

# USER MANUAL



## INNHOOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	2
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	4
3. MONTERING.....	6
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
5. DAGLIG BRUK.....	9
6. RÅD OG TIPS.....	13
7. STELL OG RENGJØRING.....	16
8. FEILSØKING.....	16
9. TEKNISKE DATA.....	18
10. ENERGIEFFEKTIV.....	19

## FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du har valgt dette AEG-produktet. Vi har konstruert det for å gi deg perfekt ytelse i mange år, med innovativ teknologi som bidrar til å gjøre livet enklere – egenskaper som du kanskje ikke finner i ordinære produkter. Vi vil be deg bruke noen øyeblikk til å lese denne, for å få mest mulig ut av produktet. Gå inn på nettstedet vårt for å:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:  
**[www.aeg.com/webservice](http://www.aeg.com/webservice)**



Registrer produktet ditt for å få bedre service:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**




Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

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

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

### 1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

## 1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av apparatet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Barn mellom 3 og 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra apparatet med mindre de er under tilsyn hele tiden.
- Barn yngre enn 3 år må holdes på avstand fra apparatet hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Ikke la barn leke med apparatet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk.
- Hvis apparatet har barnesikring, skal du aktivere den.
- Rengjøring og vedlikehold av apparatet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

## 1.2 Generell sikkerhet

- **ADVARSEL:** Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- **DU MÅ ALDRI** prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- **FORSIKTIG:** Apparatet må ikke tilføres strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en tidsbryter, eller koples til en krets som regelmessig slås av og på av en annen elektrisk enhet.

- **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- Bruk ikke apparatet før du installerer det i en innebygget struktur.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Etter bruk slår du av koketoppen med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- Hvis den glasskeramiske overflaten er sprukket, skal apparatet slås av og kontakten tas ut. Hvis apparatet er koblet til strømmettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- **ADVARSEL:** Bruk bare koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. Bruk av uriktige beskyttelser kan føre til ulykker.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Montering



#### **ADVARSEL!**

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.



#### **ADVARSEL!**

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Ikke monter eller bruk et skadet apparat.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med apparatet.
- Overhold minsteavstanden fra andre apparater og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter apparatet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottøy.
- Fjern all emballasje.

- Dekk skårne overflater med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Monter ikke apparatet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra apparatet når dører eller vinduer er åpne.
- Hvert produkt har kjølevifter på undersiden.
- Hvis produktet er installert over en skuff:
  - Ikke lagre små papirdeler eller ark som kan trekkes inn, siden de kan skade kjøleviftene eller hemme kjølesystemet.
  - Hold en avstand på 2 cm mellom produktet og bunnen av produktet og deler som er lagret i skuffen.
- Fjern separatorpaneler installert i skapet under produktet.

## 2.2 Elektrisk tilkoping



### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Apparatet må være jordat.
- Sørg for at produktet er koblet fra strømforsyningen før du gjør enhver operasjon.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene til strømforsyningen.
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil anvendt strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig strømkabel.
- Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
- Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Sørg for at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler produktet til stikkontaktene i nærheten.

- Bruk ikke multi-plug-adaptore eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt det autoriserte servicesenteret vårt, eller en elektriker, for å få byttet en skadet strømkabel.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Sett ikke støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Dra ikke i kabelen for å koble fra apparatet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

## 2.3 Bruk



### ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern (om nødvendig) all emballasje, merking og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk.
- Dette apparatets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Apparatet må ikke være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke stol på grytedektoren.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.

- Bruk ikke apparatet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis apparatets overflate er knust må du koble apparatet fra strømforsyningen umiddelbart. Dette for å forhindre elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når apparatet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.

**ADVARSEL!**

Risiko for brann og eksplosjon

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

**ADVARSEL!**

Fare for skade på produktet.

- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på koketoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på apparatet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomme kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på apparatet.

## 3. MONTERING

**ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasset/glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på koketoppen.
- Dette apparatet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.

## 2.4 Pleie og rengjøring

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå av ovnen og la den avkjøle seg før du rengjør den.
- Koble produktet fra strømforsyningen før vedlikehold.
- Ikke bruk spylevann eller damp til å rengjøre produktet.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.

## 2.5 Service

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

## 2.6 Avfallsbehandling

**ADVARSEL!**

Fare for skade og kvelning.

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

## 3.1 Før monteringen

Før du monterer koketoppen skriv ned informasjonen nedenfor fra typeskiltet.

Typeplaten er plassert nederst i komfyrtoppen.

Serienummer .....

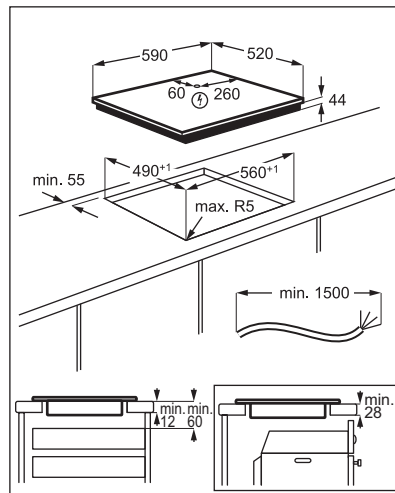
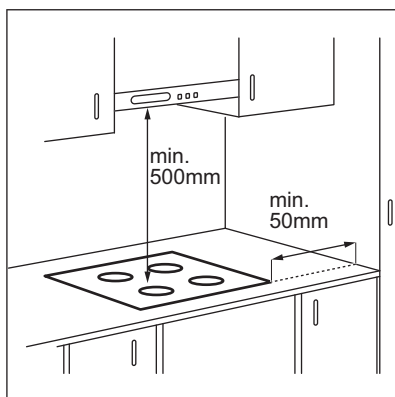
### 3.2 Koketopper

Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

### 3.3 Tilkoblingskabel

- Koketoppen er utstyrt med en tilkoblingskabel.
- For å erstatte en ødelagt strømledning bruker du samme ledningstype: H05V2V2-F som tåler 90 °C eller mer. Kontakt ditt lokale servicesenter.

