

FI Käyttöohje  
Keittotaso  
SV Bruksanvisning  
Inbyggnadshäll

2

HDP54106FB



 **AEG**  
perfekt in form und funktion

## SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. LAITTEEN KUVAUS.....	6
4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	8
5. JOUSTAVA INDUKTIOKEITTOALUE.....	12
6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	16
7. HOITO JA PUHDISTUS.....	18
8. VIANMÄÄRITYS.....	18
9. ASENNUS.....	21
10. TEKNISET TIEDOT.....	23
11. ENERGIATEHOKKUUS.....	23

## 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-aineksien jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyisiin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



### **VAROITUS!**

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai 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.

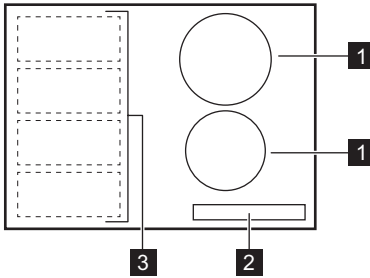
- Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.

## 2.6 Huolto

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

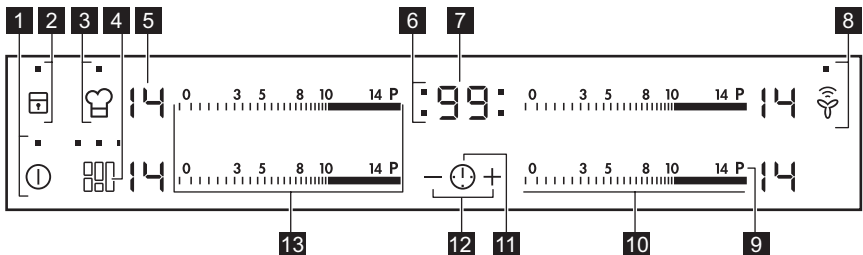
# 3. LAITTEEN KUVAUS

## 3.1 Keittoalueet








- 1 Induktiokeittoalue
- 2 Käyttöpaneeli
- 3 Joustava neljästä osiosta koostuva induktiolämpöalue







## 3.2 Käyttöpaneelin painikkeet





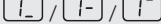


Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

	Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1		PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2		Lukitus / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
3		ProCook	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
4		FlexiBridge	Toimintatilan valitseminen kolmesta vaihtoehdosta.
5	-	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
6	-	Keittoalueiden ajastimen ilmaisimet	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
7	-	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
8		Hob <sup>2</sup> Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
9	<b>P</b>	Power-toiminto	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
10	-	Säätöpalkki	Tehotason säätäminen.
11		-	Keittoalueen valitseminen.
12		-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
13	-	Säätöpalkki	Laajenevan induktiokeittoalueen tehotason asettaminen.

### 3.3 Tehotasojen näytöt


Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
 - 	Keittoalue on toiminnassa.
	Automaattinen kuumennus -toiminto on toiminnassa.
	Power-toiminto -toiminto on kytketty päälle.
 + numero	Toimintahäiriö.

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

### 3.4 OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisin)



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


### 4.2 Automaattinen virrankatkaisu

**Toiminto katkaiseen virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:**

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi 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 kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.

- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannulla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääränlainen. Symboli  syttyy ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta.

Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytkeytyy pois toiminnasta.

**Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:**

Tehotaso	Keittotason pois kytkeytymisaika
 1 - 3	6 tuntia

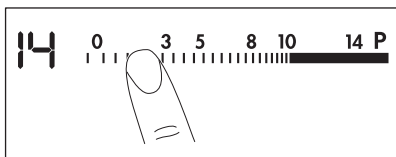


Tehotaso	Keittotason pois kytkeytymisaika
4 - 7	5 tuntia
8 - 9	4 tuntia
10 - 14	1,5 tunti

### 4.3 Tehotaso

Tehotason asettaminen tai muuttaminen:

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



### 4.4 Automaattinen kuumennus

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

**i** Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

#### Kytke toiminto toimintaan

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

Kolmen sekunnin kuluttua syttyy **R**.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** muuta tehotasoa.

### 4.5 Power-toiminto

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

**i** Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

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

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** muuta tehotasoa.

### 4.6 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.

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

**Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta **!**.


### CountUp Timer (Ajanlaskenta-automatiikka)

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

**Keittoalueen asettaminen:** kosketa


painiketta  toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:**

kosketa ajastimen painiketta  UP syttyy. Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on




käynnissä. Näytössä näkyy vuorotellen UP 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.

## 4.7 Lukitus


Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimissa. 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.

## 4.8 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:**

kytke keittotaso toimintaan painikkeella


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

**Toiminnon kytkeminen pois**

**toiminnasta:** kytke keittotaso toimintaan

painikkeella . Älä aseta tehotasoa.

Kosketa painiketta  neljän sekunnin

ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

**Voit ohittaa toiminnon vain yhtä**

**keittoaikaa koskien:** kytke keittotaso


toimintaan painikkeella   syttyy.

Kosketa painiketta  neljän sekunnin

ajan. **Aseta tehotaso 10 sekunnin**

**kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa.

Kun kytket keittotason pois päältä

painikkeella , toiminto on edelleen kytkettyinä.


## 4.9 OffSound Control (Äänimerkkien poistaminen käytöstä ja käyttöön ottaminen)

Kytke keittotaso pois päältä. Kosketa

painiketta  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

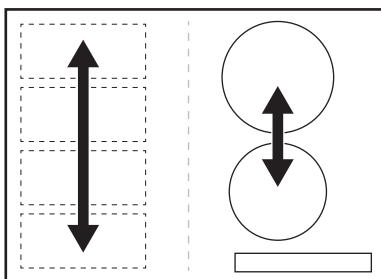
Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

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

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

## 4.10 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 kytkeytyy toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonais sähkökuormitus on yli 3700 W.
- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu kahdella tasolla.



## 4.11 Hob<sup>2</sup>Hood

Kyseessä on pitkälle kehittynyt automaattitoiminto, joka yhdistää keittotason erityiseen liesituuletimeen. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa

on infrapunasignaalin viestin. Puhaltimen nopeus säätyy automaattisesti tila-asetuksen ja keittotasolla olevan kuumimman keittoastian lämpötilan mukaan. Puhallinta voidaan säätää myös keittotasosta manuaalisesti.



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

## Toiminnon käyttäminen automaattisesti

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






### Automaattitilat

	Auto- maatti- nen valo	Keittä- minen <sup>1)</sup>	Paista- minen <sup>2)</sup>
Tila H0	Pois	Pois	Pois
Tila H1	Päällä	Pois	Pois
Tila H2 <b>3)</b>	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

	Auto- maatti- nen valo	Keittä- minen <sup>1)</sup>	Paista- minen <sup>2)</sup>
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 sytyttäminen

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



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

## 5. JOUSTAVA INDUKTIOKEITTOALUE



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 FlexiBridge -toiminto

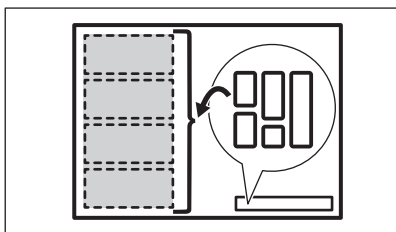
Joustava induktiokeittoalue koostuu neljästä osiosta. Osiot voidaan yhdistää kahdeksi erikokoiseksi keittoalueeksi tai yhdeksi suureksi keittoalueeksi. Voit

valita osi yhdistelmän valitsemalla tilan haluamasi keittoastian koon mukaan. Tiloja on kolme: Standardi (kytkeytyy automaattisesti päälle, kun keittotaso kytketään toimintaan), Big Bridge ja Max Bridge.

