

TG85IM30FB

DA	Brugsanvisning Kogesektion	2
EN	User Manual Hob	27
FI	Käyttöohje Keittotaso	52
IS	Notendaleiðbeiningar Helluborð	77
NO	Bruksanvisning Platetopp	102
SV	Bruksanvisning Inbyggnadshäll	126



Velkommen til AEG! Tak, fordi du valgte vores produkt.



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. INSTALLATION.....	6
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	11
6. DAGLIG BRUG.....	12
7. RÅD OG TIP.....	20
8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	21
9. FEJLFINDING.....	22
10. TEKNISKE DATA.....	25
11. ENERGIEFFEKTIV.....	25
12. MILJØHENSYN.....	26

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- ADVARSEL: Tilberedning med fedt eller olie, uden opsyn, kan være farligt og kan resultere i brand.
- Røg er et tegn på overophedning. Brug aldrig vand til at slukke madlavningsbranden. Sluk for produktet, og dæk flammer med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- ADVARSEL: Produktet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktnordning, som f.eks. en timer, eller være sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges (selv de automatiske tilberedningsfunktioner). En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladen.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.

- Brug ikke produktet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Brug ikke vandspray eller damp til at rengøre produktet.
- Efter brug skal produktet slukkes med funktionsvælgeren - stol ikke på grydere registreringen.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for produktet for at undgå risiko for elektrisk stød. Hvis produktet er tilsluttet lysnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde produktet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde et autoriseret servicecenter.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Brug kun beskyttelsesskærme til kogesektionen, som er designet af producenten af produktet, eller som er angivet af producenten af produktet i brugsanvisningen som egnede til brug, eller beskyttelsesskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

ADVARSEL!

Risiko for personskade eller beskadigelse af apparatet.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt i at forårsage ekspansion.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
- Hvis apparatet installeres over en skuffe:
 - Opbevar ikke små stykker eller ark papir, som kan blive suget ind, da de kan ødelægge køleblæserne eller skade kølesystemet.

- Hold en afstand på mindst 2 cm mellem hvidevarens bund og dele, som opbevares i skuffen.
- Fjern eventuelle separationspaneler, som er monteret i skabet under apparatet.

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alt elektrisk skal tilsluttes af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal jordes.
- Inden hårde hvidevarer serviceres, skal du sørge for, at de er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettislutningens elektriske mærkeværdier.
- Sørg for, at hvidevaren er installeret korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der er installeret en stødbeskyttelse.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at strømkablet eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med den varme hårde hvidevare eller varmt kogegej, når du tilslutter hvidevaren til en kontakt i nærheden.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Sørg for ikke at beskadige netstikket (hvis relevant) eller strømkablet. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.

- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Hvis E3-koden vises på skærmen, skal du straks frakoble kogepladen og kontrollere, om den elektriske forbindelse og netspændingen er korrekt.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Fjern al emballage, mærkning og beskyttelsesfilm (hvis relevant) inden første brug.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Indstil kogepladen til "slukket" hver gang efter brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive meget varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller fræsætningsplads.
- Hvis overfladen på apparatet er revnet, skal du øjeblikkeligt afbryde apparatet fra strømforsyningen. Dette for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogepladen og

kogegrejet, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.

- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.

 ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.

 ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet, så du undgår risikoen for forbrændinger.
- Læg ikke et varmt grydelåg på kogepladens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Kogegrej af støbejern eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogepladen.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør produktet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for produktet, og lad det køle af inden rengøring.
- Rengør produktet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende produkter, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande, medmindre andet er angivet.

2.5 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet. Brug kun originale reservedele.
- Vedrørende lampe(r) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

2.6 Bortskaffelse

 ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din lokale kommune for at få oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes på en korrekt måde.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

3. INSTALLATION

 ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Inden installationen

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

Serienummer

3.2 Indbygningskogesektioner

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

3.3 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med tilslutningskabel
- For at udskifte det beskadigede strømkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-Fder kan modstå en temperatur på 90 °C eller højere. En enkelt ledning skal have et minimalt tværsnit i overensstemmelse med nedenstående tabel. Tal med dit lokale servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en autoriseret elektriker.

⚠ ADVARSEL!

Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret elektriker.

⚠ FORSIGTIG!

Forbindelser via kontaktstik er forbudt.

⚠ FORSIGTIG!