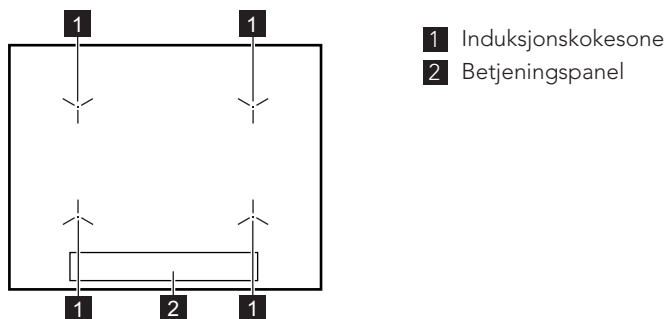
### 3.4 Montering



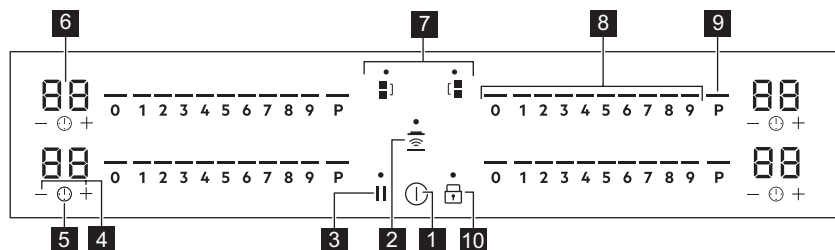
Hvis produktet er installert over en skuff, kan komfyrtoppventilasjonen varme opp rettene lagret i skuffen under matlagingsprosessen.

## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Oversikt over platetoppen



### 4.2 Oversikt over betjeningspanelet



For å vise betjeningspanelet og soneposisjonene aktiver apparatet med ①

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

Sen-sorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1 ①	PÅ / AV	Slå koketoppen av og på.
2	Hob2Hood	Aktivere og deaktivere den manuelle modusen til funksjonen.
3	Pause	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
4	-	Øke eller redusere tiden.
5	-	Slik stiller du inn timerfunksjonen.
6 -	Tidsurdisplay	Vise tiden i minutter.



Sen- sorfelt	Funksjon	Beskrivelse
7	Bridge	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
8	- Betjeningslinje	Stille inn en varmeinnstilling.
9	P PowerBoost	Aktivere funksjonen.
10	Lås / Barnesikring	Låse/låse opp betjeningspanelet.

### 4.3 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)



#### ADVARSEL!

≡ / = / -

Forbrenningsfare som følge av restvarme. Indikatorene viser nivået av restvarme for kokesonene du bruker for øyeblikket. Indikatorene kan også tennes for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem.

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

Når koketoppen er deaktivert, er indikatorene fortsatt synlige. Når koketoppen er kald nok, forsvinner de.

## 5. DAGLIG BRUK



#### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

sekunder (en panne, klut). Når du hører det akustiske signalet, deaktiveres koketoppen. Fjern gjenstanden eller vask betjeningspanelet.

- koketoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før koketoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund deaktiveres koketoppen.

**Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som komfyrtoppen deaktiveres etter:**

### 5.1 Slå på og av

Berør i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere koketoppen. Kontrollsøylene kommer på når du aktiverer koketoppen, og det slår ser av når du deaktiverer koketoppen. Når koketoppen er deaktivert, kan du bare se .

### 5.2 Automatisk utkobling

**Funksjonen deaktiverer komfyrtoppen automatisk hvis:**

- du plasserer ikke noen kokekar på koketoppen i 50 sekunder,
- du stiller ikke inn effekttrinnet for 50 sekunder etter at du plasserer kokekaret,
- du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10

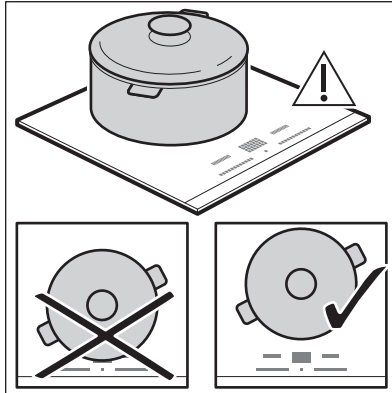
Varmeinnstilling	Koketoppen deaktiveres etter
1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 timer

### 5.3 Slik bruker du kokesonene



#### FORSIKTIG!

Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet. Det er fare for skade på elektroniske deler.



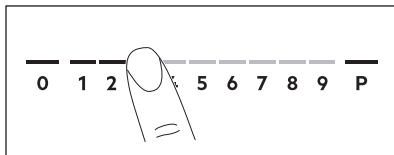
Sett kokekaret direkte på midten av den valgte sonen. Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk.

Når kasserollen er gjenkjent, lyser effekttrinn 0.

Du kan bruke store kokekar satt på to kokesoner samtidig. Kokekaret må dekke midten av hver sone,. Hvis kokekaret er plassert mellom de to sentrene, vil ikke Bridge-funksjonen aktiveres.

### 5.4 Effekttrinnet

Berør betjeningslinjen på ønsket effekttrinn eller beveg fingeren langs betjeningslinjen for å stille inn eller endre effekttrinnet for en kokesone.

