

FI	Käyttöohje	2
	Keittotaso	
NO	Bruksanvisning	24
	Platetopp	
SV	Bruksanvisning	46
	Inbyggnadshäll	

USER MANUAL



SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	2
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. ASENNUS.....	7
4. LAITTEEN KUVAUS.....	8
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	9
6. JOUSTAVA INDUKTIOKEITTOALUE.....	13
7. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	16
8. HOITO JA PUHDISTUS.....	19
9. VIANMÄÄRITYS.....	19
10. TEKNISEET TIEDOT.....	22
11. ENERGIATEHOKKUUS.....	23

TÄYDELLISTEN TULOSTEN SAAVUTTAMISEKSI

Kiitämme teitä tämän AEG-tuotteen valitsemisesta. Olemme kehittäneet tämän tuotteen tarjotaksemme teille huipputason suorituskyvyn moneksi vuodeksi. Laitteen innovatiiviset teknologiat tekevät elämästänne yksinkertaisempaa – kyseisiä ominaisuuksia ei välttämättä löydy tavallisista laitteista. Käyttäkää muutama minuutti lukemiseen, jotta voitte hyödyntää laitteen ominaisuudet parhaalla mahdollisella tavalla.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmäärittäsohjeita ja huolto-ohjeita:

www.aeg.com/webselfservice



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registeraeg.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero.

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

⚠ Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

ℹ Yleisohjeet ja vinkit

🌿 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta

henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laite on pidettävä 3-8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- 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 osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- 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 kytkä 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 asettaa keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytkä keittotason vastus pois päältä vääntimellä.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloä käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota joka tapauksessa yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suojaä, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suojaä tai keittotason mukana toimitettuja suojaä. Virheellisten suojiä käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



VAROITUS!

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.

- 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.
- Kunkin laitteen alaosassa on jäähdytyspuhaltimekset.
- Jos laite asennetaan laatikon yläpuolelle:
 - Älä säilytä laatikossa pieniä kappaleita tai paperiarkkeja, jotka voivat päästä laitteeseen. Muutoin ne voivat vahingoittaa jäähdytyspuhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän tehoa.
 - Varmista, että laitteen alaosan ja laatikossa säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.
- Varmista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos olemassa) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos olemassa) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme 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.

2.2 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 arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- Käytä oikeaa virtajohtoa.
- Varo, ettei virtajohto takerru kiinni mihinkään.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos olemassa) ennen käyttöönottoa.
- Käytä laitetta kotiympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.

- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi sähköverkosta. Täten vältetään sähköiskut.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Öljy voi roiskua, kun asetat ruoka-aineita kuumaan öljyyn.



VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

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



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.

- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa lasi- tai keraamista pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- 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 Huolto

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

2.6 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

3. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Ennen asentamista

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

Sarjanumero

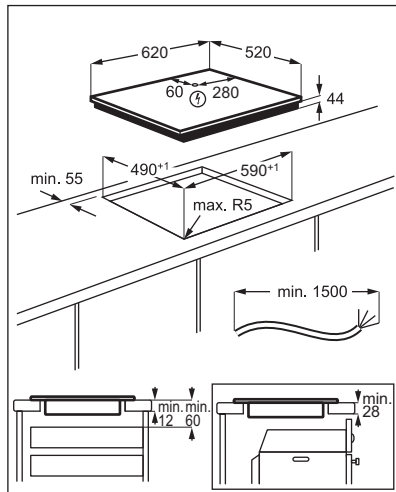
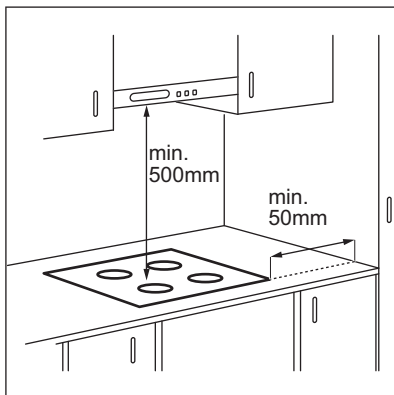
3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

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

3.3 Liitäntäjohto

- Keittotason mukana toimitetaan liitäntäjohto.
- Käytä vaurioituneen virtajohton vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää vähintään 90 °C lämpötilan. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

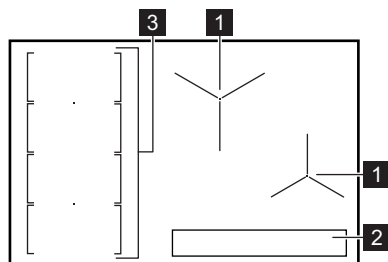
3.4 Asennus



Jos laite on asennettu laatikon yläpuolelle, laatikossa olevat esineet voivat lämmetä ruoanlaiton aikana keittotason ilmanvaihdon seurauksena.

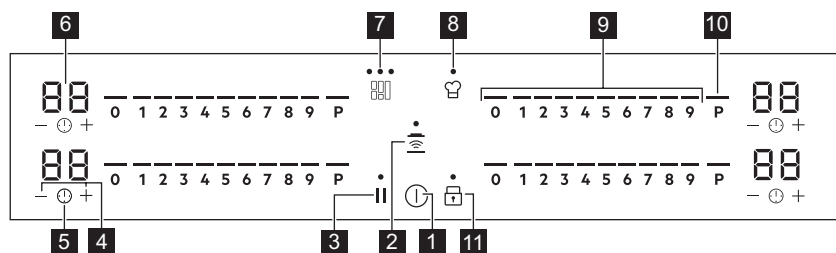
4. LAITTEEN KUVAUS

4.1 Keittoalueet



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

4.2 Käyttöpaneelin painikkeet



Käyttöpaneeli ja alueiden asennot tulevat näkyviin, kun laite kytketään toimintaan painikkeella ①

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	Hob ² Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
3	Keskeytä	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
4 + / -		Ajan lisääminen tai vähentäminen.
5	-	Ajastintoiminnon asettaminen.
6 -	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.

	Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
7		FlexiBridge	Toimintatilan valitseminen kolmesta vaihtoehdosta.
8		PowerSlide	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
9	-	Säätöpalkki	Tehotason säätäminen.
10	P	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen toimintaan.
11		Lukitus / Uunin lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.

4.3 OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisin)



VAROITUS!

☐ / ☐ / ☐ - Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason. Vierellä olevien keittoalueiden merkkivalot voivat myös syttyä, vaikka ne eivät olisi käytössä.

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

Merkkivalot näkyvät, vaikka keittotaso kytkettäisiin pois toiminnasta. Merkkivalot sammuvat, kun keittotaso on riittävän viileä.

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta ① sekunnin ajan. Säätöpalkit syttyvät, kun keittotaso kytketään toimintaan ja sammuvat, kun keittotaso kytketään pois toiminnasta. Kun keittotaso on kytketty pois toiminnasta, näkyvissä on vain ①.

5.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- keittotasolle ei aseteta keittoastiaa 50 sekunnin kuluessa
- tehotasoa ei aseteta 50 sekunnin kuluessa keittoastian asettamisen jälkeen
- käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina) yli 10 sekunnin ajaksi. Kun äänimerkki kuuluu, keittotaso 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.

- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua keittotaso kytkeytyy pois toiminnasta.

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

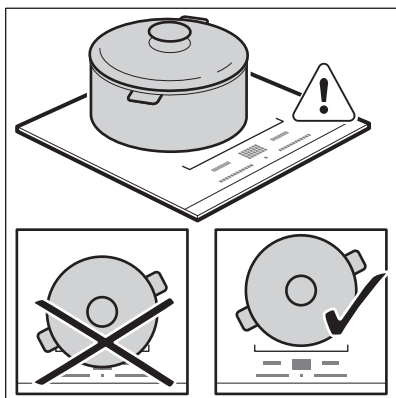
Tehotaso	Keittotason pois kytkeytymisaika
1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia
6 - 9	1,5 tuntia

5.3 Keittoalueiden käyttäminen



HUOMIO!

Älä aseta kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päälle. Muutoin elektroniset osat voivat vaurioitua.

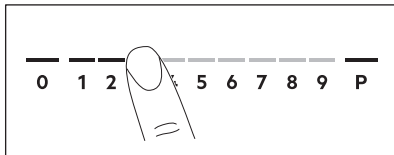


Aseta keittoastia valitun alueen keskelle. Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

Kun keittoastia on tunnistettu, tehotaso 0 syttyy.

5.4 Tehotaso

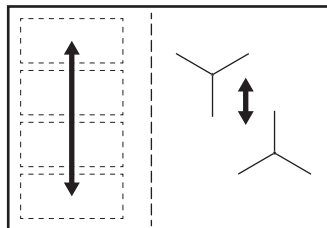
Kosketa säätöpalkkia haluamasi tehotason kohdalta tai siirrä sormea säätöpalkissa keittoalueen tehotason asettamiseksi tai säätämiseksi.



Kun keittoalueelle on asetettu keittoastia ja tehotaso on asetettu, se jää päälle 50 sekunnin ajaksi keittoastian poistamisen jälkeen. Säätöpalkki vilkkuu kyseisen ajan toisen puolikkaan ajan. Jos keittoastia asetetaan uudelleen keittoalueelle tämän ajan kuluessa, tehotaso aktivoituu uudelleen. Muutoin keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

5.5 Tehonhallinta -toiminto

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.
- Kunkin vaiheen maksimisähkökuormitus on 3680 W.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.
- Toiminto kytkeytyy toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonaissähkökuormitus on yli 3680 W.
- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.
- Jos keittoalueen teho on matalampi, käyttöpaneelissa näkyvät suurimmat tehotasot.
- Jos suurempi tehotaso ei ole käytettävissä, laske ensin muiden keittoalueiden tehotasoa.
- Toiminnon aktivoituminen riippuu keittoastioiden määrästä ja koosta.



5.6 PowerBoost

Tämä toiminto lisää vastaavan induktiokeittoalueen tehoa keittoastian koosta riippuen. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan vain rajoitetuksi ajaksi.

Kytke keittoalueen toiminto päälle koskettamalla painiketta **P**. Toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.



Katso maksimikesto kohdasta "Tekniset tiedot".

5.7 Ajastin

Ajanlaskenta-automatiikka

Valitse tämä toiminto keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.

Aseta keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

1. Kytke toiminto päälle tai muuta aikaa koskettamalla painiketta .

Ajastimen arvo  ja merkkivalot **+** ja **—** syttyvät näyttöön.

Jos ajastinta ei ole asetettu, **+** ja **—** sammuvat 3 sekunnin kuluttua.

