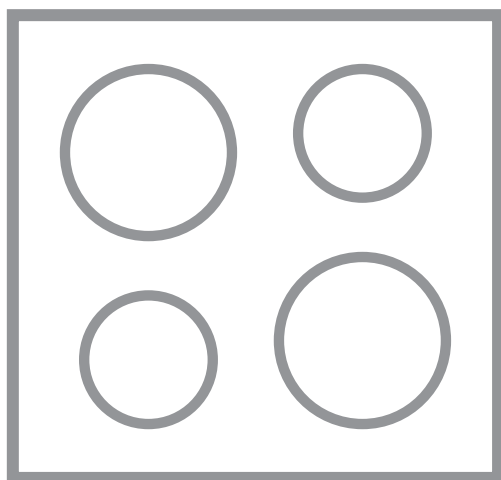


USER MANUAL



INNHOOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	2
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	4
3. MONTERING.....	6
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
5. DAGLIG BRUK.....	9
6. RÅD OG TIPS.....	14
7. STELL OG RENGJØRING.....	16
8. FEILSØKING.....	16
9. TEKNISKE DATA.....	18
10. ENERGIEFFEKTIV.....	19

FOR PERFEKTE RESULTATER

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



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



Registrer produktet ditt for å få bedre service:
www.registreaeg.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 damprengjøring 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 strømnettet 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 monteringsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket 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.

2.2 Elektrisk tilkøpling



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.
- 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.

2.3 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 tomte kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på produktet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasset/glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på platetoppen.

3. MONTERING

**ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Før monteringen

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

Serienummer

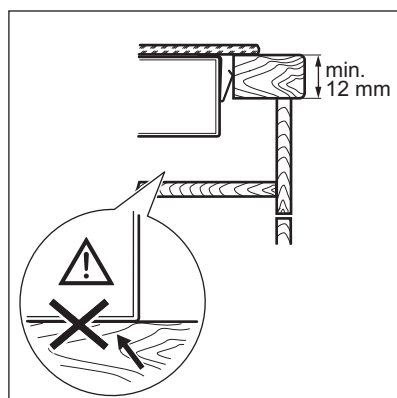
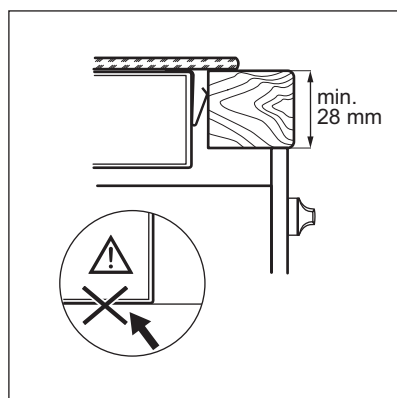
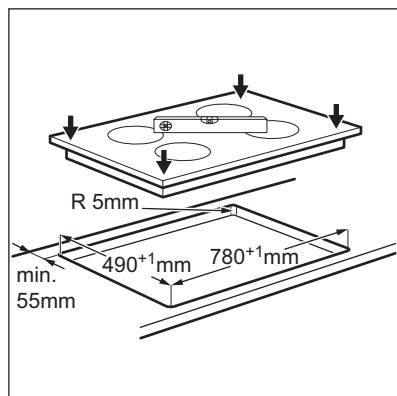
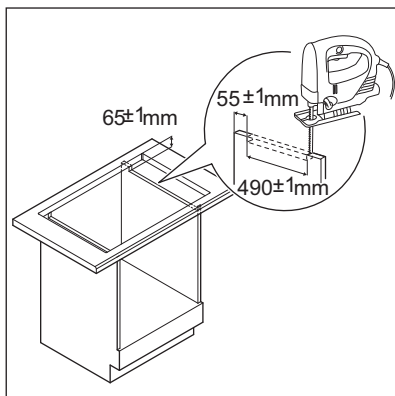
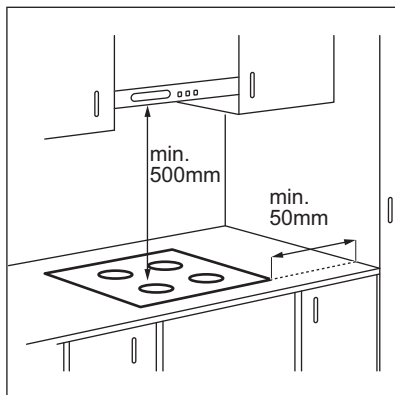
3.2 Koketopper

