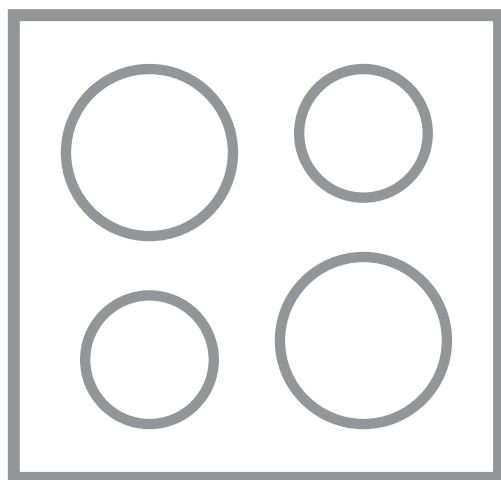


USER MANUAL



SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. LAITTEEN KUVAUS.....	7
4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	9
5. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	13
6. HOITO JA PUHDISTUS.....	15
7. VIANMÄÄRITYS.....	15
8. ASENNUS.....	18
9. TEKNISET TIEDOT.....	20
10. ENERGIATEHOKKUUS.....	21

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

ℹ Yleisohjeet ja vinkit

🌿 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa 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.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- 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, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.
- 3-vuotiaat ja sitä nuoremmat lapset tulee pitää kaukana tästä laitteesta aina sen ollessa toiminnassa.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.

- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentaaminen 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.
- HUOMAUTUS: Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa panna liesitasolle, koska ne voivat kumentua.
- 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.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suojia, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suojia tai keittotason mukana toimitettuja suojia. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

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 ja suojaavia jalkineita.
- 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 väärälaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- 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 vaurioitu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluumme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.

- Jännitteenalaiden 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 turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.

- Öljy voi roiskua, kun asetat ruoka-aineita kuumaan öljyyn.



VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksien jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat

naarmuttaa lasi- tai keraamista pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

2.4 Hoito ja puhdistus

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

2.5 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

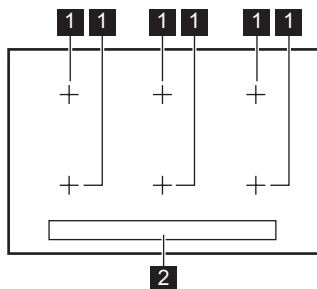
- Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

2.6 Huolto

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

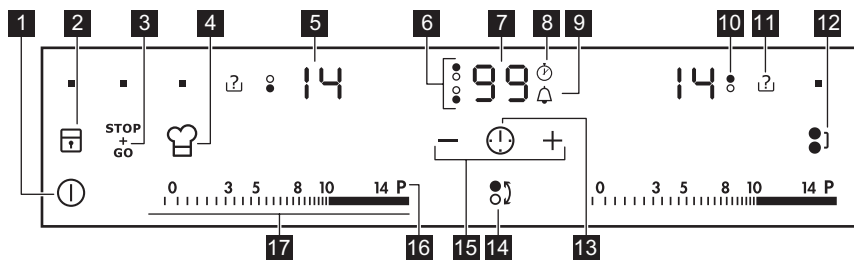
3. LAITTEEN KUVAUS

3.1 Keittoalueet



- 1 Induktiokeittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

3.2 Käyttöpaneelin painikkeet



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

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1	① PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	Lukitus / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
3	STOP+GO	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
4	Chef	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
5	-	Tehotason näyttö
6	-	Tehotason näyttäminen.
6	-	Keittoalueiden ajastimen ilmaisimet
7	-	Ajastimen näyttö
7	-	Ajan osoittaminen minuutteina.

	Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
8		CountUp Timer	Ilmaisee, että toiminto on toiminnassa.
9		Ajanlaskenta-automatiikka / Hälytinajastin	Ilmaisee, että toiminto on toiminnassa.
10		Keittoalueen merkkivalo.	Tehotasoa koskevan keittoalueen osoittaminen.
11		-	Ilmaisee, että keittoastiaa ei ole keittoalueella, keittoastia on virheellinen tai keittoastian pohja on liian pieni.
12		Bridge	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
13		-	Ajastimen valitseminen.
14		-	Keittoalueen valitseminen.
15		-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
16	P	Power-toiminto	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
17	-	Säätöpalkki	Tehotason säätäminen.

3.3 Tehotasojen näytöt

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

Näyttö	Kuvaus
	Automaattinen virrankatkaisu -toiminto on toiminnassa.

3.4 OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisoin)



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 kytketty pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannalla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.

- Keittoastia on vääränlainen. Symboli  syttyy ja keittoalue kytketty automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytketty pois toiminnasta.

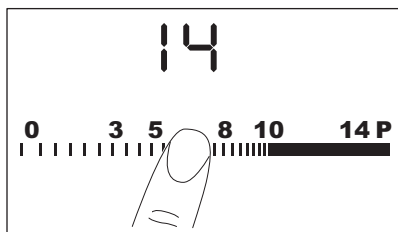
Tehotason ja keittotasoon sammumisajan suhde:

Tehotaso	Keittotasoon pois kytketymisaika
 1 - 3	6 tuntia
4 - 7	5 tuntia
8 - 9	4 tuntia
10 - 14	1,5 tunti

4.3 Tehotaso

Tehotason asettaminen tai muuttaminen:

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



4.4 Keittoalueiden käyttäminen

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

4.5 Bridge -toiminto

i Tämä toiminto on toiminnassa, kun keittoastia peittää kahden alueen keskikohdat.

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

Voit käyttää tätä toimintoa yli 260 mm:n kokoiisiin keittoastioihin.

Aseta ensin toisen keittoalueen tehotaso.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

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

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta . Tämän jälkeen keittoalueet toimivat itsenäisesti.

Kun käytät vain toista toiminnon kattavista keittoalueista, suosittelemme takimmaisena keittoalueen käyttämistä. Kun käytät suurikokoista keittoastiaa, suosittelemme sen asettamista takimmaiselle keittoalueelle.

4.6 Automaattinen kuumennus

Kytke tämä toiminto toimintaan saavuttaaksesi haluamasi tehotason nopeammin. Kun toiminto on

toiminnassa, alue toimii alussa suurimmalla tehotasolla ja jatkaa sen jälkeen toimintaa haluamallasi tehotasolla.

i Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa **P** (**P** syttyy). Kosketa välittömästi haluamaasi tehotasoa. Kolmen sekunnin kuluttua syttyy **R**.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

4.7 Power-toiminto

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

i Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

Kytke toiminto toimintaan

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

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

4.8 Chef -toiminto

Tämä toiminto kytkee kaikki keittoalueet toimintaan ja kytkee niihin automaattisesti Bridge-toiminnon. Tämä toiminto asettaa viimeeksi käyttämäsi tehotason.

Ensimmäisellä käyttökerralla vasemman keittoalueparin tehotaso asetetaan asetukseen **14**, keskellä oleva pari asetukseen **9** ja oikealla oleva pari asetukseen **3**.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta . Merkkivalo syttyy. Kaikki keittoalueet toimivat 9 minuutin ajan. Jos keittoalueet jäivät tyhjiksi,

symboli  syttyy. 9 minuutin kuluttua kuuluu äänimerkki ja tyhjet keittoalueet kytketään asetukseen .

Toiminnon palauttaminen: kosketa painiketta  asettaaksesi tai siirtääksesi keittoastian deaktivoituneen keittoalueparin päälle.

Toiminnon kytkeminen pois:

- Kosketa  toiminnon kytkemiseksi pois päältä valituilta keittoalueilta ja tämän parin keittoalueiden viimeisimmän tehoton säilyttämiseksi. Merkkivalo sammuu.
- Aseta tehotaso asetukseen  tai anna Ajanlaskenta-automaatiikka-toiminnon kytkeä keittoalueet pois päältä. Merkkivalo sammuu.

 Kun toiminto on kytketty pois toiminnasta, keittoastian tunnistusaika on 2 minuuttia.

4.9 Ajastin

Ajanlaskenta-automaatiikka

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.

Aseta ensin keittoalue ja sen jälkeen toiminto. Ajastintoininto voidaan valita keittoalueille, jotka on otettu käyttöön ja kun tehoasetus on asetettu.

