactores.

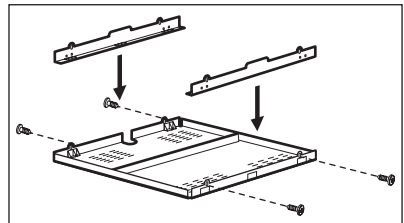
## Montagem





Se utiliza uma caixa de protecção (o acessório adicional<sup>2)</sup>), o espaço de ventilação frontal de 5 mm e o piso protector por baixo do aparelho não são necessários.

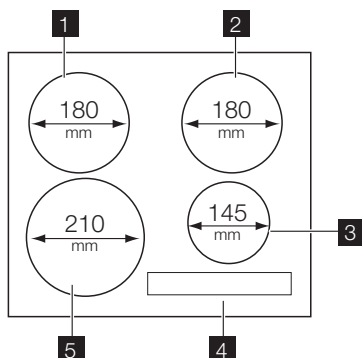
Não pode utilizar a caixa de protecção se instalar o aparelho por cima de um forno.



2) A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.

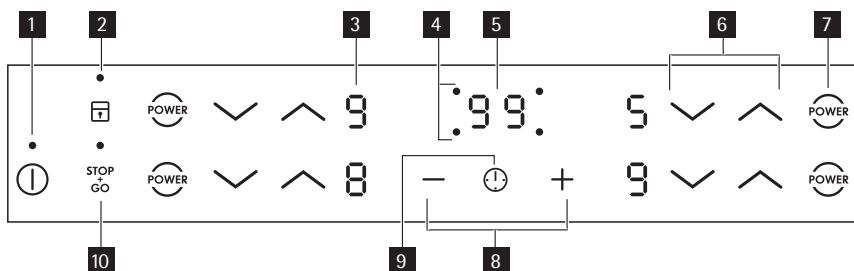
## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### Descrição geral



- 1** Zona de cozedura de indução de 1800 W, com função Power de 2800 W (diâmetro mínimo do tacho = 145 mm).
- 2** Zona de cozedura de indução de 1800 W, com função Power de 2800 W (diâmetro mínimo do tacho = 145 mm).
- 3** Zona de cozedura de indução de 1400 W, com função Power de 2500 W (diâmetro mínimo do tacho = 125 mm).
- 4** Painel de comandos
- 5** Zona de cozedura de indução de 2300 W, com função Power de 3700 W (diâmetro mínimo do tacho = 180 mm).

### Disposição do painel de comandos













Utilize os campos dos sensores para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam quais as funções em funcionamento.

	Campo do sensor	Função
<b>1</b>	ⓘ	Activa e desactiva o aparelho.
<b>2</b>	⏸	Bloqueia/desbloqueia o painel de comandos.
<b>3</b>	Visor do grau de cozedura	Apresenta o grau de cozedura.
<b>4</b>	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura	Apresenta a zona de cozedura para a qual define o tempo.
<b>5</b>	Visor do temporizador	Apresenta o tempo em minutos.
<b>6</b>	^ / ∨	Aumenta ou diminui o grau de cozedura.
<b>7</b>	POWER	Activa a função Power.
<b>8</b>	+ / -	Aumenta ou diminui o tempo.
<b>9</b>	⌚	Selecciona a zona de cozedura.

	Campo do sensor	Função
10	STOP + GO	Activa e desactiva a função STOP+GO.


## Visores do grau de cozedura

Visor	Descrição
	A zona de cozedura está desactivada.
	A função Manter Quente/STOP+GO está em funcionamento.
	A zona de cozedura está em funcionamento.
	A função de aquecimento automático está em funcionamento.
	Os tachos não são os correctos ou são demasiado pequenos ou não foi colocado nenhum tacho na zona de cozedura.
	Existe uma avaria.
	Ainda existe uma zona de cozedura quente (calor residual).
	O dispositivo de bloqueio/segurança para crianças está em funcionamento.
	A função Power está em funcionamento.
	A desconexão automática está em funcionamento.

## Indicador de calor residual



### ADVERTÊNCIA

 Perigo de queimaduras devido ao calor residual!

As zonas de cozedura de indução criam o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica está quente devido ao calor dos tachos.


## INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO



### Activação e desactivação

Toque em  durante 1 segundo para activar ou desactivar o aparelho.





### Desconexão automática

A função desactiva o aparelho automaticamente se:





- Todas as zonas de cozedura estiverem desactivadas (.
- Não for definido o grau de cozedura após activar o aparelho.
- Algo for derramado ou colocado sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (por exemplo, um tacho, um pano, etc.). É emitido um som durante algum tempo e o aparelho desliga-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- A placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Antes de utilizar novamente o aparelho, a zona de cozedura tem de estar fria.

- Não utiliza tachos adequados. O símbolo  acende-se e, após 2 minutos, a zona de cozedura é automaticamente desactivada.
- Uma zona de cozedura não for desactivada ou se o grau de cozedura não for alterado. Após algum tempo,  acende-se e o aparelho desliga-se. Consulte a tabela.