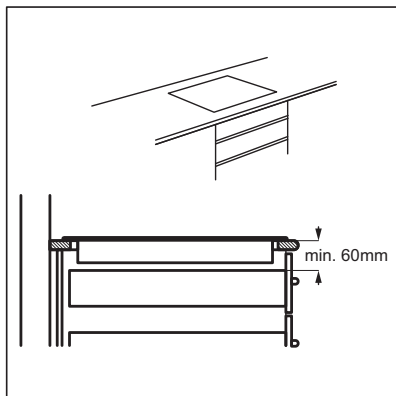
Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

3.3 Tilkoblingskabel

- Koke toppen er utstyrt med en tilkoblingskabel.
- 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

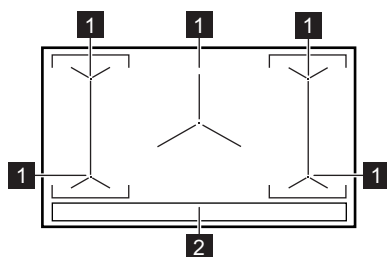




Hvis produktet er installert over en skuff, kan komfyrtoppventilasjonen varme opp rettene lagret i skuffen under matlagingsprosessen.

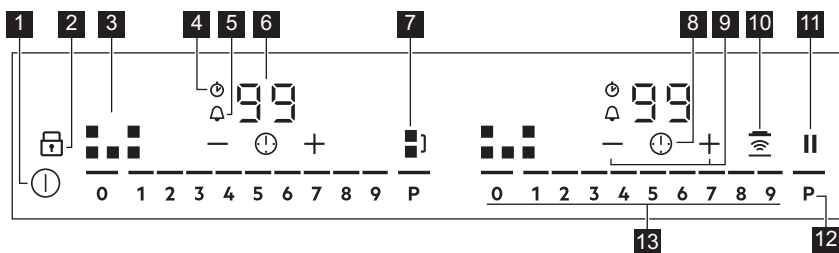
4. PRODUKT BESKRIVELSE

4.1 Oversikt over platetoppen



- 1 Induksjonsplatetopp
- 2 Betjeningspanel

4.2 Oversikt over betjeningspanelet



- 1 ⏻ Slå koketoppen av og på.
- 2 🔒 For å aktivere eller deaktivere Lås eller Barnesikring.
- 3 ■■■ Kokesoneindikatoren.
- 4 ⌚ CountUp Timer-indikator.
- 5 🔔 Tidsur med nedtelling-indikator.

- 6 Tidsurdisplay: **00 – 99** minutter.
- 7  Aktiverer og deaktiverer Bridge-funksjonen.
- 8  For å stille inne tidsurfunksjonen.
- 9  For å øke eller redusere tiden.
- 10  Aktiverer og deaktiverer Hob²Hood-funksjonen.
- 11  Aktiverer og deaktiverer Pause-funksjonen.
- 12  For å aktivere funksjonen PowerBoost.
- 13 Betjeningslinje for å stille inn et effekttrinn **0 - 9**.

4.3 OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator)



ADVARSEL!

 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 varmen 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  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 .

- sekunder (en panne, klut). Når du hører det akustiske signalet, deaktiveres koketoppen. Fjern objektet 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 koketoppen deaktiveres etter:

Effekttrinn	Koketoppen deaktiveres etter
1 – 2	6 timer
3 – 4	5 timer
5	4 timer
6 – 9	1,5 timer

5.2 Automatisk utkobling

Funksjonen deaktiverer koketoppen automatisk hvis:

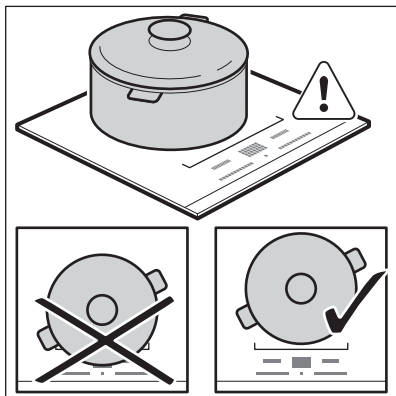
- du plasserer ikke noen kokekar på koketoppen i 50 sekunder,
- du stiller ikke inn effekttrinn for 50 sekunder etter at du plasserer kokekaret,
- du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10

5.3 Slik bruker du kokesonene



FORSIKTIG!

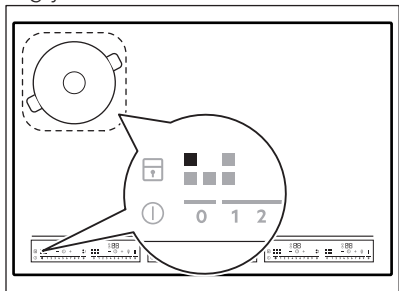
Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet. Det er fare for skade på elektroniske deler.



Sett kokekaret direkte på midten av den valgte sonen.

Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk.