2. Kosketa painiketta **+** tai **—** ajan asettamiseksi (00 - 99 minuuttia). Ajastin käynnistyy automaattisesti 3 sekunnin kuluttua. Merkkivalot **+** ja **—** sammuvat.

Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu . Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Merkkivalo **+** ja **—** syttyy. Paina painiketta **—** tai **+** asettaaksesi näyttöön arvon .

Vaihtoehtoisesti voit asettaa tehotason arvoon 0. Tällöin äänimerkki deaktivoituu ja ajastin peruutetaan.

Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta.

Aseta keittoastia keittoalueelle nähdäksesi symbolin .

1. Kytke toiminto päälle koskettamalla painiketta  valo.
2. Kosketa **+** tai **—** ajan asettamiseksi. Toiminto käynnistyy automaattisesti 4 sekunnin kuluttua.

Voit poistaa keittoastian toimintoa asettaessa.

Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu . Sammuta äänimerkki koskettamalla painiketta .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Merkkivalot **+** ja **—** syttyvät. Paina painiketta **—** tai **+** asettaaksesi näyttöön arvon .



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

5.8 Keskeytä

Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.

Symboleja ,  ja  voidaan käyttää toiminnon ollessa toiminnassa.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta .

Tehotaso laskee arvoon 1.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

5.9 Lukitus

Voit lukita käyttöpaneelin keittotason ollessa toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Aseta ensin tehotaso.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta .

Kytke toiminto pois päältä koskettamalla



Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

5.10 Uunin lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

Kytke keittotaso ensin toimintaan. Älä aseta tehotasoa.

Kosketa painiketta , kunnes äänimerkki kuuluu ja merkkivalo syttyy toiminnon kytkemiseksi toimintaan. Sääätöpalkki sammuu. Kytke keittotaso pois päältä.



Kun kytket keittotason pois päältä, toiminto on edelleen päällä.

Voit kytkeä toiminnon pois päältä vain yhtä keittoaikaa koskien: Kytke

keittotaso toimintaan painikkeella ①. 

syttyy. Kosketa painiketta , kunnes äänimerkki kuuluu ja merkkivalo sammuu. Sääätöpalkki syttyy. Aseta tehotaso 50 sekunnin kuluessa. Voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella ①, toiminto on edelleen päällä.

Toiminnon kytkeminen pysyvästi pois päältä: Kytke keittotaso toimintaan ilman

tehotason säätöä. Kosketa painiketta , kunnes äänimerkki kuuluu ja merkkivalo sammuu. Sääätöpalkki syttyy. Kytke keittotaso pois päältä.

5.11 OffSound Control (Äänimerkkien käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)

Kytke keittotaso ensin pois toiminnasta.

1. Toiminto kytketään toimintaan koskettamalla painiketta ① kolmen sekunnin ajan.

Näyttö syttyy ja sammuu.

2. Kosketa painiketta , kolmen sekunnin ajan.

b0 tai b1 syttyy.

3. Kosketa ajastimen painiketta + seuraavien asetusten valitsemiseksi:

- b1 - äänimerkit pois käytöstä
- b0 - äänimerkit käytössä

4. Vahvista valinta odottamalla, että keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

Kun toiminto on asetettu asentoon b1, äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta ①
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskenta-automaatiikka laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

5.12 Hob2Hood

Kyseessä on pitkälle kehittynyt automaattitoiminto, joka yhdistää keittotason erityiseen liesituulettimeen. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa on infrapunasignaalin viestin. Puhaltimen nopeus säätyy automaattisesti tila-asetuksen ja keittotasolla olevan kuumimman keittoastian lämpötilan mukaan. Puhallinta voidaan säätää myös keittotasosta manuaalisesti.



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

Toiminnon käyttäminen automaattisesti

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

Valon sytyttäminen

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



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

Automaattitilat

	Auto- maat- tinen valo	Keittä- minen ¹⁾	Paista- minen ²⁾
Tila H0	Pois	Pois	Pois
Tila H1	Päällä	Pois	Pois
Tila H2 ³⁾	Päällä	Puhalti- men no- peus 1	Puhalti- men no- peus 1
Tila H3	Päällä	Pois	Puhalti- men no- peus 1
Tila H4	Päällä	Puhalti- men no- peus 1	Puhalti- men no- peus 1
Tila H5	Päällä	Puhalti- men no- peus 1	Puhalti- men no- peus 2
Tila H6	Päällä	Puhalti- men no- peus 2	Puhalti- men no- peus 3

¹⁾ Keittotaso tunnistaa keittämisen ja säättää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

²⁾ Keittotaso tunnistaa paistamisen ja säättää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

³⁾ Kyseinen tila kytkee puhaltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilariippuvainen.

Automaattitilan muuttaminen

1. Kytke laite pois päältä.
2. Kosketa painiketta kolmen sekunnin ajan.

Näyttö syttyy ja sammuu.

3. Kosketa painiketta kolmen sekunnin ajan.
4. Kosketa painiketta muutaman kerran, kunnes **H** syttyy.
5. Kosketa ajastimen painiketta automaattitilan valitsemiseksi.

Kun lopetat ruoanlaiton ja kytke keittotason pois päältä, liesituulettimen puhallin voi toimia jonkin aikaa tämän jälkeen. Tämän jälkeen järjestelmä kytkee puhaltimen pois päältä automaattisesti, puhallinta ei voida kytkeä vahingossa päälle seuraavan 30 sekunnin aikana.



Kun haluat säätää liesituulettinta suoraan liesituulettimen paneelista, kytke toiminnon automaattitila pois päältä.

Puhaltimen nopeuden manuaalinen säätäminen

Puhallinta voidaan säätää myös keittotasosta manuaalisesti.

Kosketa painiketta keittotason ollessa toiminnassa.

Toiminnon automaattitila kytkeytyy tällöin pois päältä ja voit säätää puhaltimen nopeutta manuaalisesti.

Painiketta painaessa lisää puhaltimen nopeutta yhdellä. Kun saavutat

tehotason ja painat painiketta uudelleen, puhaltimen nopeudeksi säätyy 0 ja liesituulettimen puhallin kytkeytyy pois päältä. Voit kytkeä puhaltimen uudelleen päälle nopeudella 1 koskettamalla .



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

6. JOUSTAVA INDUKTIOKEITTOALUE



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 FlexiBridge -toiminto

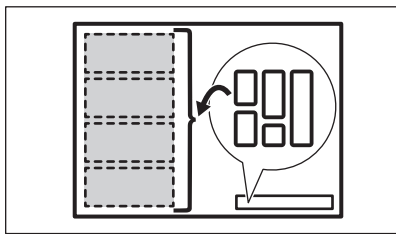
Joustava induktiokeittoalue koostuu neljästä osiosta. Osiot voidaan yhdistää

kahdeksi erikokoiseksi keittoalueeksi tai yhdeksi suureksi keittoalueeksi. Yhdessä toimivien alueiden sivut syttyvät tässä tilassa ja ne on yhdistetty lyhyempiin syttyviin viivoihin. Voit valita alueyhdistelmät valitsemalla tilan haluamasi keittoastian koon mukaan. Tiloja on kolme: Standardi (kytketty automaattisesti päälle, kun keittotasoa kytketään toimintaan), Big Bridge ja Max Bridge.

i Aseta tehotaso kahdella vasemmanpuoleisella säätöpalkilla.

Tilan vaihtaminen

Vaihda tilaa kosketuspainikkeella: .

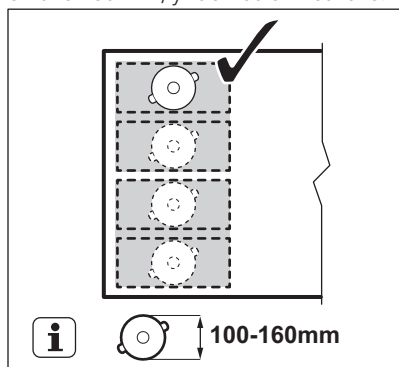


i Kun tilaa vaihdetaan, tehotaso asettuu takaisin arvoon 0.

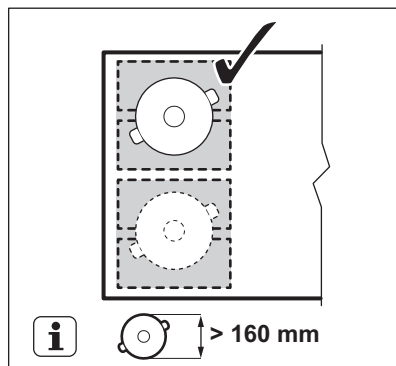
Keittoastian halkaisija ja asento

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

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

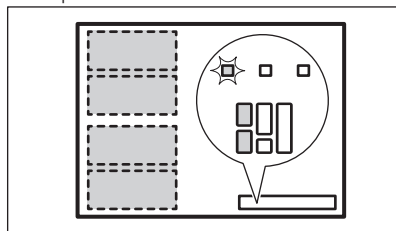


Aseta keittoastia, jonka pohjan halkaisija on yli 160 mm, keskitetysti kahden osion väliin.

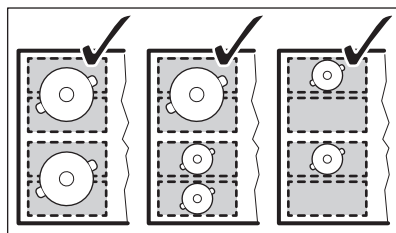


6.2 FlexiBridge Standardi tila

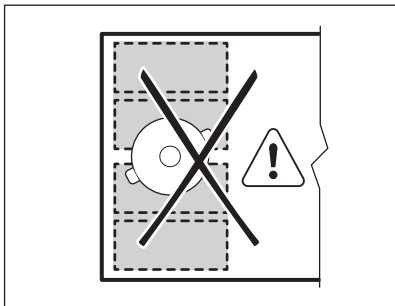
Kyseinen tila on päällä, kun keittotasoa kytketään toimintaan. Se yhdistää osiot kahdeksi erilliseksi keittoalueeksi. Yhdessä toimivien alueiden sivut syttyvät tässä tilassa ja ne on yhdistetty lyhyempiin syttyviin viivoihin. Kunkin keittoalueen tehotaso voidaan asettaa erikseen. Käytä kahta vasemmalla olevaa säätöpalkkia.



