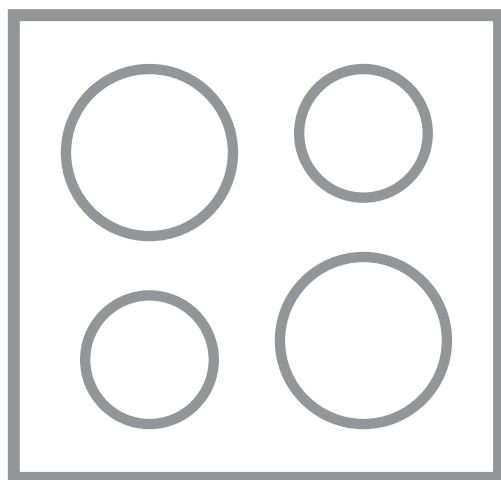


# USER MANUAL



# INDHOLDSFORTEGNELSE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED.....     | 3  |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....        | 4  |
| 3. PRODUKTBESKRIVELSE.....           | 7  |
| 4. DAGLIG BRUG.....                  | 8  |
| 5. RÅD OG TIP.....                   | 10 |
| 6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 11 |
| 7. FEJLFINDING.....                  | 12 |
| 8. INSTALLATION.....                 | 13 |
| 9. TEKNISKE DATA.....                | 16 |
| 10. ENERGIEFFEKTIV.....              | 16 |

## FOR PERFEKTE RESULTATER

Tak fordi du valgte dette produkt fra AEG. Vi har skabt det, så du kan nyde en uovertruffen funktionsevne i mange år med nyskabende teknologi, der gør livet lettere – funktioner, som du ikke finder i almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:  
**[www.aeg.com/webservice](http://www.aeg.com/webservice)**



Registrere dit produkt for bedre service:  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

 Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og gode råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## 1. ⚠ OPLYSNINGER OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

### 1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal denne aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.
- Børn på 3 år og derunder skal altid holdes væk fra dette apparat, når det er i drift.

### 1.2 Generelt om sikkerhed

- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.

- Forsøg **ALDRIG** at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- **FORSIGTIG:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på grydere registreringen.
- Hvis glaskeramikoverfladen/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager opsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.

- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvis apparatet monteres oven over skuffer, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig plads mellem apparatets bund og den øverste skuffe til luftcirkulation.
- Apparatets bund kan blive varm. Sørg for at montere en brandsikker plade under apparatet for at forhindre adgang til bunden.
- Sørg for, at der er en fri ventilationsplads på 2 mm mellem køkkenbordet og forsiden af den nedenstående enhed. Garantien dækker ikke beskadigelser forårsaget af mangel på passende ventilationsplads.
- Brug ikke multistik-adaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til netstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

## 2.2 Tilslutning, el



### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert elledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte elledning.
- Elledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for skader, forbrænding og elektrisk chock.

- Fjern al emballagen, etiketterne og den beskyttende film (hvis relevant) inden ibrugtagning.
- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sæt kogezone på "sluk", når den ikke er i brug.
- Stol ikke på grydedetektoren.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive varme.

- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.



#### **ADVARSEL!**

Risiko for brand og eksplosion

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



#### **ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegej ned på apparatet.
- Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegej på den.

- Læg ikke aluminiumsfolie på apparatet.
- Kogegej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Kobl apparatet fra lysnettet, før der udføres vedligeholdelse.
- Undlad at bruge højtryksrenser eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

## 2.5 Bortskaffelse



#### **ADVARSEL!**

Risiko for personskade eller kvælning.

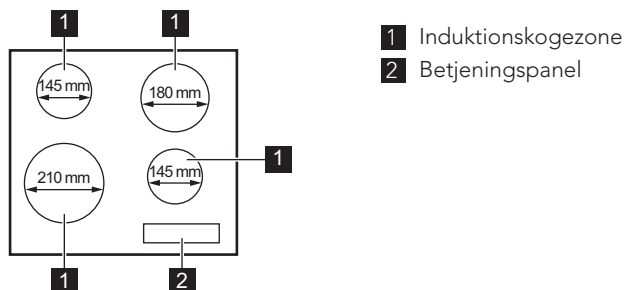
- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

## 2.6 Service

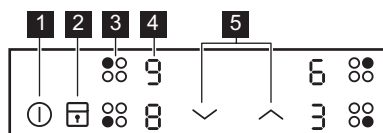
- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

## 3. PRODUKTBESKRIVELSE

### 3.1 Oversigt over kogesektionen



### 3.2 Oversigt over betjeningspanel



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

| Sens-<br>orfelt | Funktion              | Kommentar                             |
|-----------------|-----------------------|---------------------------------------|
| <b>1</b> ①      | ON/OFF                | Tænder/slukker for kogesektionen.     |
| <b>2</b>        | Lås / Børnesikring    | Låser/låser op for betjeningspanelet. |
| <b>3</b>        | -                     | Vælger kogezone.                      |
| <b>4</b> -      | Display for varmetrin | Visning af varmetrinnet.              |
| <b>5</b>        | -                     | Indstilling af et varmetrin.          |

### 3.3 Display for varmetrin

| Display | Beskrivelse           |
|---------|-----------------------|
|         | Kogezonen er slukket. |
|         | Kogezonen er tændt.   |

| Display | Beskrivelse                                                                 |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------|
|         | Boosterfunktion er i brug.                                                  |
| + tal   | Der er en funktionsfejl.                                                    |
|         | En kogezone er stadig varm (restvarme).                                     |
|         | Lås / Børnesikring-funktionen er i brug.                                    |
|         | Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezone. |
|         | Automatisk slukning-funktionen er i brug.                                   |

### 3.4 Restvarmeindikator



#### ADVARSEL!

Forbrændingsrisiko ved restvarme.

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

## 4. DAGLIG BRUG



#### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 4.1 Aktivering og deaktivering

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

### 4.2 Automatisk slukning

**Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:**

- alle kogezone deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezone køle af, før du bruger kogesektionen igen.
- Du bruger forkert kogegrej. Symbolet vises, og efter 2 minutter slukkes kogezone automatisk.

- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes.

**Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:**

| Varmetrin | Kogesektionen deaktiveres efter |
|-----------|---------------------------------|
| , 1 - 2   | 6 timer                         |
| 3 - 4     | 5 timer                         |
| 5         | 4 timer                         |
| 6 - 9     | 1,5 time                        |

### 4.3 Valg af kogezone

For at indstille kogezone skal du berøre sensorfeltet relateret til denne zone. Displayet fremhæver varmetrinnet ().