Når du setter kokekaret i rett posisjon, gjenkjenner koketoppen den og passende betjeningslinje kommer på. En rød kokesoneindikator vises over betjeningslinjen og indikerer posisjonen til gryten.

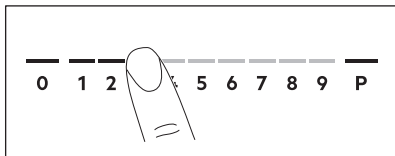


Hvert kvadrat i betjeningspanelet representerer en kokesone på induksjonskokeoverflaten.

Soneindikatorer viser hvilken kokesone som kontrolleres av passende betjeningslinje.

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 en gryte på sonen og stiller inn effekttrinnet, forblir det likt i 2 minutter etter at du tar bort gryten. Betjeningslinjen og kokesoneindikatoren blinker i 2 minutter. Hvis du plasserer gryten på kokesonen igjen innenfor denne tiden, aktiveres effekttrinnet igjen, ellers deaktiveres kokesonen.

5.5 Bridge-funksjon

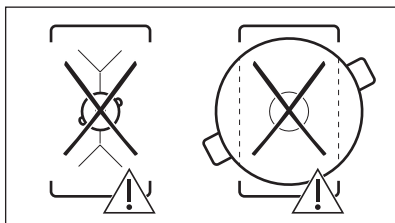
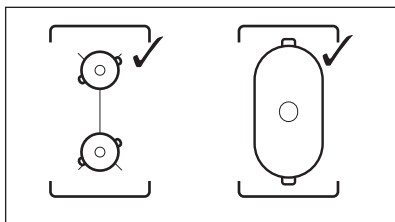
Denne funksjonen forbinder to kokesoner slik at de opererer som én. Du kan bruke funksjonen med store kokekar.

1. Sett kokekaret på to kokesoner.
Kokekaret må dekke midten av hver sone.

blir hvit.

2. Trykk på for å aktivere funksjonen.
3. Still inn effekttrinn.

Kokekaret må dekke midten av hver sone, men ikke gå utover områdemarkeringen.



For å deaktivere denne funksjonen: berør

. Kokesonene opererer uavhengig.

5.6 PowerBoost

Denne funksjonen aktiverer mer effekt for passende induksjonskokesone, og den avhenger av kokekarstørrelsen. Funksjonen kan aktiveres kun i en begrenset tidsperiode.

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

Symbolet blir rødt.

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 **00** og indikatorene  og  kommer på displayet.  blir rødt, og  blir hvit.

Hvis tidsuret ikke er stilt inn, forsvinner alle indikatorer etter 4 sekunder.

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

Etter 3 sekunder, begynner tidsuret å telle ned automatisk. Indikatorene ,  og  forsvinner.  forblir rødt. Når tiden er slutt, høres et signal og **00** blinker. For å slå av signalet berører du .

For å deaktivere denne funksjonen: berør . Indikatorene  og  tennes. Bruk  eller  for å stille inn **00** på displayet. Still alternativt inn effektnivået til **0**. Som et resultat lyder det en signaltone og tidsuret avbrytes.

CountUp Timer (Tidsur med opptelling)

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

Berør  to ganger for å aktivere funksjonen.

Indikatoren  blir rød, tidsuret starter å telle opp automatisk.

For å deaktivere denne funksjonen: berør

. Når indikatorene tennes, berører du .

Stoppeklokke

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

For å se betjeningspanelet setter du en gryte på kokesonen.

1. Berør  til indikatoren  blir rød, for å aktivere funksjonen.
2. Berør  eller  for å stille inn tiden. Funksjonen starter automatisk etter 4 sekunder. Indikatorene ,  og  forsvinner.  forblir rød. Når du angir funksjonen, kan du fjerne gryten.

Når tiden er slutt, høres et signal og **00** blinker. Berør  for å slå av lydsignalet.

For å deaktivere denne funksjonen: berør . Indikatorene  og  lyser opp.

Bruk  eller  for å stille inn **00** på displayet.



Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

5.8 Pause

Funksjonen stiller alle de aktive kokesonene på laveste effektrinns.

Når funksjonen er i bruk, låses alle andre symboler på kontrollpanelene.

Når funksjonene er aktiv,  og  kan symboler brukes.

Funksjonen deaktiverer ikke tidsurfunksjonen.

Berør  for å aktivere funksjonen. Symbolet blir rødt. Varmeinnstilling reduseres til 1.

For å deaktivere denne funksjonen: berør . Symbolet blir hvitt. 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. Symbolet blir rødt og blinker. For å deaktivere denne funksjonen: berør . Symbolet blir hvitt

 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  til den blir rød for å aktivere funksjonen.

Kontroll søylen forsvinner.

