

DA Brugsanvisning
Kogesektion
FI Käyttöohje
Keittotaso

2

HDP54107FB



 **AEG**
perfekt in form und funktion

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	6
4. DAGLIG BRUG.....	8
5. FLEKSIBELT INDUKTIONSOMRÅDE.....	12
6. RÅD OG TIP.....	15
7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	18
8. FEJLFINDING.....	18
9. INSTALLATION.....	21
10. TEKNISK INFORMATION.....	23
11. ENERGIEFFEKTIV.....	24

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/webselfservice



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 kogepladerne.

- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- Hvis den glaskeramiske overflade / glasoverfladen er revnet, 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.

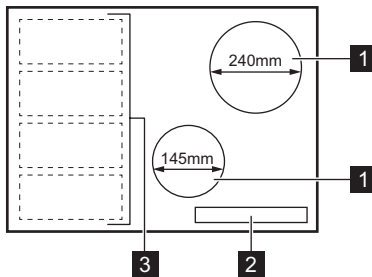
- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.

2.6 Service

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

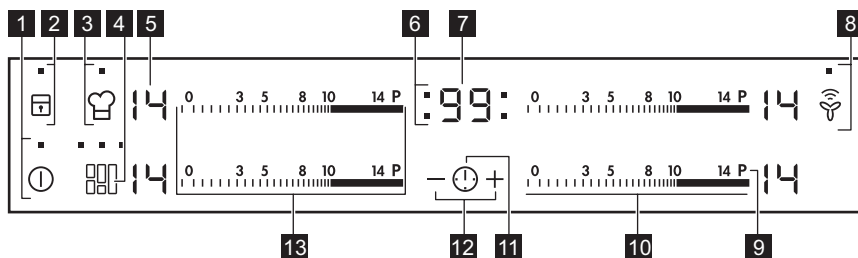
3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Oversigt over kogesektionen



- 1 Induktionszone
- 2 Betjeningspanel
- 3 Flexibelt induktionsområde bestående af fire sektioner

3.2 Oversigt over betjeningspanelet



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	👤	ProCook	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
4	📶	FlexiBridge	Skifter mellem tre af funktionens tilstande.
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	P	Boosterfunktion	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
10	-	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.
11	🕒	-	Vælger kogezone.
12	+ / -	-	Øger eller mindsker tiden.
13	-	Betjeningspanel	Indstiller varmetrinnet for det fleksible induktionskogeområde.

3.3 Display for varmetrin

Display	Forløb
🔒	Kogezone er slukket.

Display	Forløb
	Kogezonen er tændt.
	Opkogningsautomatik-funktionen er i brug.
	Boosterfunktion er i brug.
	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 kogezonen.
	Automatisk slukning-funktionen er i brug.
	ProCook-funktionen er i brug.

3.4 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



ADVARSEL!



Forbrændingsrisiko ved restvarme. Indikatoren viser niveauet af restvarme.

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

4. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

4.1 Aktivering og deaktivering

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

4.2 Automatisk slukning

Funktionen deaktiverer automatisk kogesektionen, hvis:

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

kogesektionen deaktiveres. Fjern genstanden eller rengør betjeningspanelet.

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

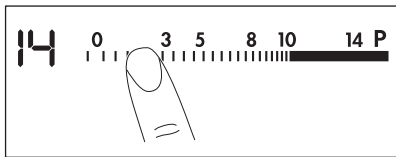
Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

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

4.3 Varmetrin

Sådan indstilles eller ændres varmetrinnet:

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



4.4 Opkogningsautomatik

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

i For at aktivere funktionen skal kogezoneen være kold.

Sådan aktiveres funktionen for en

kogezone: Tryk på **P** (**P** tændes). Tryk derefter straks på det ønskede varmetrin.

Efter 3 sekunder tændes (**R**).

Sådan deaktiveres funktionen: Skift varmetrin.

4.5 Boosterfunktion

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

i Se kapitlet "Teknisk information".

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

Sådan aktiveres funktionen: Skift varmetrinnet.

4.6 Timer

Nedtællingstimer

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

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

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

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

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

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

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




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


Sådan stoppes lyden: tryk på **!**.

CountUp Timer (Optællingstimer)

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


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




Sådan deaktiveres funktionen: tryk på  på timeren.  tændes. Når kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke langsomt, er tællingen begyndt. Displayet skifter mellem  og den forløbne tid (minutter).

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


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

Minutur

Du kan bruge timeren som et **minutur**, når kogesektionen er tændt, og kogezoneen 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 kogezoneerne.


4.7 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezoneerne er aktive. Det 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 . Det forrige varmetrin aktiveres.





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

4.8 Børnesikring





Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

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



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

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


4.9 OffSound Control - (Deaktivering og aktivering af lyd)


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.

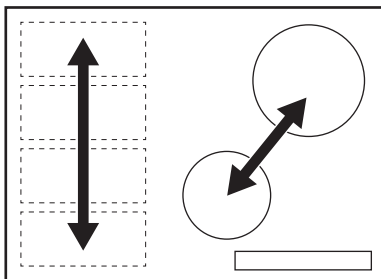
Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyd, når:

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

4.10 Effektstyring-funktion

- Kogezoneerne 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 kogezoneer, 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.