- i** Aseta tehotoso kahdella vasemmanpuoleisella säätöpalkilla.

### Tilan vaihtaminen

Vaihda tilaa kosketuspainikkeella: 

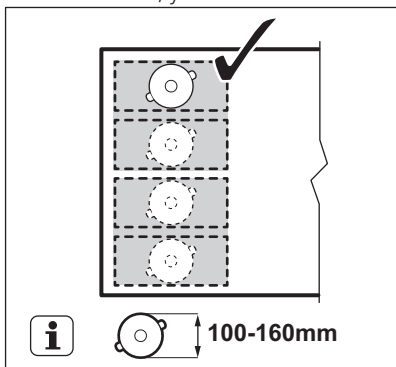


- i** Kun tilaa vaihdetaan, tehotoso asettuu takaisin arvoon **0**.

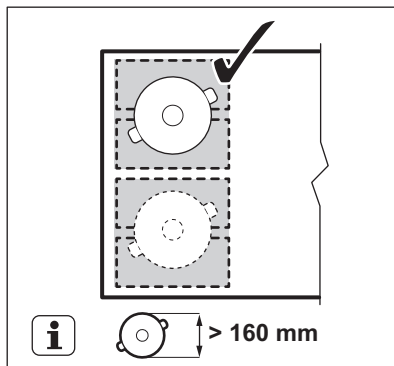
### Keittoastian halkaisija ja asento

Valitse keittoastian kokoon ja muotoon sopiva tila. Keittoastian tulee peittää valittu alue mahdollisimman hyvin. Aseta keittoastia valitun alueen keskelle!

Aseta keittoastia, jonka pohjan halkaisija on alle 160 mm, yhden osion keskelle.

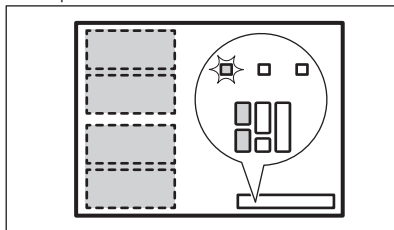


Aseta keittoastia, jonka pohjan halkaisija on yli 160 mm, keskitetysti kahden osion väliin.

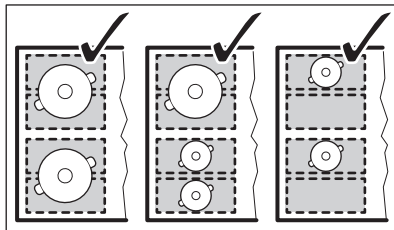


## 5.2 FlexiBridge Standardi tila

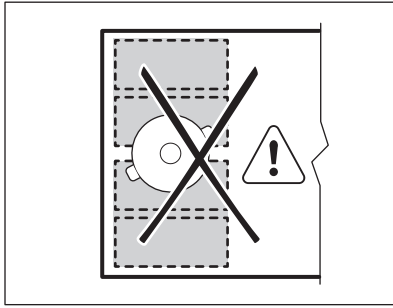
Kyseinen tila on päällä, kun keittotaso kytketään toimintaan. Se yhdistää osiot kahdeksi erilliseksi keittoalueeksi. Voit asettaa kunkin alueen tehotoson erikseen. Käytä kahta vasemmalla olevaa säätöpalkkia.




### Oikea keittoastian asento:

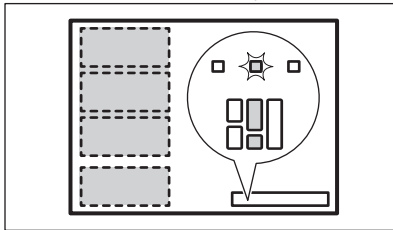


### Virheellinen keittoastian asento:




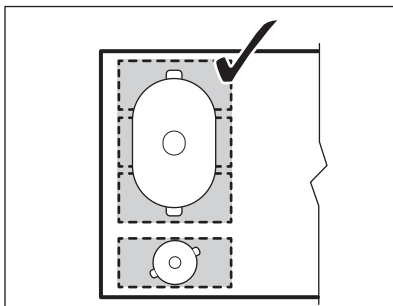
### 5.3 FlexiBridge Big Bridge -tila

Kytke tila toimintaan painamalla , kunnes oikea tilan merkkivalo syttyy. Kyseinen tila yhdistää kolme takaosiota yhdeksi keittoalueeksi. Yhtä etuosiota ei ole yhdistetty ja se toimii erillisenä keittoalueena. Voit asettaa kunkin alueen tehotason erikseen. Käytä kahta vasemmalla olevaa säätöpalkkia.

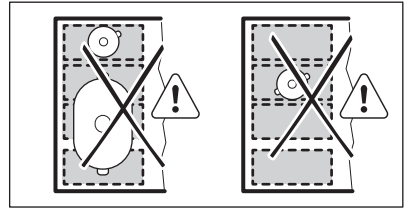


#### Oikea keittoastian asento:


Tämän tilan käyttö edellyttää, että keittoastia on asetettu kolmeen yhdistettyyn osioon. Jos käytät keittoastioita, jotka ovat kahta osiota pienempiä, näytössä näkyy  ja alue sammuu kahden minuutin kuluttua.

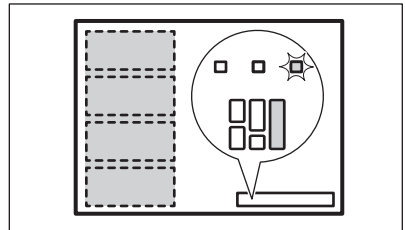


#### Virheellinen keittoastian asento:




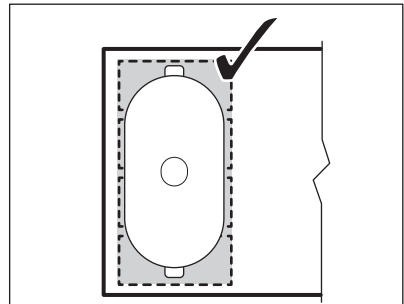
### 5.4 FlexiBridge Max Bridge -tila

Kytke tila toimintaan painamalla , kunnes oikea tilan merkkivalo syttyy. Kyseinen tila yhdistää kaikki osiot yhdeksi keittoalueeksi. Aseta tehotaso jollakin vasemmanpuoleisella säätöpalkilla.

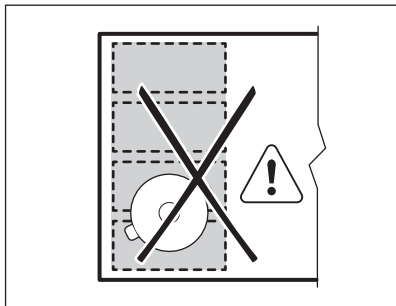


#### Oikea keittoastian asento:

Tämän tilan käyttö edellyttää, että keittoastia on asetettu neljään yhdistettyyn osioon. Jos käytät keittoastioita, jotka ovat kolmea osiota pienempiä, näytössä näkyy  ja alue sammuu kahden minuutin kuluttua.