For å aktivere funksjonen for bare én tilberedningstid: Aktivere koketoppen

med .  skrur på. Berør  til den blir hvit. Betjeningslinjen vises. Still inn effekttrinnet innen 50 sekunder. Du kan betjene koketoppen. Når du deaktiverer koketoppen med , er funksjonen fortsatt aktiv.

For å deaktivere funksjonen helt aktiverer du koketoppen og stiller ikke inn effekttrinnet. Berør  til den blir hvit. Betjeningslinjen vises. Deaktiver koketoppen.

5.11 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

	Auto- ma- tisk lys	Koking ¹⁾	Ste- king ²⁾
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 produktet.
2. Berør  i 3 sekunder.
Displayet slås på og så av.
3. Berør  i 3 sekunder.
4. Berør  noen få ganger til  slås på.
5. Berør  på tidsuret for å velge en automatisk modus.

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

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

Manuell betjening av viftehastigheten

Du kan også betjene viften fra koketoppen manuelt.

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

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



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

5.12 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 tidsuret for å velge én av følgende:
 -  – lydene er avslått
 -  – lydene er på
4. Vent til koketoppen deaktiveres automatisk for å bekrefte valget ditt.

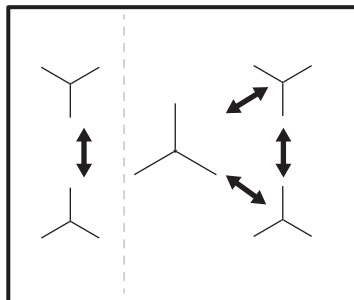
Når funksjonen er satt til to  kan du kun høre lydene når:

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

5.13 Effektstyring-funksjon

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

- For kokesoner som har redusert effekt, viser betjeningspanelet de maksimale mulige effekttrinnene. Effekttrinnet kan være 0 når de andre grytene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt. Som et resultat, kan du ikke aktivere noen annen sone.
- Aktiveringen av funksjonen er avhengig av størrelsen og antallet gryter.



6. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

6.1 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 induksjonskokeetopp, 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
kokeetoppens overflate.

Kokekarenes mål

Induksjonskokesonene tilpasser seg
størrelsen på kokekarets bunn
automatisk.

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



Se "Tekniske data".

6.2 Støy under bruk

Hvis du kan høre:

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

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

6.3 Energisparing

- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Sett kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

6.4 Øko 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.

6.5 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.
9	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), friturekoke pommes frites.		
Kok store mengder vann. PowerBoost er aktivert.			

6.6 Råd og tips for Hob²Hood

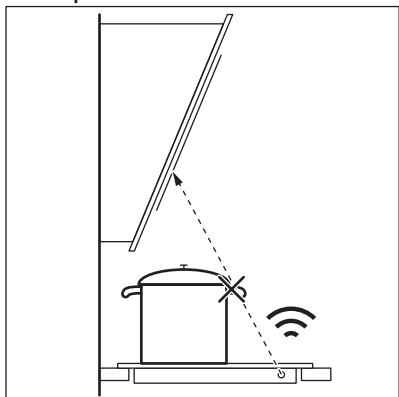
Når du bruker koketoppen med funksjonen:

- 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 en hånd eller et håndtak på et kokekar). 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. AEG kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen må ha symbolet .

7. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Generell informasjon

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

7.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan skitten

forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskraper på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

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

8. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Hva må gjøres, hvis ...

Feil	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene koketoppen.	koketoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om koketoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblings skjemaet.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	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. Du kan ikke aktivere en av kokesonene.	De andre sonene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt. koketoppen fungerer som den skal.	Reduser effekttrinn til de andre kokesonene som er koblet til samme fase. Se "Effektstyring".
Et lydsignal høres, deretter slås koketoppen av. Et lydsignal høres når koketoppen slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
koketoppen skruer 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.
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se "Daglig bruk".
 lyser.	Enhetens barnesikring eller Sperre er aktivert.	Se "Daglig bruk".

Feil	Mulig årsak	Løsning
 og et nummer vises.	Det er en feil på koketoppen.	Deaktiver koketoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du koketoppen fra strømforsyningen. Aktiver koketoppen 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 koketoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.