Oikea keittoastian asento:

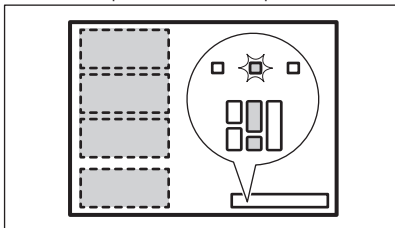


Virheellinen keittoastian asento:



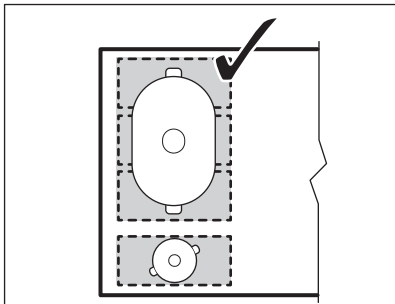
6.3 FlexiBridge Big Bridge -tila

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

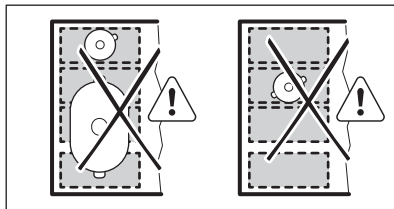


Oikea keittoastian asento:

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

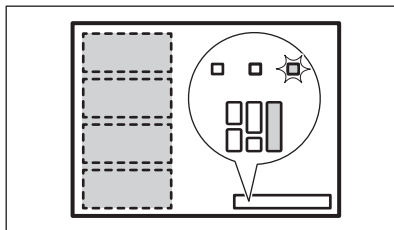


Virheellinen keittoastian asento:



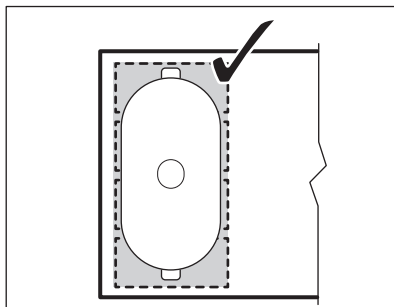
6.4 FlexiBridge Max Bridge -tila

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

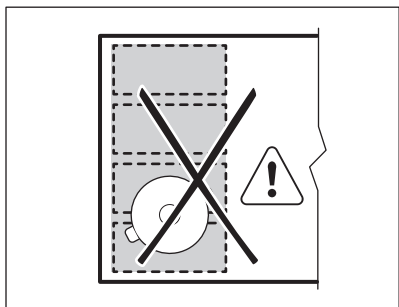


Oikea keittoastian asento:

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



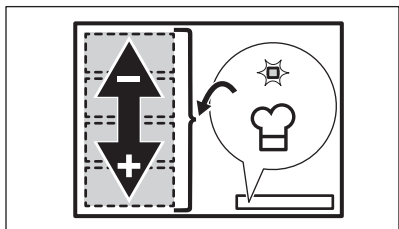
Virheellinen keittoastian asento:



6.5 ☞ PowerSlide

Tämä toiminto mahdollistaa lämpötilan säätämisen siirtämällä keittoastian induktiokeittoalueen toiseen kohtaan.

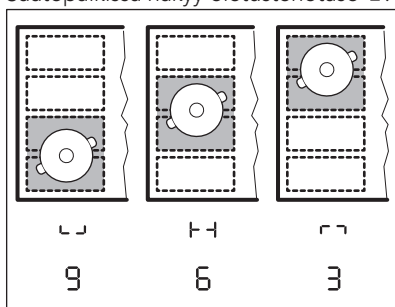
Toiminto jakaa induktiokeittoalueen kolmeen, tehotasoltaan erilaiseen alueeseen. Keittotaso tunnistaa keittoastian sijainnin ja säätää tehoton sen mukaan. Voit asettaa keittoastian etuosaan, keskelle tai takaosaan. Jos keittoastia asetetaan etuosaan, tehoto on suurin mahdollinen. Voit laskea tehotoa siirtämällä keittoastian keski- tai taka-asentoon.



Käytä ainoastaan yhtä keittoastiaa toiminnon käytön aikana. Jos haluat muuttaa tehotoa, nosta keittoastia ja aseta se toiselle alueelle. Jos keittoastiaa liu'utetaan, pinta voi naarmuuntua ja sen väri muuttua.

Yleistä:

- toiminto edellyttää vähintään 160 mm:n keittoastian pohjan halkaisijan.
- Jos keittoastia asetetaan etuasentoon, ☞ syttyy käyttöpaneeliin. Säätopalkissa näkyy oletustehoto 9.
- Jos keittoastia asetetaan keskiasentoon, ☞ syttyy käyttöpaneeliin. Säätopalkissa näkyy oletustehoto 6.
- Jos keittoastia asetetaan taka-asentoon, ☞ syttyy käyttöpaneeliin. Säätopalkissa näkyy oletustehoto 3.



- Voit säätää oletustehotoa vasemmalla etusäätopalkilla. Oletustehotoa voidaan muuttaa ainoastaan toiminnon ollessa toiminnassa. Voit muuttaa kunkin asennon tehotoa erikseen. Keittotaso muistaa asetukset seuraavalla toiminnon käyttökerralla.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta ☞.

Merkkivalo syttyy ja säätopalkki näyttää oletustehoton.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta ☞.

7. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Keittoastiat

i Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.

i Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

Keittoastian materiaali

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

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla.
- magneetti tarttuu astian pohjaan.

i Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen. Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaita ja kuivia ennen niiden asettamista keittotasolle.

Keittoastian mitat

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

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

i Katso "Tekniset tiedot".

7.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet:

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

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

7.3 Öko Timer (Säästöajastin)

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

7.4 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuussuhde ei ole lineaarinen. Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttyä. Tämä tarkoittaa, että keskiuurella tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.

i Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.

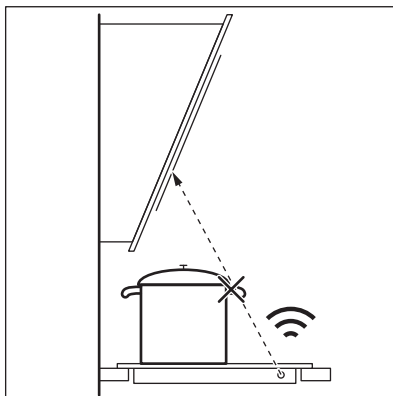
Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivattteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.	10 - 40	Valmista kannen alla.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.
4 - 5	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
4 - 5	Suurten ruokamäärien kypsentäminen, 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. PowerBoost on päällä.		

7.5 Neuvoja ja vinkkejä Hob²Hood

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:

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

Kuvan liesituuletin on annettu ainoastaan viitteeksi.





Muut kaukosäädettävät laitteet voivat estää signaalin. Älä käytä kaukosäädettäviä laitteita keittotason toimintoa käyttäessä.

Hob®Hood-toiminnolla varustetut liesituulettimet

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

8. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 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.



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

8.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

9. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 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.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Et aseta tehotasoa 50 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotasoa uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 50 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Keskeytä on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
	Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.	Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Suurinta tehotasoa ei voi valita yhdelle keittoalueelle.	Muut alueet kuluttavat suurimman käytettävissä olevan tehon. Keittotasosi toimii virheettömästi.	Laske samaan vaiheeseen kytkettyjen muiden keittoalueiden tehoa. Katso kohta "Tehonhallinta".
Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun keittotasoa on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.	Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Keittotasoa kytkeytyy pois päältä.	Kosketuspainikkeen ① päälle on asetettu jokin esine.	Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa tai anturi on viallinen.	Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huolto-liikkeeseen.
Hob ² Hood ei toimi.	Käyttöpaneeli on peitetty.	Poista esineet käyttöpaneelin päältä.
	Käytössä on erittäin korkea kattila, joka estää signaalin.	Käytä pienempää kattilaa, vaihda keittoaluetta tai säädä liesituuletinta manuaalisesti.
Kosketuspainikkeet kuumelevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kosketuspainikkeita.	Äänimerkit on poistettu käytöstä.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Joustava induktiokeittoalue ei lämmitä keittoastiaa.	Keittoastia on virheellisessä asennossa joustavalla induktiokeittoalueella.	Aseta keittoastia oikeaan asentoon joustavalle induktiokeittoalueelle. Keittoastian asento riippuu käytössä olevasta toiminnosta tai toimintatilasta. Katso kohta "Joustava induktiokeittoalue".
	Keittoastian pohjan halkaisija ei sovi käytössä olevaan toimintoon tai toimintatilaan.	Käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija sopii käytössä olevaan toimintoon tai toimintatilaan. Käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija on alle 160 mm yhdessä joustavan induktiokeittoalueen osiossa. Katso kohta "Joustava induktiokeittoalue".
 syttyy.	Uunin lapsilukko tai Lukitus on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Säätöpalkki vilkkuu.	Alueella ei ole keittoastiaa tai aluetta ei ole peitetty kokonaan.	Aseta keittoastia alueelle niin, että se peittää keittoalueen kokonaan.
	Keittoastia on sopimaton.	Käytä sopivaa keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.	Käytä oikean kokoista keittoastiaa. Katso "Tekniset tiedot".
	FlexiBridge on kytketty päälle. Keittoastia ei peitä yhtä tai useampaa käynnissä olevan toimintatilan osiota.	Aseta keittoastia niin, että se peittää oikean määrän käynnissä olevan toimintatilan osioita tai vaihda toimintatilaa. Katso kohta "Joustava induktiokeittoalue".
 syttyy.	PowerSlide on kytketty päälle. Joustavalle induktiokeittoalueelle on asetettu kaksi keittoastiaa.	Käytä vain yhtä keittoastiaa. Katso kohta "Joustava induktiokeittoalue".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
E ja numero syttyy.	Keittoalueessa on jokin vika.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos E sytty uudelleen, kytke keittotaso irti sähköverkosta. Liitä keittotaso takaisin sähköverkkoon 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Laitteesta kuuluu äänimerkki keskeytyksestä.	Sähköliitäntä on virheellinen.	Kytke keittotaso irti sähköverkosta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.

9.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita arvokilpeen merkityt tiedot. Varmista, että keittotasoa on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun

huoltoliikkeen tai jälleenmyyjän huollosta aiheutuvat kulut veloitetaan myös takuuajana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takuehdot on mainittu takuu- ja huoltokirjassa.