#### Virheellinen keittoastian asento:

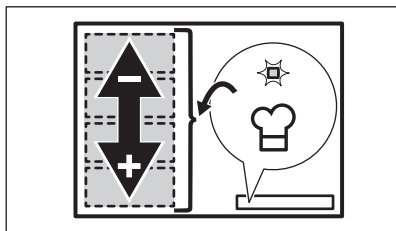


## 5.5 ProCook -toiminto




Tämä toiminto mahdollistaa lämpötilan säätämisen siirtämällä keittoastian induktiokeittoalueen toiseen kohtaan.

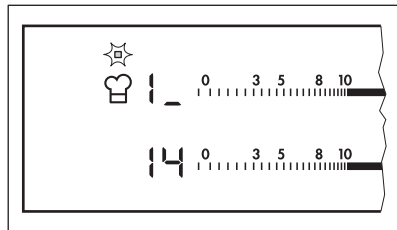
Toiminto jakaa induktiokeittoalueen kolmeen, tehotasoltaan erilaiseen alueeseen. Keittotaso havaitsee keittoastian sijainnin ja säätää tehotason sijainnin mukaan. Voit asettaa keittoastian etuosaan, keskelle tai takaosaan. Jos keittoastia asetetaan etuosaan, tehotaso on suurin mahdollinen. Voit laskea tehotasoa siirtämällä keittoastian keskelle tai takaosaan.




-  Käytä ainoastaan yhtä keittoastiaa toiminnon käytön aikana.

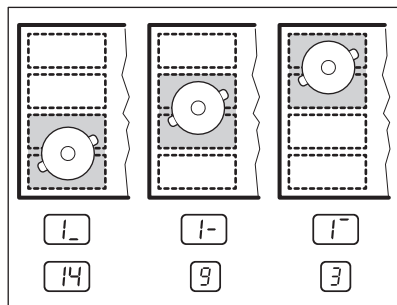


### Yleistä:

- toiminto edellyttää vähintään 160 mm:n keittoastian pohjan halkaisijan.
- Vasemmalla takana olevan säätöpalkin tehotasonäytössä näkyy keittoastian sijainti induktiokeittoalueella. Edessä , keskellä , takana .






- Vasemman etusäätöpalkin tehotasonäyttö osoittaa tehotason. **Voit säätää tehotasoa vasemmalla etusäätöpalkilla.**
- Kun toimintoa käytetään ensimmäistä kertaa, tehotaso  aktivoituu etuasentoon,  keskiasentoon ja  taka-asentoon.






Voit muuttaa kunkin asennon tehotasoa erikseen. Keittotaso muistaa asetetun tehotason seuraavalla toiminnon käyttökerralla.

### Toiminnon kytkeminen toimintaan

Kytke toiminto toimintaan asettamalla keittoastia oikeaan kohtaan keittoalueelle. Kosketa . Symbolin yläpuolella oleva merkkivalo syttyy. Jos keittoastia ei aseteta keittoalueelle,  syttyy ja joustava induktiokeittoalue säätyy asetukseen  kahden minuutin kuluttua.

### Toiminnon pois päältä kytkeminen

Kytke toiminto pois päältä koskettamalla  tai asettamalla tehotason asetukseen . Symbolin  yläpuolella oleva merkkivalo sammuu.

## 6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 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.



Joustavan induktiokeittoalueen painanta voi likaantua tai muuttaa väriä keittoastian liu'uttamisen seurauksena. Voit puhdistaa alueen tavalliseen tapaan.



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".

### 6.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

#### Jos kuulet:

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

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

### 6.3 Öko Timer (Säästöajastin)

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

### 6.4 Esimerkkejä keittotoiminnoista

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



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.



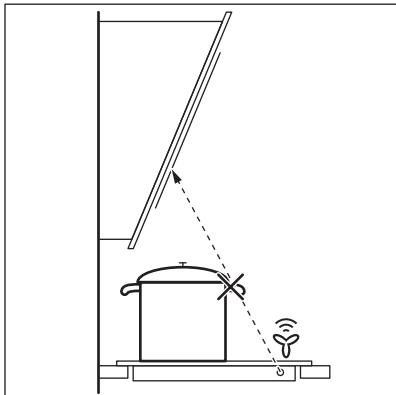
Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
 - 1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 3	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivatteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 3	Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.	10 - 40	Valmista kannen 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 ruokaluskallisia nestettä.
7 - 9	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä 750 g perunoita.
7 - 9	Suurten ruokamäärien kypsentyttäminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusainetta.
9 - 12	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyörököiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
12 - 13	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
14	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.		
<b>P</b>	Suuren vesimäärän keittäminen. Power-toiminto on kytketty toimintaan.		

## 6.5 Neuvoja ja vinkkejä Hob<sup>2</sup>Hood-toiminnon käyttämiseen


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

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:

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



### Hob²Hood-toiminnolla varustetut liesituulettimet

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



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

## 7. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 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.

## 8. VIANMÄÄRITYS




### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.




### 7.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, muovikelmu ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin lika voi aiheuttaa keittotason vaurioita. Aseta erityinen kaavin viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.

## 8.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotasoa ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko keittotasoa kytketty oikein sähköverkkoon. Katso kytkentäkaavio.
	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syytä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
		Kytke keittotasoa uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet kosketanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.	Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun keittotasoa on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.	Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Keittotasoa kytkeytyy pois päältä.	Kosketuspainikkeen  päälle on asetettu jokin esine.	Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.
Jälkilämmön merkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.	Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huolto-liikkeeseen.
Hob <sup>2</sup> Hood -toiminto ei toimi.	Käyttöpaneeli on peitetty.	Poista esineet käyttöpaneelin päältä.
Automaattinen kuumennustoiminto ei toimi.	Alue on kuuma.	Anna alueen jäähtyä riittävästi.
	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.
Tehotaso muuttuu kahden asetuksen välillä.	Tehonhallinta -toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Kosketuspainikkeet kuumelevat.	Keittoastiat ovat liian suuria, tai se on liian lähellä painikkeita.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kosketuspainikkeita.	Äänimerkit on poistettu käytöstä.	Ota äänimerkit käyttöön. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Joustava induktiokeittoalue ei lämmitä keittoastiaa.	Keittoastia on virheellisessä asennossa joustavalla induktiokeittoalueella.	Aseta keittoastia oikeaan asentoon joustavalle induktiokeittoalueelle. Keittoastian asento riippuu käytössä olevasta toiminnosta tai toimintatilasta. Katso luku "Joustava induktiokeittoalue".
	Keittoastian pohjan halkaisija ei sovi käytössä olevaan toimintoon tai toimintatilaan.	Käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija sopii käytössä olevaan toimintoon tai toimintatilaan. Käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija on alle 160 mm yhdessä joustavan induktiokeittoalueen osiossa. Katso luku "Joustava induktiokeittoalue".
 sytty.	Automaattinen virrankatkaisu-toiminto on kytketty päälle.	Katkaise virta keittotasosta ja kytke se uudelleen toimintaan.
 sytty.	Lapsilukko tai Lukitus-toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 sytty.	Alueella ei ole keittoastiaa.	Aseta keittoastia alueelle.
	Keittoastia on sopimaton.	Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.	Käytä oikean kokoista keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".
	FlexiBridge -toiminto on toiminnassa. Keittoastia ei peitä yhtä tai useampaa käynnissä olevan toimintatilan osiota.	Aseta keittoastia niin, että se peittää oikean määrän käynnissä olevan toimintatilan osioita tai vaihda toimintatilaa. Katso luku "Joustava induktiokeittoalue".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	ProCook -toiminto on toiminnassa. Joustavalle induktiokeittoalueelle on asetettu kaksi keittoastiaa.	Käytä vain yhtä keittoastiaa. Katso luku "Joustava induktiokeittoalue".
 ja numero syttyy näyttöön.	Keittoalueessa on jokin vika.	Kytke keittoalue irti verkkovirrasta lyhyeksi ajaksi. Irrota sulake sulaketulusta. Kytke virta uudelleen. Jos  syttyy uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
 syttyy.	Keittotason toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Automaattinen virrankatkaisu ja alueiden ylikuumenemissuoja on lauennut.	Kytke keittotasoa pois päältä. Poista kuuma keittoastia tasolta. Kytke alue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelman aiheutti keittoastia, virheviesti häviää. Jälkilämmön merkkivalo voi jäädä palamaan. Anna keittotastian jäähtyä riittävästi. Tarkista sopiiko keittotastia keittotasoon. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".