8.2 Hvis du ikke kan finne en løsning ...

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

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

9. TEKNISKE DATA

9.1 Typeskilt

Modell IKE85651FB
Type 61 D5A 04 AA
Induksjon 7.35 kW
Serienr.
AEG

PNC (produktnummer) 949 597 302 00
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz
Produsert i Tyskland
7.35 kW



9.2 Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks effekt-trinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Venstre foran	2300	3200	10	125 – 210
Venstre bak	2300	3200	10	125 – 210
Midtre foran	2300	3200	10	210 - 240
Høyre foran	2300	3200	10	125 – 210
Høyre bak	2300	3200	10	125 – 210

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

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

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktinformasjon i henhold til EU 66/2014

Modellidentifikasjon		IKE85651FB
Komfyrtopp-type		Koketopp for innbygging
Antall kokeområder		2
Antall kokesoner		1
Varmeteknologi		Induksjon
Diameter på runde kokesoner (Ø)	Midtre foran	24,0 cm
Energiforbruk per kokesone (EC elektrisk tilberedning)	Midtre foran	190,6 Wh / kg
Lengde (L) og bredde (B) på kokeområdet	Venstre	L 37.9 cm B 22.0 cm
Lengde (L) og bredde (B) på kokeområdet	Høyre	L 37.9 cm B 22.0 cm
Energiforbruk for kokeområdet (EC electric cooking)	Venstre	186,8 Wh / kg
Energiforbruk for kokeområdet (EC electric cooking)	Høyre	186,8 Wh / kg
Energiforbruk for koketopp (EC electric hob)		187,3 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – Del 2: Koketopper – Metoder for måling av ytelse

10.2 Energisparende

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

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

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

11. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	21
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	23
3. INSTALLATION.....	25
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	27
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	28
6. RÅD OCH TIPS.....	33
7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	35
8. FELSÖKNING.....	35
9. TEKNISKA DATA.....	37
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	37

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.registreaeg.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

- **WARNING:** 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.
- **WARNING:** Öövervakad 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.

- **FÖRSIKTIGHETS:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- **WARNING:** Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om 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.
- **WARNING:** 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



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.



WARNING!

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 täkta 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 kylvärme 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.

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 slipeffekt, 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. INSTALLATION

**WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

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

Serienummer

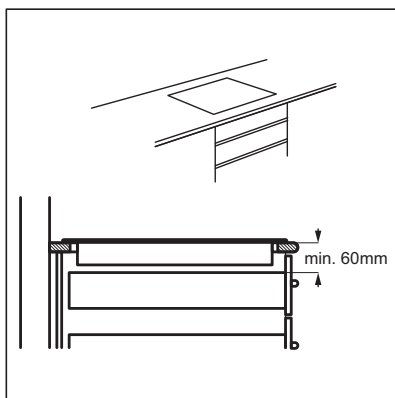
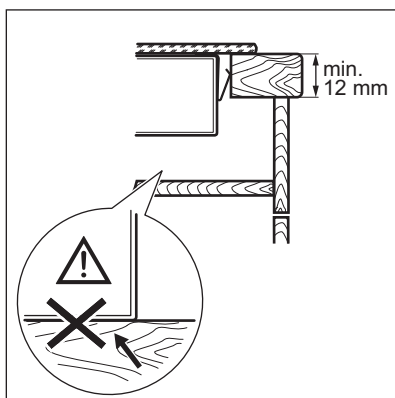
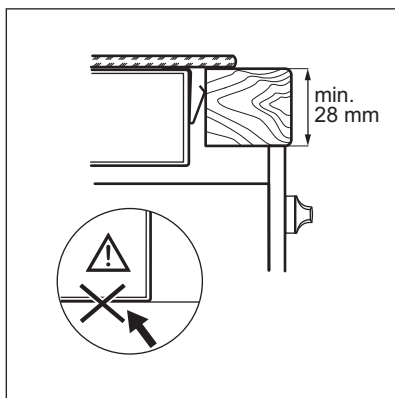
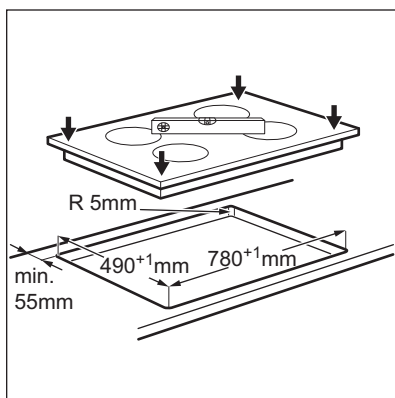
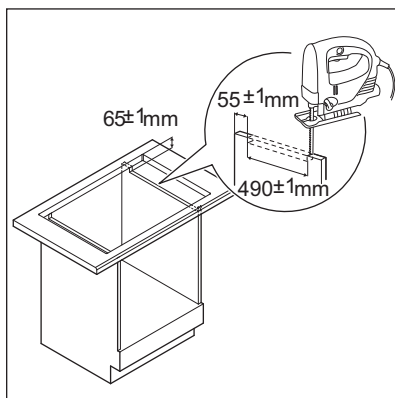
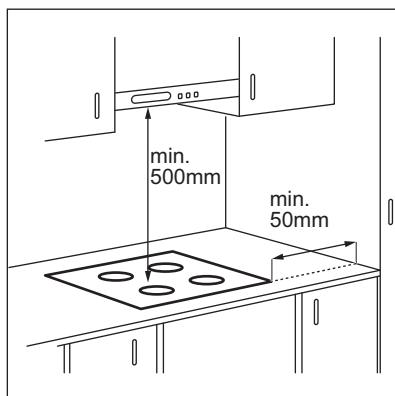
3.2 Inbyggadshällar

