



HK854401FB

DA Brugsanvisning

2

FI Käyttöohje

21

NO Bruksanvisning

40

SV Bruksanvisning

58



 **AEG**
perfekt in form und funktion

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBEKRIVELSE AF APPARATET.....	6
4. DAGLIG BRUG.....	8
5. RÅD OG TIP.....	12
6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	15
7. FEJLFINDING.....	15
8. INSTALLATION.....	17
9. TEKNISK INFORMATION.....	19

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 apparatets 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 gryderegistreringen.
- Hvis den glaskeramiske overflade / glasoverfladen er revnet: Sluk 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.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager udsulmen.
- 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 nedenstående 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 trækafastning.
 - 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 et autoriseret 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 selve netstikket ud af kontakten.
 - Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontakter.
 - 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 personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Fjern al emballagen, etiketterne og den beskyttende film (hvis relevant) inden 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.
- Sæt kogezonen på "sluk", når den ikke er i brug.
- Stol ikke på grydedektoren.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezonerne. 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 induktionskogezonerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad 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.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.

- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Læg ikke aluminiumsfolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande, 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



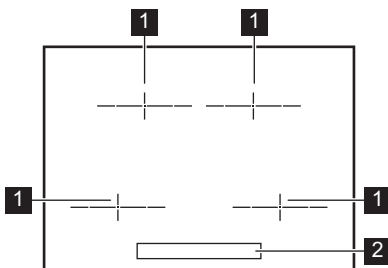
ADVARSEL!

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.

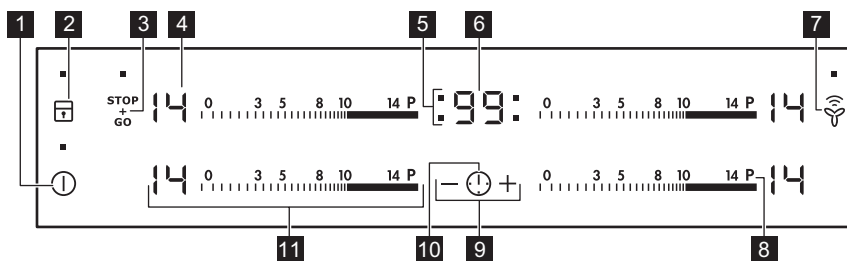
3. PRODUKTBESKRIVELSE AF APPARATET

3.1 Kogepladens layout



- 1 Induktionszone
- 2 Betjeningspanel

3.2 Oversigt over betjeningspanelet











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

Sensor-felt	Funktion	Kommentar	
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	-	Timerkontrollamper for kogezonerne	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
6	-	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
7	Ⓜ	Hob²Hood	Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand.
8	P	Boosterfunktion	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
9	+/-	-	Øger eller mindsker tiden.
10	Ⓜ	-	Vælger kogezone.
11	-	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.

3.3 Display for varmetrin

Display (visning)	Beskrivelse
Ⓜ	Kogezonen er slukket.
Ⓜ - 14	Kogezonen er tændt.
u	STOP+GO-funktionen er i brug.
R	Opkogningsautomatik-funktionen er i brug.

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

3.4 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



ADVARSEL!



Forbrændingsrisiko ved restvarme. Indikatoren viser niveauet af restvarme.

Induktionskogezoner 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 slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- Alle kogezoner er slukkede.
- Der ikke vælges varmetrin, når der tændes for kogesektionen.
- Hvis du spilder noget eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en pande, en klud osv.). Der udsendes et lydssignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.
- Kogesektionen bliver for varm (f.eks. hvis en gryde koger tør). Lad

kogezonen køle af, før du bruger kogesektionen igen.

- Du bruger forkert kogegrej. Symbolet  vises, og efter 2 minutter slukkes kogezonen automatisk.
- Du stopper ikke en kogezone eller ændrer på varmetrinnet. Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes. Se nedenfor.

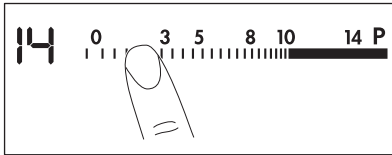
Forholdet mellem varmetrin og tider af funktionen:

-  1 — 3 – 6 timer
- 4 – 7 – 5 timer
- 8 – 9 – 4 timer
- 10 – 14 – 1,5 timer

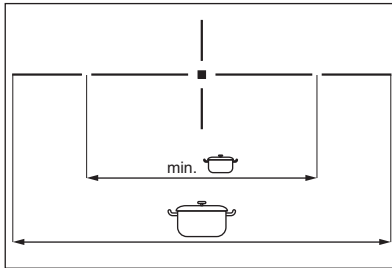
4.3 Varmetrin

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 Angivelse af kogezone



Den vandrette linje viser kogezoneens størrelse og den minimale diameter af kogeuret.

Se kapitlet "Teknisk information".

4.5 Brug af kogezoneerne

Stil kogeuret på krydset/firkanten, som er på den kogeplade, du bruger. Dæk krydset/firkanten helt.

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogeurets bund. Du kan bruge stort kogeuret på to kogezoneer samtidigt.

4.6 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.

4.7 Boosterfunktion

Denne funktion tilføjer ekstra effekt til induktionskogezoneerne. Funktionen kan kun aktiveres for induktionskogezoneerne i et begrænset stykke tid. Derefter skifter induktionszonen automatisk tilbage på det højeste varmetrin.

i Se kapitlet "Teknisk information".

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone: Tryk på **P**. **P** tændes.

Sådan deaktiveres funktionen: Skift varmetrin.

4.8 Timer

Minutur

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

Indstil først kogezoneen, og aktivér 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: Indstil kogezoneen med **⌚**. Kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.

Sådan ændres tiden: Indstil kogezoneen med **⌚**. Tryk på **+** eller **-**.

Sådan deaktiveres funktionen: Indstil kogezoneen med **⌚**, og tryk på **-**. Resttiden tæller baglæns ned til **00**. Kontrollampen for kogezoneen slukkes. Du kan også deaktivere funktionen ved at trykke på **+** og **-** samtidigt.


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


Sådan stoppes lyden: Tryk på .


CountUp Timer (Optællingstimer)

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

Sådan indstilles kogezone: Tryk på  en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.


Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på  på timeren.  tændes. Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke langsomt, er tællingen begyndt.




Displayet skifter mellem  og den forløbne tid (minutter).

Sådan får du vist, hvor længe kogezone er tændt: Indstil 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 kogezonerne.

4.9 STOP+GO

Denne funktionen indstiller alle aktive kogezoner til det laveste varmetrin.

Når funktionen er aktiv, kan varmetrinnet ikke ændres.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på  tændes.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på



. Det forrige varmetrin aktiveres.


4.10 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezonerne er aktive. Den forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Indstil først varmetrinnet.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på



 tændes i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på




. Det forrige varmetrin aktiveres.











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

4.11 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.

4.12 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:

- **b** - lyden er slukket
- **b** - lyden er tændt

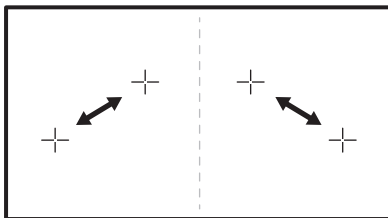
Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

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

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

4.13 Effektstyring-funktion

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen (se tegningen).
- 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.



4.14 Hob²Hood

Det er en avanceret automatisk funktion, som forbinder kogesektionen til en særlig emhætte. Både kogesektionen og emhætten har en infrarød signalkommunikator. Blæserens hastighed defineres automatisk på baggrund af tilstandsindstillingen og temperaturen af det varmeste kogegrej

på kogesektionen. Du kan også betjene blæseren manuelt fra kogesektionen.



På de fleste emhætter er fjernbetjeningsystemet som standard slået fra. Aktivér det, inden du bruger funktionen. Få flere oplysninger i vejledningen til emhætten.

Automatisk betjening af funktionen

For at aktivere den automatiske funktion skal den automatiske tilstand stå på H1 – H6. Kogesektionen står oprindeligt på H5. Emhætten reagerer, når du bruger kogesektionen. Kogesektionen genkender automatisk kogegrejets temperatur og justerer blæserens hastighed.

Automatiske tilstande

	Automa- tisk lys	Kogn- ing ¹⁾	Stegn- ing ²⁾
Tilstand H0	Fra	Fra	Fra
Tilstand H1	Til	Fra	Fra
Tilstand H2 ³⁾	Til	Blæser- hastigh- ed 1	Blæser- hastigh- ed 1
Tilstand H3	Til	Fra	Blæser- hastigh- ed 1
Tilstand H4	Til	Blæser- hastigh- ed 1	Blæser- hastigh- ed 1
Tilstand H5	Til	Blæser- hastigh- ed 1	Blæser- hastigh- ed 2






	Automatisk lys	Kogning ¹⁾	Stegning ²⁾
Tilstand H6	Til	Blæserhastighed 2	Blæserhastighed 3


1) Kogesektionen registrerer kogeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.


2) Kogesektionen registrerer stegeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

3) Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

Ændring af den automatiske tilstand





1. Sluk for apparatet.
2. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes
3. Tryk på  i 3 sekunder.
4. Berør  nogle få gange, indtil  tændes.
5. Berør timerens  for at vælge en automatisk tilstand.


 Deaktiver funktionens automatiske tilstand for at betjene emhætten direkte på emhættepanelet.

 Når du er færdig med madlavningen og slukker for kogesektionen, kan emhætteblæseren stadigvæk være tændt i et stykke tid. Efter denne tid deaktiverer systemet automatisk blæseren og forhindrer en utilsigtet aktivering af blæseren i de næste 30 sekunder.

Manuel betjening af blæserhastigheden


Du kan også betjene funktionen manuelt.

For at gøre dette skal du berøre , når kogesektionen er aktiv. Dette deaktiverer funktionens automatiske betjening og gør det muligt at ændre blæserhastigheden manuelt. Når du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på  igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren. Berør  for at starte blæseren igen med blæserhastighed 1.

 Sluk og tænd igen for kogesektionen for at aktivere funktionens automatiske betjening.

Sådan tændes lyset

Du kan indstille kogesektionen, så lyset tændes automatisk, hver gang du tænder for kogesektionen. For at gøre dette skal den automatiske tilstand stå på H1 – H6.

 Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter slukningen af kogesektionen.

5. RÅD OG TIP



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Kogegrej



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

i Brug induktionskogezoneerne 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.

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

Kogegrejets mål

Induktionskogezoneerne 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.

i Se kapitlet "Teknisk information".

5.2 Lyden under drift

Hvis du kan høre:

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (sandwichstruktur).

- fløjtende lyd: du bruger en eller flere kogezoner på højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (sandwichstruktur).
 - brummen: du bruger højt varmetrin.
 - klikken: elektronikken arbejder.
 - hvislen, summen: blæseren kører.
- lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.**

5.3 Spar på energien

- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Sæt kogegrejet på, inden der tændes for kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte den.

5.4 Öko Timer (Øko-timer)

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

5.5 Eksempler på anvendelser

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

i Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Bruges til:	Tid (min.)	Gode råd
w - 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.