Keittoalueen asettaminen: kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy. Kun toiminto on kytketty toimintaan,  syttyy.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa ajastimen -painiketta ja aseta aika (00 - 99 minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on käynnissä.

Jäljellä olevan ajan tarkistaminen: aseta keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

Ajan muuttaminen: aseta keittoalue painikkeella . Kosketa painiketta  tai .

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: aseta keittoalue

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

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

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .

 **CountUp Timer (Ajanlaskenta-automaatiikka)**

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

Keittoalueen asettaminen (jos useampi kuin yksi keittoalue on toiminnassa):

kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy. Kun toiminto on kytketty toimintaan,  syttyy.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta . Symboli  häviää ja  syttyy.

Keittoalueen jäljellä olevan toiminta-ajan tarkistaminen: valitse keittoalue

painikkeella . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Näytössä näkyy keittoalueen toiminta-aika. Ensimmäisen minuutin aikana näytössä näkyy aika sekunteina. Ensimmäisen minuutin jälkeen näytössä näkyy aika minutteina.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: aseta keittoalue

painikkeella  ja kosketa painiketta  tai . Symboli  häviää ja  syttyy.

 Kun molemmat toiminnot toimivat samanaikaisesti, näytössä näkyy ensin CountUp Timer-toiminto.

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.

4.10 STOP+GO

Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.

Kun toiminto on toiminnassa, tehotasoa ei voida muuttaa.

Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta   syttyy.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

4.11 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.

4.12 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 kytkettynä.

4.13 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 asetusten valitsemiseksi:

-  - äänimerkit pois käytöstä
-  - äänimerkit käytössä

Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

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

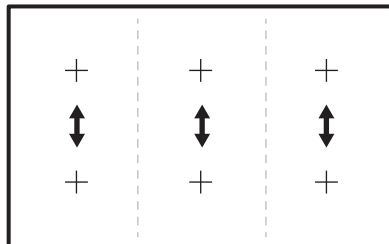
- kosketat painiketta 

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

4.14 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 kokonaissähkökuormitus on yli 3700 W.

- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu kahdella tasolla.



5. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Keittoastiat



Induktikeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.



Käytä induktikeittoalueille 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 induktikeittoallasella, jos:

- pieni määrä vettä kuumenee hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla
- magneetti tarttuu astian pohjaan.



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

Keittoastian mitat

Induktikeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon tiettyyn rajaan saakka.

Keittoalueen tehokkuus riippuu keittoastian halkaisijasta. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.



Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

5.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet:

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

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

5.3 Öko Timer (Säästöajastin)

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

5.4 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Tehotason ja keittoalueen virrankulutuksen suhde ei ole lineaarinen.

Keittoalueen virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskisuuralla 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 liiviatteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 3	Kiinteyttäminen: munakkaat, munajuusto.	10 - 40	Valmista kannen alla.
3 - 5	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää nestettä riisin suhteen vähintään kaksinkertainen määrä, sekoita maitoruokia kypsennyksen aikana.
5 - 7	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää joitakin ruokalusikallisia nestettä.
7 - 9	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
7 - 9	Suurten ruokamäärien kypsentyminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
9 - 12	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyörököiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
12 - 13	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
14	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.		
P	Suuren vesimäärän keittäminen. Power-toiminto on kytketty toimintaan.		

6. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Yleistä

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

6.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, muovikelmu, sokeri ja sokeripitoinen

ruoka. Muutoin lika voi aiheuttaa keittotasoon vaurioita. Varo palovammoja. 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.
- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** puhdista lasipinta liinalla, jota on kostutettu veden ja viinietikan liuokseen.

7. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein sähköverkkoon. Katso kytkentäkaavio.
	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
		Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	STOP+GO -toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
	Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.	Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun keittotasoa on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.	Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Kosketuspainikkeen ① 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.
Automaattinen kuumennus 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.
Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kosketuspainikkeita.	Äänimerkit on poistettu käytöstä.	Ota äänimerkit käyttöön. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 syttyy.	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.	Katkaise virta keittotasosta ja kytke se uudelleen toimintaan.
 syttyy.	Lapsilukko tai lukitustoiminto on kytketty toimintaan.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 syttyy.	Alueella ei ole keittoastiaa.	Aseta keittoastia alueelle.
	Keittoastia on sopimaton.	Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.	Käytä oikean kokoista keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".
	Keittoastia ei peitä rastia/neliötä.	Peitä rasti/neliö kokonaan.
E ja numero syttyy näyttöön.	Keittoalueessa on jokin vika.	Kytke keittoalue irti verkkovirrasta lyhyeksi ajaksi. Irrota sulake sulaketaulusta. Kytke virta uudelleen. Jos E syttyy uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
E3 syttyy.	Sähköliitäntä on virheellinen. Syöttöjännite poikkeaa sallituista arvoista.	Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan eristyksen tarkistamiseksi.
E4 syttyy.	Keittotason toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Automaattinen virrankatkaisu ja alueiden ylikuumenemissuoja on lauennut.	Kytke keittotaso pois päältä. Poista kuuma keittoastia tasolta. Kytke alue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelman aiheutti keittoastia, virheviesti häviää. Jälkilämmön merkkivalo voi palaa. Anna keittoastian jäähtyä riittävästi. Tarkista sopiiko keittoastia keittotasoon. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".
E7 syttyy.	Puhallin on tukkiutunut.	Tarkista, onko puhaltimessa esineitä, jotka estävät sen toiminnan. Jos E7 syttyy uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
E8 syttyy.	Sähköliitäntä on virheellinen. Keittotaso on liitetty vain yhteen vaiheeseen.	Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi. Katso kytkentäkaavio.

7.2 Jos ratkaisua ei löydy...

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

näytössä näkyvä virheilmoitus. Varmista, että keittotasoa on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun huoltoliikkeen tai jälleenmyyjän huollosta aiheutuvat kulut veloitetaan myös takuuaikana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takuuehdot on mainittu takuu- ja huoltokirjassa.

8. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Ennen asentamista

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

Sarjanumero

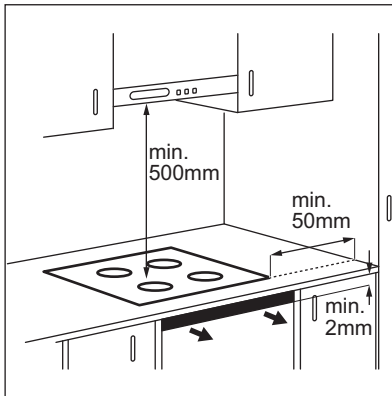
8.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

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

8.3 Liitäntäjohto

- Keittotason mukana toimitetaan liitäntäjohto.