#### Tempos da Desconexão automática

Grau de cozedura	 1 - 2	 3 - 4	 5	 6 - 9
A zona de cozedura é desactivada após	6 horas	5 horas	4 horas	1,5 horas








## Grau de cozedura

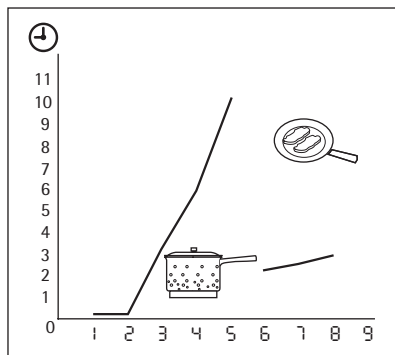
Toque em  para aumentar o grau de cozedura. Toque em  para diminuir o grau de cozedura. O visor apresenta o grau de cozedura. Toque em  e  simultaneamente para desactivar a zona de cozedura.

## Aquecimento automático





Pode obter o grau de cozedura necessário num período de tempo mais curto se activar a função de aquecimento automático. Esta função define o grau de cozedura mais elevado durante algum tempo (consulte a imagem) e, em seguida, diminui para o grau de cozedura necessário.

Para activar a função de aquecimento automático para uma zona de cozedura:

1. Toque em . O símbolo  acende-se no visor.
  2. Toque imediatamente em . O símbolo  acende-se no visor.
  3. Toque imediatamente em  repetidamente até que surja o grau de cozedura necessário. Após 3 segundos,  acende-se no visor.
- Para desligar a função, toque em .



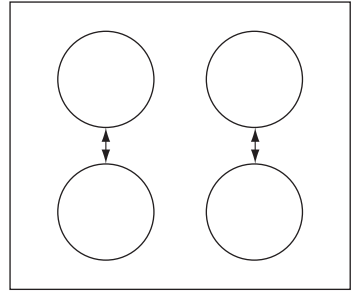
## Função Power

A função Power disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução. A função Power está activada, no máximo, durante 10 minutos. Depois disso, a zona de cozedura de indução muda automaticamente para o grau de cozedura mais elevado. Para activar, toque em ,  acende-se. Para desactivar, toque em  ou .



## Gestão de energia

A gestão de energia divide a potência entre duas zonas de cozedura num par (consulte a imagem). A função Power aumenta a potência para o nível máximo para uma das zonas de cozedura do par. Diminui automaticamente a potência da segunda zona de cozedura para um nível inferior. O visor da zona de cozedura reduzida alterna entre os dois níveis.



## Temporizador

Utilize o Temporizador da contagem decrescente para definir o tempo de funcionamento da zona de cozedura apenas desta vez.

**Defina o Temporizador após seleccionar a zona de cozedura.**

Pode definir o grau de cozedura antes ou depois de definir o temporizador.

- Para definir a zona de cozedura: toque em várias vezes até que o indicador de uma zona de cozedura necessária se acenda.
- Para activar ou alterar o Temporizador: toque em  $+$  ou  $-$  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 desactivar o Temporizador: defina a zona de cozedura com e toque em  $-$  para desactivar o Temporizador. O tempo restante entra em contagem decrescente até  $00$ . O indicador da zona de cozedura apaga-se.
- Para ver o tempo restante: defina a zona de cozedura com . O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo restante.

Quando o tempo termina, é emitido um som e  $00$  pisca. A zona de cozedura é desactivada.

- Para desligar o som: toque em

Pode utilizar o Temporizador como cronómetro enquanto as zonas de cozedura não estiverem em funcionamento. Toque em . Toque em  $+$  ou  $-$  para definir o tempo. Quando o tempo termina, é emitido um som e  $00$  pisca.

- Para desligar o som: toque em

## STOP+GO


A função  $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$  define todas as zonas de cozedura em funcionamento para o grau de cozedura mais baixo ( $\square$ ).

Quando  $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$  está em funcionamento, não é possível alterar o grau de cozedura.



A função  $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$  não desactiva a função de temporizador.

- Para activar esta função, toque em  $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ . O símbolo  $\square$  acende-se.
- Para desactivar esta função, toque em  $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ . O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.


## Bloqueio

Quando as zonas de cozedura estão a funcionar, é possível bloquear o painel de comandos mas não . Tal impede uma alteração acidental do grau de cozedura.

Primeiro, defina o grau de cozedura.

Para activar esta função, toque em . O símbolo  acende-se durante 4 segundos.

O temporizador permanece ligado.





Para desactivar esta função, toque em . O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.

Quando desliga o aparelho, também desactiva esta função.





## Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental do aparelho.





Para activar o dispositivo de segurança para crianças

- Active o aparelho com . Não defina os graus de cozedura.
- Toque em  durante 4 segundos. O símbolo  acende-se.
- Desactive o aparelho com .


Desactivar o dispositivo de segurança para crianças

- Active o aparelho com . Não defina os graus de cozedura. Toque em  durante 4 segundos. O símbolo  acende-se.
- Desactive o aparelho com .