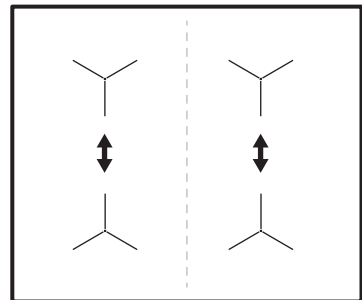


Så snart du setter et kokekar på sonen og stiller inn effekttrinnet, forblir det likt i 50 sekunder etter at du tar bort karet. Betjeningslinjen blinker i den andre halvdel av denne tiden. Hvis du

plasserer kokekaret på kokesonen igjen innenfor denne tiden, reaktiveres effekttrinnet. Ellers deaktiveres kokesonen.

### 5.5 Effektstyring-funksjon

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i koketoppen. Se bildet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på 3680 W.
- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene som er koblet til samme fase.
- Funksjonen aktiveres når det totale elektriske effekten til kokesonene som er koblet til én enkelt fase overstiger 3680 W.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene som er koblet til samme fase.
- For kokesoner som har redusert effekt, viser betjeningspanelet de maksimale mulige effekttrinnene.
- Hvis en høyere effektinnstilling ikke er tilgjengelig, reduser den for de andre kokesonene først.
- Aktivering av funksjonen er avhengig av størrelsen og antallet gryter.



### 5.6 Bridge



Funksjonen er aktivert når kasserollen dekker midten av de to sonene.

Denne funksjonen kobler sammen to kokesoner slik at de virker som én.

Still inn effekttrinnet til en av kokesonene.

### Slik aktiverer du venstre / høyre

**kokesoner:** berør  / . For å angi eller endre effekttrinnet, berør en av de venstre/høyre kontrollsensorene.

**Deaktivere funksjonen:** berør  / . Kokesonene er uavhengige.

## 5.7 PowerBoost

Denne funksjonen aktiverer mer effekt for den riktige induksjonskokesonen avhengig av kokekarstørrelsen. Funksjonen kan aktiveres kun i en begrenset tidsperiode.

Trykk på **P** for å aktivere funksjonen for kokesonen. Funksjonen deaktiveres automatisk.


 For maksimale varighetsverdier, se «Tekniske data».

## 5.8 Tidtaker



### Timer med nedtelling



Du kan bruke denne funksjonen til å spesifisere hvor lenge en kokesone skal være på i en enkelt økt.



Angi varmeinnstilling for den passende kokesonen og velg deretter funksjonen.



1. Berør  for å aktivere funksjonen eller endre tiden.

Tidsursifrene  og indikatorene  og  vises på displayet.



Hvis tidsuret ikke er stilt inn forsvinner  og  etter 3 sekunder.



2. Berør  eller  for å stille inn tiden (00 – 99 minutter).

Etter 3 sekunder, begynner tidsuret å telle ned automatisk. Indikatorene  og  forsvinner.

Når tiden er slutt, hører du et signal og  blinker. For å slå av signalet berører du .


Deaktivere funksjonen: berør .




Indikatorene  og  tennes. Bruk .



eller  for å stille inn  på displayet. Alternativt kan du stille effekttrinnet til 0. Som et resultat hører du et signal og timeren avbrytes.

## Varselur

Du kan bruke denne funksjonen når koketoppen er på, men når kokesonene ikke er i bruk.


Plasser et kokekar på en kokesone for å vise -symbolet.

1. Berør  for å aktivere funksjonen.
2. Berør  eller  for å stille inn tiden. Funksjonen starter automatisk etter 4 sekunder. Når du angir funksjonen, kan du fjerne kokekaret.

Når tiden er slutt, hører du et signal og  blinker. Berør  for å slå av lydsignalet.




Deaktivere funksjonen: berør .



Indikatorene  og  lyser opp. Bruk  eller  for å stille inn  på displayet.

 Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

## 5.9 Pause

Funksjonen stiller alle de aktive kokesonene på laveste effekttrinnet.

Når funksjonene er aktiv, kan funksjonene ,  eller  kan symboler brukes.

Berør  for å aktivere funksjonen. Varmeinnstilling reduseres til 1. For å deaktivere denne funksjonen: berør . Det tidligere effekttrinnet aktiveres.


## 5.10 Lås

Du kan låse betjeningspanelet mens koketoppen er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.

Still inn effekttrinnet først.

Berør  for å aktivere funksjonen.


For å aktivere funksjonen berør .

 Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.


## 5.11 Barnesikring

Denne funksjonen forhindrer at koketoppen blir slått på ved en feil.





Aktiver koketoppen først og ikke still inn effekttrinnet.

Berør  inntil du hører lydsignalet og indikatoren tennes for å aktivere funksjonen.


Betjeningslinjen forsvinner. Slå av koketoppen.

 Når du deaktiverer koketoppen er funksjonen fortsatt aktiv.

**For å deaktivere funksjonen for bare én tilberedningstid:** aktivere








koketoppen med .  skrus på. Berør  inntil du hører lydsignalet og indikatoren slås av. Betjeningslinjen vises. Sett effekttrinnet innen 50 sekunder. Du kan bruke koketoppen. Når du deaktiverer koketoppen med  er funksjonen fortsatt aktiv.

**For å deaktivere funksjonen**


**helt:** aktiverer du koketoppen og stiller ikke inn effekttrinnet. Berør  inntil du hører lydsignalet og indikatoren slås av. Betjeningslinjen vises. Slå av koketoppen.


## 5.12 OffSound Control (Slå lydssignalene på og av)

Deaktiver koketoppen først.