4.11 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.

i 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 automatisk funktion skal den automatisk 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	Kog- ning ¹⁾	Steg- ning ²⁾
Tilstand H0	Fra	Fra	Fra
Tilstand H1	Til	Fra	Fra
Tilstand H2 ³⁾	Til	Blæser- hastig- hed 1	Blæser- hastig- hed 1
Tilstand H3	Til	Fra	Blæser- hastig- hed 1
Tilstand H4	Til	Blæser- hastig- hed 1	Blæser- hastig- hed 1
Tilstand H5	Til	Blæser- hastig- hed 1	Blæser- hastig- hed 2
Tilstand H6	Til	Blæser- hastig- hed 2	Blæser- hastig- hed 3

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

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

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

Ændring af den automatisk tilstand

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



i Deaktivér funktionens automatisk 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. FLEKSIBELT INDUKTIONSOMRÅDE



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 FlexiBridge-funktion

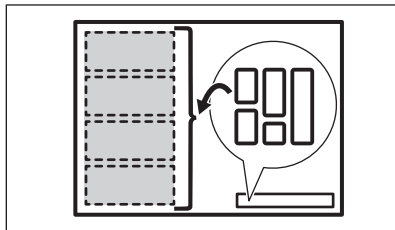
Det fleksible induktionsområde består af fire sektioner. Sektionerne kan kombineres til kogezone med forskellig størrelse eller til ét langt kogeområde. Du vælger kombinationen af sektioner ved at vælge funktionen, der er relevant for størrelsen af det kogegrej, du vil bruge. Der er tre funktioner: Standard (aktiveres automatisk, når du aktiverer kogesektionen), Big Bridge og Max Bridge.



Indstil varmetrinnet ved at bruge de to venstre betjeningspaneler.

Aktivering og deaktivering af funktioner

Brug sensorfeltet til at skifte mellem funktioner: .

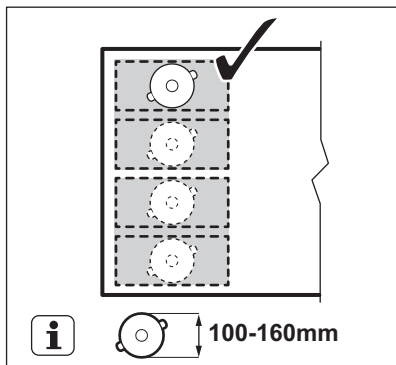


Når du skifter mellem funktioner, sættes varmetrinnet tilbage til 0.

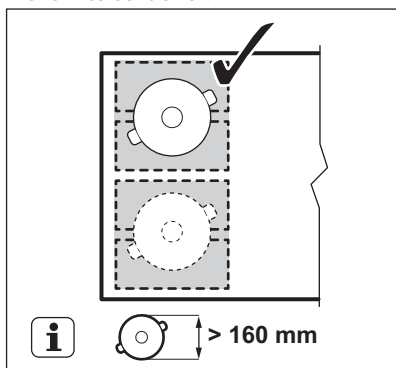
Kogegrejets diameter og placering

Vælg funktionen, der er relevant for størrelsen og formen af kogegrejet. Kogegrejet skal, så meget som muligt, dække det valgte område. Anbring kogegrejet midt på det valgte område!

Anbring kogegrejet, der har en mindre diameter end 160 mm i bunden, midt på en enkelt sektion.

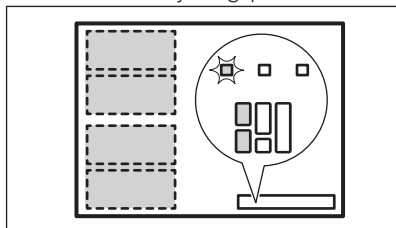


Anbring kogegejret, der har en større diameter end 160 mm i bunden, midt mellem to sektioner.

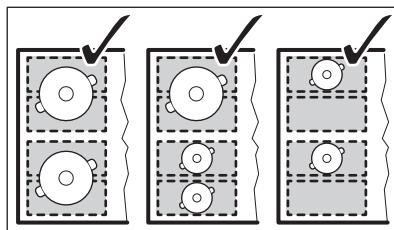


5.2 FlexiBridge Standardfunktion

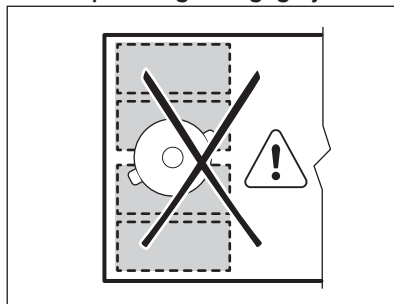
Funktionen er aktiv, når du aktiverer kogesektionen. Den tilslutter sektionerne i to separate kogezoner. Du kan indstille varmetrinnet for hver zone separat. Brug de to venstre betjeningspaneler.




Korrekt placering af kogegejret:

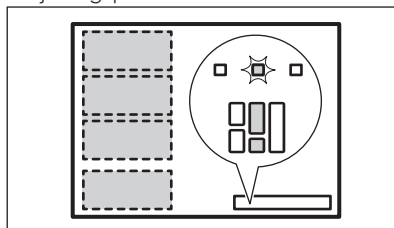


Forkert placering af kogegejret:




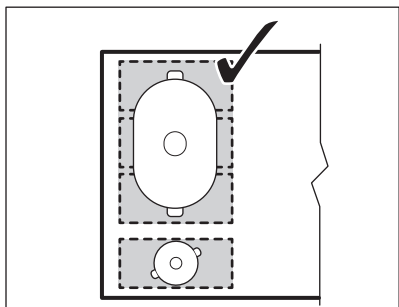
5.3 FlexiBridge Big Bridgefunktion

Aktivér funktionen ved at trykke på , indtil den rigtige kontrollampe lyser. Funktionen tilslutter de tre bagerste sektioner til én kogezonen. Den ene forreste sektion er ikke tilsluttet og betjenes som en separat kogezone. Du kan indstille varmetrinnet for hver zone separat. Brug de to venstre betjeningspaneler.

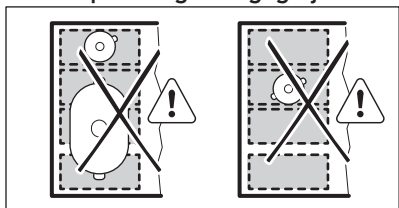


Korrekt placering af kogegejret:


For at bruge denne funktion skal du anbringe kogegejret på de tre tilsluttede sektioner. Hvis du bruger kogegejret, der er mindre end to sektioner, viser displayet , og efter 2 minutter slukkes zonen.

