

DA	Brugsanvisning	2
	Kogesektion	
FI	Käyttöohje	22
	Keittotaso	
NO	Bruksanvisning	42
	Platetopp	

HK754400FB



 **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.....	13
6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	15
7. FEJLFINDING.....	15
8. INSTALLATION.....	17
9. TEKNISK INFORMATION.....	19
10. ENERGIEFFEKTIV.....	20

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.registreaeg.com



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


KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

 Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og gode råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠️ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

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

1.2 Generelt om sikkerhed

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

- 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, skal du slukke for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker.
- 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 kogegej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter
 - Brug ikke multistik-adaptore og forlængerledninger.
 - Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
 - Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
 - Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
 - Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
 - Undgå at slukke for maskinen ved at trække i ledningen. Tag altid fat i selve netstikket.
 - Brug kun korrekte isoleringsenheder: gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og 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 skader, forbrænding og elektrisk chock.

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

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



ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion

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



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

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

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

2.5 Bortskaffelse



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

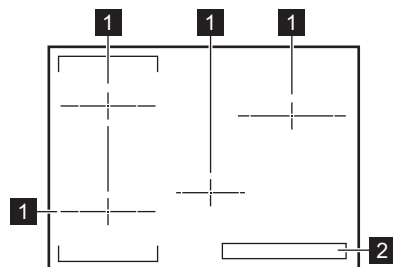
- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.

2.6 Service

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

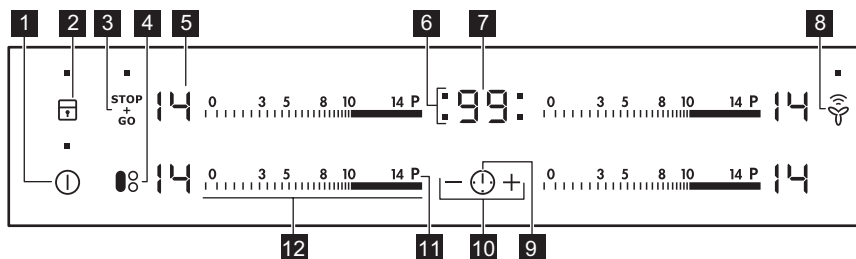
3. PRODUKTBESKRIVELSE AF APPARATET

3.1 Oversigt over kogesektionen



- 1 Induktionszone
- 2 Betjeningspanel

3.2 Oversigt over betjeningspanel











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

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

3.3 Display for varmetrin

Display	Forløb
0	Kogezonen er slukket.
1 - 14	Kogezonen er tændt.

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

3.4 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



ADVARSEL!



Forbrændingsrisiko ved restvarme. Indikatoren viser niveauet af restvarme.

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

4. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

4.1 Aktivering og deaktivering



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

4.2 Automatisk slukning


Funktionen deaktiverer automatisk kogesektionen, hvis:

- alle kogezone deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der lyder et signal, og kogesektionen deaktiveres. Fjern

genstanden eller rengør betjeningspanelet.

- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezone køle af, før du igen bruger kogesektionen.
- du bruger forkert kogegrej. Symbolet  lyser, og kogezone deaktiveres automatisk efter 2 minutter.
- du behøver ikke deaktiverer en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid lyser  og kogesektionen deaktiveres.

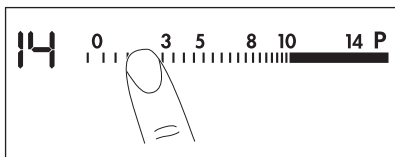
Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

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

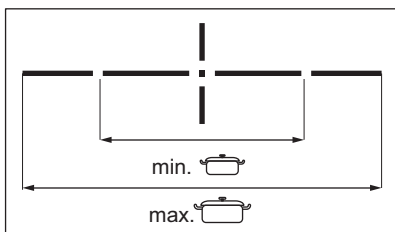
4.3 Varmetrin

Sådan indstilles eller ændres varmetrinnet:

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



4.4 Visning af kogezone




Den vandrette linje viser kogegrejets maksimale størrelse. Bruddet på den vandrette linje viser kogegrejets minimale diameter.


Se kapitlet "Teknisk information".

4.5 Bridge-funktion

Funktionen forbinder to kogezone i venstre side, så de fungerer som én samlet.

Vælg først det ønskede varmetrin for den ene af kogezoneerne i venstre side.

Sådan deaktiveres funktionen: tryk på . Tryk på en af betjeningssensorerne for at indstille eller skifte varmetrin.


Sådan deaktiveres funktionen: tryk på . Nu fungerer kogezoneerne uafhængigt.

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.

 For at aktivere funktionen skal kogezone være kold.


Sådan aktiveres funktionen for en kogezone: Tryk på **P** ( tændes). Tryk derefter straks på det ønskede varmetrin.

Efter 3 sekunder tændes .

Sådan deaktiveres funktionen: Skift varmetrin.

4.7 Boosterfunktion

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

 Se kapitlet "Teknisk information".

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone: berør **P** ( lyser).

Sådan aktiveres funktionen: Skift varmetrinnet.

4.8 Timer


Nedtællingstimer




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

Indstil først kogezone, og aktivér funktionen. Du kan indstille varmetrin, før eller efter funktionen aktiveres.

Sådan indstilles kogezone: 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 kogezone begynder at blinke langsomt, er nedtællingen begyndt.


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

Sådan ændres tiden: vælg kogezone med . Tryk på  eller .

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






Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker. Kogezone 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: vælg kogezone med . Kontrollampen for kogezone begynder at blinke hurtigt. Displayet viser, hvor længe zonen har været tændt.

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

Minutur

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

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

Sådan stoppes lyden: tryk på .



Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezone.

4.9 STOP+GO



Funktionen indstiller alle kogezone til det laveste varmetrin.

Når funktionen anvendes, kan du ikke ændre varmetrinnet.

Funktionen standser ikke timer-funktionen.

Sådan aktiveres funktionen: tryk på  .

 tændes.

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


4.10 Lås

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

Indstil først varmetrinnet.

Sådan aktiveres funktionen: tryk på .

 tændes i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.

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











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

4.11 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 varmetrinet 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:

-  - lyden er slukket
-  - lyden er tændt

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

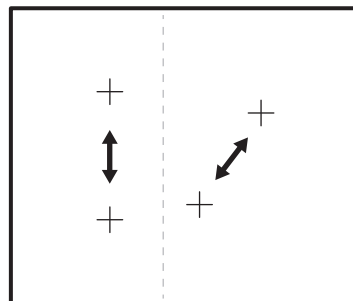
Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyde, når:

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

4.13 Effektstyring-funktion

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

- Funktionen aktiveres, når den samlede elektriske belastning for de kogezoner, der er tilsluttet til en enkelt fase, overskrider 3700 W.
- Funktionen reducerer effekten til de andre kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Varmetrindisplayet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.