1. Berør  i 3 sekunder for å slå på funksjonen.  
Displayet slås på og så av.
2. Berør  i 3 sekunder.  
 eller  lyser.
3. Berør  på timeren for å velge én av følgende:
  -  – lydene er avslått
  -  – lydene er på


4. Vent til koketoppen deaktiveres automatisk for å bekrefte valget ditt.

Når funksjonen er satt til to  kan du kun høre lydene når:

- du berører 
- Varselur kommer ned
- Timer med nedtelling kommer ned
- du legger noe på betjeningspanelet.

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

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


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

**Slik bruker du funksjonen automatisk**

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

**Aktivere lyset**

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

 Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at koketoppen deaktiveres.

## Automatisk moduser



	Auto- ma- tisk lys	Koking <sup>1)</sup>	Ste- king <sup>2)</sup>
Modus H0	Av	Av	Av
Modus H1	På	Av	Av
Modus H2 <sup>3)</sup>	På	Vifteha- stighet 1	Vifteha- stighet 1
Modus H3	På	Av	Vifteha- stighet 1
Modus H4	På	Vifteha- stighet 1	Vifteha- stighet 1
Modus H5	På	Vifteha- stighet 1	Vifteha- stighet 2
Modus H6	På	Vifteha- stighet 2	Vifteha- stighet 3

1) koketoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

2) koketoppen oppdager stekeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

3) Denne modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperatur.

## Skifte automatisk modus

1. Slå av apparatet.
2. Berør  i 3 sekunder. Displayet slås på og så av.
3. Berør  i 3 sekunder.

## 6. RÅD OG TIPS





### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Kokekar



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

4. Berør  noen få ganger til H slås på.
5. Berør  på tidsuret for å velge en automatisk modus.

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






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

## Manuell betjening av viftehastigheten

Du kan også betjene viften fra koketoppen manuelt.

Berør  når koketoppen er aktiv. Dette deaktiverer automatisk bruk av funksjon og lar deg endre viftehastigheten manuelt.

Når du trykker på  øker du viftens hastighet med én. Når du når et høyt nivå og trykker  igjen, stiller du viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer viften i ventilatorhetten. Berør  for å starte viften igjen med hastighet 1.



For å aktivere en automatisk bruk av funksjonen deaktiver koketoppen og deretter aktiver koketoppen.



Bruk egnede kokekar til induksjonskokesonene.

### Materiale i kokekar

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

**Kokekaret er riktig til induksjonskoketopp, hvis:**

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



Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig. Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske kokekarens overflate.

### Kokekarenes mål

Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk.

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



Se "Tekniske data".

## 6.2 Støy under bruk

### Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret

består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).

- summing: du bruker et høyt effekttrinn.
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- hvesing, summing: viften går.

**Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil.**

## 6.3 Öko Timer (Eco-timer)

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

## 6.4 Eksempler på tilberedningsmåter

Korrelasjonen mellom varmeinnstillingen til en sone og dens forbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med økt strømforbruk. Dette betyr at en kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Brukes til:	Tid (min)	Tips
1	Slik holder du ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2	Hollandaise-saus, smelte: smør, sjokolade og gelatin.	5 - 25	Bland innimellom.
1 - 2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilberedes med lokk.
2 - 3	Svell ris og melkeretter, oppvarm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 - 4	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett et par spiseskjeer væske.

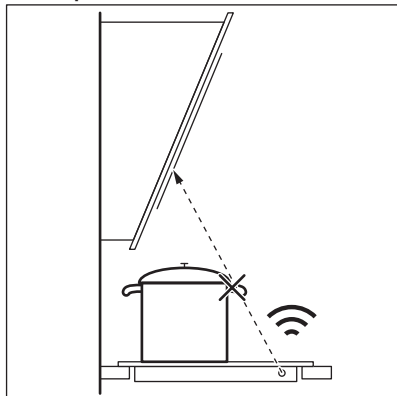
Varmeinnstilling	Brukes til:	Tid (min)	Tips
4 - 5	Dampkoking av poteter.	20 - 60	Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.
4 - 5	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
6 - 7	Forsiktig steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
7 - 8	Steking, stekte potetterninger, loin-biffer, biff.	5 - 15	Snu etter halve steketiden.
9	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), friturekoke pommes frites.		
<b>P</b>	Kok store mengder vann. PowerBoost er aktivert.		

## 6.5 Råd og tips for Hob<sup>2</sup>Hood

Når du bruker koketoppen med funksjonen:


- Beskytt ventilatorpanelet mot direkte sollys.
- Ventilatorpanelet må ikke utsettes for halogenlys.
- Ikke dekk til betjeningspanelet på koketoppen.
- Ikke avbryt signalet mellom koketoppen og ventilatoren (f.eks. med hånden, et kokekarhåndtak eller en stor gryte). Se bildet.

**Ventilatoren på bildet er kun et eksempel.**



Andre fjernstyrte produkter kan blokkere signalet. Bruk ikke slike apparater i nærheten av kokeplaten mens Hob<sup>2</sup>Hood er på.

### Kjøkkenventilatorer med Hob<sup>2</sup>Hood-funksjonen

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

## 7. STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 7.1 Generell informasjon

- Rengjør komfyrtoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke komfyrtoppens funksjon.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesialskrape til glasset.

### 7.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som

inneholder sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppsskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

## 8. FEILSØKING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 8.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblingskjemaet.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du stiller ikke inn effekttrinn for 50 sekunder.	Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 50 sekunder.
	Du berørte 2 eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se "Daglig bruk".
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Tørk av betjeningspanelet.



Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke velge maksimalt effekttrinn for en av kokesonene.	De andre sonene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt. Komfyrtoppen fungerer som den skal.	Reduser effekttrinn til de andre kokesonene som er koblet til samme fase. Se "Effektstyring".
Et lydsignal høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Komfyrtoppen skrur seg av.	Du har satt noe på sensorfeltet  .	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid.
Hob2Hood fungerer ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.  Du bruker en veldig styr gryte som blokkerer signalet.	Fjern objektet fra betjeningspanelet.  Bruk en mindre gryte, endre kokesone eller bruk ventilatoren manuelt.
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se "Daglig bruk".
 lyser.	Barnesikring eller Lås er aktivert.	Se "Daglig bruk".
Betjeningslinjen blinker.	Det er ikke noen kokekar på kokesonen eller sonen er ikke helt dekket.	Sett kokekaret på kokesonen slik at den dekker hele kokesonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk egnet kokekar. Se "Råd og tips".
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen.	Bruk kokekar med riktige mål. Se "Tekniske data".

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ē og et nummer vises.	Det er en feil på komfyrtoppen.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis Ē lyser igjen, kobler du komfyrtoppen fra strømforsyningen. Aktiver komfyrtoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoplingen er feil.	Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.

## 8.2 Hvis du ikke kan finne en løsning ...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Angi opplysningene som du finner på typeskiltet. Påse at du har brukt

komfyrtoppen riktig. Hvis ikke må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Anvisninger om kundeservice og garantibetingelser finner du i garantiheftet.

# 9. TEKNISKE DATA

## 9.1 Dataskilt

Modell IPE64551FB  
Type 62 B4A 22 AA  
Induksjon 7.35 kW  
Serienr. ....  
AEG

PNC (produktnummer)949 597 624 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Produsert i Tyskland  
7.35 kW



## 9.2 Kokesoner spesifikasjon

Kokesone	Nominell effekt (maksimum effekttrinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimum varighet [min]	Kokekar diame-ter [mm]
Venstre foran	2300	3200	10	125 - 180
Venstre bak	2300	3200	10	125 - 180
Høyre foran	2300	3200	10	125 - 180
Høyre bak	2300	3200	10	125 - 180

Kokekarstørrelser for bro-modus

Bro posisjon	Minimum kokekar [mm]	Maksimum kokekar [mm]
Venstre	140 x 280	210 x 330
Høyre	140 x 280	210 x 330

Effekten av kokesonene kan være forskjellig i et lite spekter fra dataene i tabellen. Det endres med materialet og størrelsene av kokekaret.

For optimal matlagersresultater bruk ikke kokekar større enn angitt i tabellen.

## 10. ENERGIEFFEKTIV

### 10.1 Produktinformasjon i henhold til EU 66/2014 gjelder bare for EU-markedet

Modellidentifikasjon	IPE64551FB	
Koketopp-type	Innebygget koke-topp	
Antall kokesoner	4	
Oppvarmingsteknologi	Induksjon	
Diameter av sirkulære kokesoner (Ø)	Venstre foran Venstre bak Høyre foran Høyre bak	21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm
Strømforbruk per kokesone (EC electric cooking)	Venstre foran Venstre bak Høyre foran Høyre bak	181,8 Wh / kg 181,8 Wh / kg 194,9 Wh / kg 181,8 Wh / kg
Strømforbruk for koketoppen (EC electric hob)	185,1 Wh / kg	

EN 60350-2 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging - del 2: Koketopp – Metoder for måling av ytelse


### 10.2 Energisparende


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

- Bruk kun mengden du trenger når du varmer opp vann.

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

## 11. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og

for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet  sammen med husholdningsavfallet.

Produktet kan leveres der hvor  
tilsvarende produkt selges eller på

miljøstasjonen i kommunen. Kontakt  
kommunen for nærmere opplysninger.

# INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	21
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	23
3. INSTALLATION.....	25
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	27
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	28
6. RÅD OCH TIPS.....	32
7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	35
8. FELSÖKNING.....	35
9. TEKNISKA DATA.....	37
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	38

## 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 användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:  
**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



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




Köpa 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 till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

### 1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation

eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

## 1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättningar

- 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.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar kan bli heta under användning
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

## 1.2 Allmän säkerhet

- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- **WARNING:** Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flamman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.

- **VARNING:** Produkten får inte tillföras via en extern kopplingsanordning, såsom timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- **VARNING:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- **VARNING:** Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **VARNING:** Använd endast hällskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hällskydd som medföljer. Ölyckor kan inträffa om fel skydd används.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



**VARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.



**VARNING!**

Risk för personskador och skador på produkten föreligger.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.

- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Varje produkt har fläktar som kyler ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:
  - Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.
  - Ha ett avstånd på minst 2 cm mellan produktens botten och sådant som finns förvarat i lådan.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

## 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.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- 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 förlängningssladdar.
- 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 först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontakter.
- 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.
- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämnar 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 elstöt.
- 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 självantändning.
- Redan 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 kokkärl på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.

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

## 2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Koppla från produkten från elnätet före underhåll.
- Spruta inte vatten eller ånga på produkten för att rengöra den.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

## 2.5 Service

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

## 2.6 Avfallshantering

**WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

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

# 3. INSTALLATION

**WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

## 3.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från

typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer .....