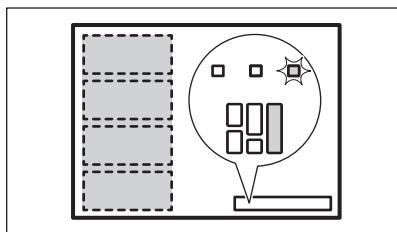


Forkert placering af kogegrej:




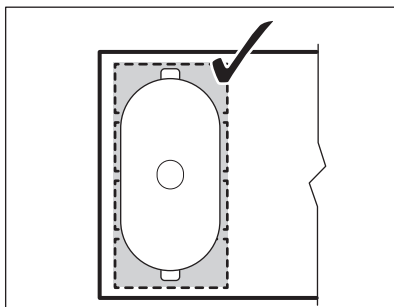
5.4 FlexiBridge Max Bridge-funktion

Aktivér funktionen ved at trykke på , indtil den rigtige kontrollampe lyser. Funktionen tilslutter alle sektioner til kogezonen. Indstil varmetrinnet ved at bruge ét af betjeningspanelerne til venstre.

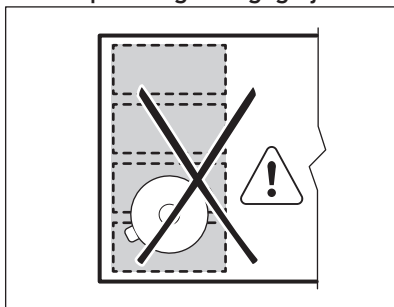


Korrekt placering af kogegrej:

For at bruge denne funktion skal du anbringe kogegrejet på de fire tilsluttede sektioner. Hvis du bruger kogegrej, der er mindre end tre sektioner, viser displayet , og efter 2 minutter slukkes zonen.



Forkert placering af kogegrej:



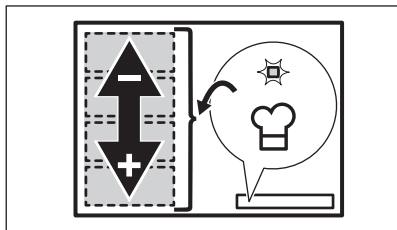
5.5 ProCook-funktion

Med denne funktion kan du justere temperaturen ved at flytte kogegrejet til en anden placering på induktionsområdet.

Funktionen deler induktionsområdet i tre med forskellige varmetrin. Kogesektionen føler placeringen af kogegrejet og indstiller det varmetrin, der svarer til. Du kan anbringe kogegrejet forrest, i midten eller bagerst. Hvis du anbringer kogegrejet forrest, får du det højeste varmetrin. Du kan mindske varmetrinnet ved at flytte kogegrejet til midten eller bagerst.

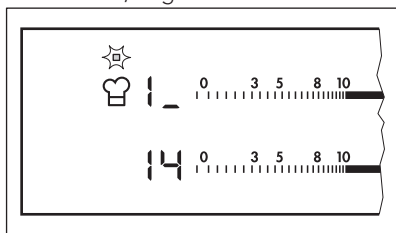


Brug kun én gryde/pande, når du betjener funktionen.



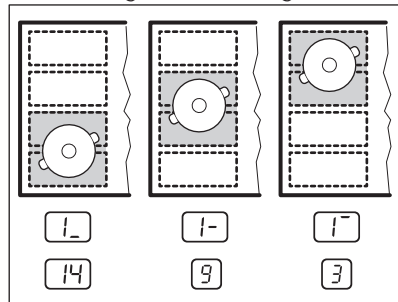
Generelle oplysninger:

- 160 mm er den mindste diameter af kogegrejets bund for denne funktion.
- Varmetrinsdisplayet for bagerste venstre betjeningspanel viser placeringen af kogegrejet på induktionsområdet. Forrest $\boxed{1-}$, i midten $\boxed{1-}$, bagerst $\boxed{1-}$.



- Varmetrinsdisplayet for forreste venstre betjeningspanel viser varmetrinnet. **Varmetrinnet ændres ved at bruge forreste venstre betjeningspanel.**
- Første gang du aktiverer funktionen, får du varmetrinnet $\boxed{14}$ for den

forreste placering, $\boxed{9}$ for den midterste og $\boxed{3}$ for den bagerste.



Du kan ændre varmetrinnene for hver placering separat. Kogesektionen husker dine varmetrin, næste gang du aktiverer funktionen.

Aktivering af funktionen

Aktivér funktionen ved at anbringe kogegrejet korrekt på kogeområdet. Tryk på . Kontrollampen over symbolet lyser. Hvis du ikke anbringer kogegrejet på kogeområdet, vises \boxed{F} , og efter 2 minutter indstilles det fleksible induktionsområde til $\boxed{0}$.

Deaktivering af funktionen

Berør eller indstil varmetrinnet til $\boxed{0}$ for at deaktivere funktionen.

Kontrollampen over symbolet slukkes.

6. RÅD OG TIP



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Kogegrej



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



Brug induktionskogezone 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.



Trykket på det fleksible induktionskogeområde kan blive beskidt eller skifte farve, når kogegejret skubbes frem og tilbage. Du kan rengøre området på almindelig vis.



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

Kogegejrets mål

Induktionskogezoneerne tilpasser sig til en vis grad automatisk til størrelsen af kogegejrets bund.

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



Se kapitlet "Teknisk information".

6.2 Lyden under drift

Hvis du kan høre:

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

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

6.3 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.

6.4 Eksempler på anvendelse

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.



Data i tabellen er kun vejledende.

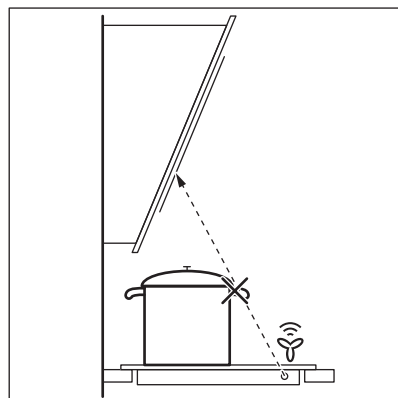
Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
1	At holde færdigtilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegejret.
1 - 3	Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 3	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
3 - 5	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen.
5 - 7	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilføj nogle spsk. væske.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
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 af: 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.		