### 4.4 Varmetrin

Indstil kogezone.

Tryk på  $\wedge$  for at øge varmetrinnet. Tryk på  $\vee$  for at mindske varmetrinnet. Tryk på  $\wedge$  og  $\vee$  samtidigt for at slukke for kogezone.

## 4.5 Boosterfunktion

Denne funktion tilføjer ekstra effekt til induktionskogezoneerne. Funktionen kan kun aktiveres for induktionskogezoneerne i et begrænset stykke tid. Derefter skifter induktionszonen automatisk tilbage på det højeste varmetrin.

**i** Se kapitlet "Teknisk information".

**Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:** indstil først kogezone og indstil derefter det maksimale varmetrin.

Tryk på  $\wedge$ , indtil  $\text{[L]}$  tændes.

**Sådan deaktiveres funktionen:** berør  $\vee$ .

## 4.6 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezoneerne er aktive. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

**Indstil først varmetrinnet.**

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på  $\text{[L]}$ .  $\text{[L]}$  tændes i 4 sekunder.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tryk på  $\text{[L]}$ . Det forrige varmetrin aktiveres.

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

## 4.7 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

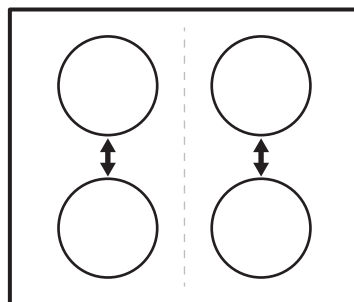
**Sådan aktiveres funktionen:** Tænd for kogesektionen med  $\text{[L]}$ . Indstil ikke varmetrin. Tryk på  $\text{[L]}$  i 4 sekunder.  $\text{[L]}$  tændes. Sluk for kogesektionen med  $\text{[L]}$ .

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tænd for kogesektionen med  $\text{[L]}$ . Indstil ikke varmetrin. Tryk på  $\text{[L]}$  i 4 sekunder.  $\text{[L]}$  tændes. Sluk for kogesektionen med  $\text{[L]}$ .

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

## 4.8 Effektstyring-funktion

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Se billedet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk belastning på 3700 W.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezone, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede elektriske belastning for de kogezone, der er tilsluttet til en enkelt fase, overskrider 3700 W.
- Funktionen reducerer effekten til de andre kogezone, der er tilsluttet til den samme fase.
- Varmetrindisplayet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.



## 5. RÅD OG TIP



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Kogegrej



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



Brug induktionskogezoneerne med kogegrej, der er egnet hertil.

#### Kogegrej

- **Korrekt:** Støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål, sandwichbund (mærket som egnet af producenten).
- **Ukorrekt:** Aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

#### Kogegrej er egnet til induktionskogesektioner, hvis:

- Vand kommer meget hurtigt i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- En magnet hæfter ved kogegrejets bund.



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

#### Kogegrejets mål

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

Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en

mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.



Se kapitlet "Teknisk information".

### 5.2 Lyden under drift

#### Hvis du kan høre:

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

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

### 5.3 Eksempler på anvendelse

Forholdet mellem varmeindstilling og kogezonens strømforbrug er ikke lineært. Når du øger varmeindstillingen, er det ikke proportionelt med øgningen af kogezonens strømforbrug. Dette betyder, at en kogezone med middel varmeindstilling bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

| Varmetrin                                                                               | Anvendes til:                                        | Tid (min.)  | Råd                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------|
|  - 1 | At holde færdigtilberedt mad varm.                   | efter behov | Læg et låg på kogegrejet.        |
| 1 - 2                                                                                   | Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas. | 5 - 25      | Rør ind imellem.                 |
| 1 - 2                                                                                   | Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.         | 10 - 40     | Læg låg på under tilberedningen. |

| Varmetrin                                                                         | Anvendes til:                                                                                                               | Tid (min.)  | Råd                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 - 3                                                                             | Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.                                                           | 25 - 50     | Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen. |
| 3 - 4                                                                             | Dampning af grøntsager, fisk, kød.                                                                                          | 20 - 45     | Tilføj nogle spsk. væske.                                                                   |
| 4 - 5                                                                             | Dampning af kartofler.                                                                                                      | 20 - 60     | Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.                                                    |
| 4 - 5                                                                             | Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.                                                                  | 60 - 150    | Op til 3 l væske plus ingredienser.                                                         |
| 6 - 7                                                                             | Nænsom stegning af: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver. | efter behov | Vendes undervejs.                                                                           |
| 7 - 8                                                                             | Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.                                                                     | 5 - 15      | Vendes undervejs.                                                                           |
| 9                                                                                 | Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.                               |             |                                                                                             |
|  | Kogning af større mængder vand. Boosterfunktionen er aktiveret.                                                             |             |                                                                                             |

## 6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Generelle oplysninger

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

### 6.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** Smeltet plastik, plastfolie, sukker og sukkerholdige

madvarer. Ellers kan snavset beskadige kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Sæt specialskraberens skråt ned på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

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

## 7. FEJLFINDING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Hvis noget går galt...

| Problemer                                                                                                  | Mulige årsager                                                                           | Afhjælpning                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.                                                              | Kogesektionen er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller den er forkert tilsluttet. | Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.                             |
|                                                                                                            | Sikringen er sprunget.                                                                   | Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk. |
|                                                                                                            |                                                                                          | Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.                                                      |
|                                                                                                            | Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelte samtidigt.                                     | Berør kun ét sensorfelt.                                                                                                        |
|                                                                                                            | Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.                                        | Tør betjeningspanelet af.                                                                                                       |
| Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes. | Du har tildækket et eller flere sensorfelter.                                            | Flyt genstanden fra sensorfelterne.                                                                                             |
| Sektionen slukkes.                                                                                         | Du har lagt noget på tasterne ①.                                                         | Flyt genstanden fra tasterne.                                                                                                   |
| Restvarmeindikator tænder ikke.                                                                            | Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.                        | Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.                    |
| Varmetrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.                                                      | Strømsstyringsfunktion er tændt.                                                         | Se kapitlet "Daglig brug".                                                                                                      |
| Tasterne bliver varme.                                                                                     | Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.             | Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.                                                                           |
| [-] tændes.                                                                                                | Automatisk slukning er aktiveret.                                                        | Sluk og tænd for kogesektionen.                                                                                                 |
| [L] tændes.                                                                                                | Børnesikringen eller funktionslåsen er slået til.                                        | Se kapitlet "Daglig brug".                                                                                                      |