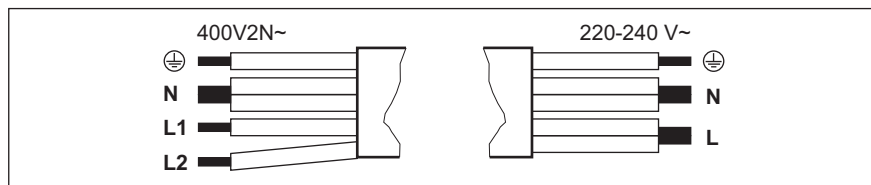
Undlad at bore eller lodde ledningsenderne. Det er forbudt.

⚠ FORSIGTIG!

Undlad at tilslutte kablet uden kabelendehætte.

To-faset forbindelse

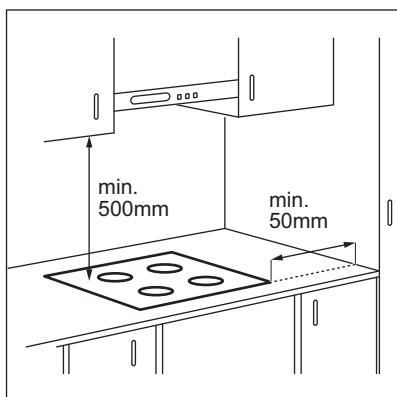
1. Fjern kabelendehætten fra sorte og brune ledninger.
2. Fjern en del af isoleringen af de brune og sorte kabelender.
3. Sæt en ny hætte på enden af hver ledning (specialværktøj påkrævet).



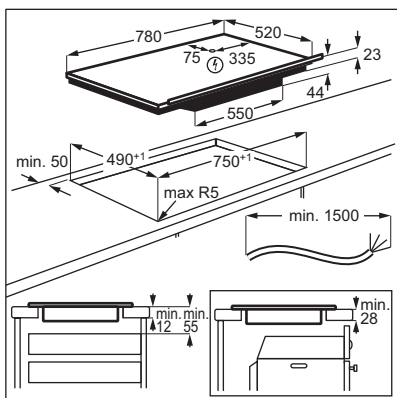
To-faset forbindelse: 400 V2N~		Enfaset forbindelse: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² eller 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 3x4 mm ²	
	Grøn - gul	Grøn - gul	
N	Blå og blå	Blå og blå	N
L1	Sort	Sort og brun	L
L2	Brun		

3.4 Montering

Hvis du installerer kogepladen under en emhætte, bedes du se installationsinstruktionerne til emhætten for den minimale afstand mellem apparaterne.



Hvis apparatet installeres over en skuffe, kan kogepladens ventilation opvarme de genstande, der ligger i skuffen, under madlavningsprocessen.



Find videovejledningen "Sådan installerer du din AEG induktionskogesektion - Topplade" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på nedenstående grafik.



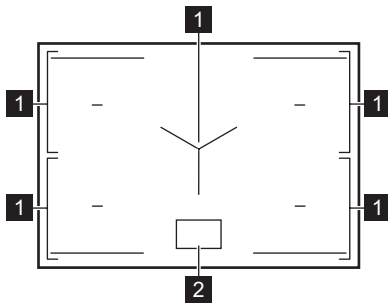
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversigt over kogepladens overflade



1 Induktionskogezone

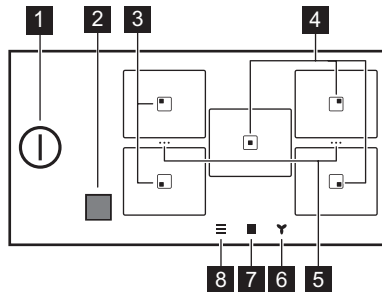
2 Betjeningspanel



Få detaljerede oplysninger om kogezonernes størrelser i "Tekniske data".

4.2 Betjeningspanels layout

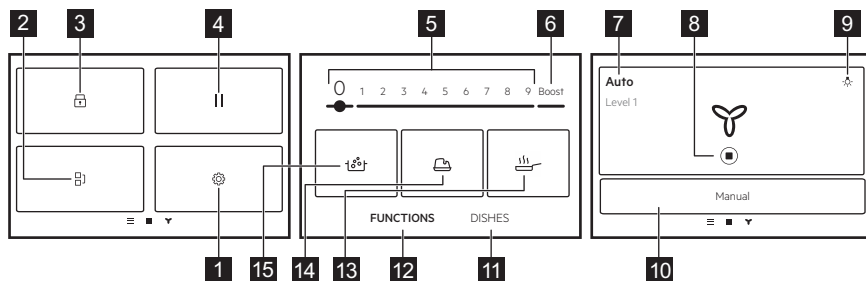
Overordnet visning



Symbol	Beskrivelse
1	Sådan tændes og slukkes for kogepladen.
2	Vinduet på den infrarøde Hob²Hood-signalkommunikator. Må ikke tildækkes.
3	Zone med Stegning på pande og Kogning funktioner.
4	Zone med Kogning funktion.
5 ...	Genvej til Bridge. Forbind to kogezoner til ét tilberedningsområde eller opdel de forbundne zoner.
6	Sådan indstilles emhættens funktioner.
7	Sådan åbnes zoneoversigten.