6.5 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 .

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 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.

7.2 Rengøring af kogesektionen

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

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

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

8. FEJLFINDING








ADVARSEL!


Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Hvis noget går galt...

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller den er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.
	Fejlstrømsrelæet har afbrudt strømmen.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis fejlstrømsrelæet afbryder strømmen flere gange i træk.
		Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelte samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.	Du har tildækket et eller flere sensorfelter.	Flyt genstanden fra sensorfelterne.
Sektionen slukkes.	Du har lagt noget på tasterne 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 tilstrækkelig længe til at være varm.
Hob ² Hood-funktionen virker ikke.	Du har tildækket betjeningspanelet.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.
Opkogningsautomatik-funktionen virker ikke.	Kogezonen er varm.	Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.
	Det højeste varmetrin er valgt.	Højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.	Effektstyring-funktionen er i brug.	Se kapitlet "Daglig brug".
Tasterne 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".
Det fleksible induktionsområde opvarmer ikke kogegrejet.	Kogegrejet befinder sig i den forkerte position på det fleksible induktionskogeområde.	Anbring kogegrejet i den korrekte position på det fleksible induktionskogeområde. Kogegrejets position afhænger af den aktiverede funktion eller funktionstilstand. Se kapitlet "Fleksibelt induktionskogeområde".

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
	Diameteren af kogegejets bund er forkert for den aktiverede funktion eller funktionstilstand.	Brug kogegejr med en diameter, der passer til den aktiverede funktion eller funktionstilstand. Brug kogegejr, der har en diameter på under 160 mm, på en enkelt sektion af det fleksible induktionskogeområde. Se kapitlet "Fleksibelt induktionskogeområde".
 tændes.	Automatisk slukning er i brug.	Sluk og tænd for kogesektionen.
 tændes.	Børnesikring eller Lås-funktionen er i brug.	Se kapitlet "Daglig brug".
 tændes.	Der står ikke kogegejr på kogezone.	Sæt kogegejr på kogezone.
	Der er brugt uegnet kogegejr.	Brug egnet kogegejr. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".
	Diameteren på kogekarrets bund er for lille til kogezone.	Brug kogegejr med de rette mål. Se kapitlet "Teknisk information".
	FlexiBridge-funktionen er i brug. En eller flere sektioner af funktionstilstanden, som er tændt, er ikke dækket af kogegejret.	Anbring kogegejret på det korrekte antal sektioner af funktionstilstanden, som er tændt, eller skift funktionstilstanden. Se kapitlet "Fleksibelt induktionskogeområde".
	ProCook-funktionen er i brug. Der står to gryder på det fleksible induktionskogeområde.	Brug kun én gryde. Se kapitlet "Fleksibelt induktionskogeområde".
 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.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
 tændes.	Der er en fejl i kogesektionen, fordi et kogegrej koger uden vand, Automatisk slukning og overophedningssikringen for zonerne er blevet udløst.	Sluk for kogesektionen. Fjern det varme kogegrej. Tænd for kogezone igen efter ca. 30 sekunder. Hvis kogegrejet var problemet, slukkes fejlmeddelelsen. Restvarmeindikator kan stadig være tændt. Lad kogegrejet køle tilstrækkeligt af. Kontrollér, om kogegrejet er egnet til kogesektionen. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".

8.2 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. Sørg for, 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.

9. INSTALLATION



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Inden installationen

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

Serienummer

9.2 Indbygningskogesektioner

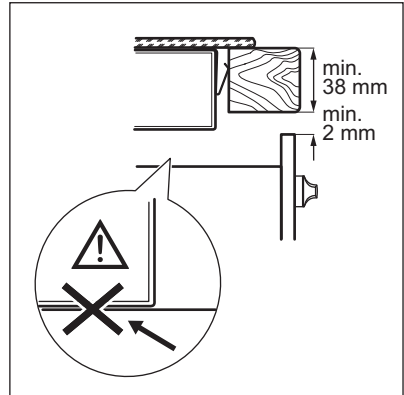
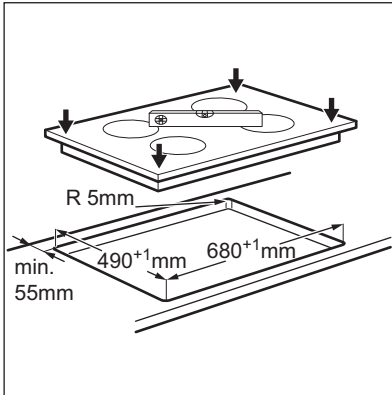
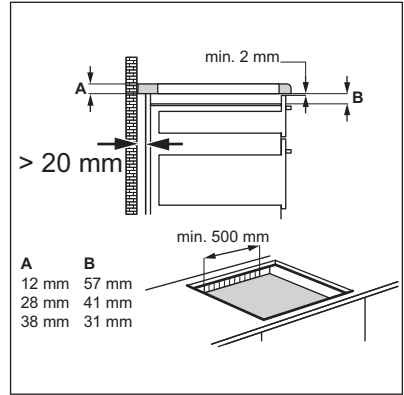
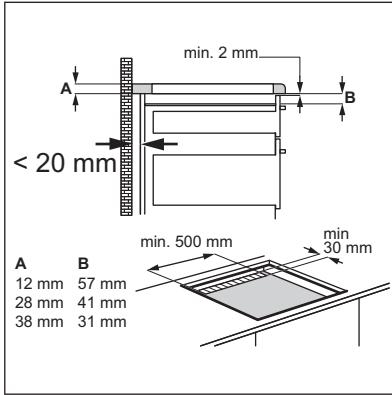
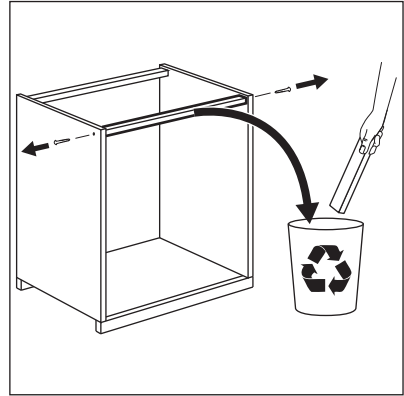
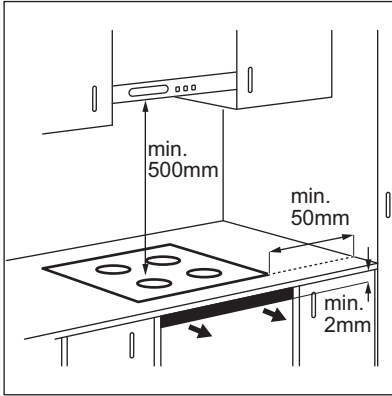
Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de