| Problemer                                                                                          | Mulige årsager                                                                                                                                                   | Afhjælpning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  tændes.          | Der står ikke kogegej på koge-<br>gezonen.                                                                                                                       | Sæt kogegej på kogezone.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                    | Der er brugt uegnet koge-<br>gej.                                                                                                                                | Brug egnet kogegej.<br>Se kapitlet "Nyttige oplys-<br>ninger og råd".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                    | Diameteren på kogegejets<br>bund er for lille til kogezo-<br>nen.                                                                                                | Brug kogegej med de rette<br>mål.<br>Se kapitlet "Teknisk informa-<br>tion".                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  og et tal lyser. | Der er en fejl i kogesektio-<br>nen.                                                                                                                             | Kobl kogesektionen fra lys-<br>nettet i et stykke tid. Sluk på<br>gruppeafbryderen, eller tag<br>sikringen ud på tavlen. Tilslut<br>apparatet igen. Kontakt et<br>autoriseret servicecenter,<br>hvis  tændes igen.                                                                                    |
|  tændes.          | Der er en fejl i kogesektio-<br>nen, fordi et kogegej er<br>kogt tør. Automatisk sluk-<br>ning og overophedningssik-<br>ringen for kogezoneerne er<br>aktiveret. | Sluk for kogesektionen.<br>Fjern det varme kogegej.<br>Tænd for kogezoneen igen<br>efter ca. 30 sekunder. Fejl-<br>meddelelsen forsvinder, hvis<br>kogegejet var problemet.<br>Restvarmeindikator fortsæt-<br>ter med at lyse. Lad koge-<br>gejet køle tilstrækkeligt af.<br>Kontrollér, om kogegejet er<br>egnet til kogesektionen.<br>Se kapitlet "Nyttige oplys-<br>ninger og råd". |

## 7.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

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

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

## 8. INSTALLATION



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Inden installationen

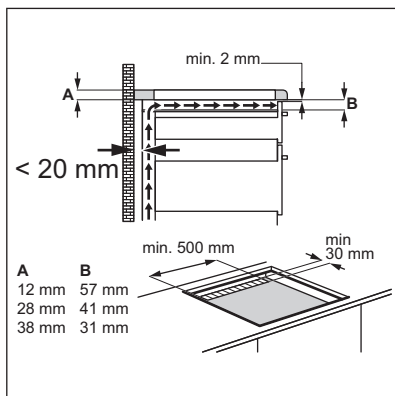
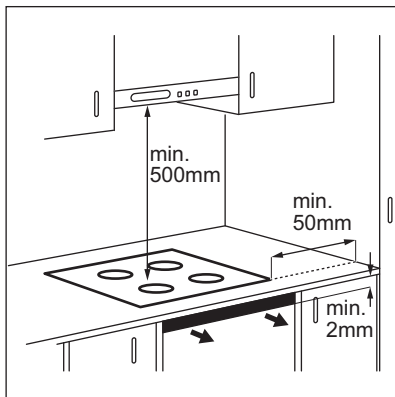
Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sider i bunden af kogesektionen.

Serienummer .....

## 8.2 Indbygningskogesektioner

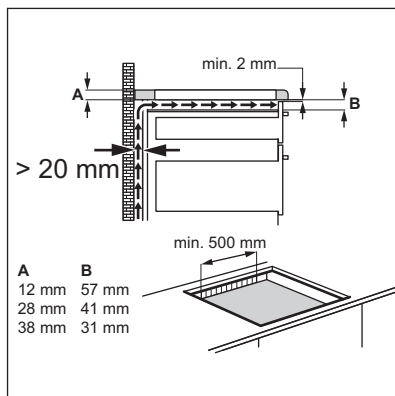
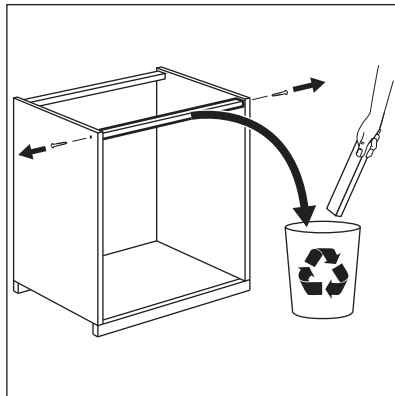
Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

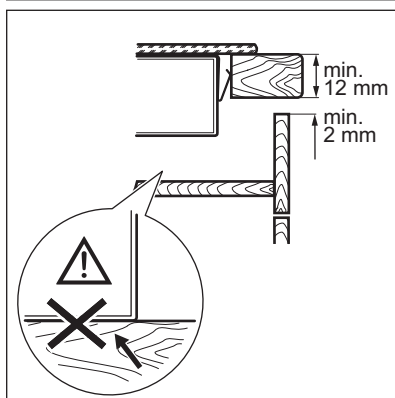
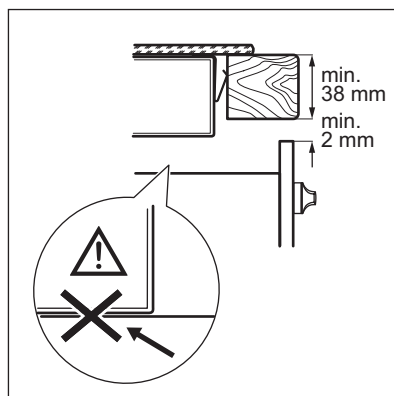
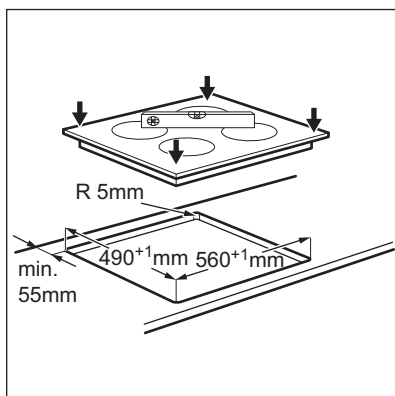
## 8.4 Montering



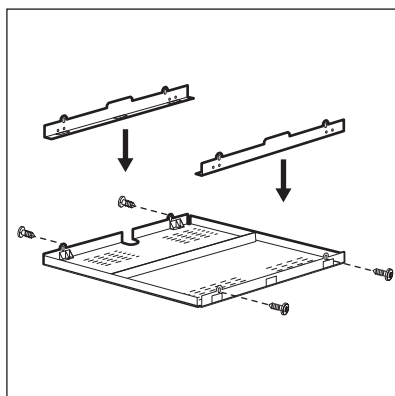
## 8.3 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med netkabel.
- For at erstatte det beskadigede netkabel skal du bruge følgende (eller højere) netkabeltype: H05V2V2-F T min 90°C. Kontakt altid Electrolux Service A/S.