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 fjernbetjeningssystemet 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
Tilstand H6	Til	Blæser- hastigh- ed 2	Blæser- hastigh- ed 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.



Se kapitlet "Teknisk information".

5.1 Kogegrej



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



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.



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.

5.2 Lyden under drift

Hvis du kan høre:

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

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

5.3 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.

5.4 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.



Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

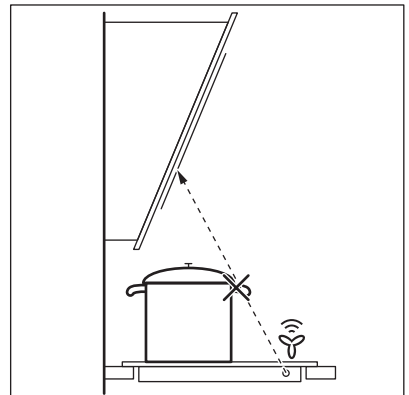
Varmetrin	Bruges til:	Tid (min.)	Gode råd
 - 1	At holde færdigtilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 3	Hollandaise, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.

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

5.5 Oplysninger og råd til Hob²Hood-funktionen

Når du betjener kogesektionen med funktionen:


- Beskyt emhættens betjeningspanel mod direkte sollys.
- Anvend ikke halogenlys på emhættens betjeningspanel.
- Tildæk ikke kogesektionens betjeningspanel.
- Afbryd ikke signalet mellem kogesektionen og emhætten (f.eks. med hånden eller et håndtag til kogegrejet). Se billedet. **Emhætten på billedet er kun et eksempel.**





Det kan ske, at andre fjernbetjente apparater forstyrre signalet. For at undgå det skal du ikke bruge fjernbetjeningen til apparatet og kogesektionen samtidigt.

Emhætter med Hob²Hood-funktionen

Se vores kundewebsted for at se hele serien af emhætter, der anvender denne funktion. Emhætter fra AEG, der anvender denne funktion, skal have symbolet .

6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Generelle oplysninger

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

6.2 Rengøring af kogesektionen

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

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

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

7. FEJLFINDING







ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Hvis noget går galt...

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller den er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.
	Fejlstrømsrelæet har afbrudt strømmen.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis fejlstrømsrelæet afbryder strømmen flere gange i træk.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
		Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	STOP+GO-funktionen er i brug.	Se kapitlet "Daglig brug".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.
Der udsendes et lydssignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydssignal, når kogesektionen slukkes.	Du har tildækket et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Sektionen slukkes.	Du har lagt noget på tastene ①.	Flyt genstanden fra 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 tilstrækkeligt 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.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.	Effektstyring-funktionen er i brug.	Se kapitlet "Daglig brug".
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
Der lyder intet signal, når der trykkes på sensorfelterne.	Signalerne er slået fra.	Slå signalerne til. Se kapitlet "Daglig brug".
[-] tændes.	Automatisk slukning er i brug.	Sluk og tænd for kogesektionen.
[L] tændes.	Børnesikring eller Lås-funktionen er i brug.	Se kapitlet "Daglig brug".

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

7.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

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

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

8. INSTALLATION



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Inden installationen

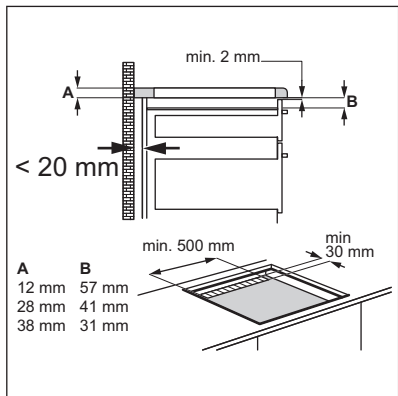
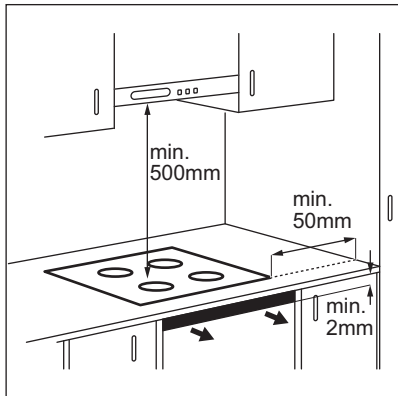
Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sider i bunden af kogesektionen.

Serienummer

8.2 Indbygningskogesektioner

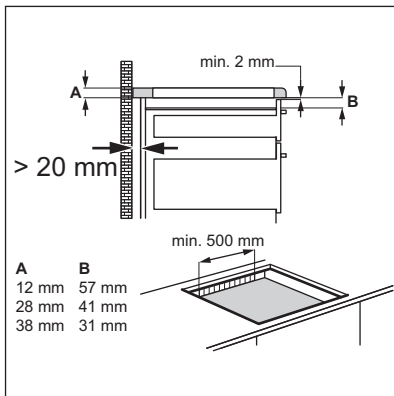
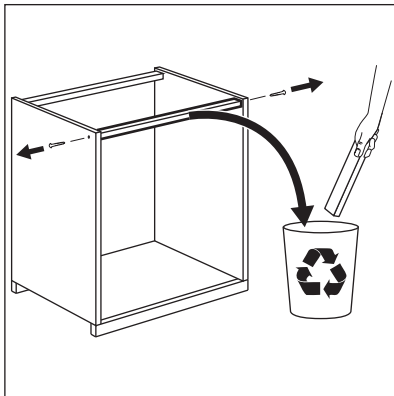
Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