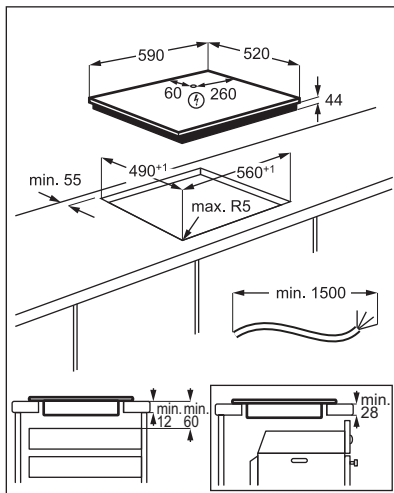
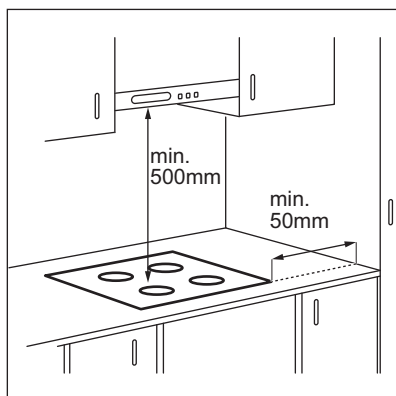
### 3.2 Inbyggnadshällar

Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

### 3.3 Nätkabel

- Hällen är försedd med en nätkabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår en temperatur av 90 °C eller högre. Kontakta din lokala servicestation.

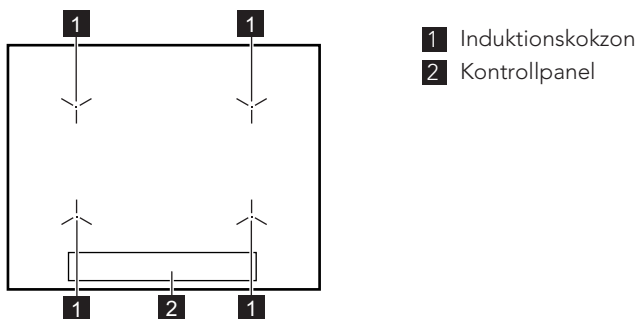
### 3.4 Montering



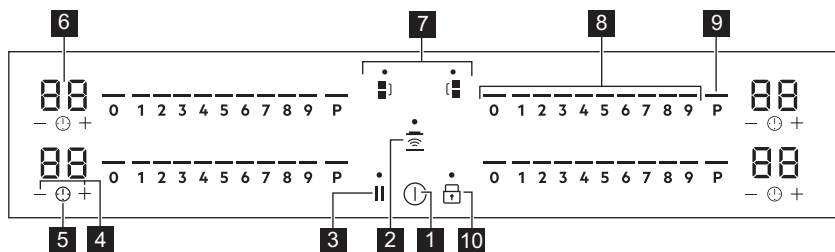
- i** Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.

## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Beskrivning av hällen





### 4.2 Beskrivning av kontrollpanelen



För att se kontrollpanelen och zonpositionerna aktivera produkten med ①  
Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1 ①	PÅ/AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
2	Hob <sup>2</sup> Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
3	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
4	-	För att öka eller minska tiden.
5	-	För att ställa in timerfunktionen.
6 -	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
7 	Bridge	För att aktivera och avaktivera funktionen.
8 -	Inställningslist	För inställning av värmeläge.
9 P	PowerBoost	För att aktivera funktionen.
10 	Lås / Barnsäkerhetslås	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.

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



#### WARNING!

☰ / = / - Risk för brännskador från restvärme. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande. Indikatorerna kan också visas för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem.

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

När hällen är avstängd syns fortfarande indikatorerna. När hällen är tillräckligt kall försvinner de.

## 5. DAGLIG ANVÄNDNING



#### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Aktivera och avaktivera

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

Kontrollpanelen tänds när du har aktiverat hällen och släcks när du avaktiverat hällen.

När hällen är avaktiverad kan du bara se ①.

### 5.2 Automatisk avstängning

**Funktionen stänger av hällen automatiskt om:**

- du har inte placerat något kokkärl på hällen inom 50 sekunder.
- du har inte ställt in värmeläget inom 50 sekunder efter att du har ställt på kokkärllet.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10

sekunder (en kastrull, en handduk osv.). När en ljusignal hörs stängs hällen 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 stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en viss tid stängs hällen av.

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

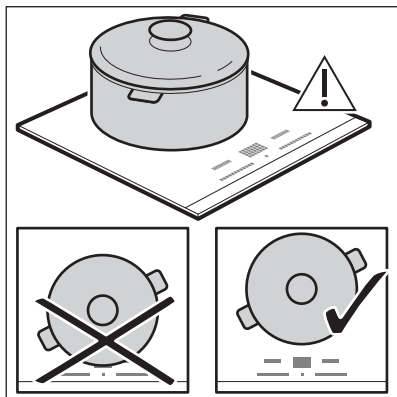
Värmeinställning	Hällen stängs av efter
1 - 2	6 timmar
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timmar

### 5.3 Använda kokzonerna



#### FÖRSIKTIGHET!

Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen. Det finns risk för att man skadar de elektroniska delarna.



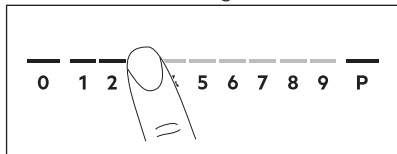
Ställ kokkärl i mitten av vald kokzon. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärls botten.

När kokkärl har detekterats visas värmeinställning 0.

Du kan använda ett stort kokkärl på två kokzoner samtidigt. Kokkärl måste täcka mitten av båda zonerna. Om kokkärl är placerat mellan två mittpunkter kommer inte Bridge-funktionen att aktiveras.