Para desactivar o dispositivo de segurança para crianças por apenas um período de cozedura

- Active o aparelho com . O símbolo  acende-se.
- Toque em  durante 4 segundos. Defina o grau de cozedura no espaço de 10 segundos. Pode utilizar o aparelho.
- Quando desactivar o aparelho com , o dispositivo de segurança para crianças entra novamente em funcionamento.

## SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS

 Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

### Tachos para a zona de cozedura de indução

 Nas zonas de cozedura de indução, um forte campo electromagnético cria calor nos tachos muito rapidamente.

Material do tacho

- **correcto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (as-sinalado como correcto por um fabricante).
- **incorrecto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

### Tachos correctos para uma placa de indução se...

- ... alguma água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o grau de cozedura mais elevado.
- ... um íman prender à base do tacho.



O fundo dos tachos tem de ser o mais espesso e plano possível.

Dimensões dos tachos: as zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base dos tachos, até um determinado limite.

## Ruídos durante o funcionamento

Se conseguir ouvir

- ruído de estalidos: os tachos são feitos de diferentes materiais (construção multicamadas).
- som de assobio: utiliza uma ou mais zonas de cozedura com níveis elevados de potência e os tachos são feitos de materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: utiliza níveis elevados de potência.
- clicar: ocorre uma permutação eléctrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está em funcionamento.

Os ruídos são normais e não são indicadores de uma avaria do aparelho.

## Poupança de energia



- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.

## Exemplos de aplicações de cozinha

Os dados apresentados na tabela seguinte servem apenas como referência.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Conselhos
1	Manter quentes os alimentos cozinhados	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho
1-2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5-25 minutos	Misture regularmente
1-2	Solidificar: omeletes fofas, ovos cozidos	10-40 minutos	Coza com uma tampa
2-3	Cozer arroz e pratos com base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas	25-50 minutos	Adicione, no mínimo, o dobro do líquido do arroz, mexa os pratos de leite a meio da cozedura
3-4	Cozer a vapor legumes, peixe, carne	20-45 minutos	Adicione algumas colheres de sopa de líquido
4-5	Cozer batatas a vapor	20-60 minutos	Utilize no máximo ¼ l de água para 750 g de batatas

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Conselhos
4-5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas	60-150 minutos	Até 3 l de líquido mais os ingredientes
6-7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos	conforme necessário	Vire depois de decorrido metade do tempo
7-8	Fritura intensa, batatas fritas, bifés do lombo, bifés	5-15 minutos	Vire depois de decorrido metade do tempo
9	Ferver grandes quantidades de água, cozer massa, estufar carne (goulash, assado), batatas fritas		

A função Power é adequada para aquecer grandes quantidades de água.

## Informação relativa à acrilamida

**Importante** De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixas temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.  
Utilize sempre tachos com a base limpa.



### ADVERTÊNCIA

Objectos afiados e agentes de limpeza abrasivos podem provocar danos no aparelho. Para sua segurança, não limpe o aparelho com dispositivos de limpeza a vapor ou a alta pressão.










Riscos ou manchas escuras na placa de vitrocerâmica não têm qualquer efeito no funcionamento do aparelho.

**Para remover sujidades:**

- **Remova imediatamente:**plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos no aparelho. Utilize um raspador especial para vidro. Coloque o raspador sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
  - **Após o aparelho estar suficientemente frio remova:**manchas de calcário, manchas de água, manchas de gordura e descolorações nos metais brilhantes. Utilize um agente de limpeza especial para vitrocerâmica ou aço inoxidável.
- Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.
- No final, seque o aparelho com um pano limpo.

## O QUE FAZER SE...


Problema	Possível causa e solução
Não é possível activar ou utilizar o aparelho.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Active novamente o aparelho e defina o grau de cozedura em 10 segundos.</li> <li>• Tocou em 2 ou mais campos dos sensores em simultâneo. Toque apenas num campo do sensor.</li> <li>• O bloqueio ou o dispositivo de segurança para crianças ou Stop+Go entra em funcionamento. Consulte o capítulo "Instruções de funcionamento".</li> <li>• Há manchas de gordura ou água no painel de comandos. Limpe o painel de comandos.</li> </ul>
É emitido um som e o aparelho é desactivado. É emitido um som quando o aparelho é desactivado.	Colocou algo sobre um ou mais campos dos sensores. Retire o objecto dos campos dos sensores.
O aparelho é desactivado.	Colocou algo sobre o  . Retire o objecto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não se acende.	A zona de cozedura não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo. Se a zona de cozedura devia estar quente, contacte a Assistência Técnica.
A função de aquecimento automático não funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ainda existe calor residual na zona de cozedura. Deixe a zona de cozedura arrefecer suficientemente.</li> <li>• Está definido o grau de cozedura mais elevado. O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função de aquecimento automático.</li> </ul>
O grau de cozedura alterna entre dois níveis.	A gestão de energia está activada. Consulte a secção "Gestão de energia".
Os campos dos sensores ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou colocou-o demasiado perto dos comandos. Coloque os tachos grandes nas zonas de cozedura traseiras, se necessário.
 acende-se.	A desconexão automática está em funcionamento. Desactive o aparelho e active-o novamente.
 acende-se.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não existe nenhum tacho na zona de cozedura. Coloque um tacho na zona de cozedura.</li> <li>• O tacho não é o correcto. Utilize o tacho correcto.</li> <li>• O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona de cozedura. Desloque o tacho para uma zona de cozedura mais pequena.</li> </ul>
Acendem-se  e um número.	Existe um erro no aparelho. Desligue o aparelho da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o fusível do sistema eléctrico doméstico. Volte a ligar. Se  se acender novamente, contacte a Assistência Técnica.