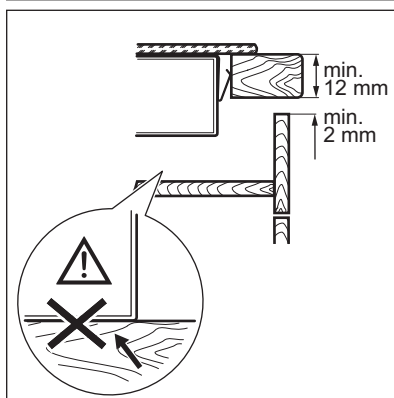
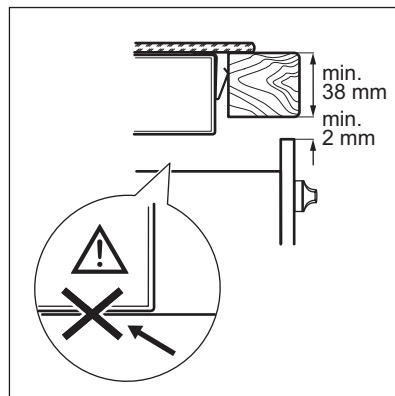
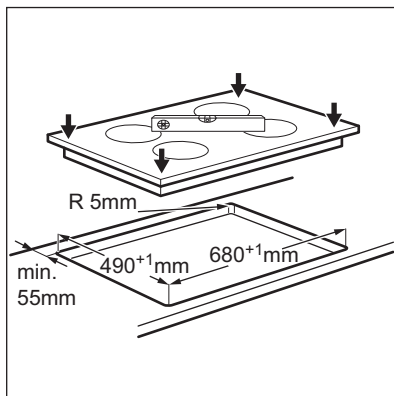
8.4 Montering



8.3 Tilslutningskabel

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





9. TEKNISK INFORMATION

9.1 Mærkeplade

Model HK754400FB
 Type 58 GAD M3 AU
 Induktion 7.4 kW
 Serienr.
 AEG

PNC 949 595 340 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Fremstillet i Tyskland
 7.4 kW



9.2 Kogezone - Specifikation

Kogezone	Nominel effekt (maks. varme-trin) [W]	Boosterfunk-tion [W]	Boosterfunk-tion maksimal varighed [min.]	Diameter af koge- grej [mm]
Forreste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste venstre	2300	3200	10	125 - 210

Kogezone	Nominal effekt (maks. varmetrin) [W]	Boosterfunktion [W]	Boosterfunktion maksimal varighed [min.]	Diameter af kogegrej [mm]
Forrest i midten	1400	2500	4	125 - 145
Bageste højre	2300	3600	10	180 - 240

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

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

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktoplysninger i overensstemmelse med EU 66/2014

Identifikation af model	HK754400FB	
Type kogesektion	Indbygget kogesektion	
Antal kogezoner	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Forreste venstre	21,0 cm
	Bageste venstre	21,0 cm
	Forrest i midten	14,5 cm
	Bageste højre	24,0 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	172,6 Wh/kg
	Bageste venstre	174,9 Wh/kg
	Forrest i midten	176,6 Wh/kg
	Bageste højre	182,0 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	176,5 Wh/kg	

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


Energimålingerne, som referer til kogeområdet, identificeres ved krydsene for de respektive kogezoner.


10.2 Energibesparelse

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

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

11. MILJØHENSYN

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

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

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	23
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	24
3. LAITTEEN KUVAUS.....	26
4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	28
5. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	33
6. HOITO JA PUHDISTUS.....	35
7. VIANMÄÄRITYS.....	35
8. ASENNUS.....	38
9. TEKNISET TIEDOT.....	40
10. ENERGIATEHOKKUUS.....	40

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, suosittelimme 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 sähkötiedot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohtot 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 huoltopalveluumme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

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

- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi sähköverkosta. Täten vältetään sähköiskut.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaväli 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-aineiden jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyisiin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

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

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

2.4 Hoito ja puhdistus

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

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

2.5 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

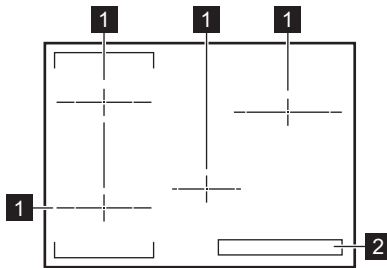
- Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.

2.6 Huolto

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

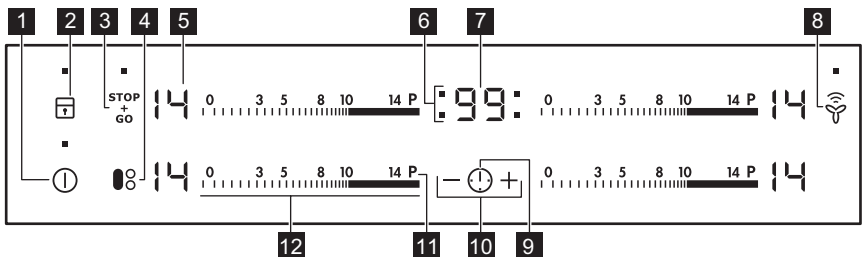
3. LAITTEEN KUVAUS

3.1 Keittoalueet











- 1 Induktiokeittoalue
- 2 Käyttöpaneeli








3.2 Käyttöpaneelin painikkeet







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

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1 	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 	Bridge	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
5 -	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
6 -	Keittoalueiden ajastimen ilmaisimet	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
7 -	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
8 	Hob ² Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
9 	-	Keittoalueen valitseminen.
10 	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
11 	Tehotoiminto	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
12 -	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.
	Tehotoiminto -toiminto on kytketty päälle.
 + numero	Toimintahäiriö.

Näyttö	Kuvaus
	OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmainen): edelleen toiminnassa / lämpimänäpito / jälkilämpö.
	Lukitus /Lapsilukko-toiminto on toiminnassa.
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
	Automaattinen virrankatkaisu -toiminto on toiminnassa.

3.4 OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön 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 ylikuumentuu (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannulla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääränlainen. Symboli  syttyy ja keittoalue kytketty automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytketty pois toiminnasta.

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

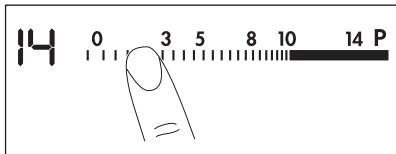
Tehotaso	Keittotason pois kytketyntaika
 1 - 3	6 tuntia
4 - 7	5 tuntia
8 - 9	4 tuntia

Tehotaso	Keittotason pois kytketympäaika
10 - 14	1,5 tunti

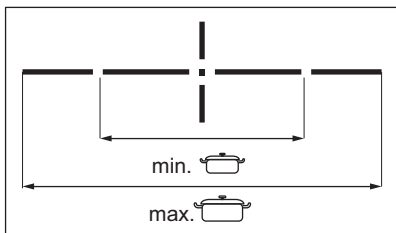
4.3 Tehotaso

Tehotason asettaminen tai muuttaminen:

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



4.4 Keittoalueiden merkkivalot



Vaakasuora linja osoittaa keittoastian maksimikoon. Vaakasuoran linjan katkos osoittaa keittoastian vähimmäishalkaisijan.

Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

4.5 Bridge -toiminto

Tämä toiminto yhdistää kaksi vasemmanpuoleista keittoaluetta, jotka toimivat tämän jälkeen yhtenä keittoalueena.

Aseta ensin toisen vasemmanpuoleisen keittoalueen tehotaso.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta . Voit asettaa tehotason tai muuttaa sitä koskettamalla yhtä kosketuspainiketta.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta . Tämän jälkeen keittoalueet toimivat itsenäisesti.

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.

Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Kytke toiminto toimintaan

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

Kolmen sekunnin kuluttua syttyy .

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: muuta tehotasoa.

4.7 Tehotoiminto

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

Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa **P** (syttyy).

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: muuta tehotasoa.

4.8 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: aseta keittoalue

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




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

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .



CountUp Timer (Ajanlaskenta-automatiikka)

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.


Keittoalueen asettaminen: kosketa

painiketta  toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.


Toiminnon kytkeminen toimintaan:

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

Keittoalueen jäljellä olevan toiminta-ajan tarkistaminen: valitse keittoalue


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

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: aseta keittoalue


painikkeella  ja kosketa painiketta **+** tai **-**. Keittoalueen merkkivalo sammuu.

Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa

hälytinajastimena keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta (tehotason näytössä näkyy ).

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

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

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

4.9 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

①. Älä aseta tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella ①.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kytke keittotaso toimintaan

painikkeella ①. Älä aseta tehotasoa.

Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella ①.

Voit ohittaa toiminnon vain yhtä

keittoaikaa koskien: kytke keittotaso

toimintaan painikkeella ①.  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 keittotaso pois päältä. Kosketa

painiketta ① kolmen sekunnin ajan.

Näyttö syttyy ja sammuu. Kosketa

painiketta  kolmen sekunnin ajan. 

tai  syttyy. Kosketa ajastimen

painiketta + seuraavien asetuksien valitsemiseksi:

-  - äänimerkit pois käytöstä

-  - äänimerkit käytössä

Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytketty automaattisesti pois päältä.

Kun toiminto on asetettu asentoon ,

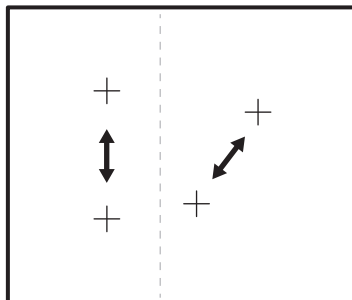
äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta ①

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

4.13 Tehonhallinta -toiminto

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.
- Kunkin vaiheen maksimisähkökuormitus on 3700 W.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.
- Toiminto kytketty 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 liesituulettiimeen. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa on infrapunasiinaalin viestin. Puhaltimen nopeus säätyy automaattisesti tilasetuksen 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. Keittotaso 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
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 säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

²⁾ Keittotaso tunnistaa paistamisen ja säätää 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 syttyy ja sammuu.
3. Kosketa painiketta kolmen sekunnin ajan.
4. Kosketa painiketta muutaman kerran, kunnes syttyy.
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 lisäät 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 kytketty 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 (monikerroksinen rakenne).
- Vihellysääntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- Napsahdusääniä: sähköpiirien kytkettyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

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

5.3 Öko Timer (Säästöajastin)

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

5.4 Esimerkkejä keittotoiminnoista

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



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suunta-antavia.

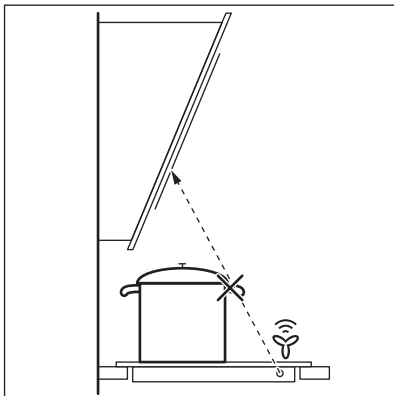
Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
 - 1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 3	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivatteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 3	Kiinteyttäminen: munakkaat, munajuusto.	10 - 40	Valmista kannen alla.
3 - 5	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää nestettä riisin suhteen vähintään kaksinkertainen määrä, sekoita maitoruokia kypsennyksen aikana.
5 - 7	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää joitakin ruokalusikallisia nestettä.
7 - 9	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
7 - 9	Suurten ruokamäärien kypsentäminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
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.		

5.5 Neuvoja ja vinkkejä Hob²Hood-toiminnon käyttämiseen

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:


- Suojaa liesituulettimen paneeli suoralta auringonvalolta.
- Älä kohdistaa halogeenivaloa liesituulettimen paneeliin.
- Älä peitä keittotason paneelia.
- Älä keskeytä keittotason ja liesituulettimen välistä signaalia (esim. kädellä tai keittoastian kahvalla). Katso

kuva. **Kuvan liesituuletin on annettu ainoastaan viitteeksi.**



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

Hob²Hood-toiminnolla varustetut liesituulettimet

Katso tätä toimintoa käyttävien liesituulettimien täydellinen valikoima kuluttajille suunnatulta verkkosivustoltamme. Tätä toimintoa käytävissä AEG-liesituulettimissa on oltava merkki .

6. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Yleistä

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

7. VIANMÄÄRITYS




VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

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, kirikkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla käyttäen vähän puhdistusainetta. Hankaa keittotasoa pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.

7.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein sähköverkkoon. Katso kytkentäkaavio.
	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
		Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	STOP+GO -toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
	Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.	Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun keittotaso on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.	Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Kosketuspainikkeen  päälle on asetettu jokin esine.	Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.	Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun.
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 toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kosketuspainikkeet kuume- nevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kos- ketuspainikkeita.	Äänimerkit on poistettu käy- töstä.	Ota äänimerkit käyttöön. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
<input type="checkbox"/> syttyy.	Automaattinen virrankatkai- su -toiminto on kytketty päälle.	Katkaise virta keittotasosta ja kytke se uudelleen toimin- taan.
<input type="checkbox"/> syttyy.	Lapsilukko tai Lukitus-toimin- to on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
<input type="checkbox"/> syttyy.	Alueella ei ole keittoastiaa.	Aseta keittoastia alueelle.
	Keittoastia on sopimaton.	Käytä oikeantyyppistä keit- toastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Vihjei- tä ja neuvoja".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.	Käytä oikean kokoista keit- toastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Tekni- set tiedot".
<input type="checkbox"/> ja numero syttyy näyt- töön.	Keittoalueessa on jokin vika.	Kytke keittoalue irti verkko- virrasta lyhyeksi ajaksi. Irrota sulake sulaketaulusta. Kytke sulake uudelleen. Jos <input type="checkbox"/> syt- tyy uudelleen, ota yhteys val- tuutettuun huoltopalveluun.
<input type="checkbox"/> syttyy.	Keittotason toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kie- hunut keittoastia. Automaat- tinen virrankatkaisu ja aluei- den ylikuumentumissuoja on lauennut.	Kytke keittotasoa pois päältä. Poista kuuma keittoastia ta- solta. Kytke alue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelman ai- heutti keittoastia, virheviesti häviää. Jälkilämmön merkki- valo voi jäädä palamaan. An- na keittoastian jäähtyä riittä- västi. Tarkista sopiiko keit- toastia keittotasoon. Lue ohjeet kohdasta "Vihjei- tä ja neuvoja".