Symbol	Beskrivelse
8 	Sådan åbnes Menu.

Udvidet visning



Symbol	Beskrivelse
1 	Indstillinger. Sådan åbnes kogepladens indstillinger.
2 	Bridge. Forbind to kogezoner, så de fungerer som én.
3 	Lås. Sådan låses/oplåses betjeningspanelet.
4 	Pause. Indstil alle kogezoner til det laveste varmetrin.
5 1 - 9	Indstilling af et varmetrin.
6 Boost	Sådan aktiveres det maksimale varmetrin.
7 Manuel / Auto	For at vise den aktuelle indstilling af emhætteblæseren.
8 	For at stoppe/genstarte emhætten.
9 	Sådan tændes eller slukkes emhættens lys.
10 Manuel / Auto	Sådan skiftes der til manuel eller automatisk indstilling af emhætten.
11 Retter	Sådan vælges forudindstillede automatiske programmer til forskellige typer mad.
12 FUNKTIONER	Sådan vælges automatiske programmer til forskellige tilberedningsmetoder.
13 	Stegning på pande. Til at stege forskellige typer af madvarer med automatisk kontrol- lerede varmetrin.
14 	Smeltning. Smelt forskellige produkter, f.eks. chokolade eller smør.
15 	Kogning. Automatisk justering af vandtemperaturen, så det ikke koger over, når det når kogepunktet.

Vis navigation

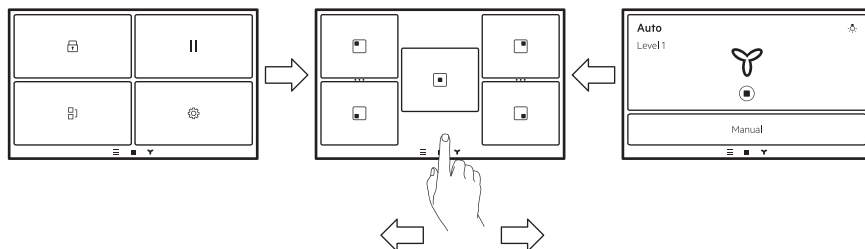
Symbol	Beskrivelse
OK	Bekræft valg eller indstilling.
X	Luk pop-up vinduet.
^ v	Skjul/udvid instruktionerne på displayet.
☐	Aktiver/deaktiver indstillingen.
< >	Gå et niveau tilbage/frem i Menu.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Navigering i displayet



For at navigere mellem skærmene skal du trykke på symbolerne i bunden af displayet. Du kan også swipe til venstre for at styre indstillingerne for Hob²Hood eller til højre for at komme til Menu.

5.2 Første tilslutning til lysnettet

Når du slutter kogesektionen til nettet for første gang, skal du indstille Sprog, Lysstyrke og Lydstyrke.

Du kan ændre indstillingen i Menu > Indstillinger > Opsætning. Se "Daglig brug".

5.3 Brug af displayet

- Kun baggrundsoplyste symboler kan anvendes.
- For at aktivere et given mulighed skal du trykke på det relevante symbol på displayet.

- Den valgte funktion aktiveres, når du fjerner fingeren fra displayet.
- Brug en hurtig bevægelse, eller træk fingeren hen over displayet, for at rulle gennem de tilgængelige indstillinger. Bevægelsens hastighed afgør hvor hurtigt, displayet bevæger sig.
- Rulningen kan stoppe af sig selv, eller du kan stoppe den med det samme, hvis du trykker på displayet.
- Du kan ændre de fleste af de parametre, der vises på displayet, når du trykker på de relevante symboler.
- For at vælge den ønskede funktion eller tid kan du rulle gennem listen og / eller

trykke på den mulighed, du ønsker at vælge.

- Når kogesektionen er aktiveret, og nogle af symbolerne forsvinder fra displayet, skal du trykke på dem igen. Alle symbolerne tændes igen.
- For visse funktioner vises der et pop-up vindue med yderligere oplysninger, når du starter dem.