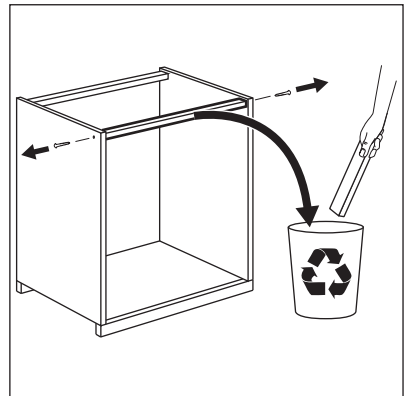
8.5 Asennus

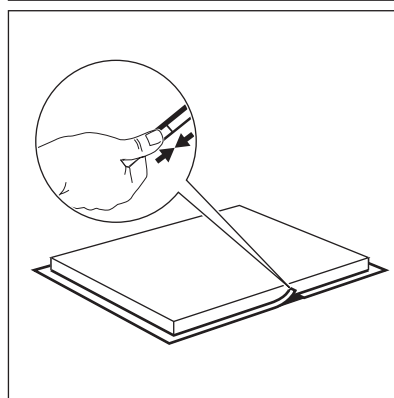
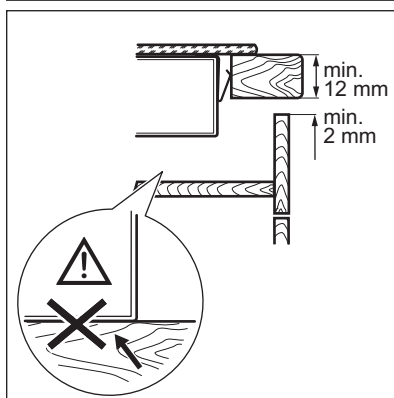
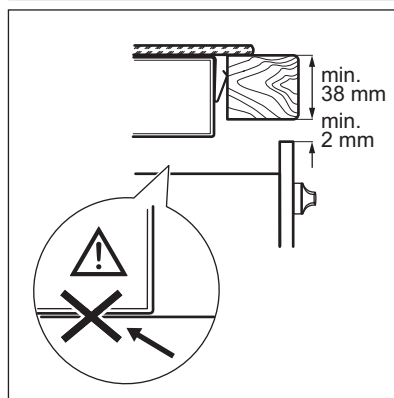
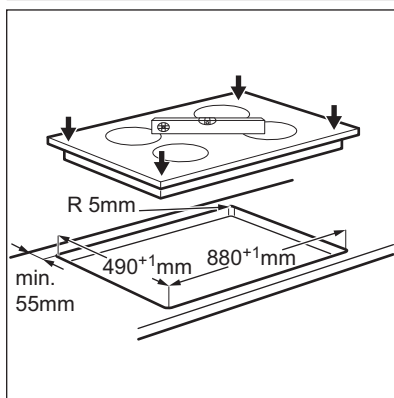
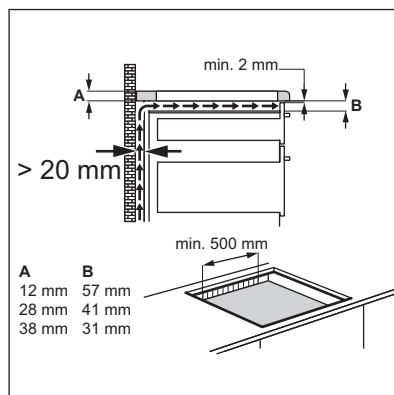
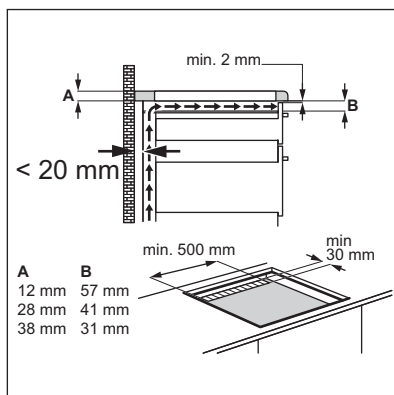


- Käytä seuraavaa (tai sitä suurempaa) virtajohtotyyppiä vaurioituneen virtajohtojen vaihtamiseksi: H05V2V2-F T min 90 °C. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

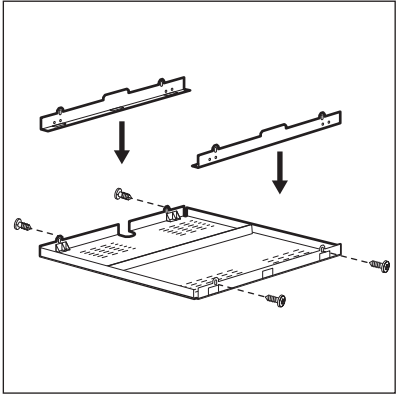
8.4 Tiivisteiden kiinnittäminen

1. Puhdista työtaso leikkausalueen ympäriltä.
2. Kiinnitä tuotteen mukana toimitettu tiivistenauha keittotason alareunaan lasikeraamisen pinnan ulkoista reunaa pitkin. Älä pidennä sitä. Varmista, että tiivistenauhan päät sijaitsevat yhden keittotason sivun keskellä.
3. Lisää muutamia millimetrejä, kun leikkaat tiivistenauhan pituuden.
4. Paina tiivistenauhan päät yhteen.





8.6 Suojakotelo



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

i Et voi käyttää suojakotelo- a, jos asennat keittotason uunin yläpuolelle.

9. TEKNISET TIEDOT

9.1 Arvokilpi

Malli HK956970FB
Tyyppi 60 GCD E9 AU
Induktio 11.1 kW
Sarjanumero
AEG

Tuotenumero 949 595 076 02
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Valmistettu Saksassa
11.1 kW



9.2 Keittoalueiden määritykset

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

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

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

10. ENERGIATEHOKKUUS

10.1 Tuotetiedot seuraavan mukaisesti: EU 66/2014

Mallin tunnus	HK956970FB	
Keittotasotyyppi	Sisäänrakennettu keittotas	
Keittoalueiden määrä	3	
Kuumennustekniikka	Induktio	
Keittoalueen pituus (L) ja leveys (W)	Vasen	L 39,4 cm W 22,5 cm
Keittoalueen pituus (L) ja leveys (W)	Keskellä	L 39,4 cm W 22,5 cm
Keittoalueen pituus (L) ja leveys (W)	Oikea	L 39,4 cm W 22,5 cm
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen	182,9 Wh/kg
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Keskellä	182,9 Wh/kg
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Oikea	182,9 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	182,9 Wh/kg	

EN 60350-2 - Sähkötoimiset keittiön kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat

10.2 Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.

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

11. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä .

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

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	23
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	24
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	27
4. DAGLIG BRUK.....	29
5. RÅD OG TIPS.....	32
6. STELL OG RENGJØRING.....	34
7. FEILSØKING.....	34
8. MONTERING.....	37
9. TEKNISKE DATA.....	39
10. ENERGIEFFEKTIV.....	40

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/webselfservice



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



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

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

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

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skaper som følge av feilaktig installasjon eller bruk. Ta alltid vare på instruksjonene på et tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

- Dette produktet 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 produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør du aktivere denne.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.
- Barn i alderen 3 år og under må til enhver tid holdes vekk fra produktet når det er i bruk.

1.2 Generelt om sikkerhet

- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene. Barn yngre enn 8 år må holdes på avstand hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- 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:** 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 koketoppen fordi de kan bli varme.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av koketoppen med kontrollenheten. Ikke rett deg etter grytesensoren.
- Om glasskeramikkoverflaten / glassoverflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- **ADVARSEL:** Bruk bare kooketoppbeskyttelser som produsenten av kokeproduktet har enten utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i anvisningene, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av upassende beskyttelse kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg monteringsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket føttøy.
- Dekk overflatene med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt produktets bunn mot damp og fuktighet.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Hvis produktet er montert over skuffer, sørg for at rommet mellom bunnen av produktet og den øvre skuffen er tilstrekkelig for luftsirkulasjon.
- Produktets bunn kan bli varm. Sørg for at du monterer et ikke-brennbart

separasjonspanel under produktet, for å forhindre tilgang til bunnen.

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

2.2 Elektrisk tilkopleing



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Før enhver operasjon sørge for at produktet er koblet fra strømforsyningen.
- Kontroller at det er samsvar mellom den elektriske informasjonen på typeskiltet og strømforsyningen i huset. Hvis det ikke er det, må du kontakt en elektriker.
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt) kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig strømkabel.
- Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
- Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Sørg for at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler produktet til stikkontaktene i nærheten
- Ikke bruk doble stikkontakter eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt det autoriserte servicesenteret vårt, eller en elektriker, for å få byttet en skadet strømkabel.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.

- Hvis stikkontakten er løs, ikke koble til strømpluggen.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk egnede isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern (om nødvendig) all emballasje, merking og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
- Dette produktet er beregnet for bruk i en husholdning.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke stol på grytedektoren.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du koble produktet fra strømforsyningen umiddelbart. Dette for å forhindre elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.

**ADVARSEL!**

Risiko for brann og eksplosjon

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

**ADVARSEL!**

Fare for skade på produktet.

- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på kokeplassens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på produktet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasset/glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på platetoppen
- Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til

andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.

2.4 Hoito ja puhdistus

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

2.5 Avfallsbehandling

**ADVARSEL!**

Fare for skade og kvelning.