Varmetrin	Bruges til:	Tid (min.)	Gode råd
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 højest 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 pommefrites.		
P	Kogning af større mængder vand. Boosterfunktionen er aktiveret.		

5.6 Råd og tips til Hob²Hood-funktion

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

- Beskyt emhættepanelet mod direkte sollys.
- Ret ikke halogenlys mod emhættepanelet.
- Tildæk ikke kogesektionspanelet (f.eks. hånd eller grydehandtag).



Det kan ske, at andre fjernbetjente apparater blokerer signalet. For at undgå dette bør du ikke bruge apparatets fjernbetjening og kogesektionen samtidig.

Emhættemodel	Produktnummerkode (PNC)
DL8590-M	942 492 488
X69453MV01	942 492 748
X69453BV03	942 492 750
X69453MD02	942 492 752
X89463MD02	942 492 754
X79263MK1	942 492 755
DD8694-M	942 492 478
X79263MV1	942 490 371
X81284WG0	942 492 760

Emhætter, der virker med funktionen

Emhættemodel	Produktnummerkode (PNC)
X79283MG0	942 492 556

6. VEDLIGEHODELSE 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 en speciel skraber til glasset.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.

6.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** Smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer.

Ellers kan snavset beskadige kogesektionen. Sæt specialskraberens skræt 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 Hvad gør man, hvis ...

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 autoriseret 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 sensorfelte samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt ad gangen.
	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.	Flyt genstanden fra sensorfelterne.
Sektionen slukkes.	Du har lagt noget på tastene  .	Flyt genstanden fra tasterne.
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.
Hob ² Hood -funktionen virker ikke.	Du har tildækket betjeningspanelet.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.
Opkogningsautomatik -funktionen virker ikke.	Kogezonen er varm.	Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.
	Det højeste varmetrin er valgt.	Højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Varmetrinet skifter mellem to forskellige varmetrin.	Effektstyring -funktionen er aktiveret.	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 aktiveret.	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 kogekarrets bund er for lille til kogezonen.	Brug kogegrej med de rette mål. Se kapitlet "Teknisk information".

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
	Kogegrejet dækker ikke krydset/firkanten.	Dæk krydset/firkanten helt.
 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 er kogt tør. Automatisk slukning og overophedningssikringen for kogezonerne er aktiveret.	Sluk for kogesektionen. Fjern det varme kogegrej. Tænd for kogezonen igen efter ca. 30 sekunder. Fejlmeddelelsen forsvinder, hvis kogegrejet var problemet. Restvarmeindikator kan blive stående. 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

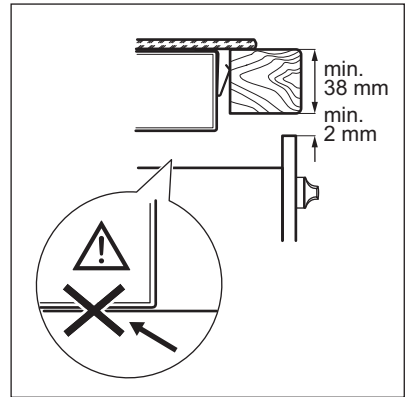
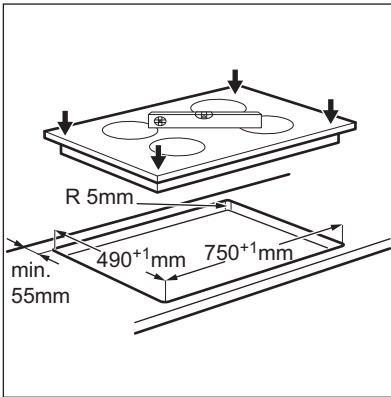
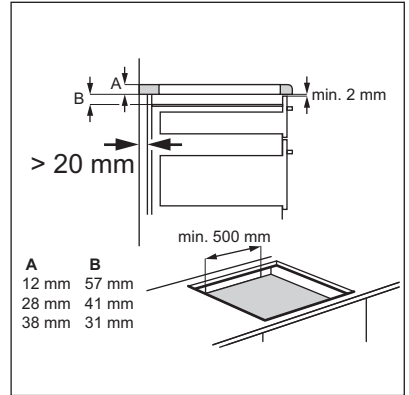
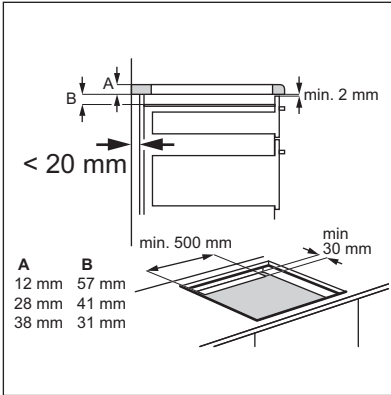
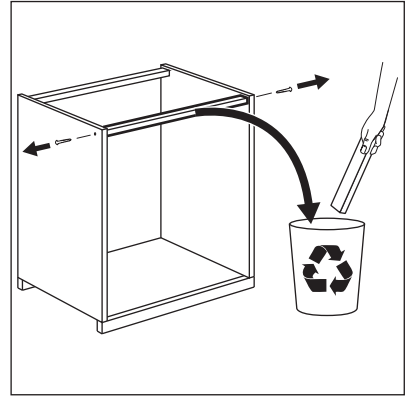
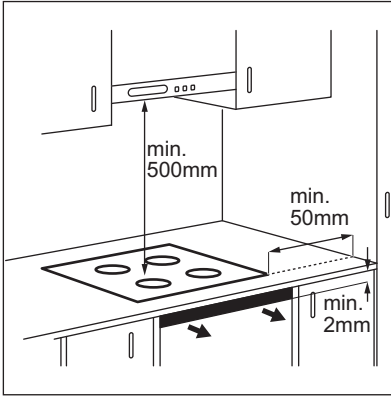
8.2 Indbygningskogesektioner

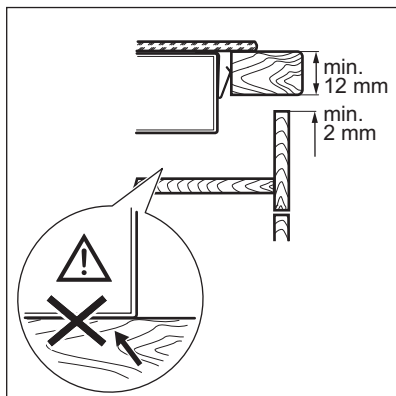
Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

8.3 Tilslutningskabel

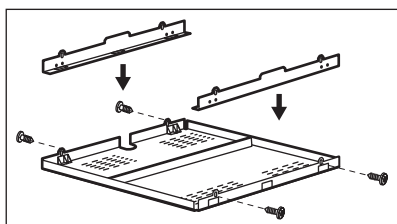
- Kogesektionen leveres med netkabel.
- Udskift altid et defekt netkabel med et specialkabel (type H05BB-F Tmax 90 °C eller højere). Kontakt altid Electrolux Service A/S.

8.4 Montering





8.5 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 beskyttelsesboksen, hvis kogesektionen monteres over en ovn.

9. TEKNISK INFORMATION

9.1 Mærkeplade

Model HK854401FB
Type 58 GBD C3 AU
Induktion 7.4 kW
Serienr.
AEG

PNC 949 595 327 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fremstillet i Tyskland
7.4 kW



9.2 Specifikation for kogezone



Kogezone	Nominal effekt (maks. varme-trin) [W]	Boosterfunktion [W]	Boosterfunktion maksimal varighed [min.]	Diameter for kogegrej [mm]
Forreste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Forreste højre	2300	3200	10	125 - 210

Kogezone	Nominal effekt (maks. varme-trin) [W]	Boosterfunktion [W]	Boosterfunktion maksimal varighed [min.]	Diameter for kogegrej [mm]
Bageste højre	2300	3200	10	125 - 210

Kogezonernes effekt kan afvige en smule fra dataene i tabellen. Variationerne skyldes kogegrejets materiale og mål.

Til optimale madlavningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end diameteren i tabellen.

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

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	22
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	23
3. LAITTEEN KUVAUS.....	25
4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	27
5. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	31
6. HOITO JA PUHDISTUS.....	34
7. VIANMÄÄRITYS.....	34
8. ASENNUKSET.....	37
9. TEKNISEET TIEDOT.....	38

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 tiivisteaineella 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 sähkötiemat vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääranlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos

- olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumentumisen.
- 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 huoltoliikkeeseen tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
 - Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkalua.
 - 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 syttyviin 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



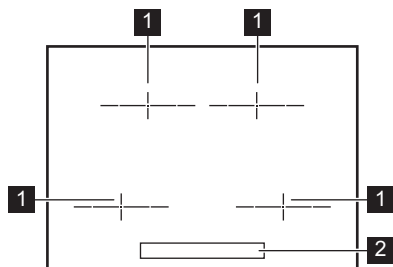
VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

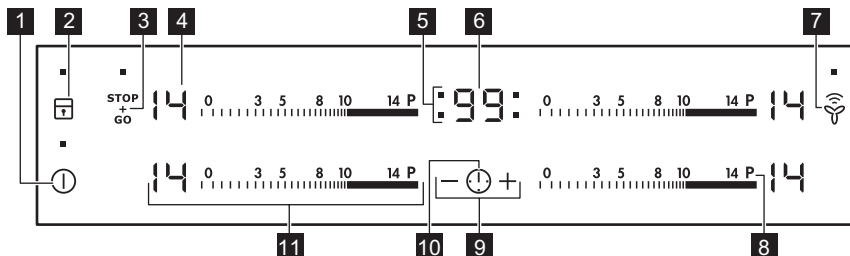
3. LAITTEEN KUVAUS

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		PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2		Lukitus / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
3		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		Hob²Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
8		Power-toiminto	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
9		-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
10		-	Keittoalueen valitseminen.
11	-	Säätöpalkki	Tehotason säätäminen.

3.3 Tehotasojen näytöt




Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Keittoalue on toiminnassa.
	STOP+GO -toiminto on toiminnassa.
	Automaattinen kuumennus -toiminto on toiminnassa.
	Power-toiminto -toiminto on kytketty päälle.
	Toimintahäiriö.
	OptiHeat Control (3-vaiheinen jälkilämmön ilmaisin) : edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö.
	Lukitus /Lapsilukko-toiminto on toiminnassa.
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.

Näyttö	Kuvaus
	Automaattinen virrankatkaisu -toiminto on toiminnassa.

3.4 OptiHeat Control (3-vaiheinen jälkilämmön ilmainen)



VAROITUS!

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

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


4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!


Lue turvallisuutta koskevat luvut.

4.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotasoa kytetään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.


4.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaiseen virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:


- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytketty pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannulla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääränlainen. Symboli  sytty ja keittoalue kytketty

automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.

- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta.

Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  sytty ja laite kytketty pois toiminnasta. Katso alla.