Problema	Possível causa e solução
 acende-se.	Existe um erro no aparelho, porque o tacho ferve até ficar sem água. A protecção de sobreaquecimento da zona de cozedura está activa. A desconexão automática está em funcionamento. Desactive o aparelho. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona de cozedura.  deve desaparecer do visor; o indicador de calor residual pode permanecer. Deixe o tacho arrefecer e verifique-o de acordo com a secção "Tachos para a zona de cozedura de indução".

Se tiver experimentado as soluções acima indicadas e mesmo assim não for possível reparar o problema, contacte o fornecedor ou a Assistência Técnica. Indique os dados da placa de características, o código de três dígitos e letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro apresentada.

Certifique-se de que utilizou o aparelho 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 à assistência técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

## PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

### Material de embalagem



Os materiais da embalagem são ecológicos e podem ser reciclados. Os componentes de plástico são identificados por marcas: >PE<, >PS<, etc. Elimine o material de embalagem como resíduo doméstico nas instalações de eliminação de resíduos da sua zona.

## FÖR PERFECT RESULTAT

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

## TILLBEHÖR OCH RESERVDLAR

I AEG:s webbutik finner du allting som du behöver för att hålla dina AEG-produkter snygga och i perfekt skick. Du hittar ett brett sortiment av tillbehör som utformats och tillverkats med de högsta kvalitetskrav man kan förvänta sig: från köksredskap för specialister till bestickkorgar, från flaskställ till tvättpåsar för ömtåliga plagg...



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

## INNEHÅLL

- 33 Säkerhetsinformation
- 34 Installationsanvisningar
- 36 Produktbeskrivning
- 38 Instruktioner för användning
- 41 Råd och tips
- 42 Underhåll och rengöring
- 43 Om maskinen inte fungerar
- 44 Miljöskydd

Följande symboler används i denna bruksanvisning:



Viktig information för din personliga säkerhet och information om hur skador undviks på apparaten.



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.





## SÄKERHETSINFORMATION



För din säkerhet och för korrekt användning av produkten: läs denna bruksanvisning noga innan produkten installeras och används. Spara denna bruksanvisning och se till att den följer med produkten om du flyttar eller säljer den. Användaren måste veta hur produkten används och känna till dess säkerhetsfunktioner.

### Säkerhet för barn och handikappade



#### **VARNING**

Låt inte personer (och det gäller även barn) med nedsatt fysisk förmåga, förståndshandikapp eller brist på erfarenhet och kunskap använda produkten. De ska övervakas eller instrueras vid användning av produkten av en person som ansvarar för deras säkerhet.

- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn. Det finns risk för kvävning eller skador.
- Håll barn på avstånd från produkten under och efter användning, tills produkten har kallnat.



#### **VARNING**

Aktivera barnlåset för att förhindra att småbarn eller husdjur oavsiktligt sätter på produkten.

### Säkerhet under användning

- Ta bort allt förpackningsmaterial, dekalerna och folier från produkten före användning.
- Stäng av kokzonerna efter varje användningstillfälle.
- Risk för brännskador! Lägg inte föremål av metall, till exempel bestick eller kastrullock, på den yta som du använder för tillagningen. De kan bli varma.
- Användare som har en pacemaker implanterad måste hålla överkroppen på minst 30 cm avstånd från induktionskokzoner som är aktiva.



#### **VARNING**

Risk för brand! Alltför heta fetter och oljor kan snabbt antändas.

### Korrekt användning

- Övervaka alltid produkten under användning.
- Denna produkt är enbart konstruerad för användning i hemmet!
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Placera inte lättantändliga vätskor och material eller smältbara föremål (plast eller aluminium), på eller i närheten av produkten.
- Var försiktig när du ansluter produkten till eluttag i närheten. Låt inte elektriska ledningar vidröra produkten eller heta kokkärl. Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.

### Så här undviker du skador på produkten.

- Ytan kan skadas om föremål eller kokkärl faller på glaskeramiken.

- Kockkärl av gjutjärn, gjuten aluminium eller med skadade bottenar kan repa glaset. Flytta dem inte på ytan.
- Låt inte kockkärl torrkoka för att undvika skador på kockkärlen och glaset.
- Använd inte kokzonerna utan kockkärl eller med tomma kockkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Säkerställ att ett luftcirkulationsutrymme på 5 mm mellan arbetsytan och enhetens framsida upprätthålls.



### VARNING

Om ytan är spräckt, koppla loss produkten från eluttaget för att undvika elektriska stötar.

## INSTALLATIONSANVISNINGAR



Före installationen bör du anteckna serienumret (Ser. Nr.) från typskylten. Typskylten finner du på produktens nedre ram.