## 8.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita arvokilpeen merkityt tiedot. Ilmoita myös keraamisen keittotason kolmikirjaiminen tunnus (keraamisen pinnan kulmassa) sekä näytössä näkyvä virheilmoitus. Varmista,

että keittotasoa on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun huoltoliikkeen tai jälleenmyyjän huollosta aiheutuvat kulut veloitetaan myös takuuajana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takuehdot on mainittu takuu- ja huoltokirjassa.

## 9. ASENNUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 9.1 Ennen asentamista

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

Sarjanumero .....

### 9.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

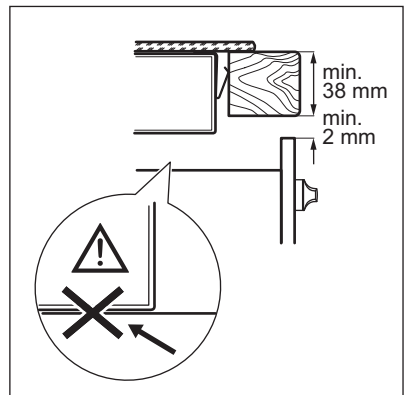
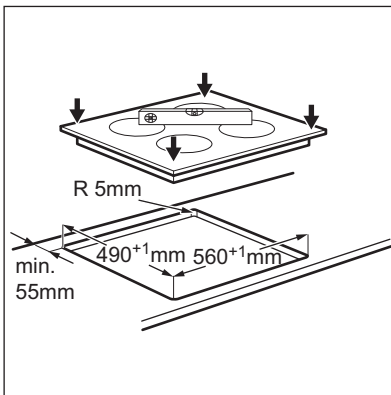
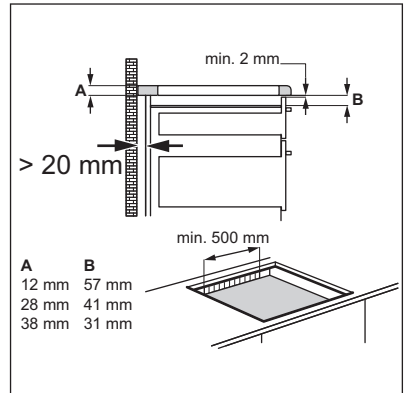
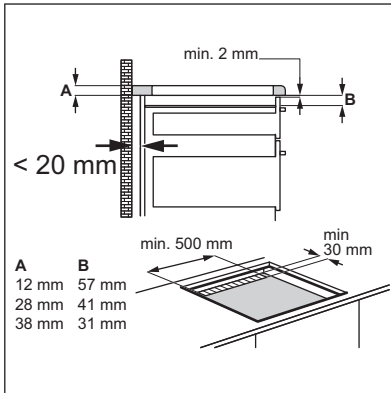
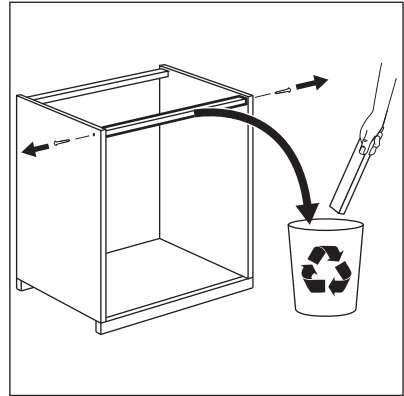
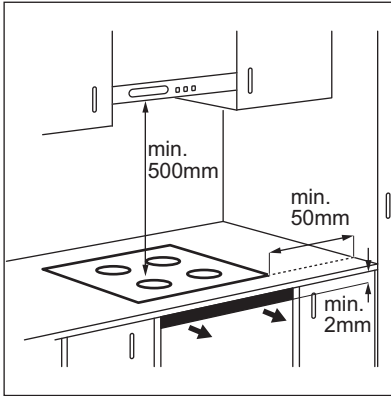
Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

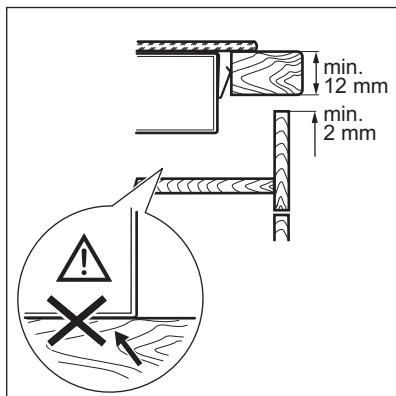
### 9.3 Liitäntäjohto

- Keittotason mukana toimitetaan liitäntäjohto.
- Käytä seuraavaa (tai sitä suurempaa) virtajohtotyyppiä vaurioituneen

virtajohdon vaihtamiseksi: H05BB-F T  
min 90°C. Ota yhteys valtuutettuun  
huoltoliikkeeseen.

## 9.4 Asennus





## 10. TEKNISET TIEDOT

### 10.1 Arvokilpi

Malli HDP54106FB  
 Tyyppi 58 GAD CL AU  
 Induktio 7.4 kW  
 Sarjanumero .....  
 AEG

Tuotenumero 949 597 083 00  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Valmistettu Saksassa  
 7.4 kW



### 10.2 Keittoalueiden määrytykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaaso) [W]	Power-toiminto [W]	Power-toiminto kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Oikealla edessä	1400	2500	4	125 - 145
Oikealla takana	1800	2800	10	145 - 180
Joustava induktiokeittoalue	2300	3200	10	vähintään 100

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

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

## 11. ENERGIATEHOKKUUS

### 11.1 Tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti

Mallin tunnus	HDP54106FB
---------------	------------

Keittotasotyyppi		Sisäänrakennettu keittotaso
Keittoalueiden määrä		2
Keittoalueiden määrä		1
Kuumennustekniikka		Induktio
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Oikealla edessä Oikealla takana	14,5 cm 18,0 cm
Keittoalueen pituus (L) ja leveys (W)	Vasen	L 45.3 cm W 21.5 cm
Energiankulutus keittoaluetta kohti (EC electric cooking)	Oikealla edessä Oikealla takana	172,5 Wh/kg 164,5 Wh/kg
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen	177,6 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)		173,9 Wh/kg

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



## 11.2 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.

## 12. 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.



# INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	26
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....	27
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	29
4. DAGLIG ANVÄNDNING.....	31
5. FLEXIBEL INDUKTIONSKOKKYTA.....	35
6. RÅD OCH TIPS.....	38
7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	40
8. FELSÖKNING.....	40
9. INSTALLATION.....	43
10. TEKNISK INFORMATION.....	45
11. ENERGIEFFEKTIVITET.....	45

## FÖR PERFEKT RESULTAT

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



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Registrera din produkt för bättre service:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**




Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen finns på typskylten.