## 8.5 Beskyttelsesboks



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



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

## 9. TEKNISKE DATA

### 9.1 Mærkeplade

Model HK604200IB  
Type 60 GAP D5 AU  
Induktion 6.6 kW  
Serienr. ....  
AEG

PNC 949 492 091 01  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Fremstillet i Rumænien  
6.6 kW  


### 9.2 Specifikation for kogezone

| Kogezone         | Nominel effekt<br>(maks. varme-<br>trin) [W] | Boosterfunktio-<br>n [W] | Boosterfunktio-<br>n maksimal va-<br>righed [min.] | Diameter for<br>køgegrej [mm] |
|------------------|----------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------|
| Forreste venstre | 2300                                         | 2800                     | 10                                                 | 180 - 210                     |
| Bageste venstre  | 1200                                         | -                        | -                                                  | 125 - 145                     |
| Forreste højre   | 1200                                         | 1800                     | 4                                                  | 125 - 145                     |
| Bageste højre    | 1800                                         | -                        | -                                                  | 145 - 180                     |

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

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

## 10. ENERGIEFFEKTIV

### 10.1 Produktinformation ifølge EU 66/2014

|                                                  |                       |               |
|--------------------------------------------------|-----------------------|---------------|
| Identifikation af model                          | HK604200IB            |               |
| Type kogesektion                                 | Indbygget kogesektion |               |
| Antal kogezone                                   | 4                     |               |
| Opvarmningsteknologi                             | Induktion             |               |
| Diameter af runde kogezoner (Ø)                  | Forreste venstre      | 21,0 cm       |
|                                                  | Bageste venstre       | 14,5 cm       |
|                                                  | Forreste højre        | 14,5 cm       |
|                                                  | Bageste højre         | 18,0 cm       |
| Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking) | Forreste venstre      | 185,2 Wh / kg |
|                                                  | Bageste venstre       | 180,3 Wh / kg |
|                                                  | Forreste højre        | 180,3 Wh / kg |
|                                                  | Bageste højre         | 179,7 Wh / kg |
| Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)   | 181,3 Wh / kg         |               |

EN 60350-2 - Elektroniske husholdningsapparater til madlavning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne

## 10.2 Energibesparelse

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

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.

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

# 11. MILJØHENSYN

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

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

## SISÄLTÖ

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT.....  | 19 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....  | 20 |
| 3. LAITTEEN KUVAUS.....     | 23 |
| 4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... | 24 |
| 5. VIHJEITÄ JA NEUVOJA..... | 26 |
| 6. HOITO JA PUHDISTUS.....  | 27 |
| 7. VIANMÄÄRITYS.....        | 28 |
| 8. ASENNUS.....             | 30 |
| 9. TEKNISET TIEDOT.....     | 32 |
| 10. ENERGIATEHOKKUUS.....   | 33 |

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

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

## ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä. Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero. Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

⚠ Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

📖 Yleisohjeet ja vinkit

🛡 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 kypsentaminen 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.

- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos olemassa) ennen käyttöönottoa.
- Käytä laitetta kotiympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi sähköverkosta. Täten vältetään sähköiskut.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään

30 cm:n turvaetäisyyss  
induktiokaittoalueisiin 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.

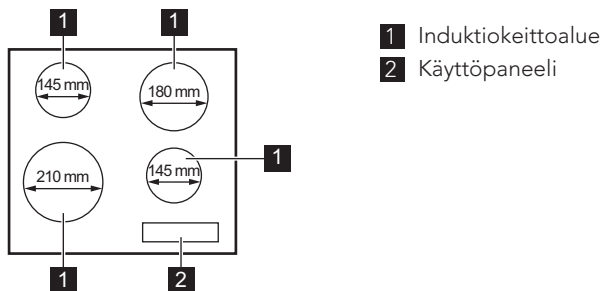
- Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta  
hävittämisestä paikalliselta  
viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja  
hävitä se.

## 2.6 Huolto

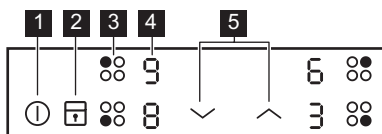
- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä  
valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

## 3. LAITTEEN KUVAUS

### 3.1 Keittoalueet



### 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               | -                    | Keittoalueen valitseminen.                          |
| 4 -             | Tehotason näyttö     | Tehotason näyttäminen.                              |
| 5  /            | -                    | Tehotason säätäminen.                               |

### 3.3 Tehotasojen näytöt

| Näyttö | Kuvaus                                   |
|--------|------------------------------------------|
|        | Keittoalue on kytketty pois toiminnasta. |

| Näyttö                                                                                     | Kuvaus                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
|           | Keittoalue on toiminnassa.                                                  |
|           | Power-toiminto -toiminto on kytketty päälle.                                |
|  + numero | Toimintahäiriö.                                                             |
|           | Keittoalue on vielä kuuma (jälkilämpö).                                     |
|           | Lukitus /Lapsilukko-toiminto on toiminnassa.                                |
|           | Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa. |
|           | Automaattinen virrankatkaisu -toiminto on toiminnassa.                      |

### 3.4 Jälkilämmön merkkivalo



**VAROITUS!**

 Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi.

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa keraamisen pinnan.

## 4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 4.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

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

### 4.2 Automaattinen virrankatkaisu

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

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se 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 keittotason sammumisajan suhde:**

| Tehotaso                                                                                  | Keittotason pois kytketyntaika |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
|  1 - 2 | 6 tuntia                       |
| 3 - 4                                                                                     | 5 tuntia                       |

| Tehotaso | Keittotason pois kytketymisaika |
|----------|---------------------------------|
| 5        | 4 tuntia                        |
| 6 - 9    | 1,5 tunti                       |

### 4.3 Keittoalueen valitseminen

Aseta keittoalue koskettamalla vastaavan alueen kosketuspainiketta .

Tehoasetus  näkyy näytössä.

### 4.4 Tehotaso

Aseta keittoalue.