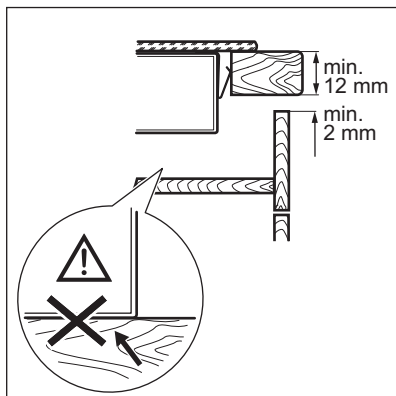
korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

9.3 Tilslutningskabel

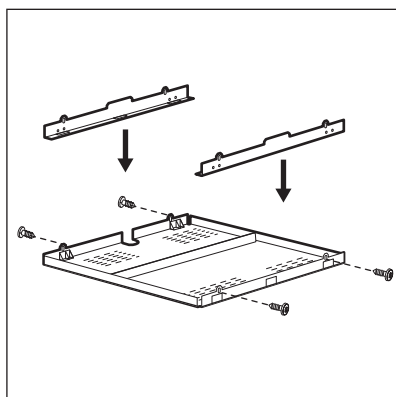
- Kogesektionen leveres med netkabel.
- For at erstatte det beskadigede netkabel skal du bruge følgende (eller højere) netkabeltype: H05BB-F T min 90°C. Kontakt Electrolux Service A/S.

9.4 Montering





9.5 Beskyttelsesboks



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



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

10. TEKNISK INFORMATION

10.1 Mærkeplade

Model HDP54107FB
 Type 58 GDD CP AU
 Induktion 7.4 kW
 Serienr.
 AEG

PNC 949 597 119 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Fremstillet i Tyskland
 7.4 kW



10.2 Specifikation for kogezone

Kogezone	Nominal effekt (maks. varmetrin) [W]	Boosterfunktion [W]	Boosterfunktion maksimal varighed [min.]	Diameter for kogegrej [mm]
Forrest i midten	1400	2500	4	125 - 145
Bageste højre	2300	3600	10	180 - 240
Fleksibelt induktionsområde	2300	3200	10	minimum 100

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

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

11. ENERGIEFFEKTIV

11.1 Produktoplysninger i overensstemmelse med EU 66/2014

Identifikation af model	HDP54107FB	
Type kogesektion	Indbygget kogesektion	
Antal kogezoner	2	
Antal kogeområder	1	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Forrest i midten Bageste højre	14,5 cm 24,0 cm
Længde (L) og bredde (B) af kogeområde	Venstre	L 45,3 cm B 21,5 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forrest i midten Bageste højre	176,2 Wh/kg 175,3 Wh/kg
Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking)	Venstre	182,5 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	179,8 Wh/kg	

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


11.2 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.

12. 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.....	27
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	28
3. LAITTEEN KUVAUS.....	30
4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	32
5. JOUSTAVA INDUKTIOKEITTOALUE.....	36
6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	40
7. HOITO JA PUHDISTUS.....	42
8. VIANMÄÄRITYS.....	42
9. ASENNUS.....	45
10. TEKNISET TIEDOT.....	47
11. ENERGIATEHOKKUUS.....	48

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/webselfservice



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.

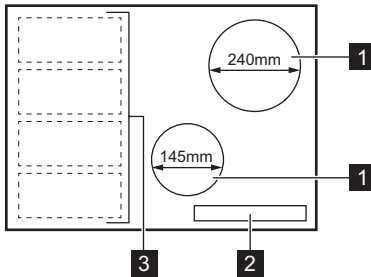
- Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.

2.6 Huolto

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

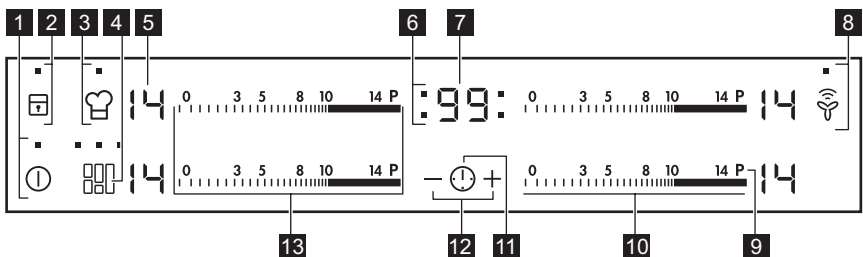
3. LAITTEEN KUVAUS

3.1 Keittoalueet



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





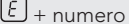
3.2 Käyttöpaneelin painikkeet





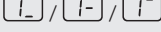


Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

	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 ² Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
9	P	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.
	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 keittotasoon toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu

äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.