Modell HK634200FB		Prod.Nr. 949 595 101 00	
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V	50-60-Hz	Induction 7.4 kW
Made in Germany	Ser.Nr. ....	7.4 kW	
AEG			

## Säkerhetsinstruktioner



### VARNING

Du måste läsa detta!

- Kontrollera att produkten inte har skadats under transporten. Anslut inte produkten till nätet om den är skadad. Kontakta återförsäljaren vid behov.
- Endast en behörig fackman får installera, ansluta eller reparera denna produkt. Använd endast originaldelar vid reparationer och utbyten.
- Inbyggnadsprodukter får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.
- Modifiera inte denna produkt och ändra inte dess specifikationer. Det finns då risk för personsador och skador på produkten.
- Gällande lagar, förordningar, direktiv och standarder i landet där produkten används måste följas (t.ex. säkerhetsbestämmelser, regler för kassering och återvinning och elektriska säkerhetsbestämmelser!)
- Kontrollera alltid minsta avstånd till andra produkter och enheter!
- Montera skydd mot stötar – lådorna ska till exempel endast monteras med en skyddsskiva direkt under produkten!
- Skydda kanterna i arbetsskivans urtag mot fukt med ett lämpligt tätningsmedel!
- Täta produkten mot arbetsskivan med ett riktigt tätningsmedel, så att det inte uppstår några springor!
- Skydda produktens undersida mot ånga och fukt, till exempel från en diskmaskin eller ugn!

- Installera inte produkten nära dörrar eller under fönster! Annars kan heta kokkäril knuffas av hällen när dörrar eller fönster öppnas.



### VARNING

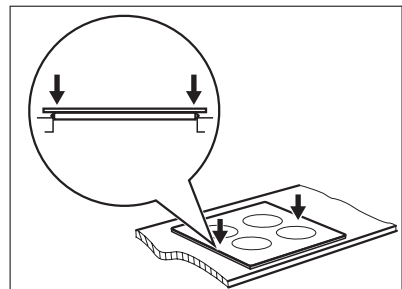
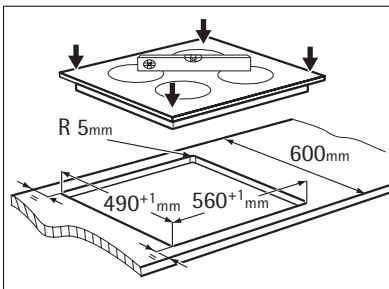
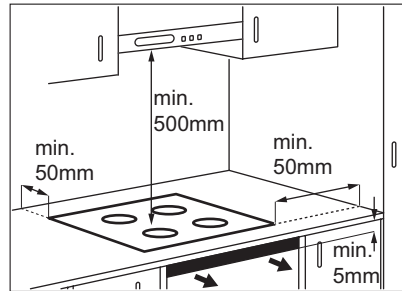
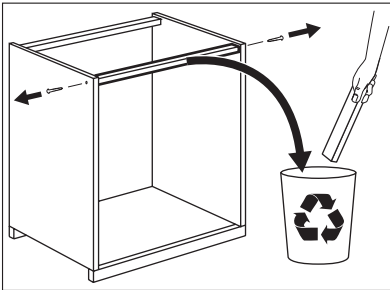
Risk för skador på grund av elektrisk ström. Följ instruktionerna om elektriska anslutningar noggrant.

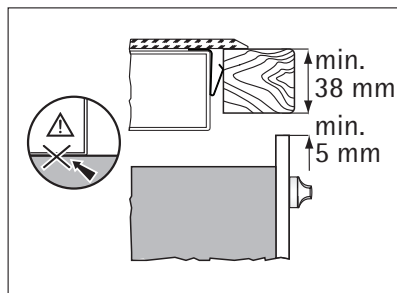
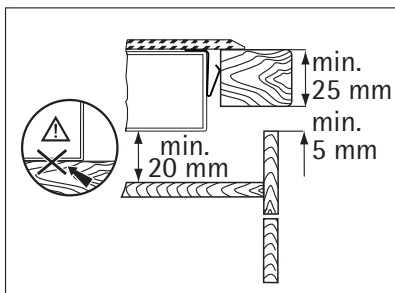
- Nätanslutningsplinten är strömförande.
- Gör nätanslutningsplinten strömlös.
- Installera korrekt för att ge skydd mot stötar.
- Lösa och ej fackmässigt monterade kontakter kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- En behörig elektriker skall installera de fasta anslutningarna.
- Använd en dragavlastande klämma för att skydda kabeln mot dragpåckningar.
- Vid en- eller tvåfas nätanslutning skall en elkabel av typ H05BB-F Tmax 90 °C (eller högre) användas.
- Om nätkabeln skadats måste den bytas ut mot en specialkabel (typ H05BB-F Tmax 90 °C; eller högre). Kontakta vår lokala serviceavdelning.

Den elektriska installationen måste förses med en brytare som kan göra produkten strömlös vid alla poler med en kontaktseparation på minst 3 mm.