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

3.3 Nätkabel

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

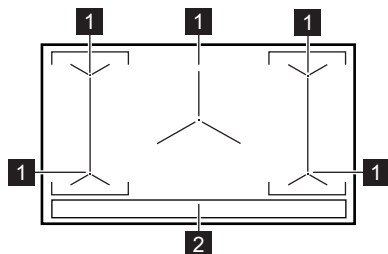
3.4 Montering



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

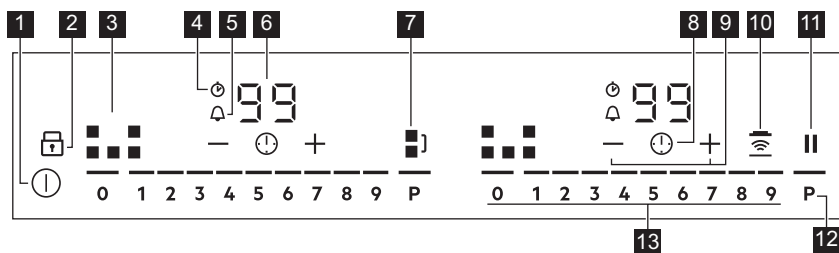
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Beskrivning av hällen



- 1** Induktionshällen tillagningsyta
- 2** Kontrollpanel

4.2 Beskrivning av kontrollpanelen



- 1** ① För att aktivera och avaktivera hällen.
- 2** 🔒 För att aktivera och avaktivera Låset eller Barnlåset.
- 3** ■■■ Indikator för kokzon.
- 4** ⌚ CountUp Timer-indikatorlampa.
- 5** 🔔 Nedräkningstimer-indikatorlampa.
- 6** Timerdisplay: 00 - 99 minuter.
- 7** 🌉 För att aktivera och inaktivera funktionen Bridge.
- 8** ⌚ För att ställa in timerfunktionen.
- 9** + / - För att öka och minska tiden.
- 10** 🌬️ För att aktivera och inaktivera funktionen Hob²Hood.
- 11** || För att aktivera och inaktivera funktionen Paus.
- 12** P För att aktivera funktionen PowerBoost.
- 13** Kontrollpanel för att ställa in en värmeinställning 0 - 9.

4.3 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



WARNING!

 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 kokkärl.

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

5. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Aktivera och avaktivera

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

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

När hällen är avaktiverad kan du bara se ①.

5.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- du har inte placerat något kokkärl på hällen inom 50 sekunder.
- du har inte ställt in värmeläget inom 50 sekunder efter att du har ställt på kokkärl.
- 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:

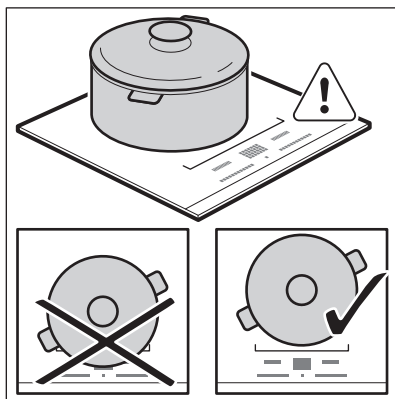
Värmeinställning	Hällen stängs av efter
1 - 2	6 timmar
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timmar

5.3 Använda kokzonerna



FÖRSIKTIGHET!

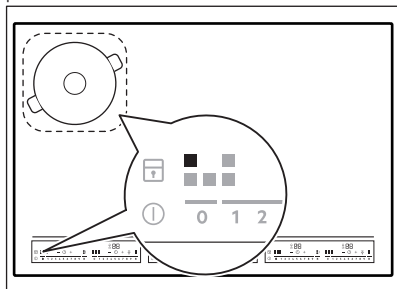
Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen. Det finns risk för att man skadar de elektroniska delarna.



Ställ kokkärl i mitten av vald kokzon.

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

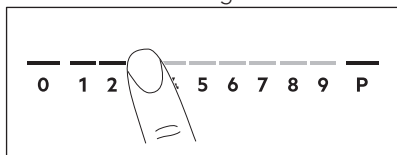
När du placerar kokkärl i rätt läge känner hällen igen den och den lämpliga kontrollpanelen tänds. En röd kokzonindikator visas ovanför kontrollpanelen och indikerar kokkärls position.