- Keittoalue ylikuumentuu (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 keittotasoon sammumisajan suhde:

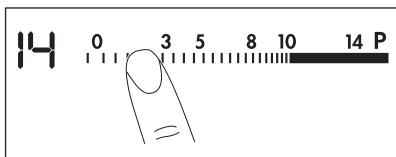
Tehotaso	Keittotasoon pois kytkeytymisaika
1 - 3	6 tuntia

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 sormea säätöpalkissa, 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 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.

4.8 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 käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)

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

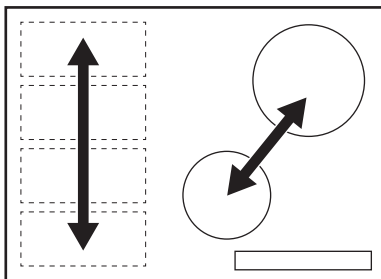
Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotasota kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

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 tehotaonäyttö muuttuu kahdella tasolla.



4.11 Hob²Hood

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 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

	Auto- maatti- nen valo	Keittä- minen ¹⁾	Paista- minen 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 lisää puhaltimen nopeutta yhdellä. Kun saavutat

tehotason ja painat painiketta  uudelleen, puhaltimen nopeudeksi

säätyy 0 ja liesituulettimen puhallin kytkeytyy pois päältä. Voit kytkeä puhaltimen uudelleen päälle nopeudella

1 koskettamalla .



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

Valon 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

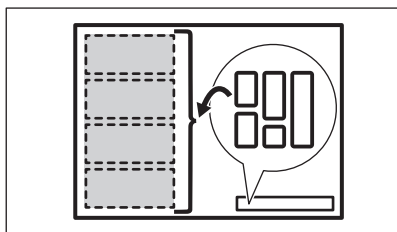
Joustava induktiokeittoalue koostuu neljästä osiosta. Osiot voidaan yhdistää kahdeksi erikokoiseksi keittoalueeksi tai yhdeksi suureksi keittoalueeksi. Voit

valita osioyhdistelmän 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: 

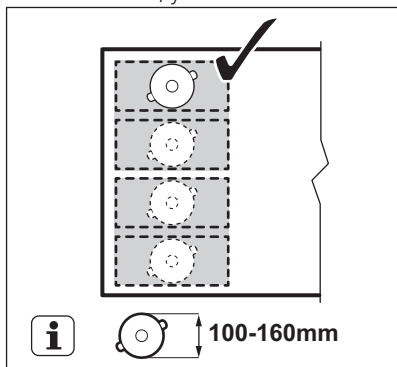


- i** Kun tilaa vaihdetaan, tehotoso asettuu takaisin arvoon **0**.

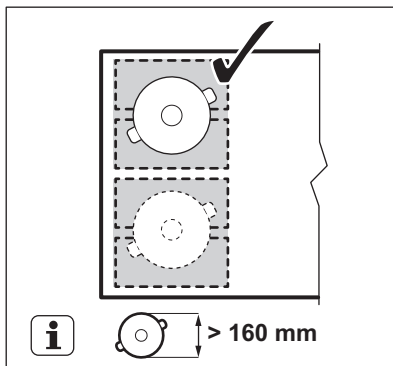
Keittoastian halkaisija ja asento

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.

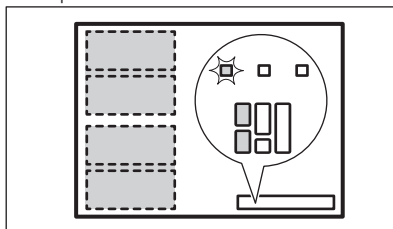


Aseta keittoastia, jonka pohjan halkaisija on yli 160 mm, keskitetysti kahden osion väliin.

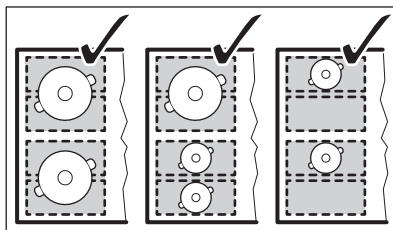


5.2 FlexiBridge Standardi tila

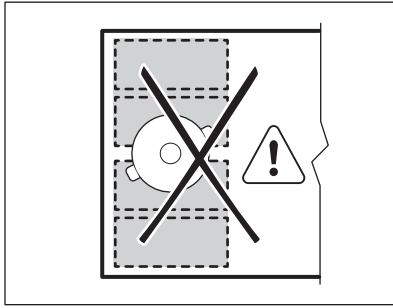
Kyseinen tila on päällä, kun keittotaso kytketään toimintaan. Se yhdistää osiot kahdeksi erilliseksi keittoalueeksi. Voit asettaa kunkin alueen tehotoson erikseen. Käytä kahta vasemmalla olevaa säätöpalkkia.




Oikea keittoastian asento:

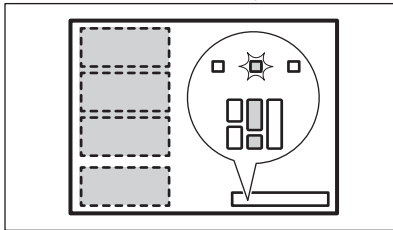


Virheellinen keittoastian asento:




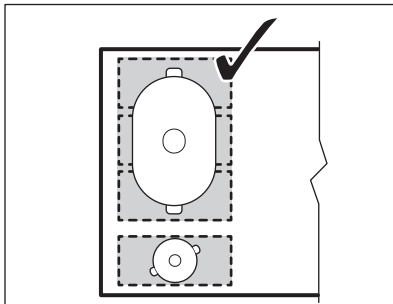
5.3 FlexiBridge Big Bridge -tila

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.

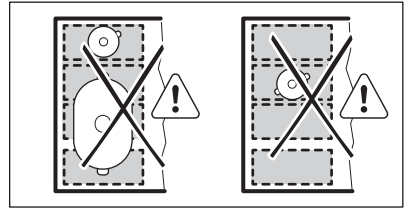


Oikea keittoastian asento:


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.