10. TEKNISET TIEDOT

10.1 Arvokilpi

Malli IPE64571FB
Tyyppi 62 B4A 21 AA
Induktio 7.35 kW
Sarjanumero
AEG

PNC-tuotenumero 949 597 483 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Valmistettu Saksassa
7.35 kW
CE

10.2 Keittoalueiden määritykset

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

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

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

11. ENERGIATEHOKKUUS

11.1 Tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti koskevat ainoastaan Euroopan unionin markkina-aluetta

Mallin tunnus		IPE64571FB
Keittotasotyyppi		Kalusteeseen asennettava keittotaso
Keittoalueiden määrä		2
Keittoalueiden määrä		1
Kuumennustekniikka		Induktio
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Oikealla edessä Oikealla takana	14,5 cm 18,0 cm
Keittoalueen pituus (L) ja leveys (W)	Vasen	L 41,8 cm W 24,8 cm
Energiankulutus keittolaetta kohti (EC electric cooking)	Oikealla edessä Oikealla takana	187,5 Wh/kg 174,6 Wh/kg
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen	187,0 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)		184,6 Wh/kg

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

11.2 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.

12. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä 

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

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	24
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	26
3. MONTERING.....	28
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	29
5. DAGLIG BRUK.....	31
6. FLEKSIBEL INDUKSJONSKOKEOMRÅDE.....	35
7. RÅD OG TIPS.....	38
8. STELL OG RENGJØRING.....	40
9. FEILSØKING.....	41
10. TEKNISKE DATA.....	44
11. ENERGIEFFEKTIV.....	44

FOR PERFEKTE RESULTATER

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



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:
www.aeg.com/webservice



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



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

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

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

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skaper som følge av feilaktig

installasjon eller bruk. Ta alltid vare på instruksjonene på et tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

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

1.2 Generelt om sikkerhet

- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.

- DU MÅ ALDRI prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på koketoppen fordi de kan bli varme.
- Ikke bruk damprenngjøring til å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av koketoppen med kontrollenheten. Ikke rett deg etter grytesensoren.
- Hvis glass/keramikkflaten er sprukket, skal produktet slås av og kontakten tas ut. Hvis apparatet er koblet til strømmettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- ADVARSEL: Bruk bare koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeproduktet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i produsenten av kokeproduktets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av upassende beskyttelse kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.



ADVARSEL!

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.

- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottøy.

- Dekk overflatene med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt produktets bunn mot damp og fuktighet.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Hvert produkt har kjølevifter på undersiden.
- Hvis produktet er installert over en skuff:
 - Ikke lagre små papirdeler eller ark som kan trekkes inn, siden de kan skade kjøleviftene eller hemme kjølesystemet.
 - Hold en avstand på 2 cm mellom produktet og bunnen av produktet og deler som er lagret i skuffen.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt det autoriserte servicesenteret vårt, eller en elektriker, for å få byttet en skadet strømkabel.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs, ikke koble til strømpluggen.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk egnede isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

2.2 Elektrisk tilkopling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

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

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern (om nødvendig) all emballasje, merking og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
- Dette produktet er beregnet for bruk i en husholdning.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke stol på grytedektoren.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.

- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du koble produktet fra strømforsyningen umiddelbart. Dette for å forhindre elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.

**ADVARSEL!**

Risiko for brann og eksplosjon

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

**ADVARSEL!**

Fare for skade på produktet.

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

3. MONTERING

**ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

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

2.4 Stell og rengjøring

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

2.5 Service

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

2.6 Avfallsbehandling

**ADVARSEL!**

Fare for skade og kvelning.

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

3.1 Før monteringen

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

Serienummer

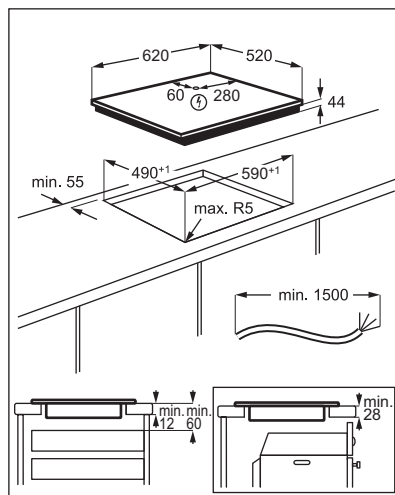
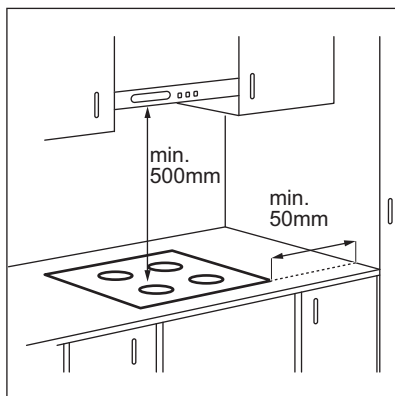
3.2 Koketopper

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

3.3 Tilkoblingskabel

- Koketoppen er utstyrt med en tilkoplingskabel.
- For å bytt den skadede strømkabelen, bruk kabeltypen: H05V2V2-F som tåler en temperatur på 90 °C eller høyere. Kontakt ditt lokale servicesenter.

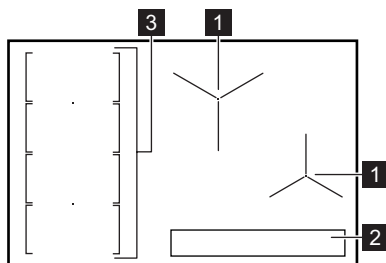
3.4 Montering



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

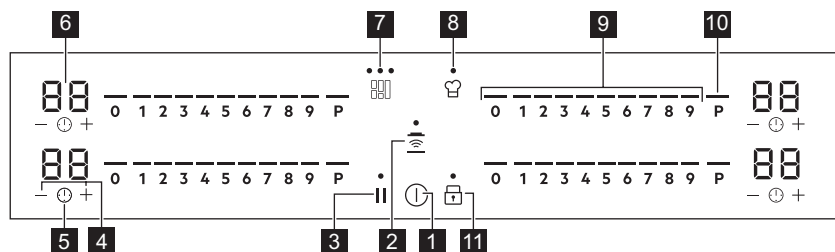
4. PRODUKTESKRIVELSE

4.1 Oversikt over platetoppen



- 1 Induksjonskokesone
- 2 Betjeningspanel
- 3 Det fleksible induksjonskokeområdet består av fire deler

4.2 Oversikt over betjeningspanelet



For å vise betjeningspanelet og soneposisjonene aktiver apparatet med ①

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

	Sen- sorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1	①	PÅ / AV	Slå koketoppen av og på.
2		Hob²Hood	Aktivere og deaktivere den manuelle modusen til funksjonen.
3		Pause	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
4	+ / -	-	Øke eller redusere tiden.
5		-	For å stille inne tidsurfunksjonen.
6	-	Tidsurdisplay	Vise tiden i minutter.
7		FlexiBridge	Bytter mellom de tre modusene til funksjonen.
8		PowerSlide	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
9	-	Betjeningslinje	Stille inn en varmeinnstilling.
10	P	PowerBoost	Aktivere funksjonen.
11		Sperre / Enhetens barne-sikring	Låse/låse opp betjeningspanelet.

4.3 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)



ADVARSEL!

≡ / = / -

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

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

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

5. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Slå på og av

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

5.2 Automatisk utkopling

Funksjonen deaktiverer komfyrtoppen automatisk hvis:

- du plasserer ikke noen kokekar på koketoppen i 50 sekunder,
- du stiller ikke inn effekttrinn for 50 sekunder etter at du plasserer kokekaret,
- du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut). Når du hører det akustiske signalet, deaktiveres koketoppen. Fjern gjenstanden eller vask betjeningspanelet.
- koketoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før koketoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund deaktiveres koketoppen.

Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som komfyrtoppen deaktiveres etter:

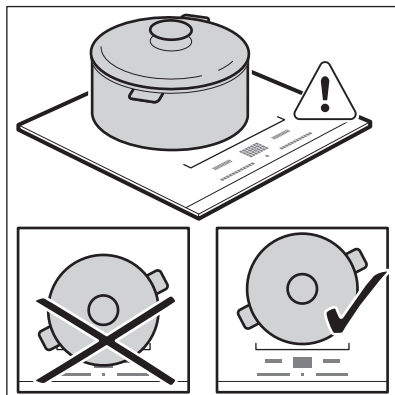
Varmeinnstilling	Koketoppen deaktiveres etter
1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 timer

5.3 Slik bruker du kokesonene



FORSIKTIG!

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

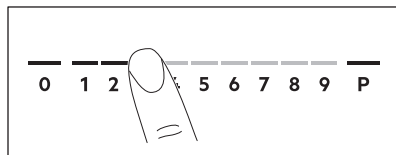


Sett kokekaret direkte på midten av den valgte sonen. Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk.

Når kasserollen er gjenkjent, lyser effekttrinn 0.

5.4 Effekttrinnet

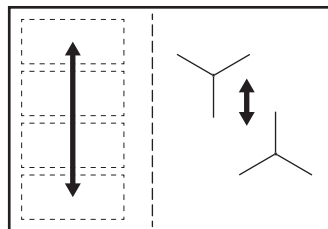
Berør betjeningslinjen på ønsket effekttrinn eller beveg fingeren langs betjeningslinjen for å stille inn eller endre effekttrinnet for en kokesone.



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

5.5 Effektstyring-funksjon

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



5.6 PowerBoost

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

Trykk på **P** for å aktivere funksjonen for kokesonen.

Funksjonen deaktiveres automatisk.



For maksimale varighetsverdier, se «Tekniske data».

5.7 Tidsbryter

Tidsur med nedtelling

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

Angi varmeinnstilling for den passende kokesonen og velg deretter funksjonen.

1. Berør  for å aktivere funksjonen eller endre tiden.

Tidsursifrene  og indikatorene  og  vises på displayet.

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

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

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

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

Deaktivere funksjonen: berør .

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

Stoppeklokke

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

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

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

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

Deaktivere funksjonen: berør .

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

 Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

5.8 Pause

Funksjonen stiller alle de aktive kokesonene på laveste effekttrinnet.

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

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

5.9 Sperre

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

Still inn effekttrinnet først.

Berør  for å aktivere funksjonen. For å aktivere funksjonen berør .

 Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

5.10 Enhetens barnesikring

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

Aktiver koketoppen først og ikke still inn effekttrinnet.

Berør  inntil du hører lydsignalet og indikatoren tennes for å aktivere funksjonen. Betjeningslinjen forsvinner. Slå av koketoppen.

 Når du deaktiverer koketoppen er funksjonen fortsatt aktiv.

For å deaktivere funksjonen for bare én tilberedningstid: aktivere

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

For å deaktivere funksjonen

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

5.11 OffSound Control (Slå lydsignalene på og av)

Deaktiver koketoppen først.