Varje fyrkant på kontrollpanelen representerar en kokzon på induktionskokningsytan. Zonindikatorerna visar vilken kokzon som styrs av lämplig kontrollpanel.

5.4 Värmeläge

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

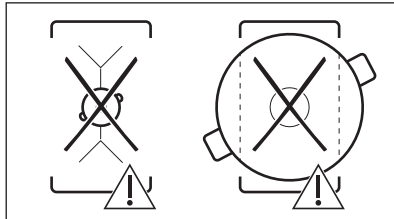
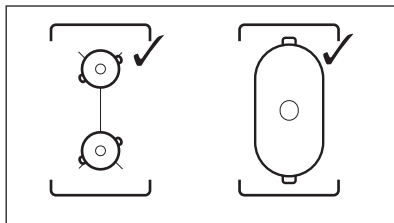


När du ställer ett kokkärl på zonen och ställer in värmeinställningen blir den densamma i 2 minuter efter att du har tagit bort kokkärl. Kontrollpanelen och kokzonens indikator blinkar i 2 minuter. Om du placerar kokkärl på kokzonen igen inom denna tid återaktiveras värmeinställningen, annars avaktiveras kokzonen.

5.5 Bridge-funktion

Funktionen kopplar ihop två kokzoner till en gemensam zon. Funktionen kan användas med stora kokkärl.

1. Placera kokkärl på två kokzoner. Kokkärl måste täcka mitten på båda zonerna.
2. Tryck på för att aktivera funktionen.
3. Ställ in ett värmeläge. Kokkärl måste täcka mitten av båda zonerna men får inte gå utanför markeringarna.



Avaktivera funktionen genom att trycka på . Kokzonerna fungerar nu oberoende av varandra.

5.6 PowerBoost

Denna funktion tillför mer effekt till lämplig induktionskokzon, och det beror på kokkärls storlek. Den här funktionen kan bara aktiveras under en begränsad tid.

Tryck på **P** för att aktivera funktionen för kokzonen. Symbolen blir röd. 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 indikatorerna  och  visas på displayen.  blir röd och  blir vit.

Om timern inte har ställts in släcks alla indikatorerna efter 4 sekunder.

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

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

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 **00** på displayen. Alternativt, ställ in värmeläget till **0**. Som ett resultat hörs en ljudsignal och timern avbryts.

CountUp Timer (Uppräkningstimer)

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

Tryck på  två gånger för att aktivera funktionen.

Indikatorn  blir röd, timern startar uppräknigen automatiskt.

För att avaktivera funktionen: Tryck på . När indikatorerna tänds, tryck på .

Signalur

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

För att se kontrollpanelen måste ett kokkärl placeras på kokzonen.

1. För att aktivera funktionen, tryck på  tills indikatorn  blir röd.

2. Tryck på  eller  för att ställa in tiden.

Funktionen startar automatiskt efter 4 sekunder. Indikatorerna  ,  och  försvinner.  förblir röd.

När funktionen har ställts in kan kokkaret tas bort.

När tiden har gått ut ljuder en signal och **00** blinkar. Tryck på  för att stänga av signalen.

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

Använd  eller  för att ställa in **00** 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 är alla andra symboler på kontrollpanelerna låsta.

När funktionen är på kan symbolerna  och  användas.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Tryck på  för att aktivera funktionen. Symbolen blir röd. Värmeläget sänks till 1. Avaktivera funktionen genom att trycka på . Symbolen blir vit. 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. Symbolen blir röd och blinkar.

Avaktivera funktionen genom att trycka på . Symbolen blir vit



När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

5.10 Barnsäkring på ugnen

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera hällen först och ställ inte in värmeläget.

Tryck på  tills den blir röd för att aktivera funktionen. Inställningslisten försvinner.

För att aktivera funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: Aktivera

hällen med .  tänds. Tryck på  tills den blir vit. Inställningslisten visas. Ställ in värmeläget inom 50 sekunder. Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med  är funktionen fortfarande på.

För att stänga av funktionen helt ska hällen aktiveras utan att värmeläget ställs in. Tryck på  tills den blir vit. Inställningslisten visas. Stäng av hällen.

5.11 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	Fläkthas- tighet 1	Fläkthas- tighet 1
Läge H3	På	Av	Fläkthas- tighet 1
Läge H4	På	Fläkthas- tighet 1	Fläkthas- tighet 1
Läge H5	På	Fläkthas- tighet 1	Fläkthas- tighet 2
Läge H6	På	Fläkthas- tighet 2	Fläkthas- tighet 3

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

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

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

Ändra det automatiska läget

1. Stänga av produkten.
2. Tryck på  i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck på  i 3 sekunder.
4. Tryck på  några gånger tills  tänds.