### 5.4 Värmeläge

Tryck på kontrollpanelen vid önskad värmeinställning eller flytta fingret längs kontrollpanelen för att ställa in eller ändra värmeinställningen för en kokzon.

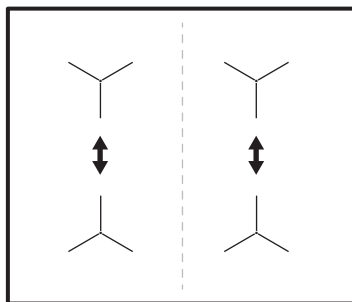


När du ställer ett kokkärl på kokzonen och ställer in värmeinställningen blir den densamma i 50 sekunder efter att du har tagit bort kokkärl. Inställningslisten

blinkar under andra halvan av den tiden. Om du placerar kokkärl på kokzonen igen inom denna tid återaktiveras värmeinställningen. Annars avaktiveras kokzonen.

### 5.5 Effektreglering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3680 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 3680 W.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- För kokzoner med reducerad effekt visar kontrollpanelen de maximala värmelägena.
- Om ett högre värmeläge inte finns ska du minska värmeläget för andra kokzoner först.
- Avaktiveringen av funktionen beror på kokkärlens storlek och antal kokkärl.



### 5.6 Bridge







Funktionen är igång när kastrullen täcker mitten på de två zonerna.

Funktionen kopplar ihop två kokzoner till en gemensam zon.

Ställ först in värmeläget för en av kokzonerna.

### Aktivera funktionen för vänster/höger

**sidas kokzoner:** tryck på  / . Ställ in eller ändra värmeläget med någon av vänster/höger touch-kontroll.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på  / . Kokzonerna fungerar oberoende av varandra.

## 5.7 PowerBoost

Denna funktion tillför mer effekt till lämplig induktionskokzon, beroende på kokkärllets storlek. Den här funktionen kan bara aktiveras under en begränsad tid.

Tryck på **P** för att aktivera funktionen för kokzonen.

Funktionen stängs av automatiskt.

 För maximal varaktighet, se "Tekniska data".




## 5.8 Timer



### Nedräkningstimer



Använd den här funktionen för att specificera hur länge en kokzon ska vara på under en separat tillagning.



Ställ in värmeinställningen för lämplig kokzonen och ställ därefter in funktionen.



1. Tryck på  för att aktivera eller ändra tiden.

Tidssiffrorna  och indikatorlamporna  och  visas på displayen.

Om timern inte har ställts in släcks  och  efter 3 sekunder.

2. Tryck på  eller  för att ställa in tiden (00 - 99 minuter).

Efter 3 sekunder börjar timern räkna ner automatiskt. Indikatorerna  och  försvinner.

När tiden har gått ut ljuder en signal och  blinkar. Stäng av signalen genom att trycka på .

För att avaktivera funktionen: Tryck på


. Indikatorlamporna  och  tänds.




Använd  eller  för att ställa in  på

displayen. Alternativt kan du ställa in värmenivån på 0. Som ett resultat låter en signal och timern avbryts.

## Äggklocka



Du kan använda den här funktionen när hällen är på och tillagningszonerna inte används.




Ställ ett kokkärl på en tillagningszon för att se -symbolen.

1. Tryck på  för att aktivera funktionen.
2. Tryck på  eller  för att ställa in tiden.

Funktionen startar automatiskt efter 4 sekunder.

När funktionen har ställts in kan kokkärl tas bort.

När tiden har gått ut ljuder en signal och  blinkar. Tryck på  för att stänga av signalen.




För att avaktivera funktionen: Tryck på . Indikatorerna  och  tänds.

Använd  eller  för att ställa in  på displayen.


 Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

## 5.9 Paus

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är på kan symbolerna ,  eller  användas.

Tryck på  för att aktivera funktionen. Värmeläget sänks till 1.


Avaktivera funktionen genom att trycka på . Föregående värmeläge slås på.


## 5.10 Lås

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

Ställ in värmeläget först.

Tryck på  för att aktivera funktionen.


Avaktivera funktionen genom att trycka på .

 När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.





## 5.11 Barnsäkerhetslås


Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera hällen först och ställ inte in värmeläget.

Tryck på  tills signalen ljuder och indikatorlamporna tänds för att aktivera funktionen. Inställningslisterna försvinner. Stäng av hällen.








 Om du avaktiverar hällen är funktionen fortfarande på.

**För att avaktivera funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle:** Aktivera hällen med   tänds. Tryck på  tills signalen hörs och indikatorlampan släcks. Inställningslistan visas. Ställ in värmeställningen inom 50 sekunder. Nu kan du använda hällen. Om du avaktiverar hällen med  är funktionen fortfarande på.


**För att stänga av funktionen helt:** Aktivera hällen utan att värmeläget ställs in. Tryck på  tills signalen hörs och indikatorlampan släcks. Inställningslistorna visas. Stäng av hällen.

## 5.12 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen först.

1. Tryck på  i 3 sekunder för att aktivera funktionen. Displayen tänds och släcks.
2. Tryck på  i 3 sekunder.  eller  tänds.
3. Tryck på  på timern för att välja något av följande:
  -  – ljudet är avstängt
  -  – ljudet är på


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

När denna funktion är inställd på  hör du endast ljuden när:

- du trycker på 
- Äggklocka ringer
- Nedräkningstimer ringer
- du ställer något på kontrollpanelen.

## 5.13 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. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetaste kokkäret 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 köksfläktens bruksanvisning för mer information.