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

- **b0** – lydene er på
4. Vent til koketoppen deaktiveres automatisk for å bekrefte valget ditt.
- Når funksjonen er satt til to **b i** kan du kun høre lydene når:

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

5.12 Hob²Hood

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



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

Bruke funksjonen manuelt

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

Aktivere lyset

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



Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at koketoppen deaktiveres.

Automatisk moduser

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

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

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

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

Skifte automatisk modus

1. Slå av apparatet.
2. Berør **1** i 3 sekunder. Displayet slås på og så av.
3. Berør **1** i 3 sekunder.
4. Berør **1** noen få ganger til **H** slås på.
5. Berør **+** på tidsuret for å velge en automatisk modus.

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



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

Manuell betjening av viftehastigheten

Du kan også betjene viften fra koketoppen manuelt.

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

Når du trykker på  øker du viftens hastighet med én. Når du når et høyt

nivå og trykker  igjen, stiller du viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer viften i ventilatorhetten. Berør  for å starte viften igjen med hastighet 1.



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

6. FLEKSIBEL INDUKSJONSKOKEOMRÅDE



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



Når du bytter mellom modusene blir effekttrinnet satt tilbake til 0.

6.1 FlexiBridge-funksjon

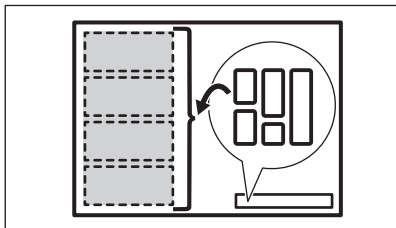
Det fleksible induksjonsområdet består av fire seksjoner. Seksjonene kan kombineres til to kokesoner med ulik størrelse, eller til ett stort kokeområde. Sidene på sonene som brukes sammen vil lyse, og de er koblet sammen med kortere, opplyste linjer. Du kan velge en kombinasjon av seksjonene ved å velge modusen som passer til størrelsen på det kokekaret du vil bruke. Det finnes tre moduser: Standard (aktiveres automatisk når du aktiverer koketoppen), Big Bridge og Max Bridge.



Bruk to betjeningslinjer på venstre side for å stille inn effekttrinnet.

Å bytte mellom moduser

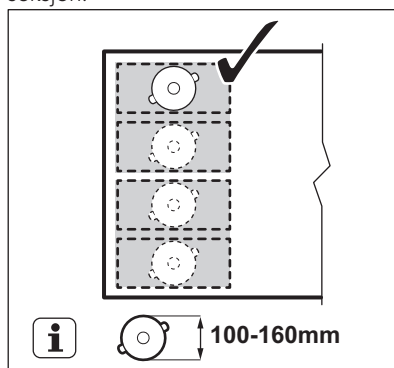
Slik bytter du mellom modusene og sensorfeltet: .



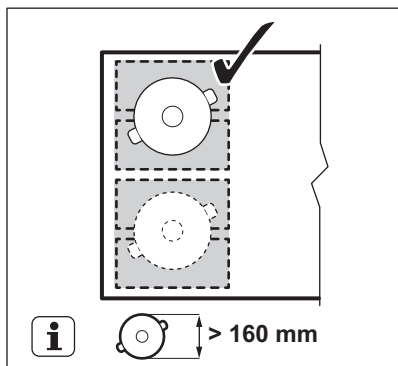
Kokekarets diameter og posisjon

Velg modusen som passer best til størrelsen og formen på kokekaret. Kokekaret må dekke så mye av det valgte området som mulig. Sett kokekaret midt på det valgte området!

Sett kokekaret med en bunndiameter større enn 160 mm sentralt på en enkel seksjon.

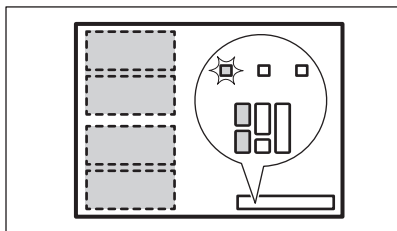


Sett kokekaret med en bunndiameter større enn 160 mm sentralt mellom to seksjoner.

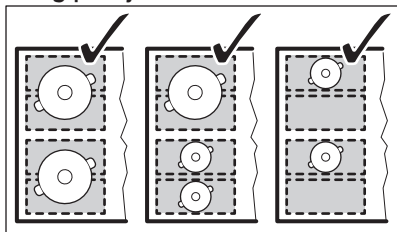


6.2 FlexiBridge Standardmodus

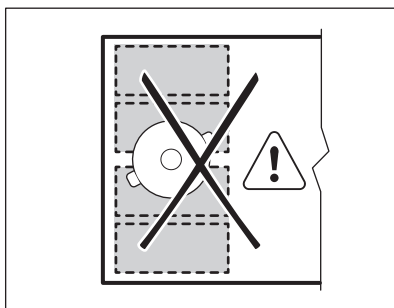
Denne modusen er aktiv når du aktiverer komfyrtoppen. Det knytter sammen seksjonene til separate kokesoner. Sidene på sonene som brukes sammen i denne modusen vil lyse, og de er koblet sammen med kortere, opplyste linjer. Du kan stille inn effekttrinnet for hver sone enkeltvis. Bruk 2 betjeningslinjer på venstre side.



Riktig posisjon for kokekar:

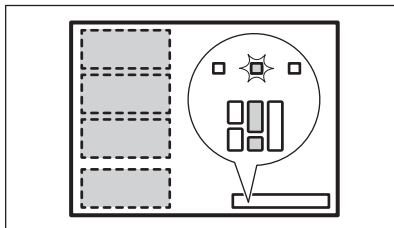


Feil posisjon for kokekar:



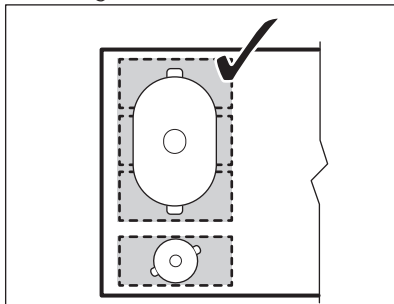
6.3 FlexiBridge Big Bridge-modus

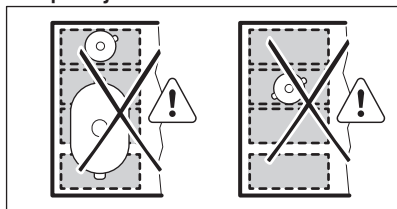
Berør  til du ser den riktige indikatoren for modusen for å aktivere den . Denne modusen knytter sammen de 3 bakre seksjonene til én kokesone. Den fremre seksjonen er ikke tilknyttet og fungerer som en separat kokesone. Du kan stille inn effekttrinnet for hver sone enkeltvis. Bruk 2 betjeningslinjer på venstre side.



Riktig posisjon for kokekar:

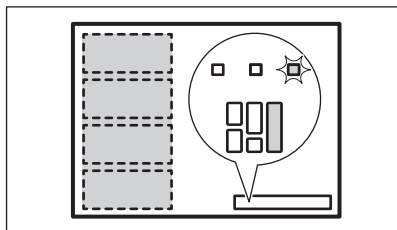
For å bruke denne modusen må du sette kokekaret på de 3 tilknyttede seksjonene. Hvis du bruker kokekar som er mindre enn 2 seksjoner blinker betjeningslinjen og etter 2 minutter skruer sonen seg av.



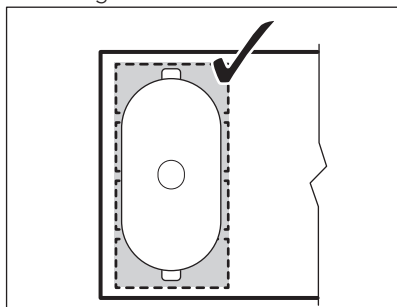
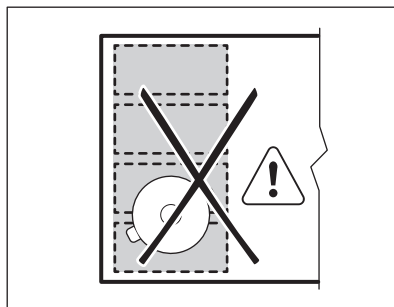
Feil posisjon for kokekar:**6.4 FlexiBridge Max Bridge-modus**

Berør til du ser den riktige indikatoren for modusen for å aktivere den .

Denne modusen knytter sammen alle seksjonene til én kokesone. Bruk en av de to betjeningslinjene på venstre side for å stille inn varmen.

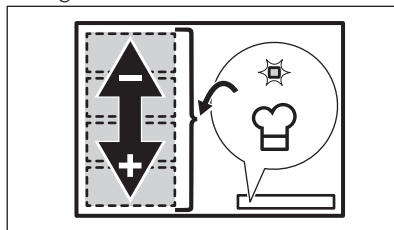
**Riktig posisjon for kokekar:**

For å bruke denne modusen må du sette kokekaret på de 4 tilknyttede seksjonene. Hvis du bruker kokekar som er mindre enn 3 seksjoner blinker betjeningslinjen og etter 2 minutter skrur sonen seg av.

**Feil posisjon for kokekar:****6.5 PowerSlide**

Denne funksjonen lar deg justere temperaturen ved å flytte kokekaret til en annen posisjon på det samme induksjonsområdet.

Funksjonen deler induksjonsområdet i 3 områder med ulike effekttrinn. Keketoppen oppdager posisjonen på kokekaret og skrur på effekttrinnet som korresponderer med posisjonen. Du kan sette kokekaret på den fremre, midtre eller bakre posisjonen. Du får det høyeste effekttrinnet hvis du setter kokekaret foran. For å senke den, flytter du kokekaret til midtre eller bakre stilling.



Bruk kun én kasserolle når du bruker funksjonen. Hvis du vil endre effekttrinnet, løfter du opp kokekaret og setter det på en annen sone. Skyving av kokekar kan forårsake riper og misfarging av overflaten.

Generell informasjon:

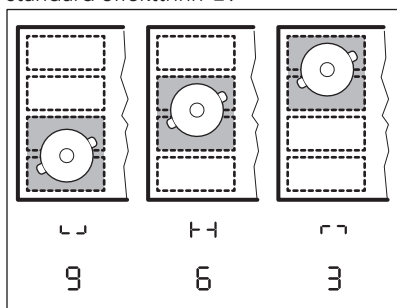
- 160 mm er den minste diameteren på bunnen av kokekaret for denne funksjonen.