 Varningar/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

### 1.1 Säkerhet för barn och handikappade

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

### 1.2 Allmän säkerhet

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

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

## 2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

lådan var tillräckligt så att luft kan cirkulera

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

### 2.2 Elektrisk anslutning



#### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

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

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

## 2.3 Användning



### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

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

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



### **WARNING!**

Risk för brand och explosion

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



### **WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

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

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

## 2.4 Skötsel och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämras.
- Stäng av ugnen och låt den kallna före rengöring.
- Koppla från produkten från elnätet före underhåll.
- Spruta inte vatten eller ånga för att rengöra produkten.
- Rengör ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala

rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

## 2.5 Avfallshantering



### VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

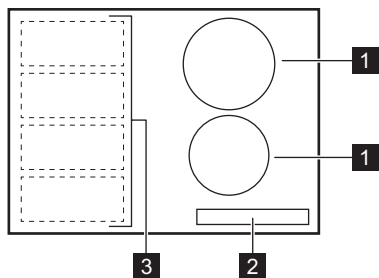
- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.

## 2.6 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

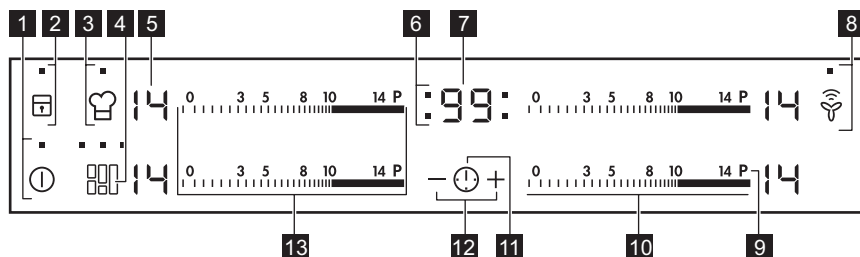
# 3. PRODUKTBESKRIVNING

## 3.1 Beskrivning av hällen









- 1 Induktionskokzon
- 2 Kontrollpanel
- 3 Flexibel induktionskockyta bestående av fyra sektioner







## 3.2 Beskrivning av kontrollpanelen







Använd touch-kontrollerna för att betjäna produkten. Displayerna, indikatorerna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

	Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
1		PÅ/AV	För att aktivera och avaktivera hällen.
2		Knapplås / Barnlås	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
3		ProCook	För att aktivera och avaktivera funktionen.
4		FlexiBridge	För att växla mellan funktionens tre lägen.
5	-	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
6	-	Timerindikatorer för kokzonerna	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
7	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
8		Hob <sup>2</sup> Hood	För att aktivera och avaktivera manuellt läge för funktionen.
9	<b>P</b>	Effektfunktion	För att aktivera och avaktivera funktionen.
10	-	Inställningslist	För inställning av värmeläge.
11		-	För att välja kokzon.
12	<b>+</b> / <b>-</b>	-	För att öka eller minska tiden.
13	-	Inställningslist	Ställa in värmeläget för flexibel induktionsskokzon.

### 3.3 Visningar av värmelägen

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på.
	Automax-funktionen är igång.
	Effektfunktion är på.
	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.

Display	Beskrivning
	Knapplås /Barnlås-funktionen är igång.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning-funktionen är igång.
	ProCook-funktionen är igång.

### 3.4 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



#### WARNING!

 Risk för brännskador från restvärme. Kontrolllampan visar restvärmenivån.


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

## 4. DAGLIG ANVÄNDNING



#### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

- du avaktiverar inte en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av.

**Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:**

### 4.1 Aktivera och avaktivera


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

### 4.2 Automatisk avstängning

**Funktionen stänger av hällen automatiskt om:**

- alla kokzoner är avaktiverade.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har aktiverats.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du använder ett olämpligt kokkärl.

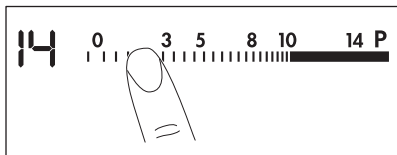
Symbolen  tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

Värmeläge	Hällen stängs av efter
 1 - 3	6 timmar
4 - 7	5 timmar
8 - 9	4 timmar
10 - 14	1,5 timme

### 4.3 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

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



## 4.4 Automax

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar den här funktionen. Funktionen ställer in högsta värmeläget under en viss tid och sänker sedan till rätt värmeläge.

**i** För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

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

**Avaktivera funktionen:** ändra värmeläget.

## 4.5 Effektfunktion

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

**i** Se avsnittet "Teknisk information".

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

**Avaktivera funktionen:** ändra värmeläget.

## 4.6 Timer

### Nedräkningstimer

Du kan använda den här funktionen för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.

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

**Ställa in kokzonen:** tryck på **⏸** upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

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

**För att se återstående tid:** välj kokzonen med **⏸**. Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

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

**Avaktivera funktionen:** Välj kokzonen med **⏸** och tryck på **-**. Den kvarvarande tiden räknas ner till **00**. Kokzonens indikator slocknar.

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

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

### CountUp Timer (Uppräkningstimer)

Den här funktionen kan användas för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

**Ställa in kokzonen:** tryck på **⏸** upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

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

**För att se hur länge kokzonen är igång:** välj kokzonen med **⏸**. Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.




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

### Signalur

Du kan använda den här funktionen som **Signalur** när hällen är på och kokzonerna



inte används (värmelägesdisplayen visar .

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

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


 Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.


## 4.7 Knapplös

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

**Ställ in värmeläget först.**





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





**För att avaktivera funktionen:** tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.

 När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

## 4.8 Barnlås






Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.



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

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


**För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle:** aktivera hällen med .  tänds. Tryck på  i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med  aktiveras funktionen igen.


## 4.9 OffSound Control (Avaktivering och aktivering av ljud)

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

-  – ljudet är avstängt.
-  – ljudet är på.

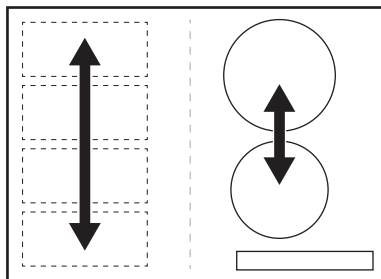
Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är igång  hör du endast ljuden när:

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

## 4.10 Effektreglering-funktion

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



## 4.11 Hob<sup>2</sup>Hood

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



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

### Använda funktionen automatiskt

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

### Automatiska lägen

	Automatiskt ljus	Kokning <sup>1)</sup>	Stekning <sup>2)</sup>
Läge H0	Från	Från	Från
Läge H1	På	Från	Från
Läge H2 <sup>3)</sup>	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Läge H3	På	Från	Fläkthastighet 1
Läge H4	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Läge H5	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 2

	Automatiskt ljus	Kokning <sup>1)</sup>	Stekning <sup>2)</sup>
Läge H6	På	Fläkthastighet 2	Fläkthastighet 3

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

### Ändra det automatiska läget

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



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




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

### Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan även styra funktionen manuellt.