7.2 Jos ratkaisua ei löydy...

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

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

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

takuuehdot on mainittu takuu- ja huoltokirjassa.

8. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Ennen asentamista

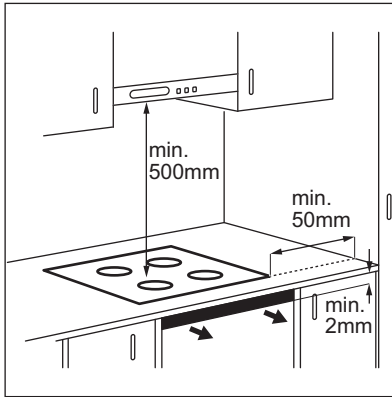
Kirjoita alla olevat tiedot ylös arvokilvestä ennen keittotason asentamista. Arvokilpi sijaitsee keittotason pohjassa.

Sarjanumero

8.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu

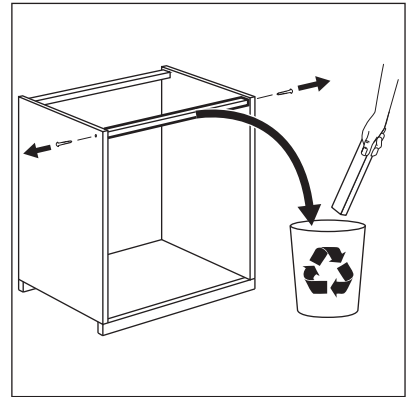
8.4 Asennus

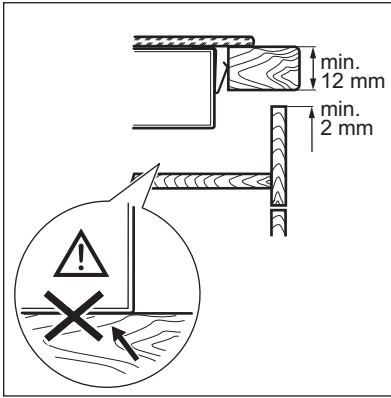
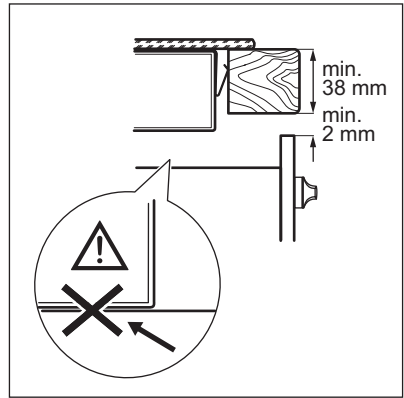
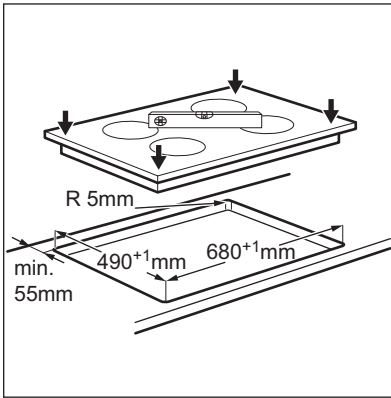
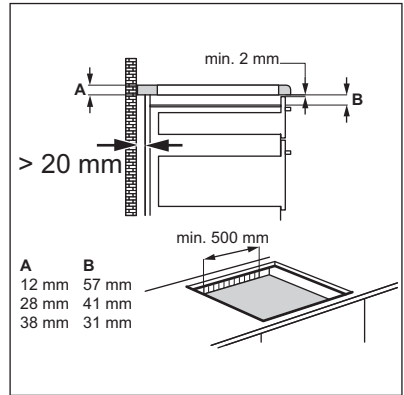
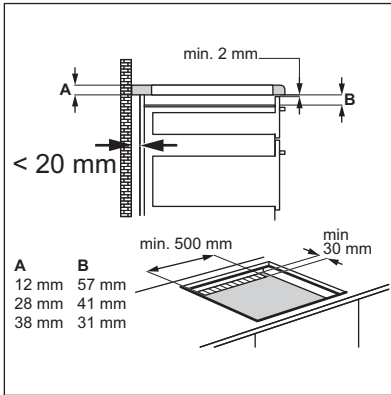


sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

8.3 Liitäntäjohto

- Keittotason mukana toimitetaan liitäntäjohto.
- Käytä seuraavaa (tai sitä suurempaa) virtajohtotyyppiä vaurioituneen virtajohton vaihtamiseksi: H05BB-F Tmax 90°C. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.






9. TEKNISET TIEDOT

9.1 Arvokilpi

Malli HK754400FB
 Tyyppi 58 GAD M3 AU
 Induktio 7.4 kW
 Sarjanumero
 AEG

Tuotenumero 949 595 340 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Valmistettu Saksassa
 7.4 kW


9.2 Keittoalueiden määritykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehota-so) [W]	Tehotoiminto [W]	Tehotoiminto kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Vasemmalla edessä	2300	3200	10	125 - 210
Vasemmalla takana	2300	3200	10	125 - 210
Keskellä edessä	1400	2500	4	125 - 145
Oikealla takana	2300	3600	10	180 - 240

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

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

10. ENERGIATEHOKKUUS

10.1 Tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti

Mallin tunnus	HK754400FB	
Keittotasotyyppi	Keittotaso	
Keittoalueiden määrä	4	
Kuumennustekniikka	Induktio	
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasemmalla edessä	21,0 cm
	Vasemmalla takana	21,0 cm
	Keskellä edessä	14,5 cm
	Oikealla takana	24,0 cm
Energiankulutus keittoaluetta kohti (EC electric cooking)	Vasemmalla edessä	172,6 Wh/kg
	Vasemmalla takana	174,9 Wh/kg
	Keskellä edessä	176,6 Wh/kg
	Oikealla takana	182,0 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	176,5 Wh/kg	

EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2:

Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat


Keittoalueeseen liittyvät energiamittaukset on merkitty rasteilla vastaaviin keittoalueisiin.