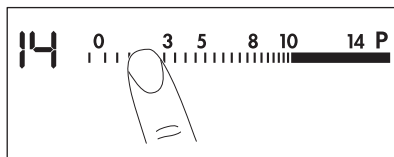
Tehotason ja toiminnon aikojen välinen suhde:

-  1 — 3 — 6 tuntia
- 4 — 7 — 5 tuntia
- 8 — 9 — 4 tuntia
- 10 — 14 — 1,5 tuntia

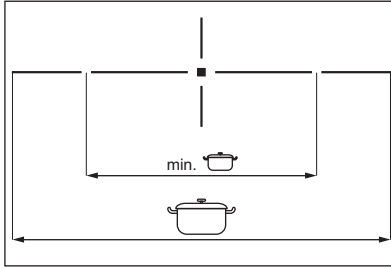
4.3 Tehotaso

Tehotason asettaminen tai muuttaminen:

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



4.4 Keittoalueiden merkkivalot



Vaakasuoja linja osoittaa keittoalueen koon sekä keittoastian vähimmäishalkaisijan.

Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

4.5 Keittoalueiden käyttäminen

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

4.6 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.

i Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

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

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

4.7 Power-toiminto

Kyseinen toiminto lisää induktiokeittoalueiden käytettävissä olevaa tehoa. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan induktiokeittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen

induktiokeittoalue kytkeytyy automaattisesti takaisin korkeimmalle tehotasolle.

i Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

Kytke toiminto toimintaan keittoalueeseen: kosketa **P**. (**P** syttyy).

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

4.8 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 painiketta **⌚** 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: aseta keittoalue painikkeella **⌚**. Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

Ajan muuttaminen: aseta keittoalue painikkeella **⌚**. Kosketa painiketta **+** tai **-**.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:


asetta keittoalue painikkeella **⌚** ja kosketa painiketta **-**. Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon **00**. Keittoalueen merkkivalo sammuu. Voit kytkeä toiminnon pois päältä myös koskettamalla samanaikaisesti painikkeita **+** ja **-**.

i 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  UP syttyy. Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on käynnissä. Näytössä näkyy  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.



4.9 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.

4.10 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.





4.11 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 keittotaso toimintaan painikkeella   syttyy.

Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. **Aseta tehotaso 10 sekunnin**

kuluessa. Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella ①, toiminto on edelleen kytkettyinä.

4.12 OffSound Control (Äänimerkkien poistaminen käytöstä ja käyttöön ottaminen)

Kytke keittotasoa pois päältä. Kosketa painiketta ① kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu. Kosketa painiketta ② kolmen sekunnin ajan. ③ tai ④ syttyy. Kosketa ajastimen painiketta + seuraavien asetusten valitsemiseksi:

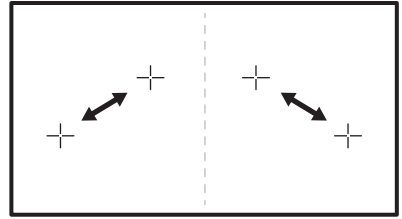
- ⑤ - äänimerkit pois käytöstä
 - ⑥ - äänimerkit käytössä
- Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotasoa kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kun toiminto on asetettu asentoon ⑤, äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta ①
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskenta-automatiikka laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

4.13 Tehonhallinta -toiminto

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan (ks. 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 tehotasonäyttö muuttuu kahdella tasolla.



4.14 Hob²Hood

Kyseessä on pitkälle kehittynyt automaattitoiminto, joka yhdistää keittotason erityiseen liesituulettimeen. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa on infrapunasignaalin viestintä. Puhaltimen nopeus säätyy automaattisesti tila-asetuksen ja keittotasolla olevan kuumimman keittoastian lämpötilan mukaan. Puhallinta voidaan säätää myös keittotasosta manuaalisesti.



Useimmissa liesituulettimissa kaukosäätöjärjestelmä on oletuksena pois päältä. Kytke se päälle ennen toiminnon käyttämistä. Lisätietoa on saatavilla liesituulettimen käyttöohjeista.

Toiminnon käyttäminen automaattisesti

Voit käyttää toimintoa automaattisesti asettamalla automaattisen tilan H1 – H6. Keittotason oletusasetus on H5. Liesituuletin reagoi aina keittotasoa käyttäessä. Keittotasoa tunnistaa keittoastian lämpötilan automaattisesti ja säätää puhaltimen nopeuden.

Automaattitilat

	Auto- maatti- nen valo	Keittä- minen ¹⁾	Paista- minen ²⁾
Tila H0	Pois	Pois	Pois
Tila H1	Päällä	Pois	Pois
Tila H2 ³⁾	Päällä	Puhalti- men no- peus 1	Puhalti- men no- peus 1






	Auto- maatti- nen valo	Keittä- minen ¹⁾	Paista- minen ²⁾
Tila H3	Päällä	Pois	Puhalti- men no- peus 1
Tila H4	Päällä	Puhalti- men no- peus 1	Puhalti- men no- peus 1
Tila H5	Päällä	Puhalti- men no- peus 1	Puhalti- men no- peus 2
Tila H6	Päällä	Puhalti- men no- peus 2	Puhalti- men no- peus 3


1) Keittotaso tunnistaa keittämisen ja säätelee puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

2) Keittotaso tunnistaa paistamisen ja säätelee puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

3) Kyseinen tila kytkee puhaltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilariippuvainen.

Automaattitilan muuttaminen


1. Kytke laite pois päältä.
2. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näyttö syytty ja sammuu.
3. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.
4. Kosketa painiketta  muutaman kerran, kunnes  syytty.
5. Kosketa ajastimen painiketta  automaattitilan valitsemiseksi.




 Kun haluat säätää liesituuletinta suoraan liesituulettimen paneelista, kytke toiminnon automaattitila pois päältä.



Kun lopetat ruoanlaiton ja kytket keittotason pois päältä, liesituulettimen puhallin voi toimia jonkin aikaa tämän jälkeen. Tämän jälkeen järjestelmä kytkee puhaltimen pois päältä automaattisesti, puhallinta ei voida kytkeä vahingossa päälle seuraavan 30 sekunnin aikana.

Puhaltimen nopeuden manuaalinen säätäminen

Toimintoa voidaan käyttää myös manuaalisesti. Kosketa tällöin painiketta  keittotason ollessa toiminnassa. Toiminnon automaattitila kytkeytyy tällöin pois päältä ja voit säätää puhaltimen nopeutta manuaalisesti.

Painiketta  painaessa lisää puhaltimen nopeutta yhdellä. Kun saavutat tehotason ja painat painiketta  uudelleen, puhaltimen nopeudeksi säätyy 0 ja liesituulettimen puhallin kytkeytyy pois päältä. Voit kytkeä puhaltimen uudelleen päälle nopeudella 1 koskettamalla .



Voit kytkeä toiminnon automaattitilan päälle kytkemällä keittotason pois päältä ja uudelleen päälle.

Valon syyttäminen

Voit asettaa keittotason syyttämään valon automaattisesti aina keittotason päälle kytkemisen yhteydessä. Aseta tällöin automaattinen tila H1 – H6.



Liesituulettimen valo kytkeytyy pois päältä kahden minuutin kuluttua keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen.

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.

Keittoastian materiaali

- **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 mitat

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon tiettyyn rajaan 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 (Sandwich-rakenne).

- Vihellysäntä: käytät yhtä tai useampaa keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (Sandwich-rakenne).
- Huminaa: käytät korkeita tehotasoja.
- Napsahdusääniä: sähköpiirien kytkeytyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

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

5.3 Energiansäästö

- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle, ennen kuin kytket keittoalueen toimintaan.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

5.4 Öko Timer (Säästöajastin)

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

5.5 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Tehotason ja keittoalueen virrankulutuksen suhde ei ole lineaarinen. Keittoalueen virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskisuurella 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 liivatteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
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 ruokaluskallisia nestettä.
7 - 9	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
7 - 9	Suurten ruokamäärien kypsentyttäminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusainetta.
9 - 12	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyörököiden, 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.		

5.6 Neuvoja ja vinkkejä Hob²Hood-toiminnon käyttämiseen

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:

- Suojaa liesituulettimen paneeli suoralta auringonvalolta.
- Älä kohdista halogeenivaloa liesituulettimen paneeliin.
- Älä peitä keittotason paneelia (esim. kädellä tai keittoastian kahvalla).



Muut kaukosäätimellä toimivat laitteet voivat estää signaalin välittymisen laitteeseen. Tämän ongelman välttämiseksi toisen laitteen kaukosäädintä ei saa käyttää samanaikaisesti keittotason kauko-ohjauksen kanssa.

Toimintoa käyttävät liesituulettimet

Liesituulettimen malli	Tuotenumero (PNC)
X79283MG0	942 492 556
DL8590-M	942 492 488
X69453MV01	942 492 748
X69453BV03	942 492 750
X69453MD02	942 492 752

Liesituulettimen malli	Tuotenumero (PNC)
X89463MD02	942 492 754
X79263MK1	942 492 755
DD8694-M	942 492 478
X79263MV1	942 490 371
X81284WG0	942 492 760

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 erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.

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:** kalkkirenkaat, 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.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
		Kytke keittotasoa 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 keittotasoa on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.	Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Keittotasoa kytkeytyy pois päältä.	Kosketuspainikkeen  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 huolto- liikkeeseen.
Hob ² Hood -toiminto ei toimi.	Käyttöpaneeli on peitetty.	Poista esineet käyttöpaneelin päältä.
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 kytketty toimintaan.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Kosketuspainikkeet kuumelevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kosketuspainikkeita.	Äänimerkit on poistettu käytöstä.	Ota äänimerkit käyttöön. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 sytty.	Automaattinen virrankatkaisu -toiminto on kytketty päälle.	Katkaise virta keittotasosta ja kytke se uudelleen toimintaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
L syttyy.	Lapsilukko tai Lukitus-toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
F 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.
E ja numero syttyy näyttöön.	Keittoalueessa on jokin vika.	Kytke keittoalue irti verkkovirrasta lyhyeksi ajaksi. Irrota sulake sulaketaulusta. Kytke virta uudelleen. Jos E syttyy uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
E4 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 takuehdot on mainittu takuu- ja huoltokirjassa.

8. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Ennen asentamista

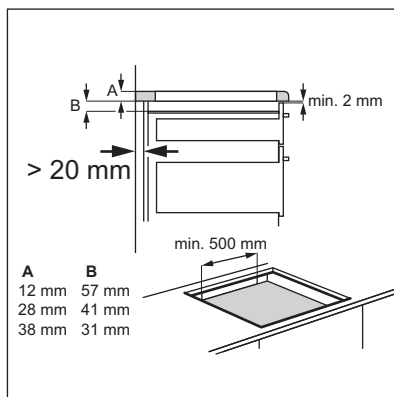
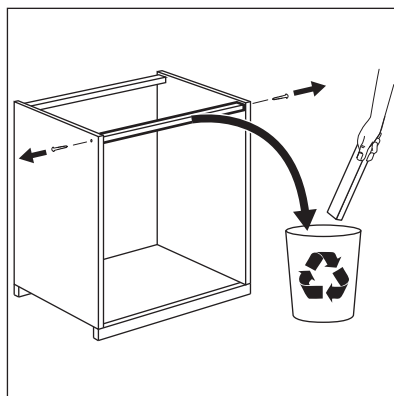
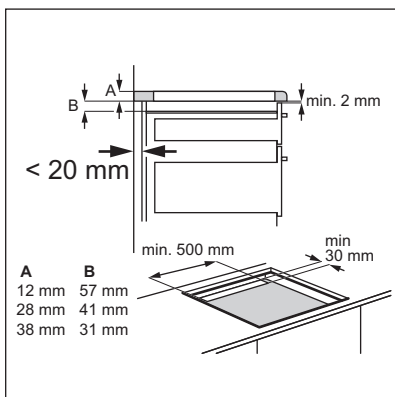
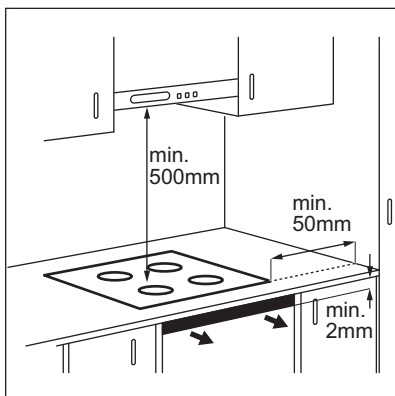
Kirjoita alla olevat tiedot ylös arvokilvestä ennen keittotason asentamista. Arvokilpi sijaitsee keittotason pohjassa.

Sarjanumero

8.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu

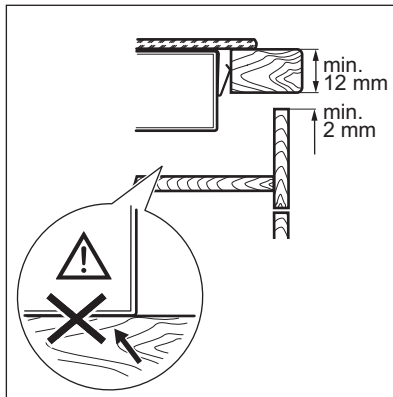
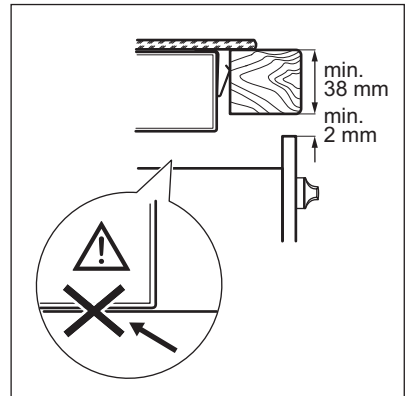
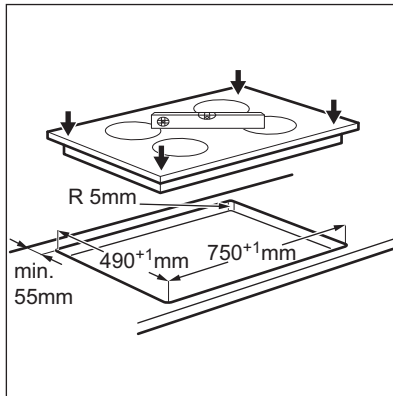
8.4 Asennus



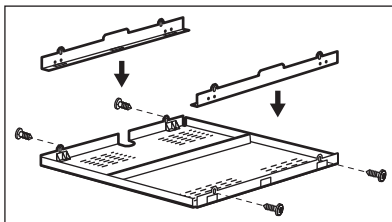
sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

8.3 Liitäntäjohto

- Keittotason mukana toimitetaan liitäntäjohto.
- Vaihda vahingoittuneen virtajohdon tilalle erikoisjohto (tyyppi H05BB-F Tmax 90°C tai korkeampi). Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.



8.5 Suojakotelo



Jos käytössä on suojakotelo (lisävaruste), edessä oleva 2 mm:n ilmavirtaustila ja

keittotason alapuolella oleva suojataso eivät ole tarpeen. Suojakotelo ei välttämättä ole saatavilla kaikissa maissa lisävarusteena. Ota yhteys paikalliseen jälleenmyyjään.



Et voi käyttää suojakoteloä, jos asennat keittotason uunin yläpuolelle.

9. TEKNISET TIEDOT

9.1 Arvokilpi

Malli HK854401FB

Tuotenumero 949 595 327 00

Tyyppi 58 GBD C3 AU
Induktio 7.4 kW
Sarjanumero
AEG

220 - 240 V 50 - 60 Hz
Valmistettu Saksassa
7.4 kW
CE  



9.2 Keittoalueiden määitykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehota-so) [W]	Power-toiminto [W]	Power-toiminto kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Vasemmalla edessä	2300	3200	10	125 - 210
Vasemmalla takana	2300	3200	10	125 - 210
Oikealla edessä	2300	3200	10	125 - 210
Oikealla takana	2300	3200	10	125 - 210

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

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

10. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus asettamalla 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.

INNHOOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	41
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	42
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	44
4. DAGLIG BRUK.....	46
5. RÅD OG TIPS.....	50
6. STELL OG RENGJØRING.....	52
7. FEILSØKING.....	52
8. MONTERING.....	55
9. TEKNISKE DATA.....	57

FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du valgte dette AEG-produktet. Vi har konstruert det for å gi deg perfekt ytelse i mange år, med innovativ teknologi som bidrar til å gjøre livet enklere – egenskaper som du kanskje ikke finner i ordinære produkter. Vi ber deg bruke noen minutter på å lese denne bruksanvisningen, slik at du kan få mest mulig ut av produktet.

Gå inn på vårt nettsted for å finne:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:
www.aeg.com



Registrer produktet ditt for å få bedre service:
www.registeraeg.com




Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:
www.aeg.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende data for hånden: Modell, PNC (produktnummer), serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader som skyldes feilaktig montering og bruk. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

- Dette produktet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, anbefaler vi at du aktiverer den.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de har tilsyn.
- Barn under 3 år, som ikke er under oppsyn, bør holdes unna produktet.

1.2 Generelt om sikkerhet

- Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Ikke berør varmeelementene.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- Matlaging uten tilsyn på en komfyrtopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Du må aldri prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.

- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av komfyrtoppen med kontrollenheten. Ikke rett deg etter grytesensoren.
- Om glasskeramikkoverflaten / glassoverflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person kan montere dette produktet.

- Fjern all emballasjen
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg monteringsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet, fordi det er tungt. Bruk alltid vernehansker.
- Dekk overflatene med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt produktets bunn mot damp og fuktighet.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Dersom produktet installeres over skuffene må du sørge for at rommet mellom bunnen av produktet og den øverste skuffen er nok for luftsirkulasjon.
- Produktets bunn kan bli varm. Vi anbefaler at du monterer et ikke-brennbart separasjonspanel under

produktet, for å forhindre tilgang til bunnen.

- Sørg for at ventilasjonavstanden på 2 mm mellom arbeidsplaten og fronten på den nedre enheten er fri. Garantien dekker ikke skader forårsaket av mangel på tilstrekkelig ventilasjonsplass.

2.2 Elektrisk tilkoping



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Før enhver operasjon må du sørge for at produktet er koblet fra strømforsyningen.
- Kontroller at det er samsvar mellom den elektriske informasjonen på typeskiltet og strømforsyningen i huset. Hvis ikke, ta kontakt med en elektriker.
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt) kan gjøre at koblingsklemmen blir for varm.
- Bruk riktig strømkabel.
- Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
- Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk strekkavlasteren på kabelen.

- Sørg for at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler produktet til stikkontaktene i nærheten
- Ikke bruk doble stikkontakter eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt servicesenteret eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs, ikke koble til strømpluggen.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern om nødvendig all emballasje, merking og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
- Dette produktet er beregnet for bruk i en husholdning.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.

- Ikke stol på grytedektoren.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du koble produktet fra strømforsyningen umiddelbart. Dette for å forhindre elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.



ADVARSEL!

Risiko for brann og eksplosjon

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander unna fett og oljer når du bruker dem til tilbereding av mat.
- Dampen fra svært varm olje, kan føre til selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Ikke legg brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av produktet.



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på produktet.
- Kokekar av støpejern, aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasset eller glasskeramikken. Løft alltid disse kokekarene opp når du må flytte dem på kokeflaten.

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.

2.4 Hoito ja puhdistus

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå av produktet og la det avkjøle før du rengjør det.
- Koble produktet fra strømforsyningen før vedlikehold.
- Ikke bruk spylevann eller damp til å rengjøre produktet.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bare kun nøytrale

rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.

2.5 Avhending



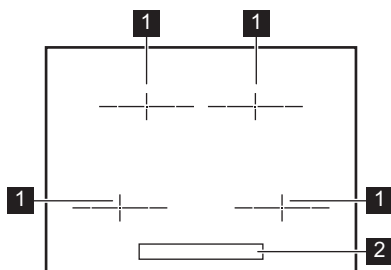
ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen og kast den.

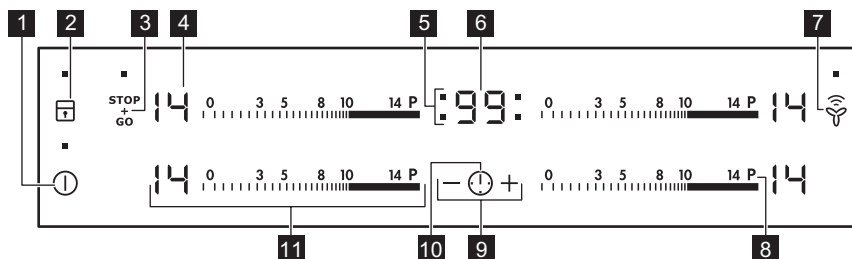
3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Oversikt over kokeflaten










- 1 Induksjonskokesone
- 2 Betjeningspanel











3.2 Oversikt over betjeningspanelet



Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

Sensor-felt	Funksjon	Kommentar
1 	PÅ/AV	Slå koketoppen av og på.
2 	Lås / Barnesikringen	Låse/låse opp betjeningspanelet.
3 	STOP+GO	Aktivere og deaktivere funksjonen.
4 -	Effekttrinndisplay	Vise effekttrinnet.
5 -	Tidsindikatorer for kokesoner	Viser hvilken sone tiden er innstilt for.
6 -	Tidsurdisplay	Vise tiden i minutter.
7 	Hob ² Hood	Aktivere og deaktivere den manuelle modusen til funksjonen.
8 	Effektfunksjon	Aktivere og deaktivere funksjonen.
9 	-	Øke eller redusere tiden.
10 	-	Velge kokesone.
11 -	Betjeningssøyle	Stille inn et effekttrinn.

3.3 Effekttrinndisplayer

Display	Beskrivelse
	Kokesonen er slått av.
	Kokesonen er i bruk.
	STOP+GO-funksjonen er i bruk.
	Automatisk oppvarming-funksjonen er i bruk.
	Effektfunksjon er i bruk.
	Det har oppstått en feil.
	OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator) : fortsetter tilberedning/varmholding/restvarme.
	Lås /Barnesikringen-funksjonen er i bruk.
	Ikke riktig type eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.
	Automatisk utkopling-funksjonen er i bruk.

3.4 OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator)



ADVARSEL!



Forbrenningsfare som følge av restvarme. Indikator viser nivå på restvarme.

4. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!



Se etter i Sikkerhetskapitlene.

4.1 Slå på og av


Berør ① i 1 sekund for å slå koketoppen på eller av.

4.2 Automatisk utkopling

Funksjonen slår av koketoppen automatisk hvis:

- Alle kokesonene er slått av.
- Du ikke velger effekttrinn etter at koketoppen er slått på.
- Du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en gryte, en klut eller lignende). Et lydsignalet høres, deretter slås koketoppen av. Fjern gjenstanden eller vask betjeningspanelet.
- Koketoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle koker tørr). La kokesonen avkjøle før du bruker koketoppen igjen.
- Du bruker feil kokekar. Symbolet  tennes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.
- Du ikke slår av en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund tennes , og koketoppen slås av. Se nedenfor.

Forholdet mellom effekttrinn og tider for funksjonen:

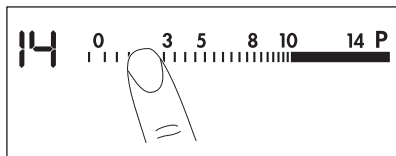
- , 1 — 3 — 6 timer
- 4 — 7 — 5 timer
- 8 — 9 — 4 timer
- 10 — 14 — 1,5 timer

Induksjonskokesonene gir den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokekaret. Glasskeramikken blir varmet opp av restvarmen fra kokekaret.

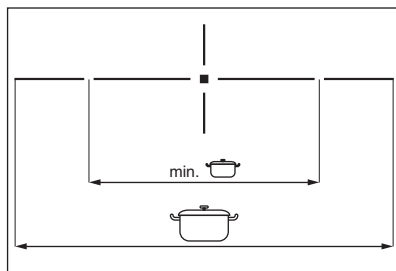
4.3 Effekttrinnet

Velg eller endre effekttrinn:

Berør betjeningssøylen på riktig effekttrinn eller beveg fingeren langs betjeningssøylen til du kommer til riktig effekttrinn.



4.4 Kokesoneangivelse



Den horisontale linjen viser størrelsen på kokesonen, og minste kokekardiameter.

Se etter i kapittelet "Teknisk informasjon".

4.5 Bruke kokesonene

Plasser kokekaret på krysset/firkanten som er på den aktuelle kokeoverflaten. Dekk krysset/firkanten helt. Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk. Du kan bruke store kokekar på to kokesoner samtidig.

4.6 Automatisk oppvarming

Hvis du aktiverer denne funksjonen, oppnår du det nødvendige effekttrinnet fortere. Funksjonen aktiverer det høyeste effekttrinnet en stund og senker deretter varmen til riktig effekttrinn.

i Kokesonen må være kald for å aktivere funksjonen.

Aktivere funksjonen for en kokesone:

berør **P** (**P** tennes). Berør umiddelbart ønsket effekttrinn. Etter 3 sekunder tennes (**R**).

Deaktivere funksjonen: endre effekttrinn.

4.7 Effektfunksjon

Denne funksjonen gir ekstra effekt til induksjonskokesonene. Funksjonen kan bare aktiveres for induksjonskokesonen i en begrenset tid. Deretter vil induksjonskokesonen automatisk gå tilbake til det høyeste effekttrinnet.

i Se etter i kapittelet "Teknisk informasjon".

Aktivere funksjonen for en kokesone:

berør **P** (**P** tennes).


Deaktivere funksjonen: endre effekttrinn.

4.8 Timer


Tidsur med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen til å angi hvor lenge kokesonen skal være på for bare denne ene gangen.


Først angir du kokesonen og deretter funksjonen. Du kan angi effekttrinnet før eller etter at du stiller inn funksjonen.

Velge kokesone: berør  flere ganger, til indikatoren for nødvendig kokesone tennes.


Aktivere funksjonen: berør **+** på timeren for å angi tiden (**00 - 99** minutter). Når indikatoren for kokesonen begynner å blinke langsomt, teller timeren ned.

Vise gjenværende tid: velg kokesonen med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Displayet viser gjenværende tid.

Endre tiden: velg kokesonen med . Berør **+** eller **-**.


Deaktivere funksjonen: velg kokesonen med  og berør **-**. Gjenværende tid teller bakover til **00**. Indikatoren for kokesonen slukker. Funksjonen kan også deaktiveres ved å berøre **+** og **-** samtidig.

i Når tiden er omme, høres et lydsignal og **00** blinker. Kokesonen slås av.

Slik stopper du lyden: berør .

CountUp Timer (Tidsur med opptelling)


Du kan bruke denne funksjonen til å kontrollere hvor lenge kokesonen er på.

Velge kokesone: berør  flere ganger, til indikatoren for nødvendig kokesone tennes.

Aktivere funksjonen: berør **-** til

tidsuret. **UP** tennes. Opptellingen starter når indikatoren for kokesonen begynner å blinke langsomt. Displayet veksler mellom **UP** og tiden som telles opp (minutter).


Se hvor lenge kokesonen er på: velg

kokesonen med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Displayet viser hvor lenge sonen har vært i bruk.


Deaktivere funksjonen: velg kokesonen med  og berør **+** eller **-**. Indikatoren for kokesonen slukker.

Varselur

Du kan bruke denne funksjonen som en **stoppeklokke** når koketoppen er på og når kokesonene ikke er i bruk (effekttrinndisplayet viser **0**).

Aktivere funksjonen: berør . Berør **+** eller **-** på tidsuret for å stille inn tiden.

Når tiden er omme, høres et lydsignal og **00** blinker.

Slå stopper du lyden: berør .



Funksjonen har ingen innvirkning på bruken av kokesonene.

4.9 STOP+GO

Med denne funksjonen stilles alle de aktive kokesonene på laveste effekttrinn.

Når funksjonen er aktivert, kan du ikke endre effekttrinnet.

Funksjonen stopper ikke timerfunksjonene.

Aktivere funksjonen: berør   tennes.

Deaktivere funksjonen: berør . Det tidligere effekttrinnet aktiveres.

4.10 Lås

Du kan låse betjeningspanelet når kokesonene er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.

Still inn effekttrinnet først.

Aktivere funksjonen: berør   tennes i 4 sekunder. Timeren blir værende på.





Deaktivere funksjonen: berør . Det tidligere effekttrinnet aktiveres.



Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.





4.11 Barnesikringen

Denne funksjonen hindrer at koketoppen blir slått på ved en feiltakelse.






Aktivere funksjonen: slå på koketoppen med . Ikke still inn effekttrinnet. Berør  i 4 sekunder.  tennes. Slå av koketoppen med .



Deaktivere funksjonen: slå på koketoppen med . Ikke still inn


effekttrinnet. Berør  i 4 sekunder.  tennes. Slå av koketoppen med .


Overstyre funksjonen for bare én tilberedningstid: slå på koketoppen med   tennes. Berør  i 4 sekunder. **Still inn effekttrinnet innen 10 sekunder.** Du kan betjene koketoppen. Når du slår av koketoppen med , aktiveres funksjonen igjen.

4.12 OffSound Control (Deaktivering og aktivering av lydsignalene)

Slå av koketoppen. Berør  i 3 sekunder. Displayet tennes og slukkes. Berør  i 3 sekunder.  eller  tennes. Berør  til timeren for å velge en av følgende:

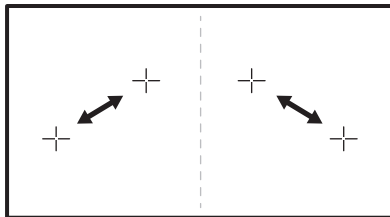
-  - lyden er slått av
 -  - lyden er på
- Vent til koketoppen slås av automatisk for å bekrefte valget.

Når funksjonen er satt til , kan du hører lyder bare når:

- du berører 
- Varselur avkjøles
- Tidsur med nedtelling avkjøles
- du legger noe på betjeningspanelet.

4.13 Effektstyring-funksjon

- Kokesonene er gruppert etter plassering og antall faser i koketoppen (se illustrasjon).
- Hver fase har en maksimal effekt på 3700 W.
- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene som er koblet til den samme fasen.
- Funksjonen aktiveres når den samlede effekten til kokesonene som er koblet til en enkelt fase, overstiger 3700 W.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene som er koblet til den samme fasen.
- Effekttrinndisplayet til de reduserte sonene skifter mellom to nivåer.



4.14 Hob²Hood

Dette er en avansert automatisk funksjon som knytter ventilatoren opp mot en spesiell ventilator. Både koketoppen og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Vifte hastigheten defineres automatisk på grunnlag av modusen og temperaturen til de varmeste kokekarene på koketoppen. Du kan også betjene viften fra koketoppen manuelt.

i For de fleste ventilatorer er fjernkontrollsystemet deaktivert som standard. Aktiver det før du bruker funksjonen. Se ventilatorhåndboken for mer informasjon.

Bruke funksjonen manuelt

For å bruke funksjonen, må du automatisk stille automatisk modus til H1 – H6. Koketoppen er stilt inn på H5 som standard. Ventilatoren reagerer hver gang du bruker koketoppen. Koketoppen gjenkjenner temperaturen på kokekaret automatisk og justerer hastigheten på viften.

Automatisk moduser






	Automa- tisk lys	Koking ¹⁾	Stek- ing ¹⁾
Modeus H0	Av	Av	Av
Modus H1	På	Av	Av
Mode H2 ²⁾	På	Viftehas- tighet 1	Viftehas- tighet 1

	Automa- tisk lys	Koking ¹⁾	Stek- ing ¹⁾
Modus H3	På	Av	Viftehas- tighet 1
Modus H4	På	Viftehas- tighet 1	Viftehas- tighet 1
Modus H5	På	Viftehas- tighet 1	Viftehas- tighet 2
Modus H6	På	Viftehas- tighet 2	Viftehas- tighet 3

¹⁾ Koketoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer vifte hastigheten i samsvar med automatisk modus.

²⁾ Denne modusen aktiverer viften og lyset og er ikke avhengig av temperaturen.


Skifte automatisk modus



1. Slå av produktet.
2. Berør  i 3 sekunder. Displayet slås på og så av
3. Berør  i 3 sekunder.
4. Berør  et par ganger til  slås på.
5. Berør  på tidsuret for å velge en automatisk modus.


i For å bruke ventilatoren direkte på ventilatorpanelet, deaktiver den automatiske modusen til funksjonen.

i Når du er ferdig med matlaging og deaktiverer kokeplaten, kan det hende at ventilatorviften går fremdeles går i en viss tid. Etter at den tiden er over, deaktiverer systemet viften automatisk og hindrer deg fra utilsiktet å aktivere viften de neste 30 sekundene.

Manuell betjening av vifte hastigheten


Du kan også betjene funksjonen manuelt. Dette gjøres ved å trykke  mens koketoppen er aktiv. Dette deaktiverer automatisk drift av funksjon og lar deg endre vifte hastigheten manuelt. Når du trykker  øker du vifte hastigheten med et hakk. Når du når

et intensivt nivå og trykker  på nytt, settes viftehastigheten 0. Dette deaktiverer ventilatorviften. For å starte vifte på nytt med viftehastigheten 1, trykk .