Tehotasoa nostetaan koskettamalla painiketta . Tehotasoa lasketaan koskettamalla painiketta . Keittoalue kytketään pois toiminnasta koskettamalla samanaikaisesti painikkeita  ja .

### 4.5 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.

 Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

#### Kytke toiminto toimintaan

**keittoalueeseen:** aseta ensin keittoalue ja aseta sitten maksimitehotaso. Kosketa painiketta , kunnes  syttyy.

#### Toiminnon kytkeminen pois

**toiminnasta:** kosketa painiketta .

### 4.6 Lukitus

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimiessa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

#### Aseta ensin tehotaso.

#### Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta .  syttyy neljän sekunnin ajaksi.

### Toiminnon kytkeminen pois

**toiminnasta:** kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytketty päälle.



Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

### 4.7 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

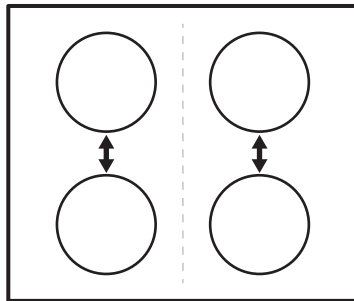
**keittoaikaa koskien:** kytke keittotaso toimintaan painikkeella .  syttyy.

Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. **Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen kytkettyä.

### 4.8 Tehonhallinta -toiminto

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.
- Kunkin vaiheen maksimisähkökuormitus on 3700 W.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.
- Toiminto kytketty toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonaissähkökuormitus on yli 3700 W.
- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.

- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu kahdella tasolla.



## 5. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Keittoastiat



Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.



Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

#### Keittoastian materiaali

- **sopivat:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan merkintä ilmaisee soveltuvuuden).
- **sopimattomat:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

#### Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

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



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

#### Keittoastian mitat

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon tiettyyn rajaan saakka.

Keittoalueen tehokkuus riippuu keittoastian halkaisijasta. Keittoastia,

jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.



Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

### 5.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

#### Jos kuulet:

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

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

### 5.3 Esimerkkejä keittotoiminnoista

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



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

| Tehotaso                                                                              | Käyttökohde:                                                                                                                                          | Aika (min)     | Vinkkejä                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Valmiiden ruokien lämpimänäpito.                                                                                                                      | tarpeen mukaan | Aseta keittoastian päälle kansi.                                                                        |
| 1 - 2                                                                                 | Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivattteen sulattaminen.                                                                                       | 5 - 25         | Sekoita aika ajoin.                                                                                     |
| 1 - 2                                                                                 | Kiinteyttäminen: munakkaat, munajuusto.                                                                                                               | 10 - 40        | Valmista kannen alla.                                                                                   |
| 2 - 3                                                                                 | Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.                                                                                         | 25 - 50        | Lisää nestettä riisin suhteen vähintään kaksinkertainen määrä, sekoita maitoruokia kypsennyksen aikana. |
| 3 - 4                                                                                 | Höyrytetty vihannekset, kala, liha.                                                                                                                   | 20 - 45        | Lisää joitakin ruokalusikallisia nestettä.                                                              |
| 4 - 5                                                                                 | Höyryssä kypsennetyt perunat.                                                                                                                         | 20 - 60        | Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.                                                       |
| 4 - 5                                                                                 | Suurten ruokamäärien kypsentyttäminen, pataruoat ja keitot.                                                                                           | 60 - 150       | Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.                                                           |
| 6 - 7                                                                                 | Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyörököiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen. | tarpeen mukaan | Käännä kypsennyksen puolivälissä.                                                                       |
| 7 - 8                                                                                 | Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.                                                                                               | 5 - 15         | Käännä kypsennyksen puolivälissä.                                                                       |
| 9                                                                                     | 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, käännä sähköalan ammattilaisen puoleen. |
|                                                                                                                                   |                                                                                            | Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.                                         |
|                                                                                                                                   | Olet koskettanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.                              | Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.                                                                                 |
|                                                                                                                                   | Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaraiskeita.                                              | Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.                                                                                        |
| Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun keittotaso on kytketty pois toiminnasta. | Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.                                              | Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.                                                                           |
| Keittotaso kytkeytyy pois päältä.                                                                                                 | Kosketuspainikkeen ① päällä on asetettu jokin esine.                                       | Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.                                                                             |

| Ongelma                                                                                                      | Mahdollinen syy                                                                                                                                    | Korjaustoimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jälkilämmön merkivalo ei syty.                                                                               | Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.                                                                                        | Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huolto-liikkeeseen.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  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.<br>Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                              | Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.                                                                                            | Käytä oikean kokoista keittoastiaa.<br>Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  ja numero syttyy näyttöön. | Keittoalueessa on jokin vika.                                                                                                                      | Kytke keittoalue irti verkkovirrasta lyhyeksi ajaksi. Irrota sulake sulaketaulusta. Kytke virta uudelleen. Jos  syttyy uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.                                                                                    |
|  syttyy.                  | Keittotason toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Automaattinen virrankatkaisu ja alueiden ylikuumenemissuoja on lauennut. | Kytke keittotaso pois päältä. Poista kuuma keittoastia tasolta. Kytke alue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelman aiheutti keittoastia, virheviesti häviää. Jälkilämmön merkivalo voi palaa. Anna keittoastian jäähtyä riittävästi. Tarkista sopiiko keittoastia keittotasoon.<br>Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja". |

## 7.2 Jos ratkaisua ei löydy...

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

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

## 8. ASENNUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 8.1 Ennen asentamista

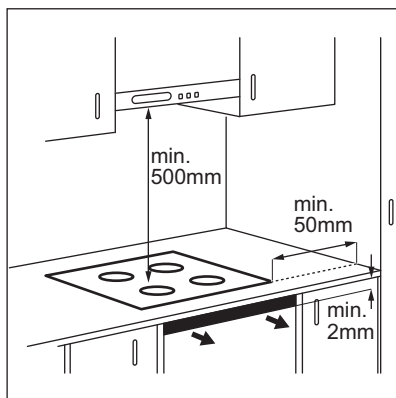
Kirjoita alla olevat tiedot ylös arvokilvestä ennen keittotason asentamista. Arvokilpi sijaitsee keittotason pohjassa.

Sarjanumero .....