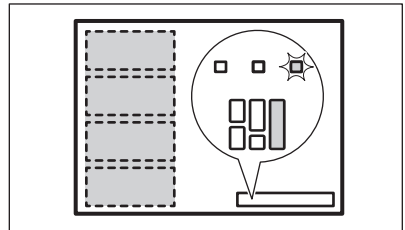


Virheellinen keittoastian asento:




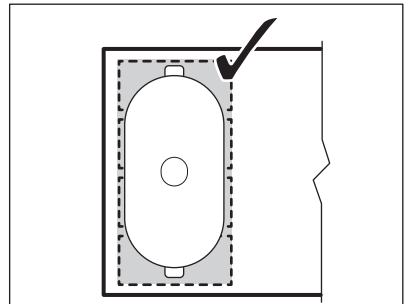
5.4 FlexiBridge Max Bridge -tila

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

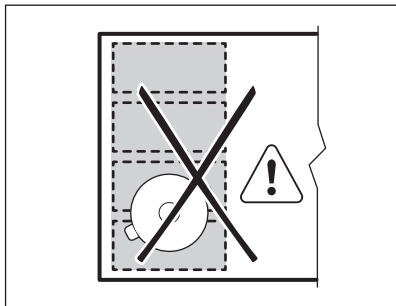


Oikea keittoastian asento:

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:

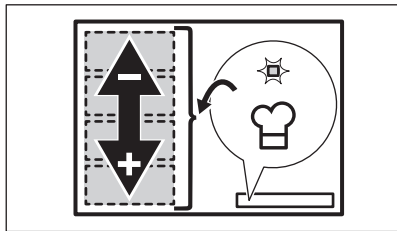


5.5 ProCook -toiminto


Tämä toiminto mahdollistaa lämpötilan säätämisen siirtämällä keittoastian induktiokeittoalueen toiseen kohtaan.

Toiminto jakaa induktiokeittoalueen kolmeen, tehotasoltaan erilaiseen alueeseen. Keittotaso havaitsee keittoastian sijainnin ja säätää tehoston 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.

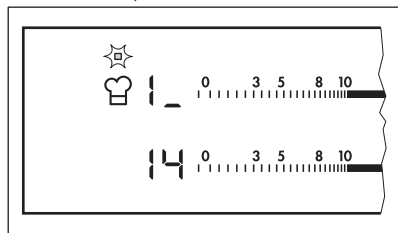
 Käytä ainoastaan yhtä keittoastiaa toiminnon käytön aikana.






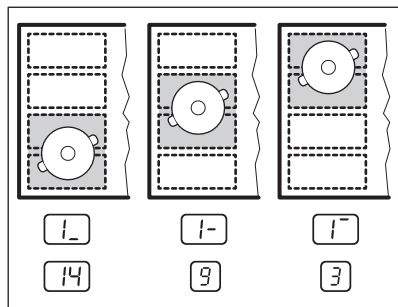
Yleistä:

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

keskellä , takana .






- Vasemman etusäätöpalkin tehostonäyttö osoittaa tehoston. **Voit säätää tehotasoa vasemmalla etusäätöpalkilla.**
- Kun toimintoa käytetään ensimmäistä kertaa, tehotaso  aktivoituu etuosioon,  keskelle ja  takaosioon.






Voit muuttaa kunkin alueen tehotasoa erikseen. Keittotaso muistaa asetetun tehoston seuraavalla toiminnon käyttökerralla.

Toiminnon kytkeminen toimintaan

Kytke toiminto toimintaan asettamalla keittoastia oikeaan kohtaan

keittoalueelle. Kosketa painiketta  keittoalueella. Symbolin yläpuolella oleva merkkivalo syttyy. Jos keittoastiaa ei aseteta keittoalueelle,  syttyy ja joustava induktiokeittoalue säätyy asetukseen  kahden minuutin kuluttua.

Toiminnon pois päältä kytkeminen

Kytke toiminto pois päältä koskettamalla  tai asettamalla tehoston 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 keskisuurella tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

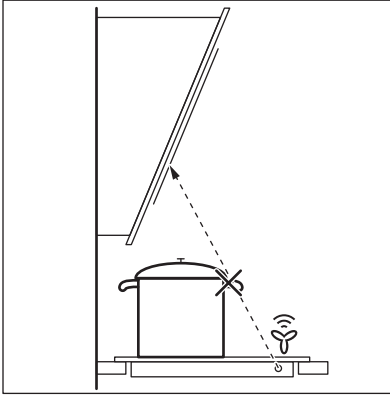
Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 3	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivattteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 3	Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.	10 - 40	Valmista kannen 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.		
P	Suuren vesimäärän keittäminen. Power-toiminto on kytketty toimintaan.		

6.5 Neuvoja ja vinkkejä Hob²Hood-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



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 käyttävissä AEG-liesituulettimissa on oltava merkki .

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 syyinä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
		Kytke keittotasoa uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut 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 merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.	Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huolto- liikkeeseen.
Hob?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".
Kosketuspainikkeet kuume-nevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kosketuspainikkeita.	Äänimerkit on poistettu käytöstä.	Ota äänimerkit käyttöön. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
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".
 syttyy.	Automaattinen virrankatkaisu-toiminto on kytketty päälle.	Katkaise virta keittotasosta ja kytke se uudelleen toimintaan.
 syttyy.	Lapsilukko tai Lukitus-toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 syttyy.	Alueella ei ole keittoastiaa.	Aseta keittoastia alueelle.
	Keittoastia on sopimaton.	Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.	Käytä oikean kokoista keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".
	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 keittotasot pois päältä. Poista kuuma keittoastia tasolta. Kytke alue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelman aiheutti keittoastia, virheviesti häviää. Jälkilämmön merkkivalo voi jäädä palamaan. Anna keittoastian jäähtyä riittävästi. Tarkista sopiiko keittoastia keittotasoon. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".