Du måste ha korrekta anordningar för att isolera: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

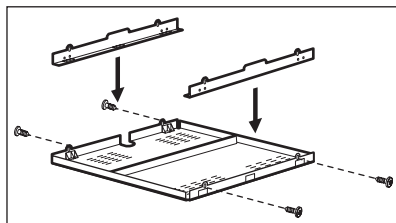
### Montering





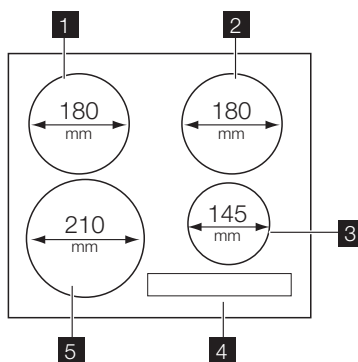
Om du använder en skyddslåda, Probox, (extra tillbehör<sup>3)</sup>) behövs inte det främre luftflödesområdet på 5 mm eller skyddsplåten som annars skulle fästas i köksnickerierna.

Du kan inte använda skyddslådan om du installerar produkten ovanför en inbyggnadsugn.



## PRODUKTBEKRIVNING

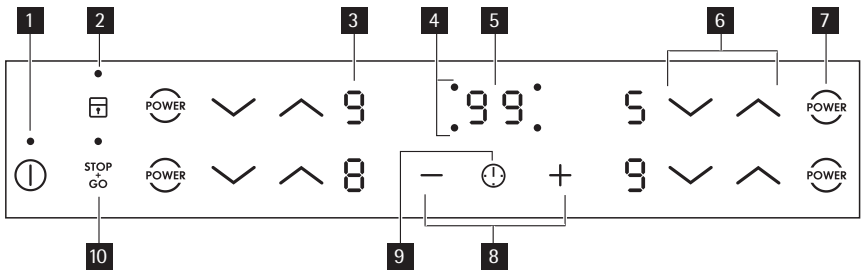
### Allmän översikt



- 1** Induktionskokzon 1 800 W med effekt-funktion 2 800 W (minsta kokkärlsdi-  
ameter 145 mm).
- 2** Induktionskokzon 1 800 W med effekt-  
funktion 2 800 W (minsta kokkärlsdi-  
ameter 145 mm).
- 3** Induktionskokzon 1 400 W med effekt-  
funktion 2 500 W (minsta kokkärlsdi-  
ameter 125 mm).
- 4** Kontrollpanel
- 5** Induktionskokzon 2 300 W med effekt-  
funktion 3 700 W (minsta kokkärlsdi-  
ameter 180 mm).

3) Skyddslådan (tillbehör) finns inte i alla länder. Kontakta din lokala återförsäljare.

## Beskrivning av kontrollpanelen




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

	touch-kontroll	Funktion
1	ⓘ	Aktiverar och inaktiverar produkten
2	🔒	Låser/låser upp kontrollpanelen
3	Värmelägesdisplay	Visar det inställda värmeläget
4	Timerindikatorer för kokzoner	Visar för vilken kokzon tiden är inställd
5	Timerdisplay	Visar tiden i minuter
6	^ / v	Ökar eller minskar värmeläget
7	Ⓜ	Aktiverar effektfunktionen
8	+ / -	Ökar eller minskar tiden
9	🕒	Ställer in kokzonen
10	STOP + GO	Aktiverar och inaktiverar funktionen STOP+GO

## Visningar av värmelägen

Display	Beskrivning
Ⓜ	Kokzonen är avstängd.
🔒	Funktionen Håll varm/STOP+GO är påslagen.
1 - 9 / 2 - 6	Kokzonen är på.
A	Funktionen Automax är aktiverad.
F	Kokkärlet är olämpligt eller för litet, eller inget kokkäril är placerat på kokzonen.
E	Ett fel har uppstått
H	En kokzon är fortfarande varm (restvärme)
L	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.
P	Strömmen är påslagen.

Display	Beskrivning
	Den automatiska avstängningen har aktiverats.

## Restvärmeindikering



### VARNING

 Risk för brännskador från restvärme!

Induktionskockzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kockkärlens botten. Glaskeramiken värms upp av restvärmen hos kockkärl.




## INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING

### Aktivering och inaktivering









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

### Automatisk avstängning





Funktionen stänger av produkten automatiskt om:

- Alla kokzoner är inaktiverade (.
- Du inte ställer in värmeläge efter produkten har aktiverats.
- Du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). Signalen ljuder några gånger och produkten stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- Produkten blir för het (t.ex. om ett kockkärl kokar torrt). Innan du använder produkten igen måste kokzonen kalla.
- Du använder felaktiga kockkärl. Symbolen  tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- Du inaktiverar inte en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en viss tid tänds  och produkten stängs av. Se tabellen.

Tider för automatisk avstängning

Värmeläge	  - 	 - 		 - 
Kokzonen inaktiveras efter	6 timmar	5 timmar	4 timmar	1,5 timmar







### Värmeläge


Tryck på  för att öka värmeläget. Tryck på  för att minska värmeläget. Displayen visar värmeläget. Tryck på  och  samtidigt för att inaktivera kokzonen.