### Använda funktionen automatiskt

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

### Aktivera belysningen

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

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

## Automatiska lägen



	Auto- ma- tiskt ljus	Kok- ning <sup>1)</sup>	Stek- ning <sup>2)</sup>
Mode H0	Av	Av	Av
Mode H1	På	Av	Av
Mode H2 <sup>3)</sup>	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Mode H3	På	Av	Fläkthastighet 1
Mode H4	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Mode H5	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 2
Mode 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. Stänga av produkten.
2. Tryck på  i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck på  i 3 sekunder.

## 6. RÅD OCH TIPS





**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Kockärl



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

4. Tryck på  några gånger tills H tänds.
5. Tryck på  på timern för att välja ett automatiskt läge.


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.






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

## Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.

Tryck på  när hällen är påslagen. Då inaktiveras automatiskt styrning av funktionen och du kan ändra fläkthastigheten manuellt.

När du trycker på  ökar du fläkthastigheten med ett. När du når en intensiv nivå och trycker på  igen ställs fläkthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläkthastighet 1 genom att trycka på .



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



Använd induktionskockzonerna med lämpliga kockärl

### Kockärsmaterial

- **Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **Olämpliga:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.



### Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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

**i** Kokkärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt. Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

### Kokkärlens mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

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

**i** Se avsnittet "Tekniska data".

## 6.2 Ljud under användning

### Om du hör:

- knackande ljud: kokkärl är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").

- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kokkärl är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: du använder en hög effektnivå.
- klickande: elektrisk omkoppling sker.
- 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 nedräkningstimmern. Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmelnivån och tillagningstiden.

## 6.4 Exempel på olika typer av tillagning

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.

**i** Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
1 - 2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 2	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
2 - 3	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbase-rade rätter under tillagningen.
3 - 4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.

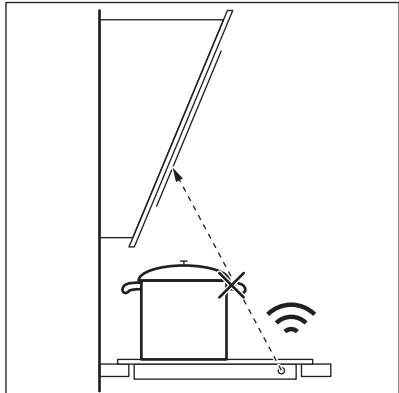
Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
4 - 5	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
7 - 8	Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		
<b>P</b>	Koka stora mängder vatten. PowerBoost aktiveras.		

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

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, ett kokkärlshandtag eller en hög kastrull). Se bilden.

**Fläkten på bilden är bara ett exempel.**



Andra fjärrstyrda produkter kan blockera signalen. Använd inga andra apparater nära hällen när Hob<sup>2</sup>Hood är igång.

### Köksfläktar som fungerar med Hob<sup>2</sup>Hood-funktionen

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



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar 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, socker och mat som

innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. 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 duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

## 8. FELSÖKNING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Vad gör jag om...

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.
	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeläget inom 50 sekunder.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 50 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kontroll.
	Paus är på.	Se "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Du kan inte välja maximalt värmeläge för en av kokzonerna.	De andra zonerna förbrukar maximal effekt. Din håll fungerar som den ska.	Minska värmeläget för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se "Effektreglering".
En ljudsignal ljuder och hållen stängs av. En ljudsignal ljuder när hållen slår ifrån.	Du har ställt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touchkontrollerna.
Hållen stängs av.	Du satte något på touchkontrollen  .	Ta bort föremålet från touchkontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Hob <sup>2</sup> Hood fungerar inte.	Du kan täcka över kontrollpanelen.  Du använder en väldigt hög kastrull som blockerar signalen.	Avlägsna föremålet från kontrollpanelen.  Ta en mindre kastrull, byt kokzon eller styr fläkten manuellt.
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touchkontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
 tänds.	Barnsäkerhetslås eller Lås är på.	Se "Daglig användning".
Inställningslistan blinkar.	Det finns inget kokkärl på zonen eller så är inte hela zonen täckt.  Kokkärlet passar inte.	Ställ kokkärlet på zonen så att den täcker kokzonen helt.  Använd ett lämpligt kokkärl. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Tekniska data".
<b>E</b> och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hållen.	Stäng av hållen och sätt på den igen efter 30 sekunder.  Om <b>E</b> visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ett konstant pip-ljud hörs.	Fel på elanslutningen.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.

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


Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. 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. TEKNISKA DATA

## 9.1 Typskylt

Modell IPE64551FB  
 Typ 62 B4A 22 AA  
 Induktion 7.35 kW  
 Serienr .....  
 AEG

PNC 949 597 624 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Tillverkad i Tyskland  
 7.35 kW  


## 9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal varaktighet [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 180
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 180
Höger fram	2300	3200	10	125 - 180
Höger bak	2300	3200	10	125 - 180

Kokkärlets mått för överbryggningsläge

Överbryggningsposition	Minsta kokkärsl [mm]	Största kokkärsl [mm]
Vänster	140 x 280	210 x 330
Höger	140 x 280	210 x 330

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

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

## 10. ENERGIEFFEKTIVITET

### 10.1 Produktinformation enligt EU 66/2014 endast giltig för EU:s marknad

Modellbeskrivning	IPE64551FB	
Typ av häll	Häll för inbyggnad	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsteknik	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21,0 cm
	Vänster bak	21,0 cm
	Höger fram	21,0 cm
	Höger bak	21,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	181,8 Wh/kg
	Vänster bak	181,8 Wh/kg
	Höger fram	194,9 Wh/kg
	Höger bak	181,8 Wh/kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)	185,1 Wh/kg	

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


### 10.2 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.

## 11. 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)



867 357070-A-262019



**AEG**