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

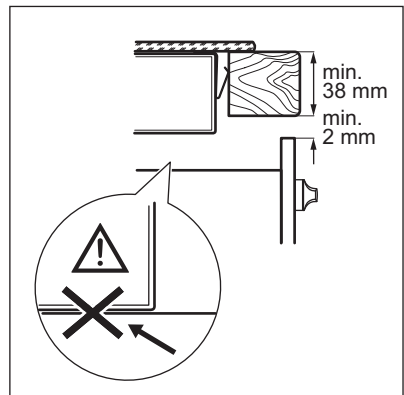
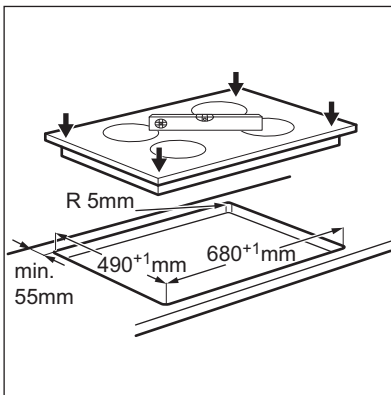
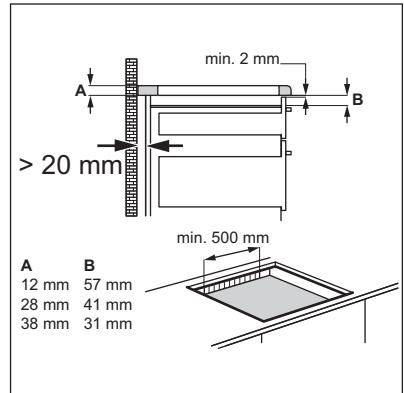
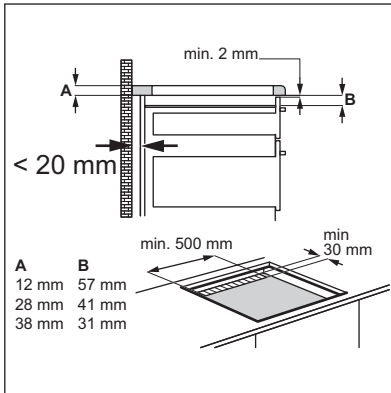
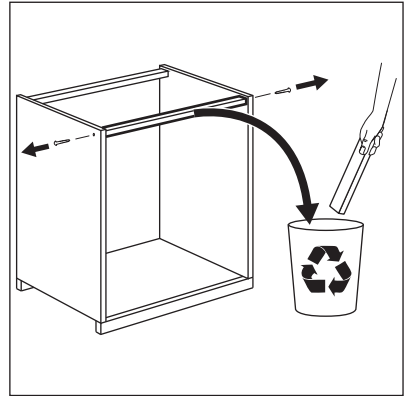
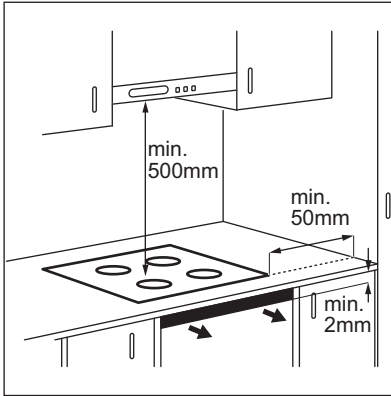
Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

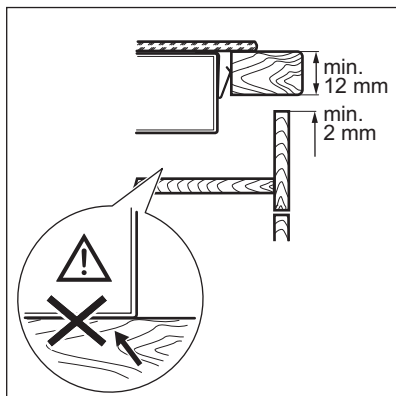
9.3 Liitäntäjohto

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

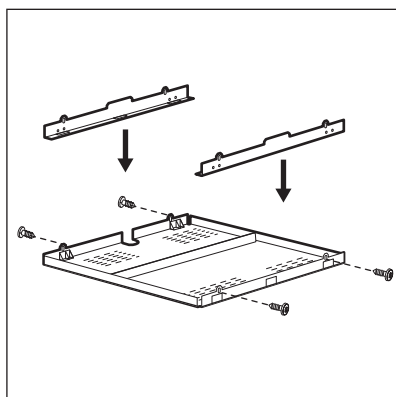
virtajohdon vaihtamiseksi: H05BB-F T min 90°C. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

9.4 Asennus





9.5 Suojakotelo



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



Et voi käyttää suojakoteloä, jos asennat keittotason uunin yläpuolelle.

10. TEKNISET TIEDOT

10.1 Arvokilpi

Malli HDP54107FB
 Tyyppi 58 GDD CP AU
 Induktio 7.4 kW
 Sarjanumero
 AEG

Tuotenumero 949 597 119 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Valmistettu Saksassa
 7.4 kW



10.2 Keittoalueiden määrytykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehota-so) [W]	Power-toiminto [W]	Power-toiminto kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Keskellä edessä	1400	2500	4	125 - 145
Oikealla takana	2300	3600	10	180 - 240
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	HDP54107FB		
Keittotasotyyppi	Sisäänrakennettu keittotaso		
Keittoalueiden määrä	2		
Keittoalueiden määrä	1		
Kuumennustekniikka	Induktio		
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Keskellä edessä Oikealla takana	14,5 cm 24,0 cm	
Keittoalueen pituus (L) ja leveys (W)	Vasen	L 45,3 cm W 21,5 cm	
Energiankulutus keittoaluetta kohti (EC electric cooking)	Keskellä edessä Oikealla takana	176,2 Wh/kg 175,3 Wh/kg	
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen	182,5 Wh/kg	
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	179,8 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.

www.aeg.com/shop



867322660-B-382015



 **AEG**
perfekt in form und funktion