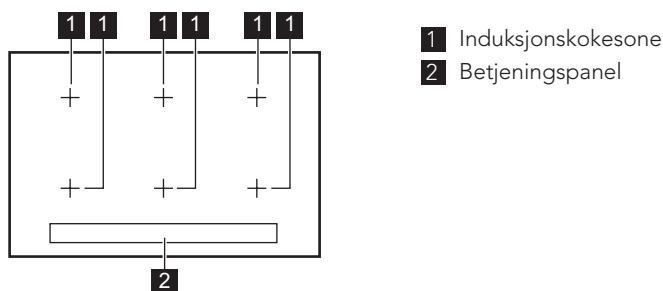
- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

2.6 Service

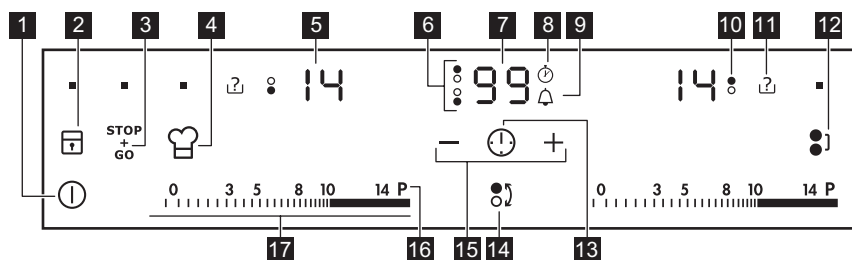
- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Oversikt over platetoppen



3.2 Oversikt over betjeningspanelet



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	🔒	Sperre / Barnesikringsfunksjon Låse/låse opp betjeningspanelet.
3	STOP+GO	STOP+GO Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
4	👨‍🍳	Chef Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
5	-	Effekttrinndisplay For å vise effekttrinnet.
6	-	Tidsindikatorer for kokesoner Viser hvilken sone tiden er innstilt for.
7	-	Tidsurdisplay Vise tiden i minutter.

	Sen- sorfelt	Funksjon	Beskrivelse
8		CountUp Timer	Viser at funksjonen er i bruk.
9		Tidsur med nedtelling / Stoppeklokke	Viser at funksjonen er i bruk.
10		Kokesoneindikator.	Vise hvilken sone effekttrinnet er valgt for.
11		–	Vise at det ikke står noe kokekar på kokesonen, kokekaret ikke er av riktig type eller bunnen av kokekaret er for liten.
12		Bridge	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
13		-	Velge tidsurfunksjonen.
14		–	Velge kokesone.
15		–	Øke eller redusere tiden.
16	P	Effektfunksjon	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
17	–	Betjeningslinje	Stille inn en varmeinnstilling.

3.3 Effekttrinndisplayer

Display	Beskrivelse
	Kokesonen er slått av.
	Kokesonen er i bruk.
	STOP+GO-funksjonen er aktivert.
	Automatisk oppvarming-funksjonen er aktivert.
	Effektfunksjon er aktivert.
	Det har oppstått en feil.
	OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator): fortsett koking / hold varm / restvarme.
	Sperre / Barnesikringsfunksjon-funksjonen er aktivert.
	Uegnet eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.
	Automatisk utkopling-funksjonen er aktivert.

3.4 OptiHeat Control (Tretinns restvarmeindikator)



ADVARSEL!



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

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

4. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

4.1 Slå på og av

Berør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere komfyrtoppen.

4.2 Automatisk utkopling

Funksjonen deaktiverer koketoppen automatisk hvis:

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

Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som koketoppen deaktiveres etter:

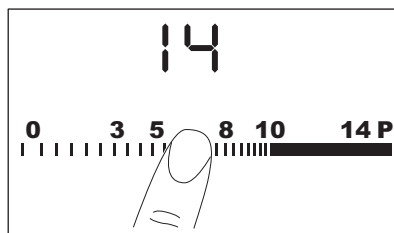
Effekttrinn	koketoppen deaktiveres etter
 , 1 – 3	6 timer

Effekttrinn	koketoppen deaktiveres etter
4 – 7	5 timer
8 – 9	4 timer
10 – 14	1,5 timer

4.3 Effekttrinnet

Velge eller endre effekttrinn:

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



4.4 Slik bruker du kokesonene

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

4.5 Bridge-funksjon



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

Denne funksjonen forbinder to kokesoner slik at de opererer som én.

Du kan bruke denne funksjonen til kokekar som er større enn 260 mm.

Still inn effekttrinnet til en av kokesonene.

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

For å deaktivere denne funksjonen:

berør . Kokesonene opererer uavhengig.

Når du bruker bare et av paret med kokesoner anbefaler vi at du bruker den bakerste kokesonen. Når du bruker store kokekar anbefaler vi at du plasserer den nær den bakre kokesonen.

4.6 Automatisk oppvarming

Aktiverer denne funksjonen for å få et ønsket effekttrinn i en kortere tid. Når den er på, fungerer sonen på høyeste innstilling i starten, så fortsetter den på ønsket varme videre.



For å aktivere funksjonen må kokesonen være kald.

Aktivere funksjonen for en kokesone:

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

For å deaktivere funksjonen. endre effekttrinn.

4.7 Effektfunksjon

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



Se etter i kapittelet «Tekniske data».

Aktivere funksjonen for en kokesone:

berør **P**.  tennes.

For å deaktivere funksjonen. endre effekttrinn.

4.8 Chef-funksjon

Denne funksjonen aktiverer alle kokesonene og aktiverer funksjonen Bridge automatisk for alle. Denne funksjonen benytter seg av samme varmeinnstillingen som du bruke sist.

Ved den første aktiveringen vil det venstre paret med kokesoner stilles inn på , det midterste paret vil stilles inn på , og paret til høyre vil stiles inn på .

Aktivere funksjonen: berør .

Indikatoren tennes. Alle kokesonene vil fungere i 9 minutter. Hvis kokesonene forblir tomme, vil symbolet  vises. Etter 9 minutter vil et lydsignal høres og den tomme kokesonen vil stilles inn på .

For å gjenoppta denne funksjonen:

berør  for å legge til eller fjerne kokekar fra det deaktiverte paret med kokesoner.

For å aktivere denne funksjonen:

- Berør  for å deaktivere funksjonen til kokesonene du velger og beholde den siste varmeinnstillingen til kokesonene for dette paret. Indikatoren slukker.
- Angi varmeinnstillingen til  eller la Tidsur med nedtelling med nedtelling deaktivere kokesonene. Indikatoren slukker.



Når funksjonen ikke er aktiv, vil tiden for kokekardeteksjon være 2 minutter.

4.9 Tidsbryter

 **Tidsur med nedtelling**

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

Still først inn kokesone, så funksjonen. Dette tidsfunksjonvalget er

mulig for aktiverte kokesoner og når effekttrinnet er stilt inn.

For å stille inn kokesonen: berør  gjentatte ganger til indikatoren for den ønskede kokesonen tennes. Når funksjonen er aktivert, vises .

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

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

For å endre tiden: velg kokesonen med . Berør  eller .

For å deaktivere funksjonen: velg kokesonen med  og berør . Gjenværende tid teller ned til **00**. Indikatoren for kokesonen går av.

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

For å stoppe lyden: berør .

 **CountUp Timer (Tidsur med opptelling)**

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

Valget av kokesone (hvis mer enn 1 kokesone er aktiv): berør  gjentatte ganger til indikatoren til den ønskede kokesonen vises. Når funksjonen er aktivert, vises .

For å aktivere funksjonen: berør . Symbolet  deaktiveres og  tennes.

For å se hvor lenge kokesonen er aktiv: still inn kokesonen med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Den viser hvor lenge sonen er i bruk. I løpet av det første minuttet viser displayet tiden i sekunder. Etter det første minuttet viser displayet tiden i minutter.

For å deaktivere funksjonen: velg kokesonen med  og berør  eller . Symbolet  deaktiveres og  tennes.

 Når de to tidsurfunksjonene er aktivert samtidig, viser displayet funksjonen CountUp Timer først.

 **Stoppeklokke**

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

For å aktivere funksjonen: berør . Berør  eller  på tidsuret for å stille inn tiden. Når tiden er omme, høres et lydsignal og **00** blinker.

For å stoppe lyden: berør .

 Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

4.10 STOP+GO

Funksjonen stiller alle de aktive kokesonene på laveste effekttrinn.

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

Funksjonen deaktiverer ikke tidsurfunksjonen.

For å aktivere funksjonen: berør  .  tennes.

For å deaktivere denne funksjonen: berør . Det tidligere effekttrinnet aktiveres.

4.11 Sperre

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

Still inn effekttrinnet først.

For å aktivere funksjonen: berør   tennes i 4 sekunder. Tidsuret blir værende på.

For å deaktivere denne funksjonen: berør . Det tidligere effekttrinnet aktiveres.



Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

4.12 Barnesikringsfunksjon

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

For å aktivere funksjonen: aktiver koketoppen med ①. Ikke still inn effekttrinn. Berør  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver koketoppen med ①.

For å deaktivere funksjonen: aktiver koketoppen med ①. Ikke still inn effekttrinn. Berør  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver koketoppen med ①.

For å overstyre funksjonen for kun én tilberedningstid: aktiver koketoppen med ①.  tennes. Berør  i 4 sekunder. **Still inn effekttrinn innen 10 sekunder.** Du kan betjene koketoppen. Når du deaktiverer koketoppen med ①, blir funksjonen aktivert igjen.

4.13 OffSound Control (Slå lydsignalene på og av)

Deaktiver komfyrtoppen. Berør ① i 3 sekunder. Displayet slås på og så av. Berør  i 3 sekunder.  eller  tennes. Berør  på tidsuret for å velge én av følgende:

-  – lydene er avslått
-  – lydene er på

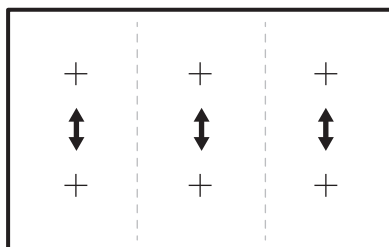
For å bekrefte valget, vent til komfyrtoppen slår seg av automatisk.

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

- du berører ①
- Stoppeklokke kommer ned
- Tidsur med nedtelling kommer ned
- du legger noe på betjeningspanelet.

4.14 Effektstyring-funksjon

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i koketoppen. Se bildet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på 3700 W.
- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene som er koblet til samme fase.
- Funksjonen aktiveres når det totale elektriske effekten til kokesonene som er koblet til én enkelt fase overstiger 3700 W.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene som er koblet til samme fase.
- Displayet for de reduserte sonene skifter mellom to nivåer.



5. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetsskapitlene.

5.1 Kokekar



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



Bruk egnede kokekar på induksjonskokesonene.

Materiale i kokekar

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

Kokekaret er riktig til induksjonskoketopp, hvis:

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

i Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig.

Kokekarenes mål

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

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

i Se etter i kapittelet «Tekniske data».

5.2 Støy under bruk

Hvis du kan høre:

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

av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).

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

Lydene er normale, og betyr ikke at det er feil på komfyrtoppen.

5.3 Öko Timer (Øko-tidsur)

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres.

Forskjellen i driftstid avhenger av valgt effekttrinn og hvor lenge tilberedningen varer.

5.4 Eksempler på tilberedningsmåter

Forholdet mellom varmeinnstillingen og kokesonens strømforbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med kokesonens økte strømforbruk. Dette betyr at kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.

i Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Brukes til:	Tid (min)	Tips
 - 1	Holde ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 3	Hollandaise-saus, smelte: smør, sjokolade og gelatin.	5 - 25	Bland innimellom.
1 - 3	Størkning: luftige omeletter, eggstand.	10 - 40	Tilberedes med lokk.
3 - 5	Svelling av ris og melkeretter, varming av ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minst dobbelt så mye væske som ris, rør om melkeretter når halve tilberedningstiden har gått.
5 - 7	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett noen spiseskjeer med væske.
7 - 9	Dampkoking av poteter.	20 - 60	Bruk maks. ¼ l vann til 750 g poteter.

Varmeinnstilling	Brukes til:	Tid (min)	Tips
7 - 9	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
9 - 12	Forsiktig steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
12 - 13	Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker.	5 - 15	Snu etter halve steketiden.
14	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.		
P	Kok store mengder vann. Effektfunksjonen er aktivert.		

6. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskaptlene.

6.1 Generell informasjon

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

6.2 Rengjøring av koketoppen

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

inneholder sukker. Hvis ikke kan smusset forårsake skade på komfyrtoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Plasser skrapen på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Fjern når koketoppen er kald nok:** kalk- eller vannringer, fettflekker, blank misfarging av metallet. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** bruk en oppløsning av vann og edikk og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

7. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskaptlene.

7.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblingsskjemmet.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
		Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
	Du berørte 2 eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	STOP+GO-funksjonen er aktivert.	Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Tørk av betjeningspanelet.
Et lydsignalet høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Komfyrtoppen skurrer seg av.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid.
Den automatiske oppvarmingsfunksjonen fungerer ikke.	Sonen er varm.	La sonen bli tilstrekkelig kald.
	Det er valgt høyeste effekttrinn.	Det høyeste effekttrinnet har samme effekt som funksjonen.
Effekttrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyring brukes.	Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Det høres ingen lydsignal når du berører sensorfeltene på panelet.	Signalene er deaktivert.	Aktiver signalene. Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
 lyser.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen.
 lyser.	Barnesikringen eller låsefunksjonen er i bruk.	Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
 lyser.	Det er ikke noen kokekar på kokesonen.	Sett kokekar på kokesonen.
	Du bruker feil type kokekar.	Bruk riktig kokekar. Se etter i kapittelet "Råd og tips".
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen.	Bruk kokekar med riktige mål. Se etter i kapittelet «Tekniske data".
	Kokekaret dekker ikke kryssset/firkanten.	Dekk kryssset/firkanten helt.
 og et nummer vises.	Det er en feil på komfyrtoppen.	Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen en stund. Koble fra sikringen i husets sikringsskap. Koble den til igjen. Hvis  tennes igjen må du snakke med et autorisert servicesenter.
 lyser.	Den elektriske tilkoplingen er feil. Forsyningsspenningen er utenfor rekkevidde.	Kontakt en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
 lyser.	Det er en feil på komfyrtoppen, fordi et kokekar koker tørt. Automatisk utkopling og overopphetingsvern for sonene er aktiv.	Deaktiver komfyrtoppen. Fjern det varme kokekaret. Aktiver sonen igjen etter ca. 30 sekunder. Hvis kokekaret var problemet vil feilmeldingen fjernes. Restvarmeindikatoren kanskje forblir tent. La kokekaret bli tilstrekkelig kaldt. Kontroller om dine kokekar er compatible med komfyrtoppen. Se etter i kapittelet "Råd og tips".

Problem	Mulig årsak	Løsning
E7 lyser.	Kjøleviften er blokkert.	Kontroller om gjenstander blokkerer kjøleviften. Hvis E7 tennes igjen må du snakke med et autorisert servicesenter.
E8 lyser.	Den elektriske tilkoplingen er feil. Komfyrtoppen er bare koblet til én fase.	Kontakt en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen. Se koblingskjemmet.

7.2 Hvis du ikke kan finne en løsning ...

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

av glassflaten) samt feilmeldingen som vises. 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.