### 8.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu

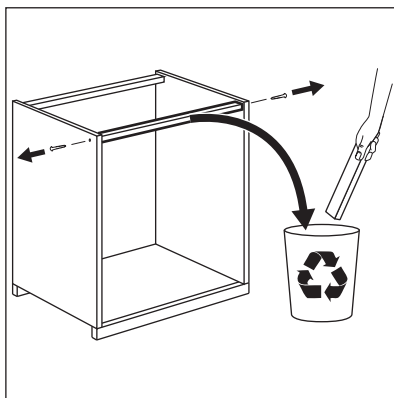
### 8.4 Asennus

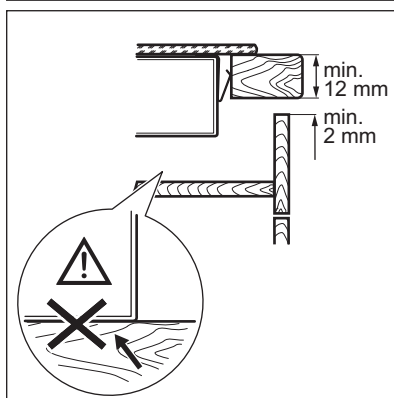
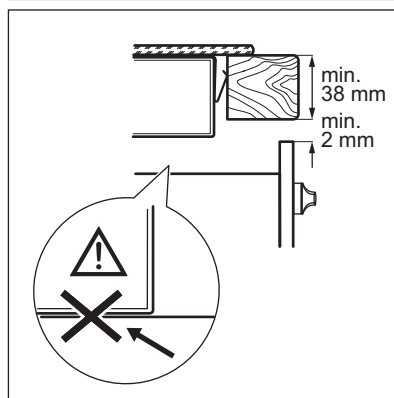
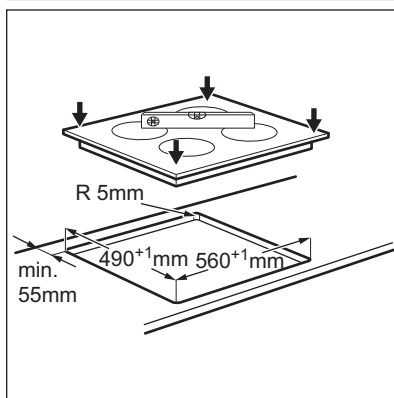
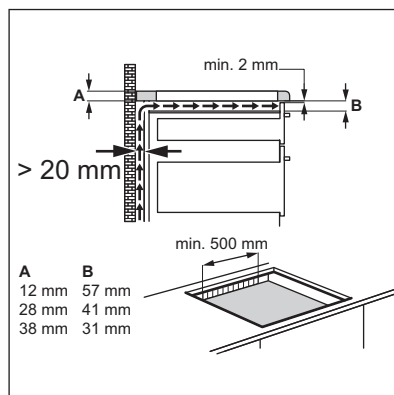
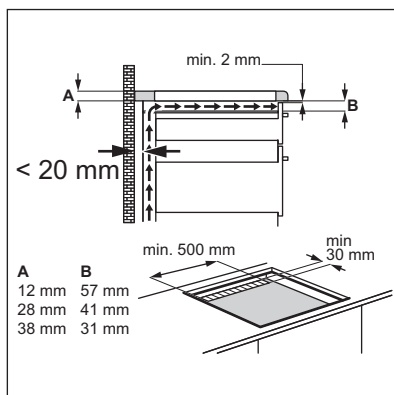


sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

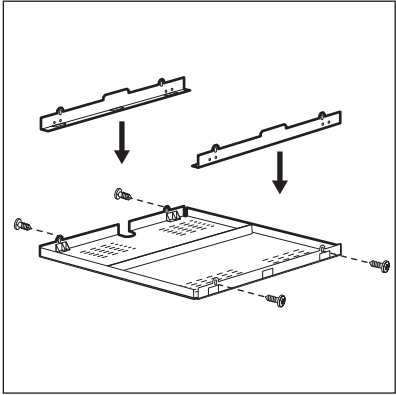
### 8.3 Liitäntäjohto

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





8.5 Suojakotelo



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

**i** Et voi käyttää suojakoteloä, jos asennat keittotason uunin yläpuolelle.

9. TEKNISET TIEDOT

9.1 Arvokilpi

Malli HK604200IB  
Tyyppi 60 GAP D5 AU  
Induktio 6.6 kW  
Sarjanumero .....  
AEG

Tuotenumero 949 492 091 01  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Valmistettu Romaniassa  
6.6 kW



9.2 Keittoalueiden määitykset

| Keittoalue        | Nimellisteho (suurin tehota-so) [W] | Power-toiminto [W] | Power-toiminto kesto enintään [min] | Keittoastian halkaisija [mm] |
|-------------------|-------------------------------------|--------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| Vasemmalla edessä | 2300                                | 2800               | 10                                  | 180 - 210                    |
| Vasemmalla takana | 1200                                | -                  | -                                   | 125 - 145                    |
| Oikealla edessä   | 1200                                | 1800               | 4                                   | 125 - 145                    |
| Oikealla takana   | 1800                                | -                  | -                                   | 145 - 180                    |

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                                             | HK604200IB                  |             |  |
| Keittotasotyyppi                                          | Sisäänrakennettu keittotaso |             |  |
| Keittoalueiden määrä                                      | 4                           |             |  |
| Kuumennustekniikka                                        | Induktio                    |             |  |
| Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)                   | Vasemmalla edessä           | 21,0 cm     |  |
|                                                           | Vasemmalla takana           | 14,5 cm     |  |
|                                                           | Oikealla edessä             | 14,5 cm     |  |
|                                                           | Oikealla takana             | 18,0 cm     |  |
| Energiankulutus keittoaluetta kohti (EC electric cooking) | Vasemmalla edessä           | 185,2 Wh/kg |  |
|                                                           | Vasemmalla takana           | 180,3 Wh/kg |  |
|                                                           | Oikealla edessä             | 180,3 Wh/kg |  |
|                                                           | Oikealla takana             | 179,7 Wh/kg |  |
| Keittotason energiankulutus (EC electric hob)             | 181,3 Wh/kg                 |             |  |

EN 60350-2 - Sähkötoimiset keittien 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.

# INNEHÅLL

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....   | 35 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... | 36 |
| 3. PRODUKTBESKRIVNING.....     | 38 |
| 4. DAGLIG ANVÄNDNING.....      | 40 |
| 5. RÅD OCH TIPS.....           | 41 |
| 6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....  | 43 |
| 7. FELSÖKNING.....             | 43 |
| 8. INSTALLATION.....           | 45 |
| 9. TEKNISKA DATA.....          | 47 |
| 10. ENERGIEFFEKTIVITET.....    | 48 |

## 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](http://www.aeg.com/webservice)**



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



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

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

### 1.1 Säkerhet för barn och 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/glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **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 kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.

- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och 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.

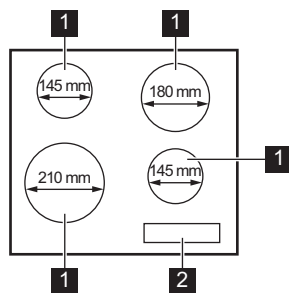
**WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Lägg 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.
- Lägg 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.

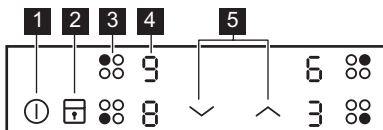
## 2.6 Underhåll

- 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                             |
|----------------|-------------------|-----------------------------------------|
| <b>1</b>       | PÅ/AV (ON/OFF)    | För att aktivera och avaktivera hällen. |
| <b>2</b>       | Lås / Barnlås     | För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.  |
| <b>3</b>       | -                 | För att välja kokzon.                   |
| <b>4</b> -     | Värmelägesdisplay | För att visa det inställda värmeläget.  |
| <b>5</b>       | -                 | För inställning av värmeläge.           |

## 3.3 Visningar av värmeställning

| Display  | Beskrivning                                                                          |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Kokzonen är avstängd.                                                                |
| -        | Kokzonen är på.                                                                      |
|          | Effektfunktion är på.                                                                |
| + siffra | Ett fel har uppstått.                                                                |
|          | En kokzon är fortfarande varm (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 Restvärmeindikering



### WARNING!

Risk för brännskador från restvärme.

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

## 4. DAGLIG ANVÄNDNING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 4.1 Aktivera och avaktivera

Tryck på ① 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 - 2     | 6 timmar               |
| 3 - 4     | 5 timmar               |
| 5         | 4 timmar               |
| 6 - 9     | 1,5 timme              |

### 4.3 Välja kokzon

Ställ in kokzonen genom att trycka på touchkontrollen som är kopplad till denna kokzon. Displayen markerar indikeringen av värmeläget ().

### 4.4 Värmeläge

Ställ in kokzonen.

Tryck på för att öka värmeläget. Användning för att minska värmeläget. Tryck på och samtidigt för att inaktivera kokzonen.

### 4.5 Effektfunktion

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



Se avsnittet "Teknisk information".

**För att aktivera funktionen för en kokzon:** ställ först in kokzonen och sedan högsta värmeläge. Tryck på tills tänds.

**Avaktivera funktionen:** tryck på .

### 4.6 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.

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



När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

### 4.7 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

**Aktivera funktionen:** aktivera hällen med ①. Ställ inte in värmeläget. Tryck

på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med .

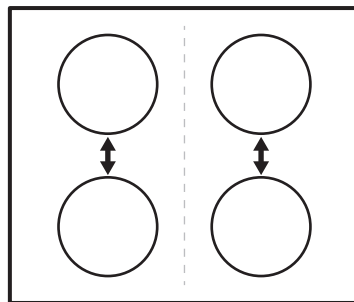
**För att avaktivera funktionen:** aktivera hällen med . Ställ inte in värmeläget. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med .

**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.

## 4.8 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 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 - 2                                                                                 | Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.                                             | 5 - 25      | Rör om med jämna mellanrum.                                                              |
| 1 - 2                                                                                 | Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.                                                        | 10 - 40     | Tillaga med lock.                                                                        |
| 2 - 3                                                                                 | Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter.                                          | 25 - 50     | Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbase-rade rätter under tillagningen. |
| 3 - 4                                                                                 | Ångkoka grönsaker, fisk, kött.                                                                    | 20 - 45     | Tillsätt några matskedar vätska.                                                         |
| 4 - 5                                                                                 | Kokning av potatis.                                                                               | 20 - 60     | Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.                                           |
| 4 - 5                                                                                 | Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.                                                | 60 - 150    | Upp till 3 l vätska plus ingredienser.                                                   |
| 6 - 7                                                                                 | Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar. | efter behov | Vänd efter halva tiden.                                                                  |
| 7 - 8                                                                                 | Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.                                          | 5 - 15      | Vänd efter halva tiden.                                                                  |
| 9                                                                                     | Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.                   |             |                                                                                          |
|    | Koka stora mängder vatten. Effektfunktionen är aktiverad.                                         |             |                                                                                          |

## 6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### VARNING!

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



### VARNING!

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.                                                       |
|                                                 | Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.                          | Tryck bara på en touch-kontroll.                                                                                    |
|                                                 | Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.                               | Rengör kontrollpanelen.                                                                                             |

| Problem                                                                                   | Möjlig orsak                                                           | Lösning                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| En ljudsignal ljuder och hällen stängs av.<br>En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån. | Du har ställt något på en eller flera touch-kontroller.                | Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.                                                                                                                                                            |
| Hällen stängs av.                                                                         | Du satte något på touch-kontrollen ①.                                  | Ta bort föremålet från touch-kontrollen.                                                                                                                                                              |
| 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.                                                                                                   |
| 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.                                                                                                                                                 |
| [-] tänds.                                                                                | Den automatiska avstängningen har aktiverats.                          | Stäng av hällen och sätt på den igen.                                                                                                                                                                 |
| [L] tänds.                                                                                | Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.                                 | Se avsnittet "Daglig användning".                                                                                                                                                                     |
| [F] tänds.                                                                                | Det står inget kokkärn på zonen.                                       | Ställ ett kokkärn på zonen.                                                                                                                                                                           |
|                                                                                           | Fel kokkärn.                                                           | Använd rätt typ av kokkärn. Se avsnittet "Råd och tips".                                                                                                                                              |
|                                                                                           | Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.                 | Använd kokkärn med rätt mått. Se avsnittet "Teknisk information".                                                                                                                                     |
| [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. |

| Problem                                                                                  | Möjlig orsak                                                                                                                                 | Lösning                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  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". |