10.2 Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

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

11. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan.

Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja

elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä 

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

INNHOOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	43
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	44
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	46
4. DAGLIG BRUK.....	48
5. RÅD OG TIPS.....	52
6. STELL OG RENGJØRING.....	54
7. FEILSØKING.....	55
8. MONTERING.....	57
9. TEKNISKE DATA.....	59
10. ENERGIEFFEKTIV.....	59

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.registreaeg.com



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

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.spare parts.

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 Installering



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må installere 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 sørg for at produktet er koblet fra strømforsyningen.
- Kontroller at det er samsvar mellom den elektriske informasjonen på typeskiltet og strømforsyningen i huset. Hvis det ikke er det, må du kontakte en elektriker.
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt) kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig strømkabel.
- Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
- Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen 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 det autoriserte servicesenteret vårt, eller en elektriker, for å få byttet en skadet 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. Isoleringseenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke stol på grytedetektoren.
- 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 tilberedning 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.

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.



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, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasset/glasskeramikken.

Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på platetoppen

- 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, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.

2.5 Avhending



ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

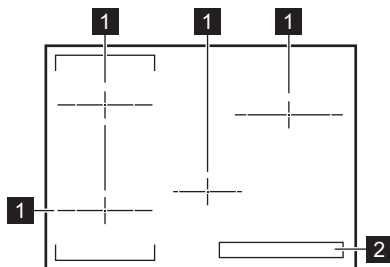
- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen og kast den.

2.6 Service

- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

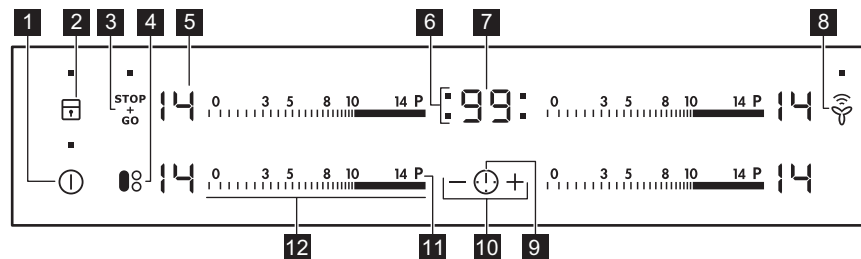
3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Oversikt over platetoppen









- 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.

	Sensorfelt	Funksjon	Kommentar
1		PÅ/AV	For å slå komfyrtoppen av og på.
2		Lås / Barnesikringen	Låse/låse opp betjeningspanelet.
3		STOP+GO	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
4		Bridge	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
5	-	Effekttrinn-display	Viser effekttrinnet.
6	-	Tidsindikatorer for kokesoner	Viser hvilken sone tiden er innstilt for.
7	-	Tidsurdisplay	Viser tiden i minutter.
8		Hob2Hood	Aktiverer og deaktiverer den manuelle modusen til funksjonen.
9		-	For å velge kokesone.
10		-	Øker eller reduserer tiden.
11		Effektfunksjon	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
12	-	Betjeningslinje	Stille inn et effekttrinn.

3.3 Varmeinnstillingsdisplayer

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

Visning	Beskrivelse
	Automatisk utkopling-funksjonen er i bruk.

3.4 OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator)



ADVARSEL!



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

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


4. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!



Se etter i Sikkerhetskapitlene.

4.1 Slå på og av


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

4.2 Automatisk utkopling

Funksjonen deaktiverer komfyrtoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktiverte,
- du stiller ikke inn effekttrinnet etter du har aktivert komfyrtoppen,
- du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignalet høres, deretter slås komfyrtoppen av. Fjern objektet eller vask betjeningspanelet.
- kokekøkkenet blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før komfyrtoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du bruker feil kokeredskap. Symbolet  tennes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund tennes , og komfyrtoppen slås av.

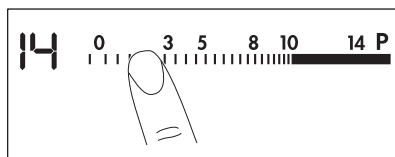
Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som komfyrtoppen deaktiveres etter:

Effekttrinn	Komfyrtoppen deaktiveres etter
 , 1 - 3	6 timer
4 - 7	5 timer
8 - 9	4 timer
10 - 14	1,5 time

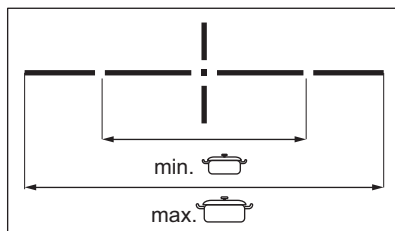
4.3 Effekttrinnet

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 maksimal størrelse på kokekaret. Bruddet i den horisontale linjen viser den minste diameteren på kokekaret.


Se etter i kapittelet "Teknisk informasjon".

4.5 Bridge-funksjon

Denne funksjonen forbinder to kokesoner på venstre side og de opererer som én.


Still inn effekttrinnet for en av de venstre kokesonene.

For å aktivere funksjonen, berør . For å angi eller endre varmeinnstillingen må du berøre en av kontrollsensorene.



For å deaktivere denne funksjonen, berør . Kokesonene opererer uavhengig.

4.6 Automatisk oppvarming

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

 Kokesonen må være kald for å aktivere funksjonen.

Aktivere funksjonen for en kokesone:

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

Deaktivere funksjonen: endre effekttrinn.

4.7 Effektfunksjon

Denne funksjonen gjør mer kraft tilgjengelig til induksjonskokesonene. Funksjonen kan aktiveres for induksjonskokesonen kun i en begrenset tidsperiode. Etter den tiden vil induksjonskokesonen automatisk gå tilbake til den høyeste effekttrinnet.

 Se etter i kapittelet "Teknisk informasjon".

Aktivere funksjonen for en kokesone:

berør **P** .  tennes.


Deaktivere funksjonen: endre effekttrinnet.

4.8 Tidsbryter

Tidsur med nedtelling


Du kan bruke denne funksjonen til å stille inn hvor lenge kokesonen skal være på i en enkelt økt.