8. MONTERING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Før monteringen

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

Serienummer

8.2 Koketopper

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

8.3 Tilkoplingskabel

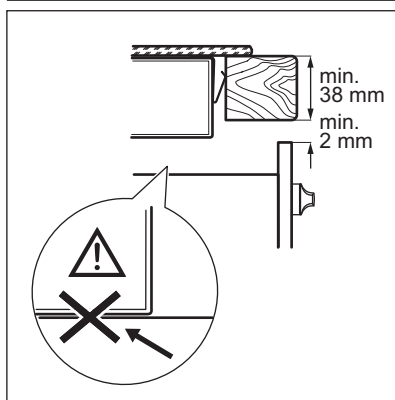
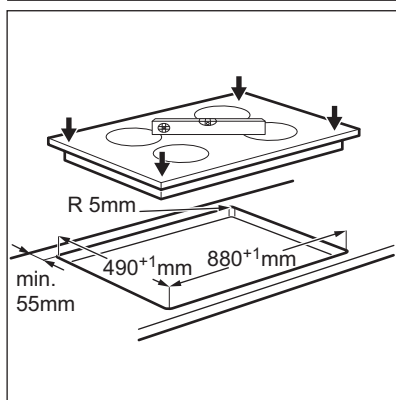
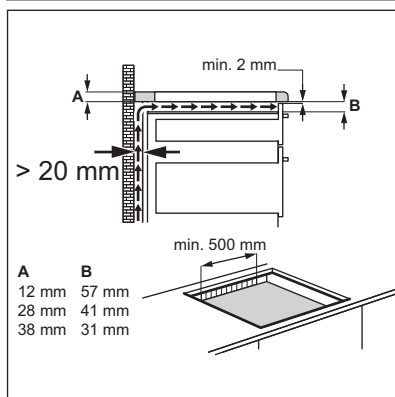
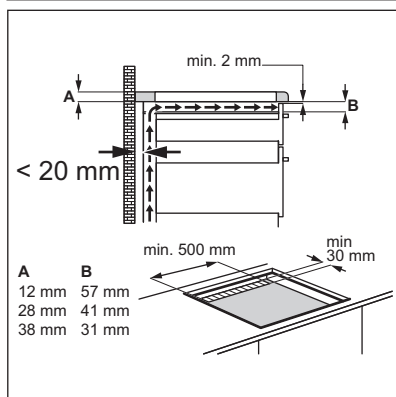
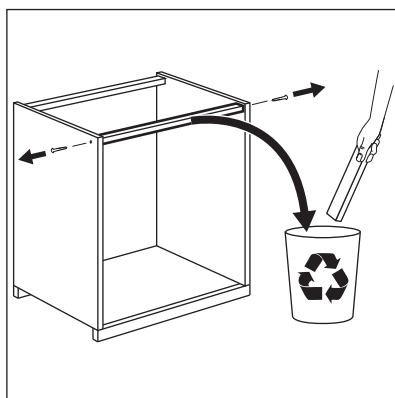
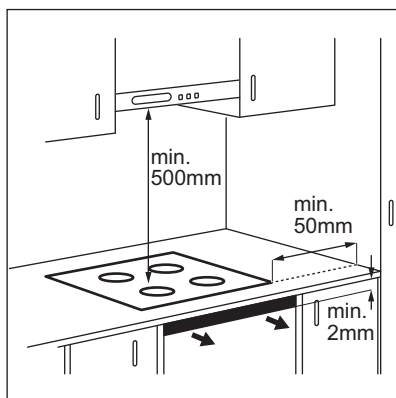
- Komfyrtoppen er utstyrt med en tilkoplingskabel.

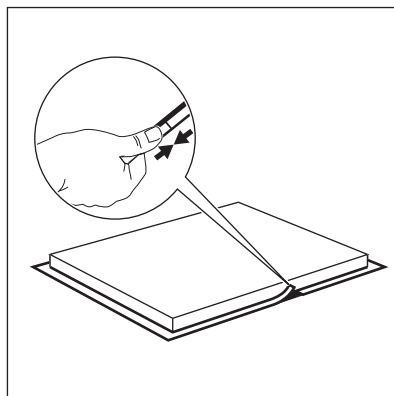
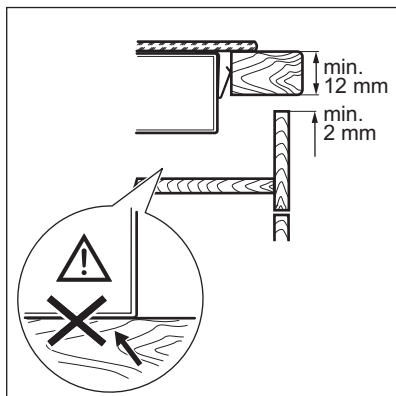
- For å erstatte den ødelagte strømkabelen må du bruke følgende (eller høyere) ledning type: H05V2V2-F T min 90 °C. Kontakt ditt lokale servicesenter.

8.4 Feste tetningen

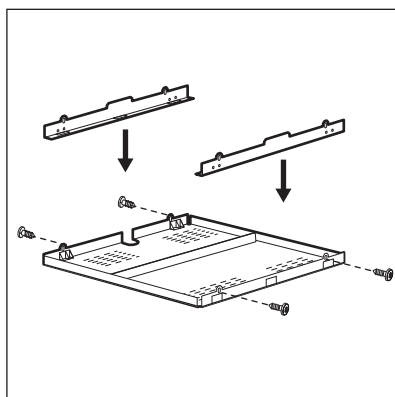
1. Rengjør benkeplaten rundt utskjæringsområdet.
2. Fest tetningsbåndet som følger med, til den nedre kanten av koketoppen langs den ytre kanten av glasskeramikken. Ikke strekk båndet. Sørg for at endene av tetningsbåndet sitter i midten på den ene siden av koketoppen.
3. Beregn noen ekstra mm på lengden når du skjærer til tetningsbåndet.
4. Trykk de to endene av tetningsbåndet sammen.

8.5 Monterig





8.6 Beskyttelsesboks



Hvis du benytter en beskyttelsesboks (tilleggsutstyr), er det ikke behov for den fremre luftspalten på 2 mm og beskyttelsesbunnen rett under koketoppen. Beskyttelsessettet er kanskje ikke tilgjengelig i enkelte land. Ta kontakt med din lokale leverandør.



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

9. TEKNISKE DATA

9.1 Typeskilt

Modell HK956970FB
Type 60 GCD E9 AU
Induksjon 11.1 kW
Serienr.
AEG

PNC (produktnummer) 949 595 076 02
220 – 240 V 50 – 60 Hz
Produsert i Tyskland
11.1 kW



9.2 Spesifikasjoner for kokesoner

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

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

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

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktinformasjon i henhold til EU 66/2014

Modellidentifikasjon		HK956970FB
Koketopp-type		Koketopp for innbygging
Antall kokeområder		3
Varmeteknologi		Induksjon
Lengde (L) og bredde (B) på kokeområdet	Venstre	L 39.4 cm W 22.5 cm
Lengde (L) og bredde (B) på kokeområdet	Midtre	L 39.4 cm W 22.5 cm
Lengde (L) og bredde (B) på kokeområdet	Høyre	L 39.4 cm W 22.5 cm
Energiforbruk for kokeområdet (EC electric cooking)	Venstre	182,9 Wh / kg
Energiforbruk for kokeområdet (EC electric cooking)	Midtre	182,9 Wh / kg
Energiforbruk for kokeområdet (EC electric cooking)	Høyre	182,9 Wh / kg
Energiforbruk for koketopp (EC electric hob)		182,9 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter 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.....	43
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	44
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	46
4. DAGLIG ANVÄNDNING.....	48
5. RÅD OCH TIPS.....	52
6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	54
7. FELSÖKNING.....	54
8. INSTALLATION.....	57
9. TEKNISKA DATA.....	59
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	60

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/webservice



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



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
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 handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.
- Barn under 3 år får ej vistas i närheten av den här apparaten när den är igång.

1.2 Allmän säkerhet

- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING: Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- **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 ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om glaskeramikyta/glasyta är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **VARNING:** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av apparaten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- 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 apparaten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Ta tå skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Om produkten är installerad ovanför lådor måste utrymmet mellan produktens botten och den övre lådan vara tillräckligt så att luft kan cirkulera.
- Produktens undersida kan bli het. Se till att en icke-brännbar separationspanel monteras under produkten så att man inte kommer åt undersidan.
- Säkerställ att ett luftcirkulationsutrymme på 2 mm mellan bänkskivan och enhetens

framsida upprätthålls. Garantin täcker inte skador som orsakats av brist på tillräckligt ventilationsutrymme.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kablarna.
- 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 kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.3 Användning



WARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
 - Använd denna produkt för hushållsbruk.
 - Ändra inte produktens specifikationer.
 - Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
 - Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
 - Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
 - Lita inte på kastrullvarnaren.
 - Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
 - Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
 - Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
 - Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
 - Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
 - Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.
- WARNING!**
Risk för brand och explosion
- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.

- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka 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 tvättmaskinen.

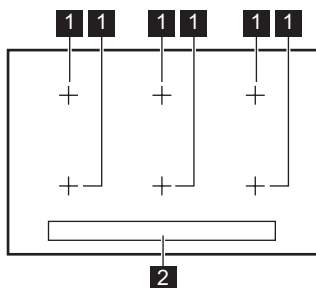
**WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Lagg inte ett varmt lock 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.
- Lagg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl 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.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Beskrivning av hällen



2.4 Skötsel och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Stäng av ugnen 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 slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

2.5 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.