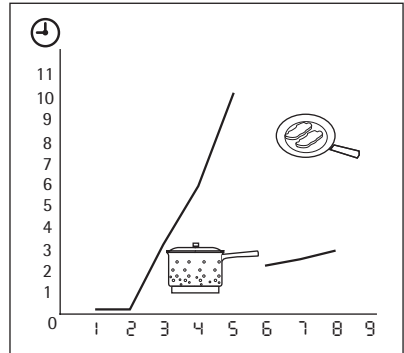
## Automax

Du kan uppnå önskad värmeinställning snabbare om du aktiverar funktionen Automax. Funktionen ställer in det högsta värmeläget under en viss tid (se illustrationen) och sänker sedan värmen till valt läge.





Starta funktionen Automax för en kokzon:

1. Tryck på . Symbolen  visas på displayen.
2. Tryck omedelbart på . Symbolen  visas på displayen.
3. Tryck omedelbart på  flera gånger tills önskad värmeinställning visas. Efter 3 sekunder syns  på displayen.

Stäng av funktionen genom att trycka på .

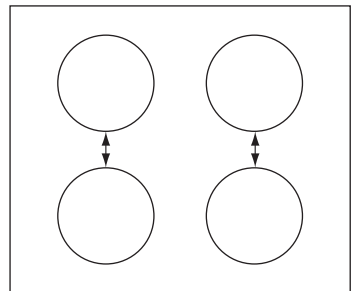


## Effektfunktion

Effektfunktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Effektfunktionen är aktiv i maximalt 10 minuter. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till inställt värmeläge. För att aktivera funktionen, tryck på ,  tänds. För att stänga av funktionen, tryck på  eller .

## Effektreglering

Effektregleringen delar upp effekten mellan två kokzoner parvis (se illustrationen). Effektfunktionen ökar effekten till den maximala nivån för en kokzon i paret. Minskar automatiskt effekten i den andra kokzonen till en lägre nivå. Displayen för den reducerade kokzonen växlar mellan två nivåer.














## Timer

Använd nedräkningstimern för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.

Ställ in timern efter valet av kokzon.


Du kan ställa in värmeläget innan eller efter att du har ställt in timern.


- Så här anger du kokzon: tryck på  om och om igen tills indikatorn för den önskade kokzonen visas.
- För att aktivera eller ändra timern: Tryck på  eller  för timern för att ställa in tiden ( **00 - 99** minuter). När indikeringen för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.




- För att inaktivera timern: välj kokzon med  och tryck på — för att inaktivera timern. Den återstående tiden räknas ner till . Kokzonens indikering slocknar.
- För att se återstående tid: välj kokzonen med . Kokzonens indikering börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och  blinkar. Kokzonen inaktiveras.
- Så här stänger du av ljudet: tryck på . Timern kan användas som signalur när kokzonerna inte används. Tryck på . Tryck på + eller — för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och  blinkar.
- Så här stänger du av ljudet: tryck på .

## STOP+GO


Funktionen  ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget ().

När  är igång kan du inte ändra värmeläget.

Funktionen  stoppar inte timerfunktionen.

- För att aktivera denna funktion, tryck på . Symbolen  tänds.
- För att inaktivera denna funktion, tryck på . Det tidigare inställda värmeläget tänds.

## Lås

När kokzonen är aktiverad kan du låsa kontrollpanelen men inte . Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

Ställ först in värmeläget.

För att starta denna funktion, tryck på . Symbolen  tänds i 4 sekunder.

Timern förblir på.





För att stoppa denna funktion, tryck på . Det tidigare inställda värmeläget tänds.

När du stänger av produkten stängs även denna funktion av.





## Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av produkten.





För att aktivera/inaktivera barnlåset

- Aktivera produkten med . Ställ inte in något värmeläge.
- Tryck på  i 4 sekunder. Symbolen  tänds.
- Inaktivera produkten med .

För att inaktivera barnlåset


- Aktivera produkten med . Ställ inte in något värmeläge. Tryck på  i 4 sekunder. Symbolen  tänds.
- Inaktivera produkten med .

För att kringgå barnlåset för ett enskilt tillagningstillfälle


- Aktivera produkten med . Symbolen  tänds.
- Tryck på  i 4 sekunder. Ställ in värmeläge inom 10 sekunder. Produkten kan nu användas.
- När du inaktiverar produkten med  aktiveras barnlåset igen.



## RÅD OCH TIPS

 Använd induktionskokzonerna med korrekt kokkärl.

### Kokkärl för induktionskokzoner


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

#### Kokkärlsmaterial

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

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om ...

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

 Kokkärlets botten skall vara så tjock och plan som möjligt. Kokkärlets mått: Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten upp till en viss gräns.


### Ljud under användning

Om du hör

- knackande ljud: är kokkärlet tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du en eller flera kokzoner med höga effektnivåer och kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: använder du höga effektnivåer.
- klickande: beror detta på elektriska omkopplingar.
- susande: beror detta på att fläkten är i drift.

Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.

### Spara energi

-  Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Sätt kokkärl på kokzonen innan den slås på.