- Hvis du plasserer kokekaret i den fremre posisjonen, tennes  på kontroll-panelet. Betjeningslinjen viser standard effekttrinn 9.
- Hvis du plasserer kokekaret i den midtre posisjonen, tennes  på kontroll-panelet. Betjeningslinjen viser standard effekttrinn 6.
- Hvis du plasserer kokekaret i den bakre posisjonen, tennes  på kontroll-panelet. Betjeningslinjen viser standard effekttrinn 3.
- Bruk den fremre betjeningslinjen på venstre side for å endre standard effekttrinn. Du kan kun endre standard effekttrinn hvis funksjonen er aktiv. Du kan endre effekttrinnet for hver posisjon enkeltvis. Kokekoppen kommer til å huske effekttrinnene neste gang du aktiverer funksjonen.

Berør  for å aktivere funksjonen.

Symbolet endres til rødt og betjeningslinjen viser standard effekttrinn.

For å deaktivere denne funksjonen: berør



7. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Kokekar



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



Bruk egnede kokekar til induksjonskokesonene.

Materiale i kokekar

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

Kokekaret er riktig til induksjonskokeopp, hvis:

- vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.

- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.



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

Kokekarenes mål

Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk.

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



Se "Tekniske data".

7.2 Støy under bruk

Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effekttrinn.
- klinkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- hvesing, summing: viften går.

Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil.

7.3 Öko Timer (Øko-tidsur)

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

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

7.4 Eksempler på tilberedningsmåter

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



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Effekttrinn	Brukes til:	Tid (min)	Tips
1	Holde ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 – 2	Hollandaisesaus, smelt: smør, sjokolade, gelatin.	5 – 25	Bland innimellom.
1 – 2	Størkning: luftige omeletter, eggstand.	10 – 40	Tilberedes med lokk.
2 – 3	Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter.	25 – 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 – 4	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 – 45	Tilsett et par spiseskjeer væske.
4-5	Dampkoking av poteter.	20 – 60	Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.
4-5	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 – 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
6 – 7	Varsom steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
7 – 8	Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker.	5 – 15	Snu etter halve steketiden.

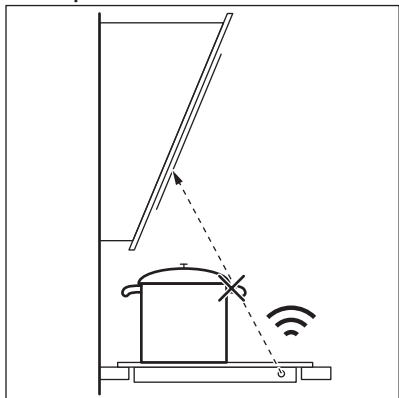
Effekttrinn	Brukes til:	Tid (min)	Tips
9	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.		
P	Kok store mengder vann. PowerBoost er aktivert.		

7.5 Råd og tips for Hob²Hood

Når du bruker koketoppen med funksjonen:

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

Ventilatoren på bildet er kun et eksempel.



Andre fjernstyrte produkter kan blokkere signalet. Ikke bruk noen eksternt kontrollerte produkter på tidspunktet du bruker funksjonen på koketoppen.

Kjøkkenventilatorer med Funksjonen fungerer med Hob²Hood funksjon

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

8. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Generell informasjon

- Rengjør komfyrtoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke komfyrtoppens funksjon.



Merkene på de på det fleksible induksjonsområdet kan bli skittens eller endre farge når man skyver kokekarene. Du kan rengjøre området på en vanlig måte.

- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesialskrape til glasset.

8.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

9. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblingsskjemaet.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du stiller ikke inn effekttrinn for 50 sekunder.	Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 50 sekunder.
	Du berørte 2 eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se "Daglig bruk".
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Tørk av betjeningspanelet.
Du kan ikke velge maksimalt effekttrinn for en av kokesonene.	De andre sonene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt. Komfyrtoppen fungerer som den skal.	Reduser effekttrinn til de andre kokesonene som er koblet til samme fase. Se "Effektstyring".

Problem	Mulig årsak	Løsning
Et lydsignal høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Komfyrtoppen skurrer seg av.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid.
Hob ² Hood fungerer ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern objektet fra betjeningspanelet.
	Du bruker en veldig styr gryte som blokkerer signalet.	Bruk en mindre gryte, endre kokesone eller bruk ventilatoren manuelt.
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se "Daglig bruk".
Det fleksible induksjonsområdet varmer ikke opp kokekarene.	Kokekarene er i feil posisjon på det fleksible induksjonsområdet.	Plasser kokekaret i korrekt posisjon på det fleksible induksjonsområdet. Posisjonen til kokekaret avhenger av den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
	Diameteren på bunnen av kokekaret er ikke korrekt for den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen.	Bruk kokekar med en diameter som passer til den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen. Bruk kokekar med en diameter mindre enn 160 mm på en enkelt del av det fleksible induksjonsområdet. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
 lyser.	Enhetens barnesikring eller Sperre er aktivert.	Se "Daglig bruk".

Problem	Mulig årsak	Løsning
Betjeningslinjen blinker.	Det er ikke noen kokekar på kokesonen eller sonen er ikke helt dekket.	Sett kokekaret på kokesonen slik at den dekker hele kokesonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk egnet kokekar. Se "Råd og tips".
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen.	Bruk kokekar med riktige mål. Se "Tekniske data".
	FlexiBridge er aktivert. En eller flere av delene av funksjonsmodusen som brukes er ikke dekket av kokekaret.	Plasser kokekaret på det riktige antallet deler av funksjonsmodusen som brukes, eller bytt funksjonsmodus. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
F lyser.	PowerSlide er aktivert. To kasseroller plasseres på den fleksible induksjonsområdet.	Bruk bare én kasserolle. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
E og et nummer vises.	Det er en feil på komfyrtoppen.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis E lyser igjen, kobler du komfyrtoppen fra strømforsyningen. Aktiver komfyrtoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoplingen er feil.	Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.

9.2 Hvis du ikke kan finne en løsning ...

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

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

10. TEKNISKE DATA

10.1 Typeskilt

Modell IPE64571FB
Type 62 B4A 21 AA
Induksjon 7.35 kW
Serienr.
AEG

PNC (produktnummer) 949 597 483 00
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz
Produsert i Tyskland
7.35 kW


10.2 Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks effekt-trinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Høyre foran	1400	2500	4	125 – 145
Høyre bak	1800	2800	10	145 – 180
Fleksibelt induksjonsområde	2300	3200	10	minst 100

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

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

11. ENERGIEFFEKTIV

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

Modellidentifikasjon		IPE64571FB
Koketopptype		Koketopp for innbygging
Antall kokesoner		2
Antall kokeområder		1
Varmeteknologi		Induksjon
Diameter av sirkulære kokesoner (Ø)	Høyre foran	14,5 cm
	Høyre bak	18,0 cm
Lengde (L) og bredde (B) på kokeområdet	Venstre	L 41,8 cm
		B 24,8 cm
Strømforbruk per kokesone (EC electric cooking)	Høyre foran	187,5 Wh / kg
	Høyre bak	174,6 Wh / kg

Energiforbruk for kokeomrâdet (EC electric cooking)	Venstre	187,0 Wh / kg
Strømforbruk av koketoppen (EC electric hob)		184,6 Wh / kg

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

11.2 Energisparende

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

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

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

12. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet

 sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	46
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	48
3. INSTALLATION.....	50
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	51
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	53
6. FLEXIBEL INDUKTIONSKOKYTA.....	57
7. RÅD OCH TIPS.....	60
8. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	62
9. FELSÖKNING.....	63
10. TEKNISKA DATA.....	65
11. ENERGIEFFEKTIVITET.....	66

FÖR PERFEKT RESULTAT

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



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.aeg.com/webselfservice



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



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.aeg.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

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

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

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

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

1.2 Allmän säkerhet

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

- **VARNING:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- **VARNING:** Brandfara: Förvara inte saker på kokytorna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **VARNING:** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten 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.



VARNING!

Risk för personskador och skador på produkten föreligger.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Varje produkt har fläktar som kyler ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:
 - Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in,

eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.

- Ha ett avstånd på minst 2 cm mellan produktens botten och sådant som finns förvarat i lådan.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.

- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och 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 produkten.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- 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. INSTALLATION



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

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

Serienummer

2.4 Underhåll och rengöring

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

2.5 Underhåll

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

2.6 Avfallshantering



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

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

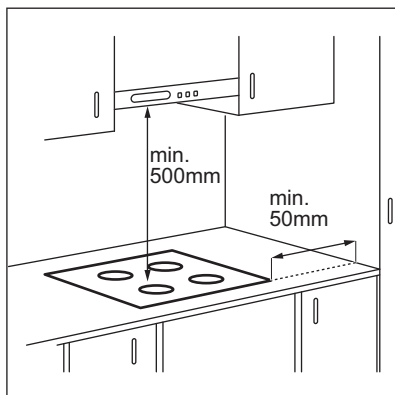
3.2 Inbyggnadshällar

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

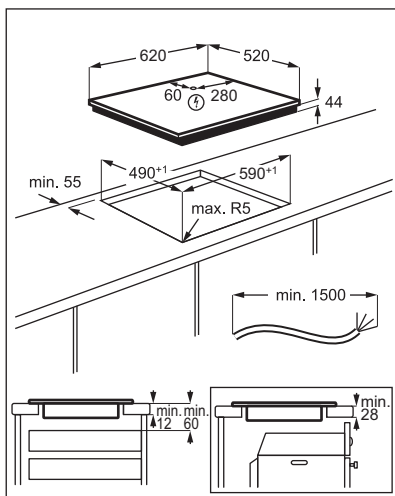
3.3 Nätkabel

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

3.4 Montering

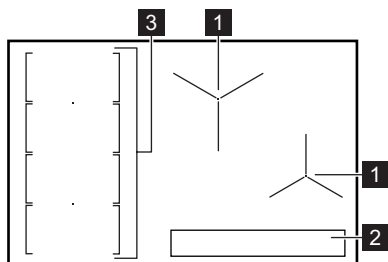


Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.