5. Tryck på **+** på timern för att välja ett automatiskt läge.

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



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

Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.

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

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



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

5.12 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen först.

1. Tryck på **Ⓛ** i 3 sekunder för att aktivera funktionen. Displayen tänds och släcks.
2. Tryck på **Ⓛ** i 3 sekunder. **Ⓛ** eller **Ⓛ** tänds.
3. Tryck på **+** på timern för att välja något av följande:

- **Ⓛ** – ljudet är avstängt
- **Ⓛ** – ljudet är på

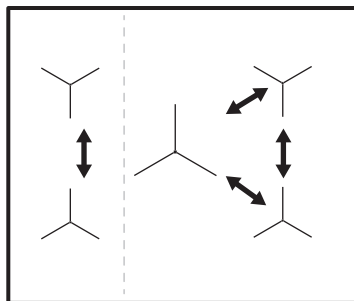
4. Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

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

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

5.13 Effektreglering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3700 W.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridit 3700 W.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- För kokzoner med reducerad effekt visar kontrollpanelen de maximala möjliga värmelägena. Värmeläget kan vara 0 när de andra kastrullerna förbrukar maximal tillgänglig effekt. Som ett resultat kan du inte aktivera någon annan zon.
- Avaktiveringen av funktionen beror på kokkärlens storlek och antal kokkärl.



6. RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Kockärl



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



Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockärl

Kockärismaterial

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

Kockärl 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 kockärlets botten.



Kockärlets 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.

Kockärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlets botten.

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



Se avsnittet "Tekniska data".

6.2 Ljud under användning

Om du hör:

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

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

6.3 Sparar energi

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kockärlat.
- Sätt kockärl på kokzonen innan den slås på.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

6.4 Öko Timer (Eko-timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimen. Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmelnivån och tillagningstiden.

6.5 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.

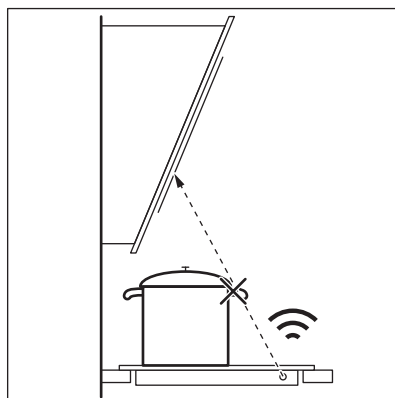
Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
1 - 2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 2	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
2 - 3	Småkoka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

6.6 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 eller kokkärlshandtag). 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.

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

Köksfläktar som fungerar med Hob2Hood-funktionen

7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Allmän information

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

7.2 Rengöring av hällen

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

innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

8. FELSÖKNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplings-schemat.
	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kontroll.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Paus är på.	Se "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fett-stänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
Du kan inte välja maximalt värmeläge för en av kokzonerna. Du kan inte slå på en av kokzonerna.	De andra zonerna förbrukar maximal effekt. Din håll fungerar som den ska.	Minska värmeläget för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se "Effektreglering".
En ljudsignal ljuder och 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.
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touchkontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
 tänds.	Barnsäkring på ugnen eller Lås är på.	Se "Daglig användning".
 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.

8.2 Om du inte finner en lösning...

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

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

9. TEKNISKA DATA

9.1 Typskylt

Modell IKE85651FB
Typ 61 D5A 04 AA
Induktion 7.35 kW
Serienr
AEG

PNC 949 597 302 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Tillverkad i Tyskland
7.35 kW



9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal varaktighet [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210
Mitten fram	2300	3200	10	210 - 240
Höger fram	2300	3200	10	125 - 210
Höger bak	2300	3200	10	125 - 210

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

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

10. ENERGIEFFEKTIVITET

10.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	IKE85651FB
Typ av häll	Häll för inbyggnad
Antal kokzoner	2
Antal kokzoner	1
Uppvärmningsteknik	Induktion

Diameter på runda kokzoner (Ø)	Mitten fram	24,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC elektrisk matlagning)	Mitten fram	190,6 Wh/kg
Längd (L) och bredd (B) för kokzonen	Vänster	L 37.9 cm B 22.0 cm
Längd (L) och bredd (B) för kokzonen	Höger	L 37.9 cm B 22.0 cm
Energiförbrukning för kokzonen (EC electric cooking)	Vänster	186,8 Wh/kg
Energiförbrukning för kokzonen (EC electric cooking)	Höger	186,8 Wh/kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)		187,3 Wh/kg

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

10.2 Energibesparing

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

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

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

11. MILJÖSKYDD

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

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

www.aeg.com/shop



867346770-C-102019



AEG