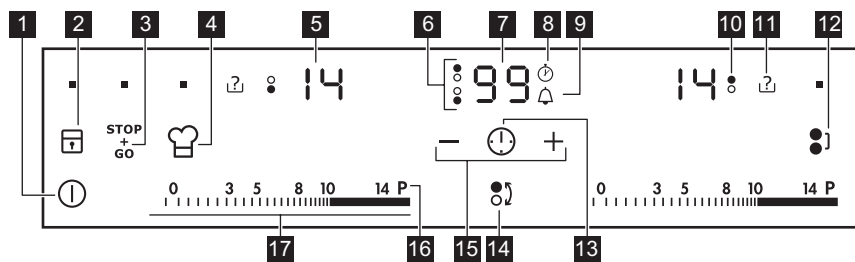
2.6 Underhåll

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

1 Induktionskokzon

2 Kontrollpanel

3.2 Beskrivning av kontrollpanelen



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)
2	🔒	Lås / Barnlås
3	STOP + GO	STOP+GO
4	👨‍🍳	Chef
5	-	Värmelägesdisplay
6	-	Timerindikatorer för kokzonerna
7	-	Timerdisplay
8	🕒	CountUp Timer
9	🔔	Nedräkningstimer / Minute Minder (signalur)
10	••	Indikator för kokzon.
11	❓	-
12	⬮⬭	Bridge
13	🕒	-
14	••	-

	Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
15		-	För att öka eller minska tiden.
16		Effektfunktion	För att aktivera och avaktivera funktionen.
17	-	Inställningslist	För inställning av värmeläge.

3.3 Visningar av värmeställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på.
	STOP+GO-funktionen är igång.
	Automax-funktionen är igång.
	Effektfunktion är på.
	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Lås / Barnlås-funktionen är igång.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning-funktionen är igång.

3.4 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)

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



WARNING!

/ / Risk för brännskador från restvärme. Kontrollampen visar restvärmenivån.

4. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

4.1 Aktivera och avaktivera

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

4.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

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

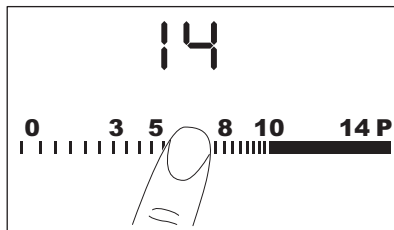
Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

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

4.3 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

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



4.4 Använda kokzonerna

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

4.5 Bridge-funktion



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

Funktionen kopplar ihop två kokzoner till en gemensam zon.

Du kan använda den här funktionen för kokkärl som är större än 260 mm.

Ställ först in värmeläget för en av kokzonerna.

Aktivera funktionen: tryck på . Ställ in eller ändra värmeläget med någon av touch-kontrollerna.

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

När du använder bara en av parets kokzoner rekommenderar vi att du använder den bakre kokzonen. Även när du använder stora kokkärl rekommenderar vi att du sätter det nära den bakre kokzonen.

4.6 Automax

Aktivera den här funktionen för att få önskad värmeställning på kortare tid. När den är på, fungerar zonen på den högsta inställningen i början och fortsätter därefter att koka på önskad värmeställning.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en kokzon:

tryck på **P** (**P** tänds). Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 3 sekunder tänds **A**.

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

4.7 Effektfunktion

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



Se avsnittet "Teknisk information".

För att aktivera funktionen för en kokzon:

tryck på **P** (**P** tänds).

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

4.8 Chef-funktion

Den här funktionen aktiverar alla kokzoner och aktiverar automatiskt Bridge-funktionen för alla zoner. Funktionen ställer in samma värmeläge som det du ställde in senast.

Vid första aktiveringen av värmeläget ställs de vänstra zonparen i på **14**, mellanparet på **9** och det högra paret på **3**.

Aktivera funktionen: tryck på

Indikatorn tänds. Alla kokzoner är på i 9 minuter. Om kokzonerna förblir tomma tänds symbolen . Efter 9 minuter hörs en ljudsignal och de tomma kokzonerna ställs in på **0**.

Återuppta funktionen: tryck på för att lägga till eller flytta kokkärl på det avstängda kokzonsparet.

Stänga av funktionen:

- Tryck på för att stänga av funktionen för de kokzoner du valt och behålla det senaste värmeläget för det här kokzonsparet. Indikatorn släcks.
- Ställ in värmeläget på **0** eller låt Nedräkningstimer stänga av kokzonerna. Indikatorn släcks.



När funktionen är avstängd är kastrullavkännningstiden 2 minuter.

4.9 Timer

Nedräkningstimer

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

Ställ först in kokzonen och sedan funktionen. Timerfunktionen kan väljas för kokzoner som är aktiva och har värmeläget inställt.

Ställa in kokzonen: tryck på upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds. När funktionen är aktiv, tänds .

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

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

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

För att inaktivera funktionen: välj kokzonen med och tryck på **-**. Den kvarvarande tiden räknas ner till **00**. Kokzonens indikator slocknar.



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

För att stänga av ljudet: tryck på .

CountUp Timer (Uppräkningstimer)

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

För att ställa in kokzonen (om mer än en kokzon är igång): tryck på  upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds. När funktionen är aktiv, tänds .

Aktivera funktionen: tryck på .

Symbolen  släcks och  tänds.

För att se hur länge kokzonen är igång: välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång. Under första minuten visas tiden i sekunder på displayen. Efter den första minuten visas tiden i minuter på displayen.

För att inaktivera funktionen: välj kokzonen med  och tryck på **+** eller **—**. Symbolen  släcks och  tänds.

 Om två funktioner är igång samtidigt visas CountUp Timer-funktionen först på displayen.

Minute Minder (signalur)

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

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

För att stänga av ljudet: tryck på .

 Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

4.10 STOP+GO

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är igång kan du inte ändra värmeläget.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Aktivera funktionen: tryck på  . tänds.

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

4.11 Lås

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

Ställ in värmeläget först.

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

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

 När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

4.12 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

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

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

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

4.13 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

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

-  – ljudet är avstängt
-  – ljudet är på

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

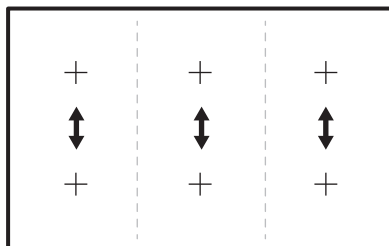
När denna funktion är igång  hör du endast ljuden när:

- du trycker på 
- Minute Minder (signalur) ringer
- Nedräkningstimer ringer
- du ställer något på kontrollpanelen.

4.14 Effektregering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.

- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3700 W.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridit 3700 W.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



5. RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Kockärl



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



Använd induktionskokzonerna med korrekt kockärl.

Kockärismaterial

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

Kockärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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



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

Kockärlets mått

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

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



Se avsnittet "Teknisk information".

5.2 Ljud under användning

Om du hör:

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

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

5.3 Öko Timer (Eko-timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimern.

Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmenivån och tillagningstiden.

5.4 Exempel på olika typer av tillagning

Relationen mellan värmelägets och kokzonens förbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens effektförbrukning. Det betyder att kokzonen med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

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

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
P	Koka stora mängder vatten. Effektfunktionen är aktiverad.		

6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Allmän information

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

6.2 Rengöring av hällen

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

I annat fall kan denna typ av smuts skada 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 fuktad trasa.

7. FELSÖKNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 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.
		Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kontroll.
	STOP+GO-funktionen är igång.	Se avsnittet "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och hållen stängs av. En ljudsignal ljuder när hållen slår ifrån.	Du har ställt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hållen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ①.	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Den automatiska uppvärmningsfunktionen aktiveras inte.	Zonen är het.	Låt zonen bli tillräckligt sval.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektfunktionen är påslagen.	Se avsnittet "Daglig användning".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärn på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade.	Aktivera signalerna. Se avsnittet "Daglig användning".
 tänds.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Stäng av hållen och sätt på den igen.
 tänds.	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se avsnittet "Daglig användning".
 tänds.	Det står inget kokkärn på zonen.	Ställ ett kokkärn på zonen.
	Fel kokkärn.	Använd rätt typ av kokkärn. Se avsnittet "Råd och tips".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Teknisk information".
	Kokkärlet täcker inte korset/ fyrkanten.	Täck korset/fyrkanten helt.
E och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Koppla loss hällen från eluttaget en stund. Ta ur eller koppla från säkringen i husets/lägenhetens säkrings-skåp. Anslut igen. Om E tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
E3 tänds.	Fel på elanslutningen. Matningsspänningen ligger utanför intervallet.	Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
E4 tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskydd för zonerna är igång.	Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärlet. Slå på zonen igen efter ca 30 sekunder. Om det berodde på kokkärlet försvinner felmeddelandet. Restvärmeindikatorn är fortfarande tänd. Låt kokkärlet bli tillräckligt svalt. Kontrollera om kokkärlet är kompatibelt med hällen. Se avsnittet "Råd och tips".
E7 tänds.	Kylfläkten är blockerad.	Kontrollera om något föremål blockerar kylfläkten. Om E7 tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
E8 tänds.	Fel på elanslutningen. Hällen är ansluten endast till en fas.	Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen. Se kopplingsschemat.