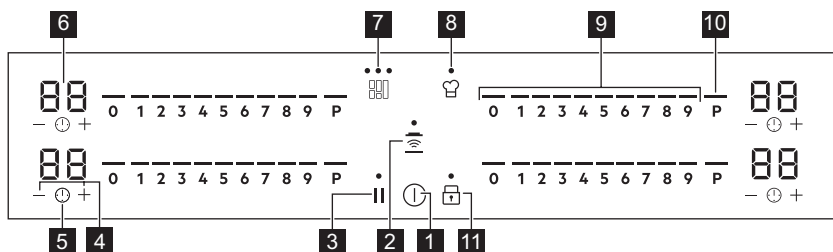
4. PRODUKTBeskrivning

4.1 Beskrivning av hällen



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

4.2 Beskrivning av kontrollpanelen



För att se kontrollpanelen och zonpositionerna aktivera produkten med ①

Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1 ①	PÅ/AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
2	Hob2Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
3	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
4 + / -	-	För att öka eller minska tiden.
5	-	För att ställa in timerfunktionen.
6 -	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
7	FlexiBridge	För att växla mellan funktionens tre lägen.
8	PowerSlide	För att aktivera och avaktivera funktionen.
9 -	Inställningslist	För inställning av värmeläge.
10 P	PowerBoost	För att aktivera funktionen.
11	Lås / Barnsäkerhetslås	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.

4.3 OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikator)



VARNING!

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

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

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

5. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Aktivera och avaktivera

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

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

När hällen är avaktiverad kan du bara se ①.

5.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- du har inte placerat något kokkärl på hällen inom 50 sekunder.
- du har inte ställt in värmeläget inom 50 sekunder efter att du har ställt på kokkärlet.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). När en ljudsignal hörs stängs hällen av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kalla.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en viss tid stängs hällen av.

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

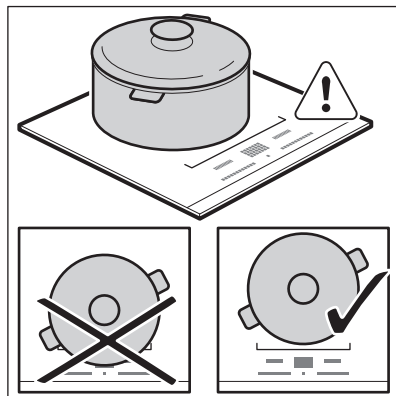
Värmeinställning	Hällen stängs av efter
1 - 2	6 timmar
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timmar

5.3 Använda kokzonerna



FÖRSIKTIGHET!

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



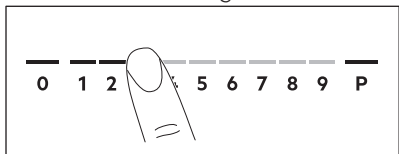
Ställ kokkärlet i mitten av vald kokzon. Induktionskokzonerna anpassar sig

automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

När kokkärlet har detekterats visas värmeinställning 0.

5.4 Värmeläge

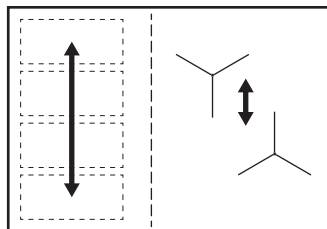
Tryck på kontrollpanelen vid önskad värmeinställning eller flytta fingret längs kontrollpanelen för att ställa in eller ändra värmeinställningen för en kokzon.



När du ställer ett kokkärl på kokzonen och ställer in värmeinställningen blir den densamma i 50 sekunder efter att du har tagit bort kokkärlet. Inställningslisten blinkar under andra halvan av den tiden. Om du placerar kokkärlet på kokzonen igen inom denna tid återaktiveras värmeinställningen. Annars avaktiveras kokzonen.

5.5 Effektregering-funktion

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



5.6 PowerBoost

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

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

Funktionen stängs av automatiskt.



För maximal varaktighet, se "Tekniska data".

5.7 Timer

Nedräkningstimer

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

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

1. Tryck på  för att aktivera eller ändra tiden.

Tidssiffrorna **00** och indikatorlamporna **+** och **—** visas på displayen.

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

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

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

När tiden har gått ut ljuder en signal och **00** blinkar. Stäng av signalen genom att trycka på .

För att avaktivera funktionen: Tryck på . Indikatorlamporna  och  tänds. Använd  eller  för att ställa in  på displayen. Alternativt kan du ställa in värmenivån på 0. Som ett resultat låter en signal och timern avbryts.

Signalur

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

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

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

Funktionen startar automatiskt efter 4 sekunder.

När funktionen har ställts in kan kokkärlet tas bort.

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

För att avaktivera funktionen: Tryck på . Indikatorerna  och  tänds. Använd  eller  för att ställa in  på displayen.

 Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

5.8 Paus

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är på kan symbolerna ,  eller  användas.

Tryck på  för att aktivera funktionen. Värmeläget sänks till 1. Avaktivera funktionen genom att trycka på . Föregående värmeläge slås på.

5.9 Lås

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

Ställ in värmeläget först.

Tryck på  för att aktivera funktionen. Avaktivera funktionen genom att trycka på .

 När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

5.10 Barnsäkerhetslås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera hällen först och ställ inte in värmeläget.

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

 Om du avaktiverar hällen är funktionen fortfarande på.

För att avaktivera funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle:

Aktivera hällen med .  tänds. Tryck på  tills signalen hörs och indikatorlampan släcks. Inställningslistan visas. Ställ in värmeinställningen inom 50 sekunder. Nu kan du använda hällen. Om du avaktiverar hällen med  är funktionen fortfarande på.

För att stänga av funktionen helt:

Aktivera hällen utan att värmeläget ställs in. Tryck på  tills signalen hörs och indikatorlampan släcks. Inställningslistorna visas. Stäng av hällen.

5.11 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen först.

1. Tryck på  i 3 sekunder för att aktivera funktionen. Displayen tänds och släcks.
2. Tryck på  i 3 sekunder.

b0 eller b I tänds.

3. Tryck på **+** på timern för att välja något av följande:

- **b I** – ljudet är avstängt
- **b0** – ljudet är på

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

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

- du trycker på **ⓘ**
- Signalur ringer
- Nedräkningstimer ringer
- du ställer något på kontrollpanelen.

5.12 Hob²Hood

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



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

Använda funktionen automatiskt

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

Aktivera belysningen

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



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

Automatiska lägen

	Auto- ma- tiskt ljus	Kok- ning ¹⁾	Stek- ning ²⁾
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H2 ³⁾	På	Fläktas- tighet 1	Fläktas- tighet 1
Läge H3	På	Av	Fläktas- tighet 1
Läge H4	På	Fläktas- tighet 1	Fläktas- tighet 1
Läge H5	På	Fläktas- tighet 1	Fläktas- tighet 2
Läge H6	På	Fläktas- tighet 2	Fläktas- tighet 3

¹⁾ Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläktastigheten enligt det automatiska läget.

²⁾ Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläktastigheten enligt det automatiska läget.

³⁾ I det här läget aktiveras fläkten och lampan och går inte efter temperaturen.

Ändra det automatiska läget

1. Stänga av produkten.
2. Tryck på **ⓘ** i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck på **⏏** i 3 sekunder.
4. Tryck på **⏏** några gånger tills **H** tänds.
5. Tryck på **+** på timern för att välja ett automatiskt läge.

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

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

Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.

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

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

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

6. FLEXIBEL INDUKTIONSKOKKYTA

- ! VARNING!**
Se säkerhetsavsnitten.

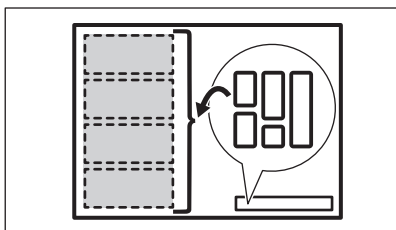
6.1 FlexiBridge-funktion

Den flexibla induktionskokytan består av fyra sektioner. Sektionerna kan kombineras till två olika stora kokzoner eller till en stor kokyta. Sidorna på zonerna som fungerar tillsammans tänds och de är sammanlänkade med kortare tända linjer. Du väljer kombinationen av zonerna genom att välja lämpligt läge efter storleken på kokkärlet som ska användas. Det finns tre lägen: Standard (aktiveras automatiskt när du aktiverar hällen), Big Bridge och Max Bridge.

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

Växla mellan lägena

Växla mellan lägena med hjälp av touchkontrollen: .

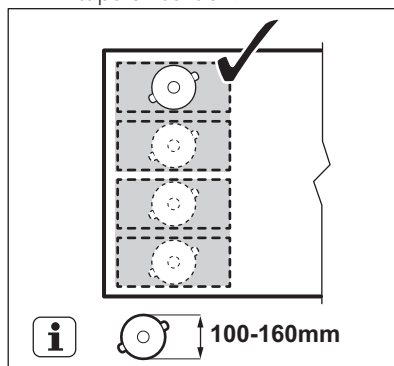


- i** När du växlar mellan lägena ställs värmeläget in på 0 igen.

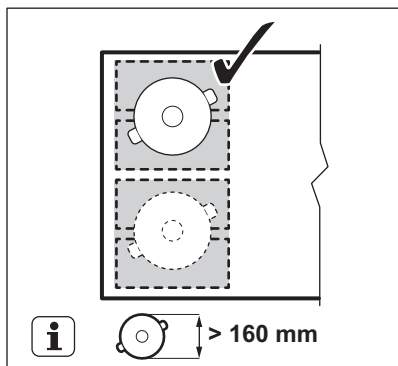
Diameter och placering av kokkärlet

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

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

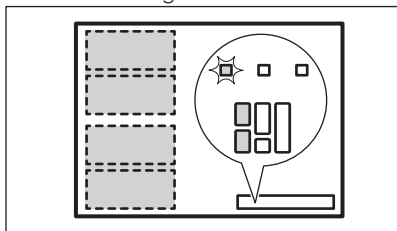


Placera kokkärlet med en bottendiameter som är större än 160 mm i mitten mellan två sektioner.

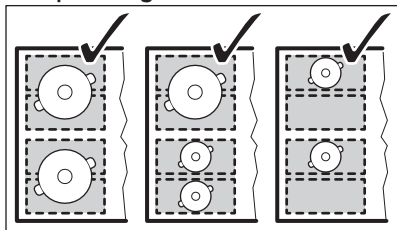


6.2 FlexiBridge Standard-läge

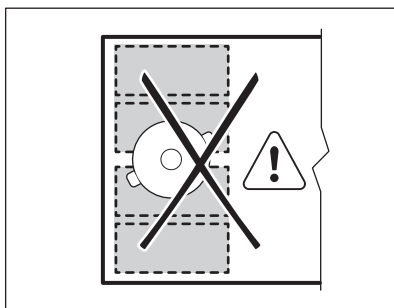
Det här läget aktiveras när du aktiverar hällen. Det ansluter sektionerna till två separata kokzoner. Sidorna på zonerna som fungerar tillsammans i det här läget tänds och de är sammanlänkade med kortare tända linjer. Du kan ställa in värmeläget för varje zon separat. Använd de två inställningslistorna till vänster.