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

När du trycker på ökar du fläkthastigheten med ett. När du når en intensiv nivå och trycker på igen ställs fläkthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen

med fläkthastighet 1 genom att trycka på .

- i** Aktivera automatisk styrning av funktionen genom att stänga av hällen och sedan slå på den igen.

### Aktivera belysningen

Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du slår på

hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1 – H6.

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

## 5. FLEXIBEL INDUKTIONSKOKYTA


- !** **WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

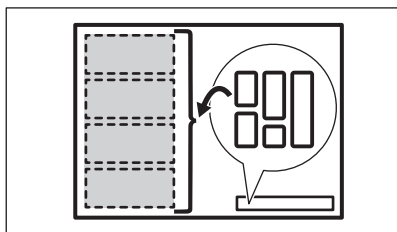
### 5.1 FlexiBridge-funktion

Den flexibla induktionskokytan består av fyra sektioner. Sektionerna kan kombineras till två olika stora kokzoner eller till en stor kokyta. Du väljer kombinationen av sektionerna genom att välja läget efter storleken på kokkärlet som ska användas. Det finns tre lägen: Standard (aktiveras automatiskt när du aktiverar hällen), Big Bridge och Max Bridge.

- i** Ställ in värmeläget med de två inställningslisterna till vänster.

### Växla mellan lägena

Växla mellan lägena med hjälp av touchkontrollen: .

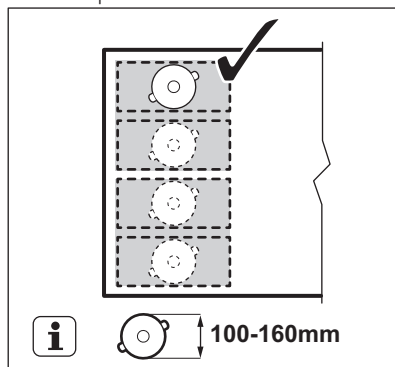


- i** När du växlar mellan lägena ställs värmeläget in på **0** igen.

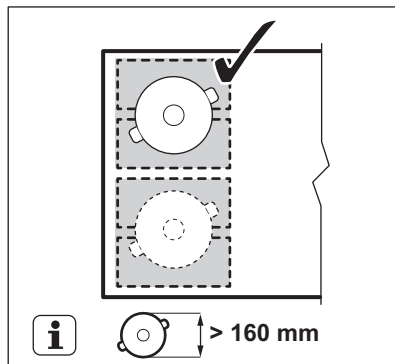
### Diameter och placering av kokkärlet

Välj det läge som gäller för storleken och formen på kokkärlet. Kokkärlet ska täcka vald yta så mycket som möjligt. Placera kokkärlet i mitten av vald yta!

Placera kokkärlet med en bottendiameter som är mindre än 160 mm mitt på en sektion.

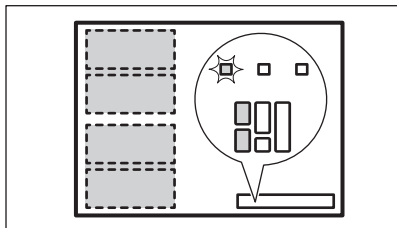


Placera kokkärlet med en bottendiameter som är större än 160 mm i mitten mellan två sektioner.

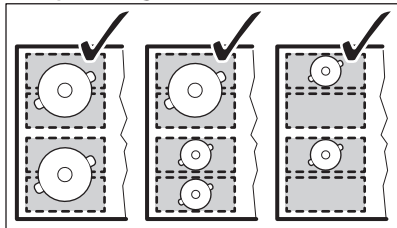


## 5.2 FlexiBridge Standard-läge

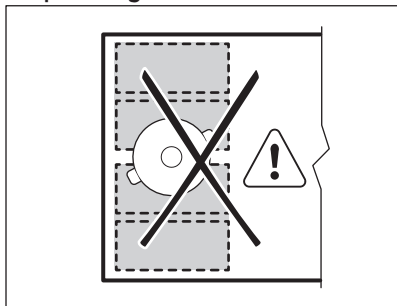
Det här läget aktiveras när du aktiverar hällen. Det ansluter sektionerna till två separata kokzoner. Du kan ställa in värmeläget för varje kokzon separat. Använd de två inställningslisterna till vänster.




**Rätt placering av kokkärl:**

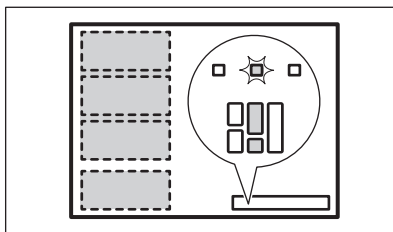


**Fel placering av kokkärl:**




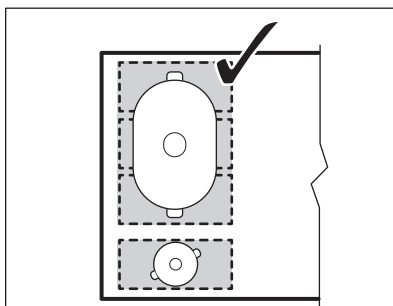
## 5.3 FlexiBridge Big Bridge-läge

Aktivera läget genom att trycka på  tills du ser rätt lägesindikator. Det här läget kopplar samman tre bakre sektioner till en kokzon. Den främre sektionen är inte ansluten utan fungerar som en separat kokzon. Du kan ställa in värmeläget för varje kokzon separat. Använd de två inställningslisterna till vänster.

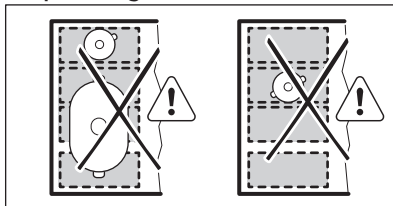


**Rätt placering av kokkärl:**


För att använda det här läget måste du ställa kokkärl på de tre anslutna sektionerna. Om du använder kokkärl som är mindre än två sektioner visas  på displayen och efter 2 minuter stängs zonen av.

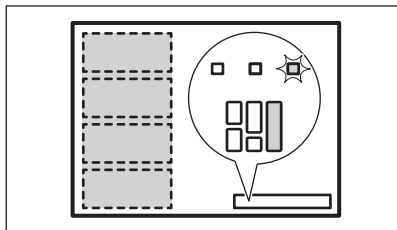


**Fel placering av kokkärl:**



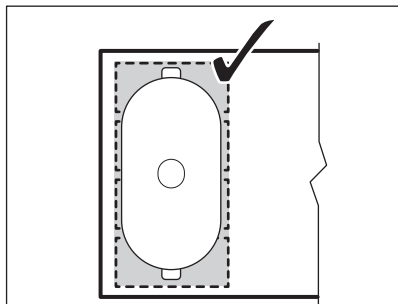
## 5.4 FlexiBridge Max Bridge-läge

Aktivera läget genom att trycka på  tills du ser rätt lägesindikator. Det här läget kopplar samman alla sektioner till en kokzon. Ställ in värmeläget med någon av inställningslisterna till vänster.