Angi først kokesonen og velg deretter funksjonen. Du kan stille inn varmen før eller etter du aktiverer funksjonen.


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

Aktivere funksjonen: berør **+** på tidsuret for å stille inn tiden (**00 – 99** minutter). Når indikatoren for kokesonen blinker langsommere, har nedtellingen startet.

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

For å endre tid: velg kokesonen med . Berør **+** eller **–**.


Deaktivere funksjonen: velg kokesonen med  og berør **–**. Gjenværende tid teller ned til **00**. Indikatoren for kokesonen går av.

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

Stoppe lydsignalet: berør .

CountUp Timer (Tidsur med optelling)


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

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

Aktivere funksjonen: berør **–** på timeren. **UP** tennes. Når indikatoren for kokesonen blinker langsommere, har optellingen startet. Displayet veksler


mellom  og tiden som telles opp (minutter).




Se hvor lenge kokesonen er på: velg

kokesonen med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Den viser hvor lenge sonen er i bruk.

Deaktivere funksjonen: velg kokesonen med  og berør  eller . Indikatoren for kokesonen går av.

Stoppeklokke

Du kan bruke denne funksjonen som en **stoppeklokke** når komfyrtoppen er på og når kokesonene ikke er i bruk (varmeinnstilling displayet viser ).

Aktivere funksjonen: berør . Berør  eller  på tidsuret for å stille inn tiden. Når tiden er slutt, vil lyden høres og **00** blinker.

Støpe lydsignalet: berør .



Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

4.9 STOP+GO

Funksjonen stiller alle de aktive kokesonene på laveste effektrinnet.

Når funksjonen er i bruk, kan du ikke endre effektrinnene.

Funksjonen deaktiverer ikke tidsurfunksjonen.


Aktivere funksjonen: berør .  tennes.

Deaktivere funksjonen: berør . Førrige varmeinnstilling er på aktiveres.

4.10 Lås

Du kan låse betjeningspanelet mens kokesonene er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effektrinnet.

Still inn effektrinnet først.

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





Deaktivere funksjonen: berør . Førrige varmeinnstilling er på aktiveres.







Når du slår av komfyrtoppen, 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 effektrinnet. Berør  i 4 sekunder.  tennes. Slå av koketoppen med .


Deaktivere funksjonen: slå på koketoppen med . Ikke still inn effektrinnet. 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 effektrinnet innen 10 sekunder.** Du kan betjene koketoppen. Når du slår av koketoppen med , aktiveres funksjonen igjen.

4.12 OffSound Control (Deaktivering og aktivering av lydsignale)

Slå av koketoppen. Berør  i 3 sekunder. Displayet tennes og slokkes. 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.

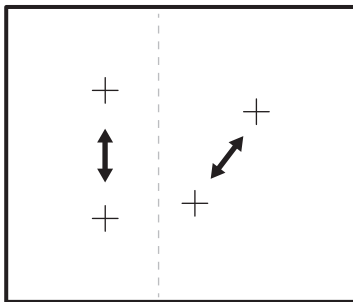
Når funksjonen er satt til , kan du hører lyder bare når:

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

4.13 Effektstyring-funksjon

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i koketoppen. Se bildet.

- Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på 3700 W.
- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene som er koblet til samme fase.
- Funksjonen aktiveres når det totale elektriske effekten til kokesonene som er koblet til én enkelt fase overstiger 3700 W.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene som er koblet til samme fase.
- Displayet for 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. Viftehastigheten 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
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 viftehastigheten 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.



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 aktiverer viften de neste 30 sekundene.

Manuell betjening av viftehastigheten

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 viftehastigheten manuelt. Når du trykker  øker du viftehastigheten 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: du bruker kokesonen på et høyt effekttrinn og kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker høyt effekttrinn.
- klinkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- visling, summing: viften går.

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

5.3 Öko Timer (Øko-tidsur)

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

5.4 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.



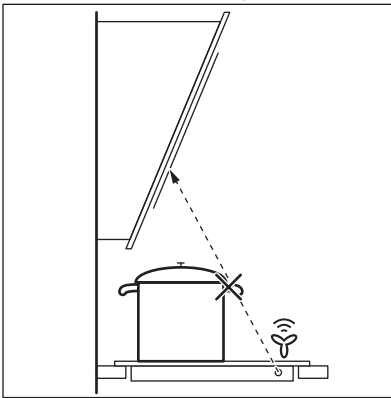
Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Effektrinn	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, grytstek), friturekoke pottes frites.		
P	Kok store mengder vann. Effektfunksjonen er aktivert.		

5.5 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 panelet på komfyrtoppen.
- Ikke avbryt signalet mellom komfyrtoppen og ventilatoren (f.eks. med en hånd eller et håndtak på et kokekar). Se bildet. **Ventilatoren på bildet er kun et eksempel.**



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.

Komfyrtopper med Hob²Hood funksjonen

Se vårt forbrukernettssted for å finne hele listen over kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen. AEG kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen må ha symbolet .

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 et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på koketoppen.
- Bruk en spesialskrape til glasset.

6.2 Rengjøring av koketoppen

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

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

- **Fjern når koketoppen er kald nok:** kalk- eller vannringer, fettsprut, falming av metallet. Rengjør produktet 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

Feil	Mulig løsning	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene koketoppen.	Koketoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om koketoppen 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 koketoppen 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 koketoppen av. Et lydsignal høres når koketoppen slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Komfyrtoppen skrur seg av.	Du har satt noe på sensorfeltet  .	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikator fungerer ikke.	Sonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom sonen ikke blir varm etter en stunds bruk.
Hob?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.

Feil	Mulig løsning	Løsning
Effekttrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyring-funksjonen er i bruk.	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.
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".
 og et nummer vises.	Det er en feil på koketoppen.	Koble koketoppen 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 koketoppen fordi kokekar koker tørt. Automatisk utkopling og overopphetingsvernet for sonen er aktivert.	Deaktiver koketoppen. 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 kan brukes med koketoppen. Se etter i kapittelet "Råd og tips".

7.2 Hvis du ikke kan finne en løsning ...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Angi opplysningene som du finner på typeskiltet. Angi også den tresifrede bokstavkoden, koden for glasskeramikken (du finner den i hjørnet

av glassflaten) samt feilmeldingen som vises. Sørg for at du betjener koketoppen på riktig måte. Hvis ikke må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Anvisninger om kundeservice og garantibetingelser finner du i garanti-heftet.