 For å aktivere automatisk drift av funksjonen, deaktiver koketoppen og deretter aktiver koketoppen.

Aktivere lyset

Du kan stille inn koketoppen slik at den aktiverer lyset automatisk hver gang du aktiverer koketoppen. For å gjøre dette, må du automatisk stille automatisk modus til H1 – H6.

 Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at koketoppen deaktiveres.

5. RÅD OG TIPS

 **ADVARSEL!**
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Kokekar

 På induksjonskokesoner lager et sterkt elektromagnetisk felt raskt varme i kokekaret.


 Bruk egnede kokekar på induksjonskokesonene.

Materiale i kokekar

- **riktig:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, bunn med flere lag (med riktig merke fra produsenten).
- **feil:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

Kokekaret er riktig til induksjonskoketopp, hvis:

- litt vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.
- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.

 Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig.

Kokekarenes mål

Induksjonskokesonene tilpasser seg i noen grad målene til bunnen av kokekaret automatisk.

Kokesonens effektivitet henger sammen med kokekarets mål. Kokekar med en smalere diameter enn anbefalt minimum mottar bare halvparten av en kokesones effektgrad.

 Se etter i kapittelet "Teknisk informasjon".

5.2 Støy under bruk

Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: to eller flere kokesoner er innstilt på høye effekttrinn og kokekaret er laget av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker høye effekttrinn.
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- visling, summing: viften går.

Lydene er normale og betyr ikke at det er feil på produktet.

5.3 Energisparing

- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Sett kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

5.4 Öko Timer (Øko-timer)

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i driftstid avhenger av valgt effekttrinn og hvor lenge tilberedningen varer.


5.5 Eksempler på tilberedningsmåter

Forholdet mellom varmeinnstillingen og kokesonens strømforbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med kokesonens økte

strømforbruk. Dette betyr at kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Brukes til:	Tid (min)	Tips
 – 1	Holde ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 – 3	Hollandaise-sause, smelte: smør, sjokolade og gelatin.	5 – 25	Bland innimellom.
1 – 3	Størkning: luftige omeletter, eggstand.	10 – 40	Tilberedes med lokk.
3 – 5	Svelling av ris og melkeretter, varming av ferdigretter.	25 – 50	Tilsett minst dobbelt så mye væske som ris, rør om melkeretter når halve tilberedningstiden har gått.
5 – 7	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 – 45	Tilsett noen spiseskjeer med væske.
7 – 9	Dampkoking av poteter.	20 – 60	Bruk maks. ¼ l vann til 750 g poteter.
7 – 9	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 – 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
9 – 12	Varsom steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
12 – 13	Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker.	5 – 15	Snu etter halve steketiden.
14	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommel frites.		
P	Kok store mengder vann. Effektfunksjonen er aktivert.		

5.6 Råd og tips for Hob²Hood-funksjonen

Når du bruker koketoppen med funksjonen:

- Beskytt ventilatorpanelet mot direkte sollys.

- Ventilatorpanelet må ikke utsettes for halogenlys.
- Ikke dekk til ventilatorpanelet (f.eks hånd eller panneskaft).



Det er mulig at andre fjernstyrte produkter kan blokkere signalet. Du unngår dette ved ikke å bruke fjernkontrollen til apparatet og koketoppen på samme tid.

Ventilatorer som fungerer med funksjonen

Ventilatormodell	Produktnummer-kode (PNC)
X79283MG0	942 492 556
DL8590-M	942 492 488

Ventilatormodell	Produktnummer-kode (PNC)
X69453MV01	942 492 748
X69453BV03	942 492 750
X69453MD02	942 492 752
X89463MD02	942 492 754
X79263MK1	942 492 755
DD8694-M	942 492 478
X79263MV1	942 490 371
X81284WGO	942 492 760

6. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Generell informasjon

- Rengjør produktet etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren bunn.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke produktets funksjon.
- Bruk en spesialskrape til glasset.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på koketoppen.

6.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie og mat som inneholder

sukker. Hvis ikke, kan smusset forårsake skade på koketoppen. Plasser skrapen på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Fjern når koketoppen er kald nok:** kalk- eller vannringer, fettflekker, blank misfarging av metallet. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel. Tørk godt med en myk klut etter rengjøring.

7. FEILSØKING









ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblings skjemaet.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
		Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
	Du berørte 2 eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	STOP+GO-funksjonen er i bruk.	Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Tørk av betjeningspanelet.
Et lydsignalet høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Komfyrtoppen skurrer seg av.	Du har satt noe på sensorfeltet  .	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikator fungerer ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid.
Hob ² Hood-funksjonen virker ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern objektet fra betjeningspanelet.
Automatisk oppvarming-funksjonen virker ikke.	Sonen er varm.	La sonen bli tilstrekkelig kald.
	Det er valgt høyeste effekttrinn.	Det høyeste effekttrinnet har samme effekt som funksjonen.
Effekttrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyring-funksjonen er aktivert.	Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Det høres ingen lydssignal når du berører sensorfeltene på panelet.	Signalene er deaktivert.	Aktiver signalene. Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
 lyser.	Automatisk utkopling er aktivert.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen.
 lyser.	Barnesikringen eller Lås-funksjonen er i bruk.	Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
 lyser.	Det er ikke noen kokekar på kokesonen.	Sett kokekar på kokesonen.
	Du bruker feil type kokekar.	Bruk riktig kokekar. Se etter i kapittelet "Råd og tips".
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen.	Bruk kokekar med riktige mål. Se etter i kapittelet "Teknisk informasjon".
	Kokekaret dekker ikke krysset/firkanten.	Dekk krysset/firkanten helt.
 og et nummer vises.	Det er en feil på komfyrtoppen.	Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen en stund. Koble fra sikringen i husets sikringsskap. Koble den til igjen. Hvis  tennes igjen må du snakke med et autorisert servicesenter.
 lyser.	Det er en feil på komfyrtoppen fordi kokekar koker tørt. Automatisk utkopling og overopphetingsvernet for sonen er aktiv.	Deaktiver komfyrtoppen. Fjern det varme kokekaret. Aktiver sonen igjen etter ca. 30 sekunder. Hvis kokekaret var problemet vil feilmeldingen fjernes. Restvarmeindikator vil forbli på. La kokekaret bli tilstrekkelig kaldt. Kontroller om dine kokekar er compatible med komfyrtoppen. Se etter i kapittelet "Råd og tips".

7.2 Hvis du ikke klarer å løse problemet...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Oppgi datene

fra typeskiltet. Oppgi dessuten den tresifrede bokstavkoden til glasskeramikken (du finner den i hjørnet av glassflaten) samt feilmeldingen som vises. Forsikre deg om at du har brukt kokekatten korrekt. Hvis ikke, må du

selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Anvisninger vedrørende kundesenteret og

garantibetingelser finner du i garantiheftet.

8. MONTERING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Før monteringen

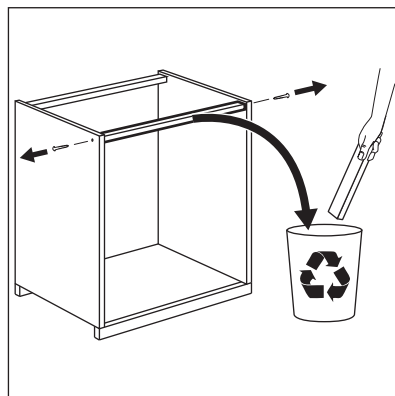
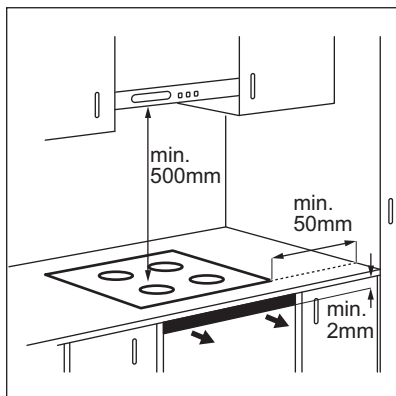
Før montering av koketoppen må du skrive ned opplysningene som står på typeskiltet. Typeskiltet er plassert nederst på platetoppen.

Serienummer

8.2 Koketopp for innbygging

Innbyggingskoketoppene skal bare brukes når de er bygd inn i egnede

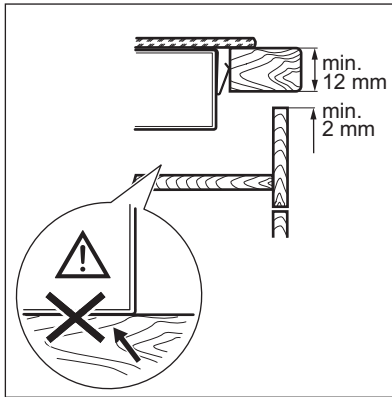
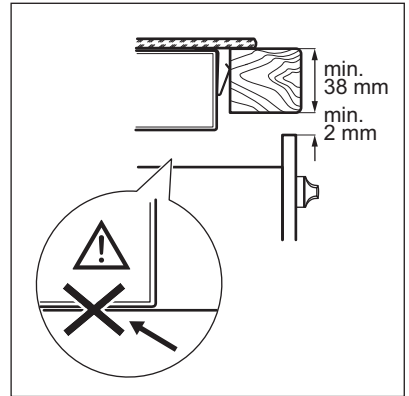
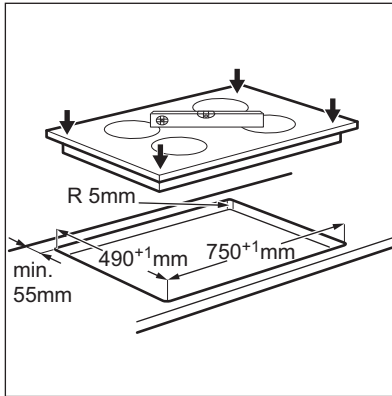
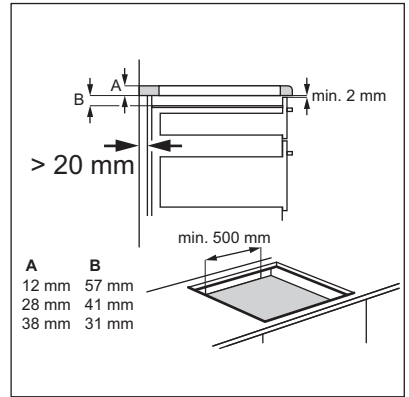
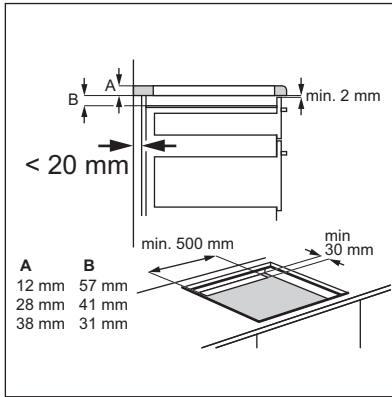
8.4 Montering



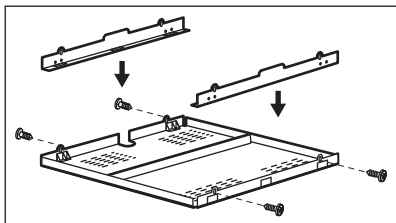
enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

8.3 Tilkoplingskabel

- Koketoppen er utstyrt med en tilkoplingskabel.
- En skadet strømledning skal erstattes med spesiell ledning (type H05BB-F Tmaks 90 °C eller høyere). Kontakt ditt lokale servicesenter.