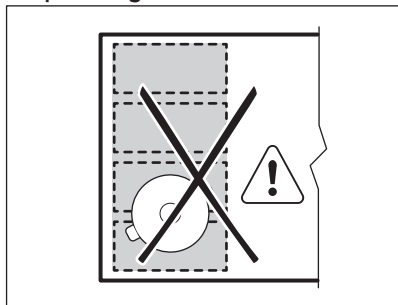


### Rätt placering av kokkärl:

För att använda det här läget måste du ställa kokkärl på de fyra anslutna sektionerna. Om du använder kokkärl som är mindre än tre sektioner visas **F** på displayen och efter 2 minuter stängs zonen av.



### Fel placering av kokkärl:



## 5.5 ProCook-funktion

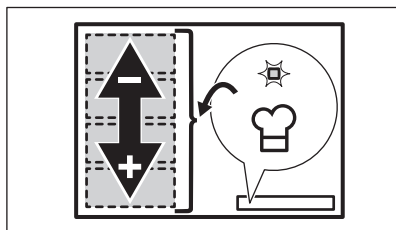
Med den här funktionen kan man ändra temperaturen genom att flytta kokkärl till ett annat ställe på induktionshällen.

Funktionen delar in induktionshällen i tre områden med olika värmelägen. Hällen känner av kokkärls placering och ställer in värmeläget som motsvarar placeringen. Du kan placera kokkärl i

främre, mitre eller bakre läget. Högsta värmeläget får man om man placerar kokkärl i främre läget. Du kan minska värmeläget genom att flytta kokkärl till mitre eller bakre läget.

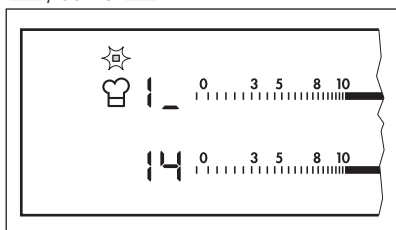


Använd bara en kastrull när du använder funktionen.

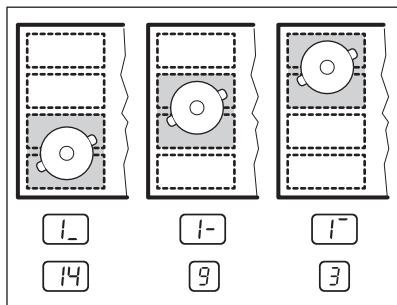


### Allmän information:

- 160 mm är minsta diametern för kokkärls botten för den här funktionen.
- Värmelägesdisplay för den vänstra bakre inställningslisten visar placeringen av kokkärl på induktionshällen. Främre **F**, mitre **I**, bakre **B**.



- Värmelägesdisplay för den vänstra främre inställningslisten visar värmeläget. **Ändra värmeläget med hjälp av vänstra främre inställningslisten.**
- När du aktiverar funktionen första gången får du värmeläget **14** för första läget, **9** för mitre läget och **3** för bakre läget.



Du kan ändra värmelägena för varje läge separat. Hällen kommer ihåg dina värmelägen nästa gång du aktiverar funktionen.

## Aktivera funktionen

Aktivera funktionen genom att placera kokkärlet rätt på kokytan. Tryck på . Indikatorn ovanför symbolen tänds. Om du inte ställer kokkärlet på kokytan tänds och efter 2 minuter ställs den flexibla induktionshällen in på .

## Avaktivera funktionen

Avaktivera funktionen genom att trycka på eller ställa in värmeläget på . Indikatorn ovanför symbolen slocknar.

## 6. RÅD OCH TIPS



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Kokkärll



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



Använd induktionskokzonerna med korrekt kokkärll.

#### Kokkärllsmaterial

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

#### Kokkärll är lämpliga för en induktionshäll om:

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



Trycket på den flexibla induktionshällen kan bli smutsigt eller ändra färg om kokkärll dras över ytan. Ytan kan rengöras på vanligt sätt.



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

#### Kokkärllets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärllets botten upp till en viss gräns.

Hur effektiv kokzonen är beror på kokkärlls diameter. Kokkärll med en mindre diameter får bara en del av effekten som kokzonen genererar.



Se avsnittet "Teknisk information".

### 6.2 Ljud under användning

#### Om du hör:

- knackande ljud: är kokkärll tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du kokzonen med hög effektnivå och kokkärll är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: använder du hög effektnivå.
- klickande: beror detta på elektriska omkopplingar.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

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

### 6.3 Öko Timer (Eko-timer)

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

### 6.4 Exempel på olika typer av tillagning

Relationen mellan värmelägets och kokzonen förbrukning är inte linjär. När

du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonen effektförbrukning. Det betyder att kokzonen med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

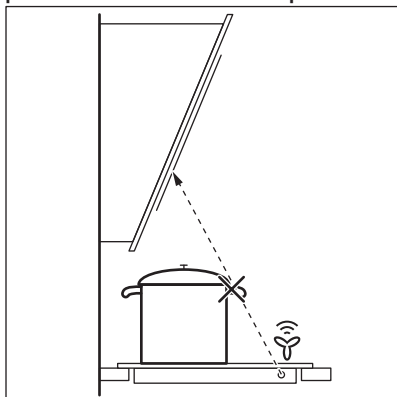
Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
- 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
1 - 3	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 3	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
3 - 5	Småkoka ris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

### 6.5 Råd och tips för Hob<sup>2</sup>Hood-funktionen

När hällen används med funktionen:


- Skydda fläktpanelen mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampor mot fläktpanelen.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.

- Avbryt inte signalen mellan hällen och fläkten (t.ex. med en hand eller kokkärlshandtag). Se bilden. **Hällen på bilden är bara ett exempel.**



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

### Köksfläktar som fungerar med Hob<sup>2</sup>Hoodfunktionen

Se vår konsumentwebbplats för att se hela sortimentet med köksfläktar som fungerar med den här funktionen. AEG-köksfläktar som fungerar med den här funktionen måste ha symbolen .