7.2 Om du inte finner en lösning...

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Meddela även den tresiffriga koden och

koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på hällen) och felmeddelande som visas. 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.

8. INSTALLATION



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Före installationen

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

Serienummer

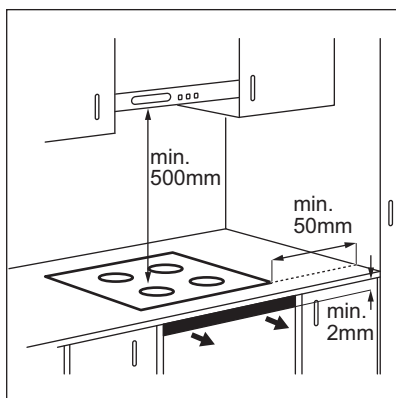
8.2 Inbyggnadshällar

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

8.3 Nätkabel

- Hällen är försedd med en nätkabel.

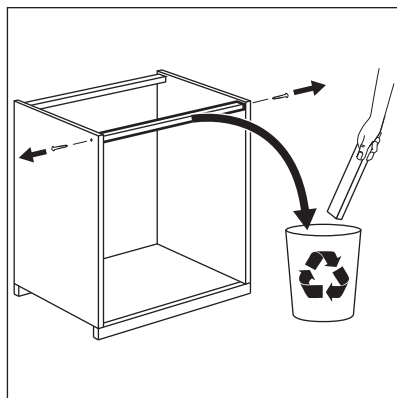
8.5 Montering

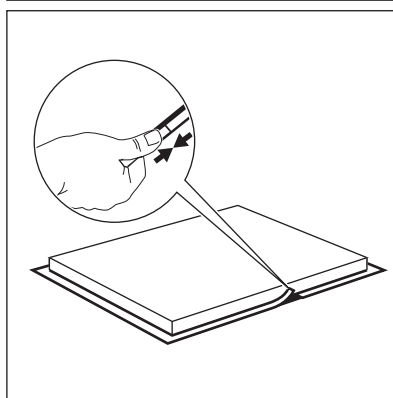
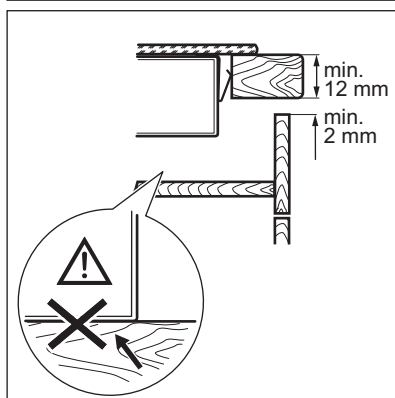
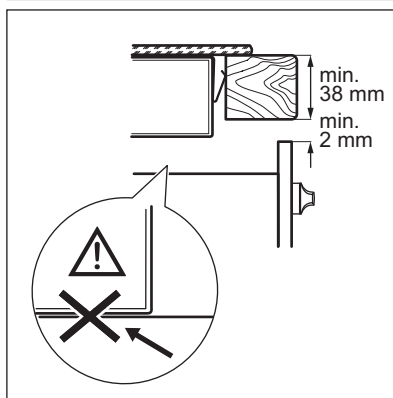
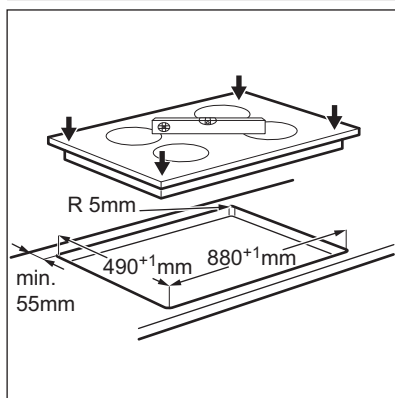
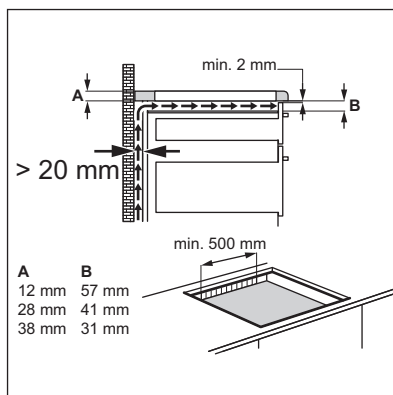
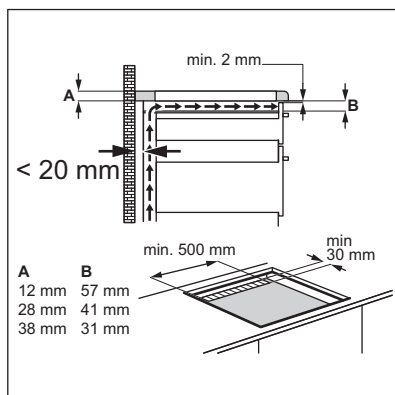


- Byta ut en skadad nätkabel mot följande (eller högre) nätkabeltyp: H05V2V2-F T min 90 °C. Kontakta din lokala servicestation.

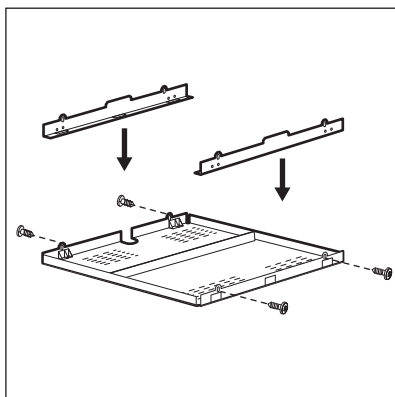
8.4 Sätta fast tätningen

1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
2. Sätt fast tätningslisten runt den nedre kanten på hällen längs ytterkanten på glaskeramiken. Dra inte ut den. Kontrollera att ändarna på tätningslisten sitter i mitten på ena sidan av hällen.
3. Lägg till några mm när du skär till tätningslisten.
4. Tryck samman de två ändarna på tätningslisten.





8.6 Skyddslåda



Om du har en skyddslåda (extra tillbehör) behövs inte det främre luftflödesutrymmet på 2 mm och skyddsgolvet direkt under hällen. Skyddslådan (tillbehör) finns inte i alla länder. Kontakta din lokala återförsäljare.



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

9. TEKNISKA DATA

9.1 Typskylt

Modell HK956970FB
Typ 60 GCD E9 AU
Induktion 11.1 kW
Serienr
AEG

PNC 949 595 076 02
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Tillverkad i Tyskland
11.1 kW



9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värme- läge) [W]	Effektfunktion [W]	Effektfunktion maximal varak- tighet [min]	Kokkärlets di- ameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210
Mitten fram	2300	3200	10	125 - 210
Mitten bak	2300	3200	10	125 - 210
Höger fram	2300	3200	10	125 - 210
Höger bak	2300	3200	10	125 - 210

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

För optimalt matlagingsresultat använd inte kokkär! större än diametern i tabellen.

10. ENERGIEFFEKTIVITET

10.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	HK956970FB
Typ av häll	Häll för inbyggnad
Antal kokytor	3
Uppvärmningsteknik	Induktion
Längd (L) och bredd (B) för Vänster kokytan	L 39.4 cm B 22.5 cm
Längd (L) och bredd (B) för Mitten kokytan	L 39.4 cm B 22.5 cm
Längd (L) och bredd (B) för Höger kokytan	L 39.4 cm B 22.5 cm
Energiförbrukning för kokytan (EC electric cooking) Vänster	182,9 Wh/kg
Energiförbrukning för kokytan (EC electric cooking) Mitten	182,9 Wh/kg
Energiförbrukning för kokytan (EC electric cooking) Höger	182,9 Wh/kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)	182,9 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 kokkärlet 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. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.aeg.com/shop



867331920-A-292016



AEG