8.5 Beskyttelsesboks



Hvis du benytter en beskyttelsesboks (tilleggsutstyr), er det ikke behov for den

fremre luftspalten på 2 mm og beskyttelsesbunnen rett under koketoppen. Beskyttelsessettet er kanskje ikke tilgjengelig i enkelte land. Ta kontakt med din lokale leverandør.



Du kan ikke bruke beskyttelsesboksen hvis du monterer koketoppen over en stekeovn.

9. TEKNISKE DATA

9.1 Typeskilt

Modell HK854401FB
Type 58 GBD C3 AU
Induksjon 7.4 kW
Serienr.
AEG

PNC (produktnummer) 949 595 327 00
220 – 240 V 50 – 60 Hz
Laget i Tyskland
7.4 kW





9.2 Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks varmeinnstilling) [W]	Effektfunksjon [W]	Effektfunksjon maksimal varighet [min]	Diameter for kokekar [mm]
Venstre foran	2300	3200	10	125 – 210
Venstre bak	2300	3200	10	125 – 210
Høyre foran	2300	3200	10	125 – 210
Høyre bak	2300	3200	10	125 – 210

Effekten for kokesonen kan variere litt fra informasjonen i tabellen. Det endres med kokekarets materiale og mål.

For optimale tilberedningsresultatene bør du bruke kokekar som ikke er større enn diameteren i tabellen.

10. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Ta med produktet til ditt lokale

resirkuleringsanlegg eller kontakte noen i kommunen din for å få hjelp.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	59
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....	60
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	62
4. DAGLIG ANVÄNDNING.....	64
5. RÅD OCH TIPS.....	68
6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	70
7. FELSÖKNING.....	70
8. INSTALLATION.....	72
9. TEKNISK INFORMATION.....	74

FÖR PERFEKT RESULTAT

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

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.aeg.com



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




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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter tillhands när du kontaktar serviceavdelningen. Modell, PNC, serienummer.

Informationen finns på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Produkten och åtkomliga delar blir heta under användning. Vidrör inte värmeelementen.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- Försök aldrig att släcka en eld med vatten, men stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- Förvara inte saker på kokyterna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Om produkten är installerad ovanför lådor måste utrymmet mellan produktens botten och den övre

lådan var tillräckligt så att luft kan cirkulera.

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

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste vara jordad.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall kontakta en elektriker.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lös och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i

förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.

- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta ett auktoriserat servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i nätkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.3 Använd



VARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
- Använd denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.

- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lita inte på kastrullvarnaren.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken från de omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.



VARNING!

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka spontan förbränning.
- Använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.



VARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.

- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kockärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset / glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kockhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

2.4 Skötsel och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av ugnen och låt den kallna före rengöring.
- Koppla från produkten från elnätet före underhåll.

- Spruta inte vatten eller ånga för att rengöra produkten.
- Rengör ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

2.5 Avfallshantering



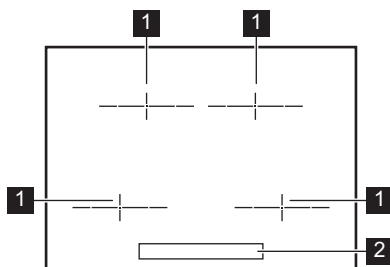
VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.

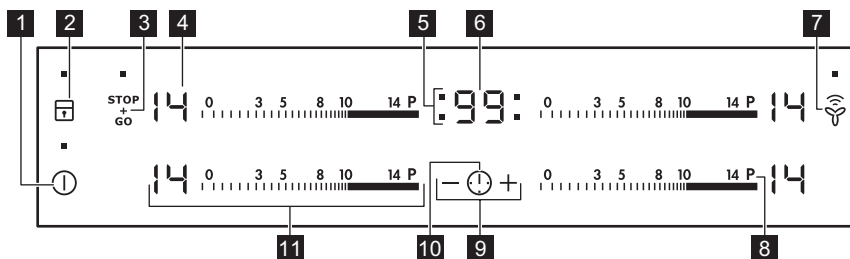
3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Beskrivning av hällen










- 1 Induktionskokzon
- 2 Kontrollpanel











3.2 Beskrivning av kontrollpanelen



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

Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
1	 PÅ/AV	För att aktivera och avaktivera hällen.
2	 Lås / Barnlås	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
3	 STOP+GO	För att aktivera och inaktivera funktionen.
4	-	Värmelägesdisplay
5	-	Timerindikatorer för kokzoner
6	-	Timerdisplay
7	 Hob ² Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
8	 P	Effektfunktion
9	 + / -	-
10	 -	För att välja kokzon
11	-	Inställningslist

3.3 Visningar av värmelägen

Display	Beskrivning
 0	Kokzonen är avstängd.
 1 - 14	Kokzonen är på.
 u	STOP+GO-funktionen är igång.
 R	Automax-funktionen är igång.
 P	Effektfunktion är på.
 E + siffra	Ett fel har uppstått.
 = / = / =	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikering): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
 L	Lås /Barnlås-funktionen är igång.
 F	Kokkärlet är olämpligt eller för litet, eller inget kokkärn är placerat på kokzonen.
 -	Automatisk avstängning-funktionen är igång.

3.4 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikering)



WARNING!

Risk för brännskador från restvärme. Kontrolllampan visar restvärmenivån.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramikens värms upp av restvärmen hos kokkärlet.

4. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

4.1 Aktivera och avaktivera

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

4.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

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

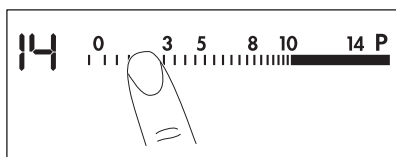
Förhållandet mellan värmeläget och tiderna för funktionen:

- 1 – 3 – 6 timmar
- 4 – 7 – 5 timmar
- 8 – 9 – 4 timmar
- 10 – 14 – 1,5 timmar

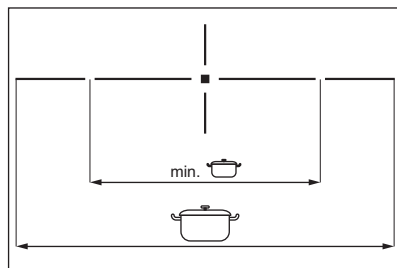
4.3 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

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



4.4 Kontrollampa för kokzon



Den horisontella linjen visar storleken på kokzonen och minsta diameter på kokkärl.

Se avsnittet "Teknisk information".

4.5 Använda kokzonerna

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

4.6 Automax

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar den här

funktionen. Funktionen ställer in högsta värmeläget under en under en viss tid och sänker sedan till rätt värmeläge.

i För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

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

Avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

4.7 Effektfunktion

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.

i Se avsnittet "Teknisk information".

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

Avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

4.8 Timer

Nedräkningstimer

Du kan använda denna funktion för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.

Ställ först in kokzonen och sedan funktionen. Du kan ställa in värmeläget innan eller efter att du har ställt in funktionen.

Ställa in kokzonen: Tryck upprepade gånger på **⌚** tills indikeringen för den önskade kokzonen tänds.

Aktivera funktionen: tryck på **+** på timern för att ställa in tiden (**00 - 99** minuter). När kontrollampen för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.

För att se återstående tid: välj kokzonen med **⌚**. Kokzonens indikering

börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

Ändra tiden: välj kokzonen med **⌚**. Tryck på **+** eller **-**.

Avaktivera funktionen: Välj kokzonen med **⌚** och tryck på **-**. Den kvarvarande tiden räknas ner till **00**. Kokzonens indikering slocknar. Du kan också avaktivera genom att samtidigt trycka på **+** och **-**.

i När tiden gått ut ljuder en signal och **00** blinkar. Kokzonen inaktiveras.

För att stänga av ljudet: tryck på **⌚**.

CountUp Timer (Uppräkningstimer)

Du kan använda den här funktionen för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

Ställa in kokzonen: Tryck upprepade gånger på **⌚** tills indikeringen för den önskade kokzonen tänds.

Aktivera funktionen: tryck på **-** på timern varpå **UP** tänds. När indikeringen för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden upp. Displayen växlar mellan **UP** och räknad tid (minuter).

För att se hur länge kokzonen är

igång: välj kokzonen med **⌚**. Kokzonens indikering börjar blinka snabbt. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.

Avaktivera funktionen: Välj kokzonen med **⌚** och tryck på **+** eller **-**. Kokzonens indikering slocknar.

Signalur

Du kan använda den här funktionen som **Signalur** när hällen är på och kokzonerna inte används (värmelägesdisplayen visar **00**).

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

För att stänga av ljudet: tryck på **⌚**.

 Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

4.9 STOP+GO

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är igång kan du inte ändra värmeläget.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.


Aktivera funktionen: tryck på .  tänds.

Avaktivera funktionen: tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.


4.10 Lås

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

Ställ in värmeläget först.





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





Avaktivera funktionen: tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.


 När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.


4.11 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.






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

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

För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: aktivera hällen med .  tänds. Tryck på  i 4

sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med  aktiveras funktionen igen.


4.12 OffSound Control (Avaktivering och aktivering av ljud)


Stäng av hällen. Tryck på  i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks. Tryck på  i 3 sekunder.  eller  tänds. Tryck på  på timern för att välja något av följande:

-  – ljudet är avstängt.

-  – ljudet är på.

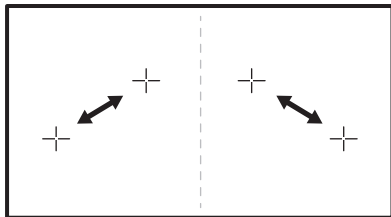
Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är igång  hör du endast ljuden när:

- du trycker på 
- Signalur ringer
- Nedräkningstimer ringer
- Du ställer något på kontrollpanelen.

4.13 Effektregering-funktionen

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen (se bilden).
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3700 W.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridit 3700 W.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



4.14 Hob²Hood

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en speciell köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetaste kokkärlet på hällen. Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.

i Fjärrsystemet är för de flesta köksfläktar inaktiverade från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs köksfläktens bruksanvisning för mer information.

Använda funktionen automatiskt

Om funktionen ska användas automatiskt ställer du in det automatiska läget på H1 – H6. Hällen är ursprungligen inställd på H5. Köksfläkten reagerar när hällen används. Hällen känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

Automatiska lägen

	Automa- tiskt ljus	Kokn- ing ¹⁾	Stekn- ing ²⁾
Läge H0	Från	Från	Från
Läge H1	På	Från	Från
Läge H2 ³⁾	På	Fläkthas- tighet 1	Fläkthas- tighet 1
Läge H3	På	Från	Fläkthas- tighet 1
Läge H4	På	Fläkthas- tighet 1	Fläkthas- tighet 1

	Automa- tiskt ljus	Kokn- ing ¹⁾	Stekn- ing ²⁾
Läge H5	På	Fläkthas- tighet 1	Fläkthas- tighet 2
Läge H6	På	Fläkthas- tighet 2	Fläkthas- tighet 3

- 1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.
- 2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.
- 3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan och går inte efter temperaturen.