## 7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Allmän information

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

### 7.2 Rengöring av hällen

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

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

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

## 8. FELSÖKNING









**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.



## 8.1 Om produkten inte fungerar...

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

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade.	Aktivera signalerna. Se avsnittet "Daglig användning".
Den flexibla induktionskokzonen värmer inte upp kokkärlet.	Kokkärlet står på fel plats på den flexibla induktionskokzonen.	Placera kokkärlet på rätt plats på den flexibla induktionskokzonen. Placeringen av kokkärlet beror på den aktiverade funktionen eller funktionsläget. Se avsnittet "Flexibel induktionskokzon".
	Diametern för kokkärlens botten är fel för den aktiverade funktionen eller funktionsläget.	Använd kokkärl med en diameter som passar den aktiverade funktionen eller funktionsläget. Använd kokkärl med en diameter som är mindre än 160 mm på en sektion av den flexibla induktionskokzonen. Se avsnittet "Flexibel induktionskokzon".
 tänds.	Automatisk avstängning är på.	Stäng av hällen och sätt på den igen.
 tänds.	Barnlås- eller Knapplås-funktionen är igång.	Se avsnittet "Daglig användning".
 tänds.	Det står inget kokkärl på zonen.	Ställ ett kokkärl på zonen.
	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnittet "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlens botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Teknisk information".
	FlexiBridge-funktionen är igång. En eller flera sektioner för funktionsläget som är igång täcks inte av kokkärlet.	Placera kokkärlet på rätt antal sektioner för funktionsläget som är igång eller byt funktionsläge. Se avsnittet "Flexibel induktionskokzon".
	ProCook-funktionen är igång. Två kastruller är placerade på den flexibla induktionskokzonen.	Använd bara en kastrull. Se avsnittet "Flexibel induktionskokzon".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Koppla loss hällen från eluttaget en stund. Ta ur eller koppla från säkringen i hushets/lägenhetens säkrings-skåp. Anslut igen. Om  tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
 tänds.	Det är fel på hällen eftersom ett kokkärl kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskyddet för zonen är igång.	Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärlet. Slå på zonen igen efter ca 30 sekunder. Om kokkärlet var problemet släcks felmeddelandet. Restvärmeindikering kan fortsätta lysa. Låt kokkärlet bli tillräckligt svalt. Kontrollera om kokkärlet är kompatibelt med hällen. Se avsnittet "Råd och tips".

## 8.2 Om du inte finner en lösning...

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

felmeddelande som visas. Kontrollera att du har hanterat hällen på korrekt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

## 9. INSTALLATION



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 9.1 Före installationen

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

Serienummer .....

### 9.2 Inbyggnadshällar

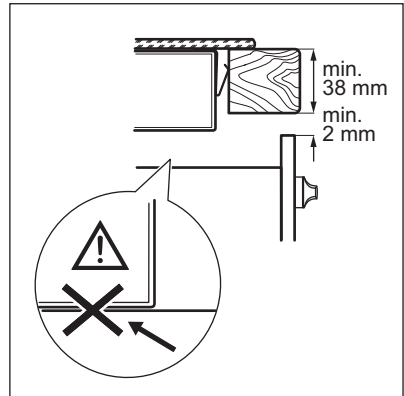
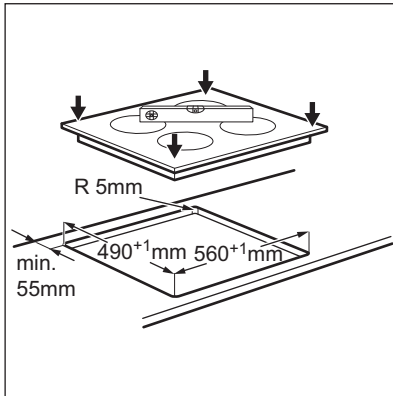
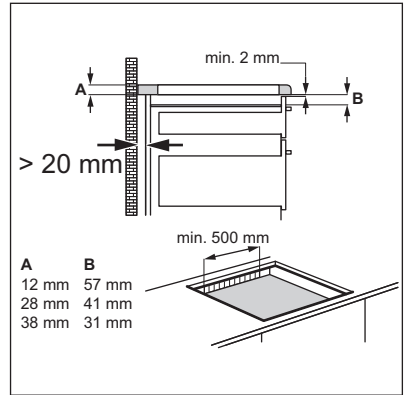
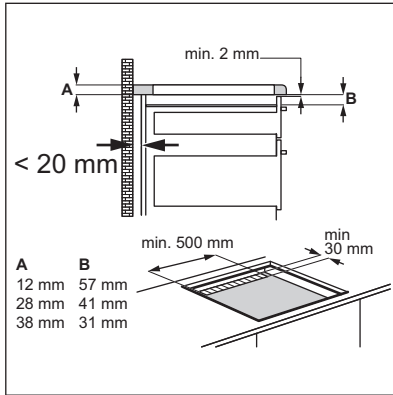
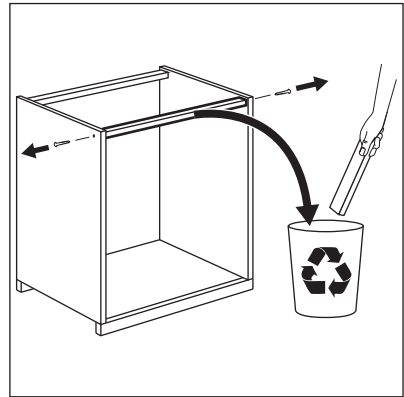
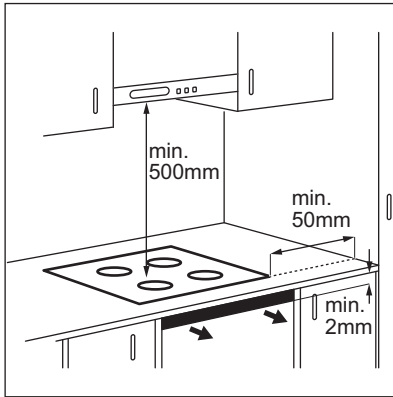
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga

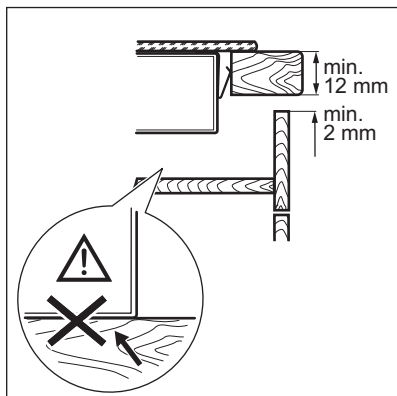
inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

### 9.3 Nätkabel

- Hällen är försedd med en nätkabel.
- Byta ut en skadad nätkabel mot följande (eller högre) nätkabeltyp: H05BB-F T min 90°C. Kontakta det lokala servicecentret.

## 9.4 Montering





## 10. TEKNISK INFORMATION

### 10.1 Typskylt

Modell HDP54106FB  
 Typ 58 GAD CL AU  
 Induktion 7.4 kW  
 Serienr .....  
 AEG

PNC 949 597 083 00  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Tillverkad i Tyskland  
 7.4 kW



### 10.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	Effektfunktion [W]	Effektfunktion maximal varaktighet [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Höger fram	1400	2500	4	125 - 145
Höger bak	1800	2800	10	145 - 180
Flexibel induktionskockyta	2300	3200	10	minst 100

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

För optimalt matlagingsresultat använd inte kokkärл större än diametern i tabellen.

## 11. ENERGIEFFEKTIVITET

### 11.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning

HDP54106FB

Typ av häll		Häll för inbyggnad
Antal kokzoner		2
Antal kokzoner		1
Uppvärmningsteknik		Induktion
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Höger fram Höger bak	14,5 cm 18,0 cm
Längd (L) och bredd (B) för kokzonen	Vänster	L 45,3 cm W 21,5 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Höger fram Höger bak	172,5 Wh / kg 164,5 Wh / kg
Energiförbrukning för kokzonen (EC electric cooking)	Vänster	177,6 Wh / kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)		173,9 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda


## 11.2 Energibesparing


Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

## 12. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte

produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämnna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.



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



867322088-B-262015