8. MONTERING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Før monteringen

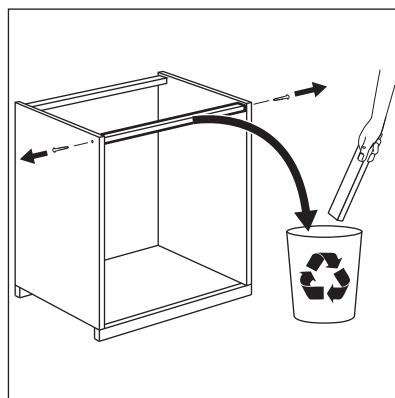
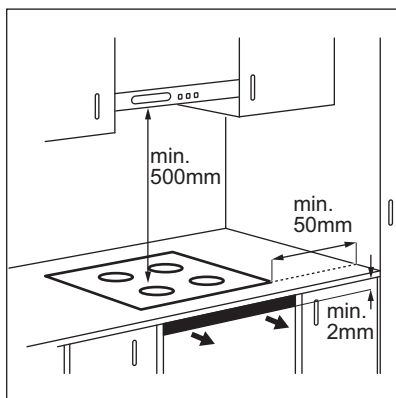
Før montering av koketoppen må du skrive ned opplysningene som står på typeskiltet. Typeskiltet er plassert nederst på plattetoppen.

Serienummer

8.2 Koketopp for innbygging

Innbyggingskoketoppene skal bare brukes når de er bygd inn i egnede

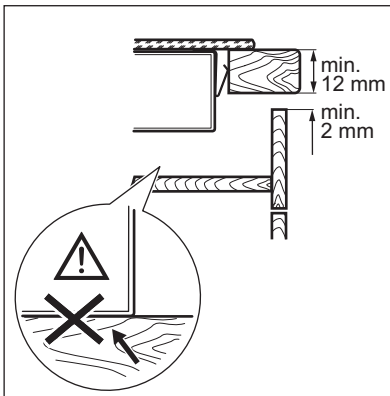
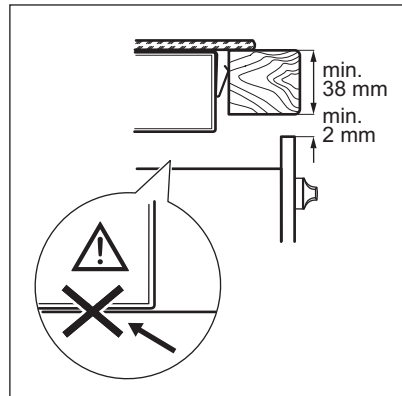
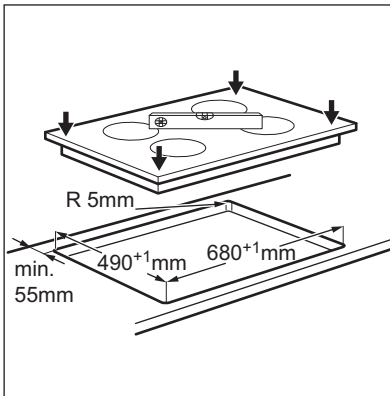
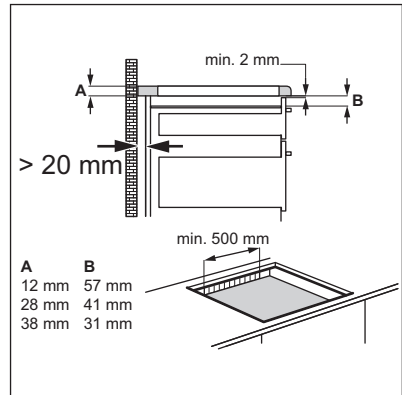
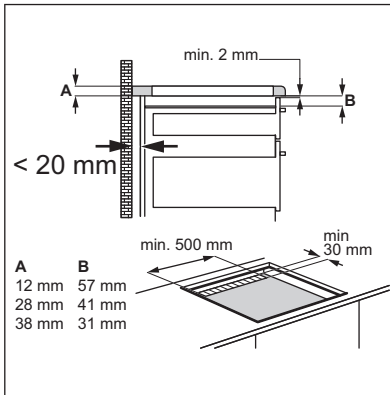
8.4 Montering



enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

8.3 Tilkoplingskabel


- Koketoppen er utstyrt med en tilkoplingskabel.
- For å erstatte den ødelagte strømkabelen bruke følgende (eller høyere) ledning type: H05BB-F Tmax 90°C. Kontakt ditt lokale servicesenter.



9. TEKNISKE DATA

9.1 Typeskilt

Modell HK754400FB
 Type 58 GAD M3 AU
 Induksjon 7.4 kW
 Serienr.
 AEG

PNC (produktnummer) 949 595 340 00
 220 – 240 V 50 – 60 Hz
 Laget i Tyskland
 7.4 kW


9.2 Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks var-meinnstilling) [W]	Effektfunksjon [W]	Effektfunksjon maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Venstre foran	2300	3200	10	125 – 210
Venstre bak	2300	3200	10	125 – 210
Midtre foran	1400	2500	4	125 – 145
Høyre bak	2300	3600	10	180 – 240

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

For å oppnå et optimalt kokeresultat bør kokekaret ikke være større enn diameteren som er angitt i tabellen.

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktinformasjon i henhold til EU 66/2014

Modellidentifikasjon	HK754400FB	
Komfyrtopp-type	Konfyrtopp for innbygging	
Antall kokesoner	4	
Varmeteknologi	Induksjon	
Diameter på runde kokesoner (Ø)	Venstre foran	21,0 cm
	Venstre bak	21,0 cm
	Midtre foran	14,5 cm
	Høyre bak	24,0 cm
Energiforbruk per kokesone (EC electric cooking)	Venstre foran	172,6 Wh / kg
	Venstre bak	174,9 Wh / kg
	Midtre foran	176,6 Wh / kg
	Høyre bak	182,0 Wh / kg
Energiforbruk for komfyrtopp (EC electric hob)	176,5 Wh / kg	

EN 60350-2 – Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – Del 2: Komfyrtopp – Metoder for måling av ytelse


Energimålinger som refererer til kokeområder identifiseres av kryssene på de respektive kokesonene.


10.2 Energisparende

Du kan spare energi på hverdagslig tilberedning hvis du følger hintene under.

- Bruk kun mengden du trenger når du varmer opp vann.
- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Sett mindre kokekar på mindre kokesoner.
- Sett kokekaret direkte på midten av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

11. 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. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

www.aeg.com/shop



867312307-A-422014



 **AEG**
perfekt in form und funktion