## 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



### **WARNING!**

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

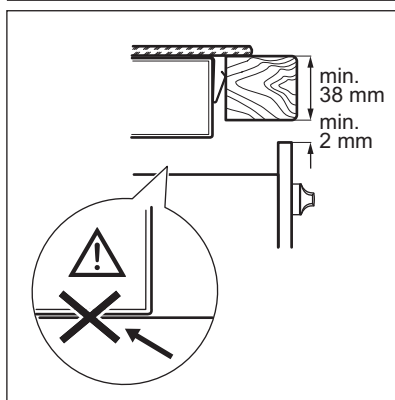
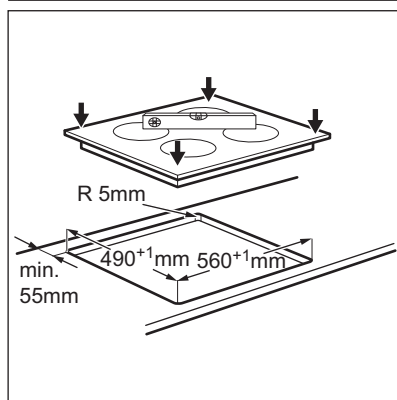
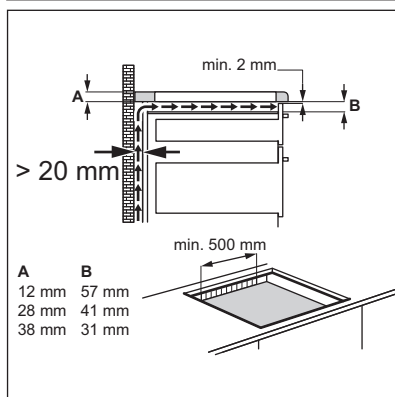
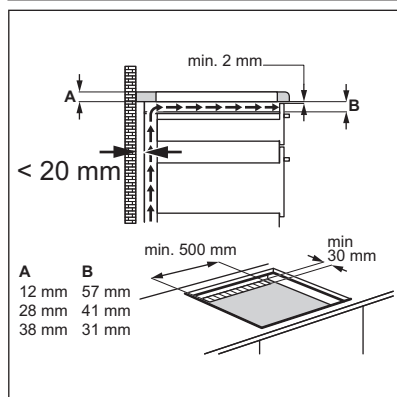
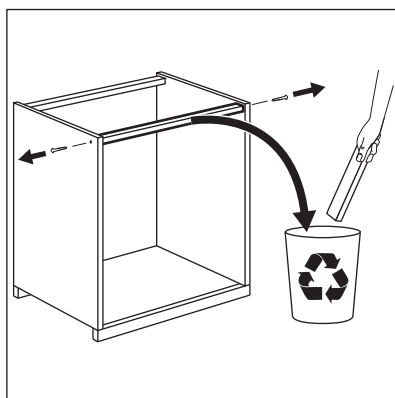
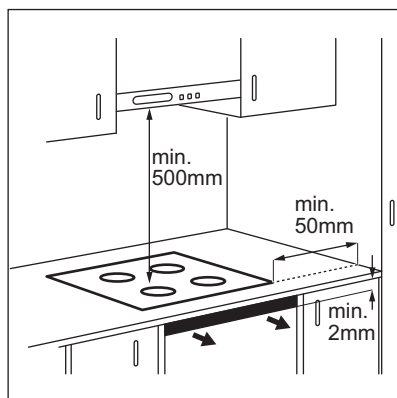
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga

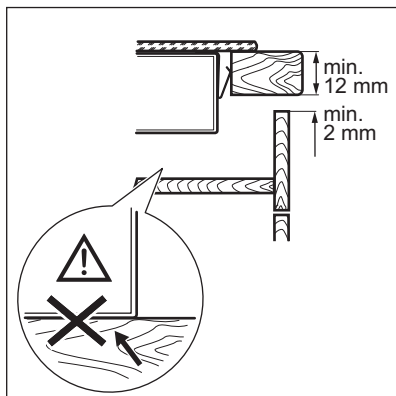
inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

## 8.3 Nätkabel

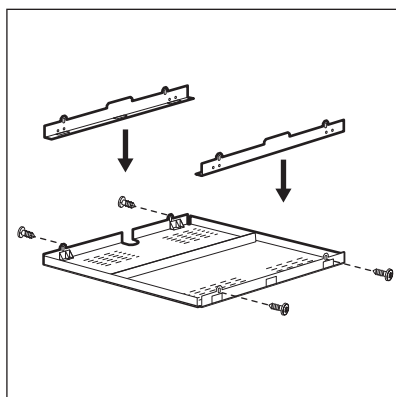
- Hällen är försedd med en nätkabel.
- Byta ut en skadad nätkabel mot följande (eller högre) nätkabeltyp: H05V2V2-F T min 90 °C. Kontakta din lokala servicestation.

# 8.4 Monterig





## 8.5 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 HK604200IB  
 Typ 60 GAP D5 AU  
 Induktion 6.6 kW  
 Serienr .....  
 AEG

PNC 949 492 091 01  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Tillverkad i Rumänien  
 6.6 kW



## 9.2 Specifikation för kokzonerna

| Kokzon       | Nominell effekt (max värmeläge) [W] | Effektfunktion [W] | Effektfunktion maximal varaktighet [min] | Kokkärlets diameter [mm] |
|--------------|-------------------------------------|--------------------|------------------------------------------|--------------------------|
| Vänster fram | 2300                                | 2800               | 10                                       | 180 - 210                |
| Vänster bak  | 1200                                | -                  | -                                        | 125 - 145                |
| Höger fram   | 1200                                | 1800               | 4                                        | 125 - 145                |
| Höger bak    | 1800                                | -                  | -                                        | 145 - 180                |

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

För optimalt matlagningsresultat använd inte kokkärl större än diametern i tabellen.

## 10. ENERGIEFFEKTIVITET

### 10.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

|                                                    |                                                        |                                                          |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Modellbeskrivning                                  | HK604200IB                                             |                                                          |
| Typ av häll                                        | Häll för inbyggnad                                     |                                                          |
| Antal kokzoner                                     | 4                                                      |                                                          |
| Uppvärmningsteknik                                 | Induktion                                              |                                                          |
| Diameter på runda kokzoner (Ø)                     | Vänster fram<br>Vänster bak<br>Höger fram<br>Höger bak | 21,0 cm<br>14,5 cm<br>14,5 cm<br>18,0 cm                 |
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster fram<br>Vänster bak<br>Höger fram<br>Höger bak | 185,2 Wh/kg<br>180,3 Wh/kg<br>180,3 Wh/kg<br>179,7 Wh/kg |
| Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)     | 181,3 Wh/kg                                            |                                                          |

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

### 10.2 Energibesparing

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

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

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

## 11. MILJÖSKYDD

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

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





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



867333073-A-522016



**AEG**