Ändra det automatiska läget

1. Avaktivera produkten.
2. Tryck på **1** i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck på **1** i 3 sekunder.
4. Tryck på **1** några gånger tills **H** tänds.
5. Tryck på **+** på timern för att välja ett automatiskt läge.

i Inaktivera funktionens automatiska läge om du vill använda köksfläkten direkt på fläktpanelen.


i När du är klar med matlagningen och stänger av hällen kan köksfläkten fortsätta gå under en viss tid. Efter den tiden stänger systemet av fläkten automatiskt och förhindrar att du oavsiktligt slår på fläkten under kommande 30 sekunder.

Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan även styra funktionen manuellt.

Det gör du genom att trycka på **⊕** när hällen är igång. Då inaktiveras automatiskt styrning av funktionen och du kan ändra fläkthastigheten manuellt.

När du trycker på **⊕** ökar du fläkthastigheten med ett. När du når en intensiv nivå och trycker på **⊕** igen ställs

fläkthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläkthastighet 1 genom att trycka på .



Aktivera automatiskt styrning av funktionen genom att stänga av hällen och sedan slå på den igen.

Aktivera belysningen

Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du slår på hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1 – H6.



Belysningen i köksfläkten släcks två minuter efter att hällen stängts av.

5. RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



Se avsnittet "Teknisk information".

5.1 Kockärl



För induktionskockzoner genereras värme mycket snabbt i kockärlat av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskockzonerna med korrekt kockärl.

Kockärismaterial

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

Kockärl 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 kockärlets botten.



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

Kockärlets mått

Induktionskockzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlets botten upp till en viss gräns.

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

5.2 Ljud under användning

Om du hör:

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

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

5.3 Sparar energi

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kockärlat.
- Sätt kockärl på kokzonen innan den slås på.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

5.4 Öko Timer (Eko-timer)

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

5.5 Exempel på olika typer av tillagning

Relationen mellan värmelägets och kokzonen förbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonen effektförbrukning. Det betyder att

kokzonen med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
- 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
1 - 3	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 3	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
3 - 5	Småkoka ris och mjölkkrätter, varma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbel så mycket vät-ska som ris, rör om mjölkba-serade rätter under tillagnin-gen.
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vät-ska.
7 - 9	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vät-ska plus ingre-dienser.
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
12 - 13	Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
14	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		
P	Koka stora mängder vatten. Effektfunktionen är aktiverad.		

5.6 Råd och tips för Hob²Hood-funktionen

När hällen används med funktionen:

- Skydda fläktpanelen mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampor mot fläktpanelen.

- Täck inte över hållpanelen (t.ex. hand eller kastrullhandtag).



Det kan hända att andra fjärrstyrda produkter blockerar signalen. För att undvika detta ska fjärrkontrollen för produkten och hällen inte användas samtidigt.

Köksfläcktar som fungerar med funktionen

Modell på fläkten	Produktnummerkod (PNC)
X79283MG0	942 492 556
DL8590-M	942 492 488
X69453MV01	942 492 748

Modell på fläkten	Produktnummerkod (PNC)
X69453BV03	942 492 750
X69453MD02	942 492 752
X89463MD02	942 492 754
X79263MK1	942 492 755
DD8694-M	942 492 478
X79263MV1	942 490 371
X81284WG0	942 492 760

6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Allmän information

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

6.2 Rengöring av hällen

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

fall kan denna typ av smuts skada hällen. Sätt specialsrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och lite rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.


7. FELSÖKNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Om produkten inte fungerar

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplings-schemat.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	En säkring har utlösts.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
		Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kontroll.
	STOP+GO-funktionen är igång.	Se avsnittet "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.	Du har satt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ①.	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikering går inte att tända.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Hob ² Hood-funktionen fungerar inte.	Du kan täcka över kontrollpanelen.	Avlägsna föremålet från kontrollpanelen.
Automax-funktionen fungerar inte.	Zonen är het.	Låt zonen bli tillräckligt sval.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektreglering-funktionen är aktiverad.	Se avsnittet "Daglig användning".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade.	Aktivera signalerna. Se avsnittet "Daglig användning".
 tänds.	Automatisk avstängning är på.	Avaktivera hällen och aktivera den igen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
L tänds.	Barnlås- eller Lås-funktionen fungerar.	Se avsnittet "Daglig användning".
F tänds.	Det står inget kokkärl på zonen.	Ställ ett kokkärl på zonen.
	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnittet "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Teknisk information".
	Kokkärlet täcker inte fyrkanten / korset.	Täck korset/fyrkanten helt.
E och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Koppla loss hällen från eluttaget en stund. Ta ur eller koppla från säkringen i husets/lägenhetens säkrings-skåp. Anslut igen. Om E tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
E4 tänds.	Det är fel på hällen eftersom ett kokkärl kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskyddet för zonen är igång.	Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärlet. Slå på zonen igen efter ca 30 sekunder. Om kokkärlet var problemet släcks felmeddelandet. Restvärmeindikering kan fortsätta lysa. Låt kokkärlet bli tillräckligt svalt. Kontrollera om kokkärlet är kompatibelt med hällen. Se avsnittet "Råd och tips".

7.2 Om du inte finner en lösning...

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

som visas. Säkerställ att du har använt hällen 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.

8. INSTALLATION



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Före installationen

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

Serienummer

8.2 Inbyggnadshällar

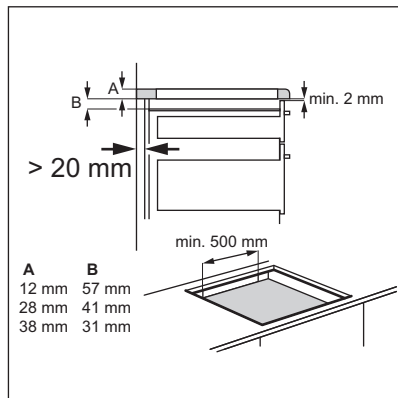
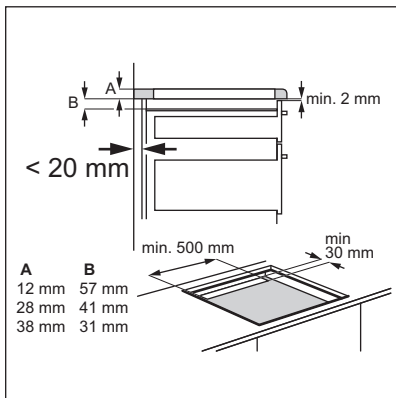
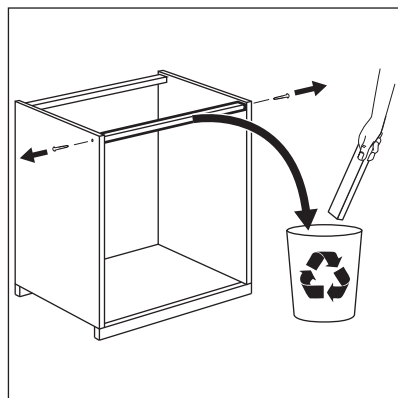
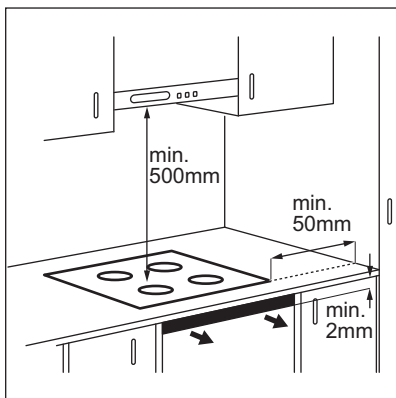
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga

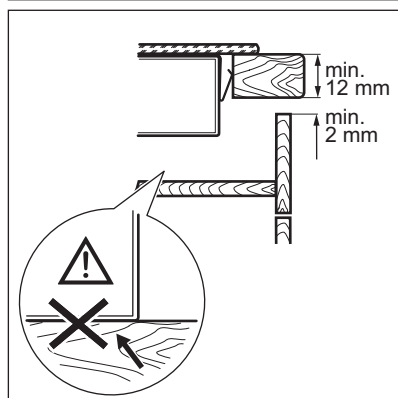
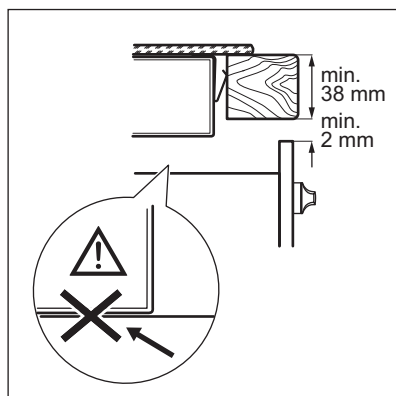
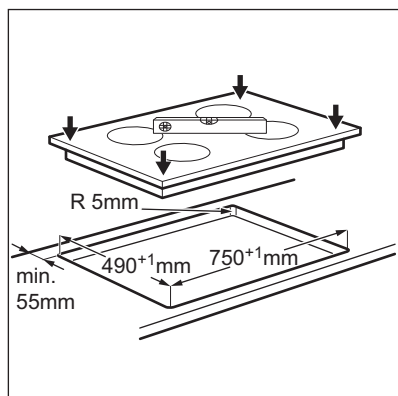
8.4 Montering

inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

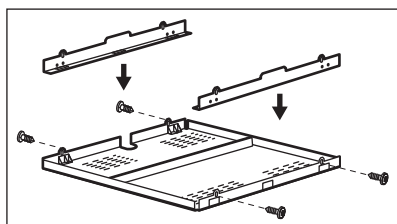
8.3 Nätkabel

- Hällen är försedd med en nätkabel.
- Om nätkabeln skadats måste den bytas ut mot en specialkabel (typ H05BB-F Tmax 90 °C; eller högre). Kontakta din lokala servicestation.





8.5 Skyddslåda



Om du har en skyddslåda (extra tillbehör) behövs inte det främre

luftflödesutrymmet på 2 mm och skyddsgolvet direkt under hällen. Skyddslådan (tillbehör) finns inte i alla länder. Kontakta din lokala återförsäljare.



Du kan inte använda skyddslådan om du installerar hällen ovanför en ugn.


9. TEKNISK INFORMATION

9.1 Typskylt

Modell HK854401FB

PNC 949 595 327 00

Typ 58 GBD C3 AU
 Induktion 7.4 kW
 Serienr
 AEG

220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Tillverkad i Tyskland
 7.4 kW
  



9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	Effektfunktion [W]	Effektfunktion maximal varaktighet [min]	Kokkärls diameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210
Höger fram	2300	3200	10	125 - 210
Höger bak	2300	3200	10	125 - 210

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

För optimalt matlagingsresultat får inte kokkärl större än diametern i tabellen användas.

10. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen .
 Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämnna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.aeg.com/shop



867301098-A-082014