Rätt placering av kokkärl:

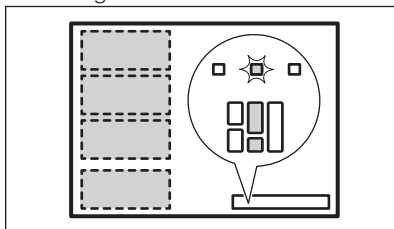


Fel placering av kokkärl:



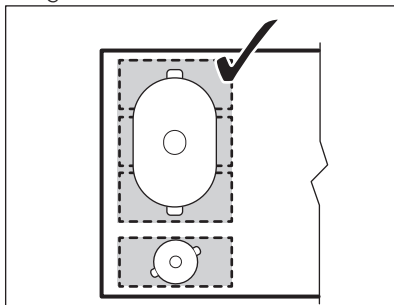
6.3 FlexiBridge Big Bridge-läge

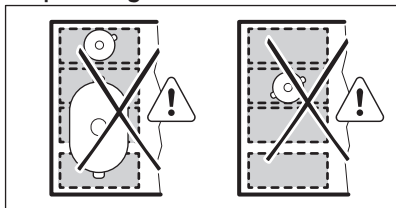
Aktivera läget genom att trycka på  tills du ser rätt lägesindikator . Det här läget kopplar samman tre bakre sektioner till en kokzon. Den främre sektionen är inte ansluten utan fungerar som en separat kokzon. Du kan ställa in värmeläget för varje kokzon separat. Använd de två vänstra inställningslistorna.



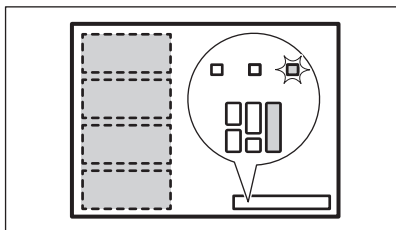
Rätt placering av kokkärl:

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

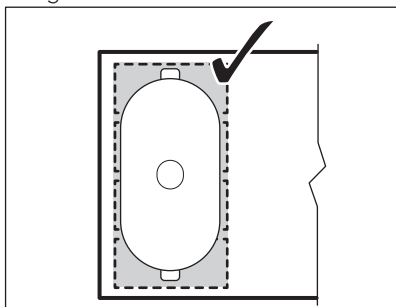
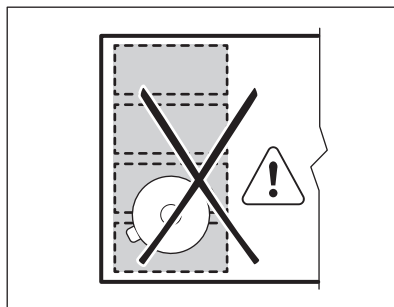


Fel placering av kokkärl:**6.4 FlexiBridge Max Bridge-läge**

Aktivera läget genom att trycka på  tills du ser rätt lägesindikator . Det här läget kopplar samman alla sektioner till en kokzon. För att ställa in värmeläget, använd en av de två inställningslistorna på vänster sida.

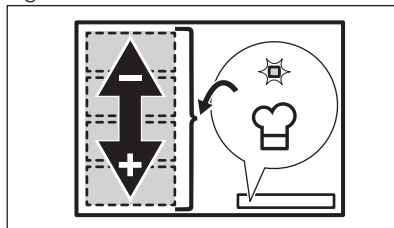
**Rätt placering av kokkärl:**

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

**Fel placering av kokkärl:****6.5 PowerSlide**

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

Funktionen delar in induktionshällen i tre områden med olika värmelägen. Hällen detekterar grytans position och justerar värmeställningen efter den. Du kan placera kokkärl i främre, mellersta eller bakre läget. Högsta värmeläget får man om man placerar kokkärl i främre läget. För att minska värmeläget, flytta kokkärl till det mellersta eller bakre läget.



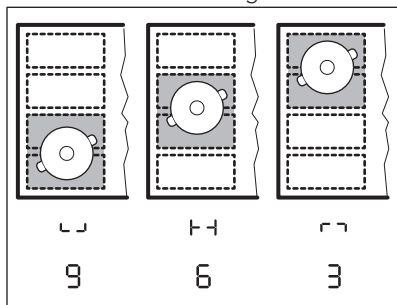
Använd bara en kastrull när du använder funktionen. Om du vill ändra värmeställningen lyfter du upp kokkärl och ställer det på en annan zon. Om man drar kokkärl kan det orsaka repor och missfärgningar på ytan.

Allmän information:

- 160 mm är minsta diametern för kokkärls botten för den här funktionen.
- Om du placerar kokkärl på den främre kokzonen tänds  på

kontrollpanelen. Kontrollfältet visar standardvärmeinställningen 9.

- Om du placerar kokkärlet på den mellersta kokzonen tänds  på kontrollpanelen. Kontrollfältet visar standardvärmeinställningen 6.
- Om du placerar kokkärlet på den bakre kokzonen tänds  på kontrollpanelen. Kontrollfältet visar standardvärmeinställningen 3.



- Ändra standardvärmeinställningen på vänstra främre kontrollfältet. Du kan ändra standardvärmeinställningen bara om funktionen är aktiv. Du kan ändra värmelägena för varje läge separat. Hällen kommer ihåg dina inställningar nästa gång du aktiverar funktionen.

Tryck på  för att aktivera funktionen. Indikatorlampan tänds och kontrollfältet visar standardvärmeinställningen. Avaktivera funktionen genom att trycka på .

7. RÅD OCH TIPS



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Kokkär



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



Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkär

Kokkärlsmaterial

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

Kokkär är lämpliga för en induktionshäll om:

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

- en magnet fastnar på kokkärlets botten.



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

Kokkärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

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



Se avsnittet "Tekniska data".

7.2 Ljud under användning

Om du hör:

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

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

7.3 Öko Timer (Eko-timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimern.

Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmenivån och tillagningstiden.

7.4 Exempel på olika typer av tillagning

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



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

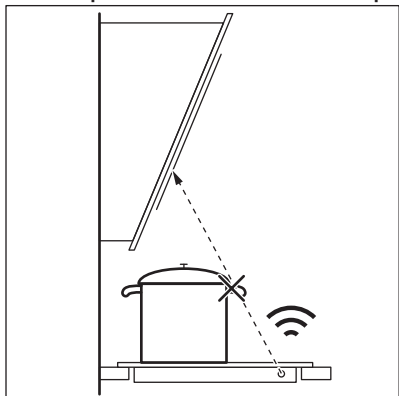
Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
1 - 2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 2	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
2 - 3	Småkoka ris och 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.		
P	Koka stora mängder vatten. PowerBoost aktiveras.		

7.5 Råd och tips för Hob²Hood

När hällen används med funktionen:

- Skydda fläktpanelen mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampor mot fläktpanelen.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Avbryt inte signalen mellan hällen och fläkten (t.ex. med en hand, ett kockärshandtag eller en hög kastrull). Se bilden.

Fläkten på bilden är bara ett exempel.



Andra fjärrstyrda produkter kan blockera signalen. Använd inga fjärrstyrda produkter när du använder funktionen på hällen.

Köksfläktar som fungerar med Hob²Hood-funktionen

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

8. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kockärl 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.



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

8.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

9. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplings-schemat.
	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeläget inom 50 sekunder.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 50 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kontroll.
	Paus är på.	Se "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
Du kan inte välja maximalt värmeläge för en av kokzonerna.	De andra zonerna förbrukar maximal effekt. Din häll fungerar som den ska.	Minska värmeläget för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se "Effektreglering".
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.	Du har ställt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ①.	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Hob ² Hood fungerar inte.	Du kan täcka över kontrollpanelen.	Avlägsna föremålet från kontrollpanelen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Du använder en väldigt hög kastrull som blockerar signalen.	Ta en mindre kastrull, byt kokzon eller styr fläkten manuellt.
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touchkontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
Den flexibla induktionskokzonen värmer inte upp kokkärlet.	Kokkärlet står på fel plats på den flexibla induktionskokzonen.	Placera kokkärlet på rätt plats på den flexibla induktionskokzonen. Placeringen av kokkärlet beror på den aktiverade funktionen eller funktionsläget. Se "Flexibel induktionskokzon".
	Diametern för kokkärlets botten är fel för den aktiverade funktionen eller funktionsläget.	Använd kokkärl med en diameter som passar den aktiverade funktionen eller funktionsläget. Använd kokkärl med en diameter som är mindre än 160 mm på en sektion av den flexibla induktionskokzonen. Se "Flexibel induktionskokzon".
 tänds.	Barnsäkerhetslås eller Lås är på.	Se "Daglig användning".
Inställningslisten blinkar.	Det finns inget kokkärl på zonen eller så är inte hela zonen täckt.	Ställ kokkärlet på zonen så att den täcker kokzonen helt.
	Kokkärlet passar inte.	Använd ett lämpligt kokkärl. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Tekniska data".
	FlexiBridge är på. En eller flera sektioner för funktionsläget som är igång täcks inte av kokkärlet.	Placera kokkärlet på rätt antal sektioner för funktionsläget som är igång eller byt funktionsläge. Se "Flexibel induktionskokzon".
 tänds.	PowerSlide är på. Två kastruller är placerade på den flexibla induktionskokzonen.	Använd bara en kastrull. Se "Flexibel induktionskokzon".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
☒ och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om ☒ visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.
Ett konstant pip-ljud hörs.	Fel på elanslutningen.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.

9.2 Om du inte finner en lösning...

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Kontrollera att du har hanterat hällen på

korrekt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

10. TEKNISKA DATA

10.1 Typskylt

Modell IPE64571FB
Typ 62 B4A 21 AA
Induktion 7.35 kW
Serienr
AEG

PNC 949 597 483 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Tillverkad i Tyskland
7.35 kW


10.2 Specifikation för kokzonerna

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

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

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

11. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Modellbeskrivning	IPE64571FB	
Typ av häll	Häll för inbyggnad	
Antal kokzoner	2	
Antal kokzoner	1	
Uppvärmningsteknik	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Höger fram Höger bak	14,5 cm 18,0 cm
Längd (L) och bredd (B) för kokzonen	Vänster	L 41,8 cm B 24,8 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Höger fram Höger bak	187,5 Wh/kg 174,6 Wh/kg
Energiförbrukning för kokzonen (EC electric cooking)	Vänster	187,0 Wh/kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)	184,6 Wh/kg	

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

11.2 Energibesparing

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

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

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

12. MILJÖSKYDD

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

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

www.aeg.com/shop



867349863-B-432018



AEG