### Exempel på olika typer av tillagning

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värme- läge	Använd för:	Tid	Tips
 1	Håll maten som du tillagat varm	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl

Värme- lä- ge	Använd för:	Tid	Tips
1-2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin	5–25 min	Rör om då och då
1-2	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning	10–40 min	Tillaga med lock
2-3	Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter	25–50 min	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen
3-4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött	20–45 min	Tillsätt några matskedar vätska
4-5	Ångkoka potatis	20–60 min	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis
4-5	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor	60–150 min	Upp till 3 l vätska plus ingredienser
6-7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, redning, ägg, pannkakor, munkar	efter behov	Vänd efter halva tiden
7-8	Kraftig stekning, potatiskroketter, biff	5–15 min	Vänd efter halva tiden
9	Koka stora mängder vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites		

Effektfunktionen är bäst för att värma upp stora mängder vatten.

## Information om akrylamid

Viktigt Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan akrylamid bildas om livsmedel bryns hårt (speciellt om de innehåller stärkelse), vilket kan utgöra en hälsorisk. Vi rekommenderar därför tillagning vid låga temperaturer och att inte bryna mat för hårt.

## UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Rengör produkten efter varje användningstillfälle.  
Använd alltid kokkärl med ren botten.



### WARNING

Vassa föremål och slipande rengöringsmedel kan skada produkten.  
Av säkerhetsskäl får produkten inte rengöras med ång- eller högtryckstvätt.










Repor eller mörka fläckor på glaskeramiken har ingen inverkan på hur produkten fungerar.

För att ta bort smuts:

1. – **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. Smutsen kan skada produkten om du inte gör detta. Använd en speciell skrapa för glaset. Sätt skrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
  - **Ta bort när produkten svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Använd ett speciellt rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.
2. Rengör produkten med en fuktig duk och lite rengöringsmedel.
3. Torka sedan produkten torr med en ren duk.

## OM MASKINEN INTE FUNGERAR


Problem	Möjlig orsak och åtgärd
Det går inte att aktivera eller använda produkten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktivera produkten igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.</li> <li>• Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt. Tryck bara på en touch-kontroll.</li> <li>• Barnlåset eller låset eller funktionen Stop+Go är aktiverad. Se kapitlet Instruktioner för användning.</li> <li>• Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen. Rengör kontrollpanelen.</li> </ul>
En signal hörs och produkten stängs av. En ljudsignal avges när produkten är avaktiverad.	Du har satt något på en eller flera touchkontroller. Ta bort föremålet från touchkontrollerna.
Produkten stängs av.	Du har satt något på  . Ta bort föremålet från touchkontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Kokzonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund. Kontakta vår serviceavdelning om kokzonen skulle vara varm.
Den automatiska uppvärmningsfunktionen, Automax, aktiveras inte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kokzonen har fortfarande restvärme. Låt kokzonen bli tillräckligt sval.</li> <li>• Det högsta värmeläget är inställt. Det högsta värmeläget har samma effekt som den automatiska uppvärmningsfunktionen.</li> </ul>
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektregleringen är aktiverad. Se avsnittet om effektreglering.
Touchkontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna. Placera stora kokkärl på de bakre kokzonerna vid behov.
 tänds	Den automatiska avstängningen har aktiverats. Inaktivera produkten och aktivera den igen.
 tänds	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inget kokkärl på kokzonen. Ställ ett kokkärl på kokzonen.</li> <li>• Kokkärlet är olämpligt att använda. Använd rätt typ av kokkärl.</li> <li>• Diametern på kokkärlets botten är för liten för kokzonen. Flytta kokkärlet till en mindre kokzon.</li> </ul>

Problem	Möjlig orsak och åtgärd
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på produkten. Koppla bort produkten från elnätet några minuter. Ta ur eller koppla från säkringen i husets/lägenhetens säkringsskåp. Anslut igen. Om  tänds igen ber vi dig kontakta vår serviceavdelning.
 tänds	Det har uppstått ett fel på produkten eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Skyddet mot att kokkärl blir för heta för kokzonen har aktiverats. Den automatiska avstängningen har aktiverats. Stäng av produkten. Ta bort det heta kokkärlet. Aktivera kokzonen igen efter cirka 30 sekunder. Om  slocknar på displayen kan restvärmeindikatorn vara kvar. Låt kokkärlet kallna tillräckligt och kontrollera i avsnittet "Kokkärl för induktionskokzoner" att det är lämpligt att använda.

Kontakta återförsäljaren eller kundtjänst om du inte kan avhjälpa problemet med ovanstående förslag. Meddela data från typskylten, den tresiffriga koden och koden för glaskeramik (den sitter i hörnet på hällen) och felmeddelande som visas.

Säkerställ att du har använt produkten på rätt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

## MILJÖSKYDD

Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

### Förpackningsmaterial



Förpackningsmaterialen är miljövänliga och kan återvinnas. Plastdelarna är märkta med t.ex. >PE<, >PS<, etc. Kassera förpackningsmaterialen i därför avsedda behållare på kommunens sopstationer.







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

892934420-C-382011