5.4 FlexPower

FlexPower definerer, hvor meget strøm kogepladen bruger i alt, inden for rammerne af husets installationssikringer.

Produktet arbejder oprindeligt ved det højeste mulige effektniveau. Du kan ændre den maksimale effekt, hvis installationen ikke understøtter den fulde effekt.

FORSIGTIG!

Sørg for, at den valgte effekt passer til husets installationssikringer.



Hvis effektniveauet er lavere end 2000 W, kan du ikke aktivere nogen automatiske programmer (Retter eller FUNKTIONER).

1. Sørg for, at alle kogezoneer er deaktiveret.
2. Tryk på  på displayet for at åbne Menu.
3. Vælg Indstillinger > Opsætning > FlexPower og vælg det passende effektniveau.
4. Tryk på  eller . Følg instruktionerne på displayet for at bekræfte dit valg.

6. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Aktivering og deaktivering

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

6.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- alle kogezoneer deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydssignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
- kogepladen bliver for varm (f.eks. hvis en gryde koger tør). Lad kogezoneen køle af, før du bruger kogepladen igen.
- du bruger forkert kogegrej, eller der er ikke noget kogegrej på en given zone. Induktionskogezoneen deaktiveres automatisk efter 50 sekunder.

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

Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

Varmeindstillinger	Kogepladen deaktiveres efter
1 - 2	6 timer
3 - 5	5 timer
6	4 timer
7 - 9	1,5 time



Når du bruger Stegning på pande kogesektionen, deaktiveres den efter 1,5 time. For Smeltning deaktiveres kogesektionen efter 6 timer.

6.3 Gryderegrering

Denne funktion registrerer, om der er gryder på kogezoneerne, og slukker for kogezoneerne, hvis kogegrejet ikke længere kan registreres.

- Hvis du først sætter kogegej på en kogezone og derefter tænder for kogesektionen, vises en grå bjælke på oversigten over den tilsvarende kogezone.
- Bjælken vises ikke, hvis der ikke er kogegej på kogezone, eller hvis kogegej ikke kan registreres på grund af forkert placering eller uegnet materiale.
- Hvis du fjerner kogegej fra en tændt kogezone og sætter det til side midlertidigt, vil den tilsvarende kogezoneoversigt begynde at blinke. Hvis du ikke sætter kogegej tilbage på den aktiverede kogesektion inden 120 sekunder, slukkes kogesektionen automatisk. For at genoptage tilberedningen skal du sørge for at sætte kogegej tilbage på kogezoneerne inden den angivne timeout.

6.4 Brug af kogezoneerne

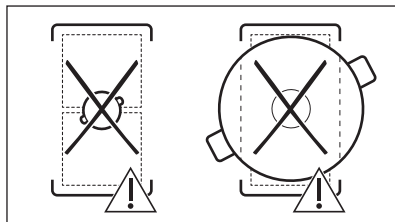
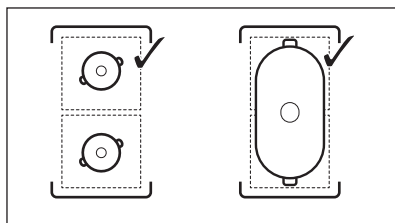
Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelserne af kogegejets bund.



For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegejdsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezone"). Sørg for, at kogegej er velegnet til induktionskogeplader. Få flere oplysninger om typer af kogegej i "Råd og tips".

For at aktivere kogezone skal du placere kogegej i midten af kogezone og trykke på det relevante zonesymbol. De tilgængelige programmer vises på displayet. Indstil varmetrin, eller vælg en af de automatiske funktioner. For at vende tilbage til hovedmenu skal du trykke på **X** i øverste højre hjørne.

Du kan lave mad med stort kogegej placeret på to kogezone på samme tid ved hjælp af Bridge.

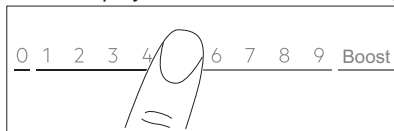


Når andre kogezone er aktive, kan varmeindstillingen for den zone, du ønsker at bruge, være begrænset. Se "Effektstyring"

6.5 Varmeindstillinger

1. Tænd for kogesektionen.
2. Sæt gryden på den valgte kogezone, og tryk på det relevante zonesymbol.
3. Tryk eller skub med fingeren for at indstille varmetrinnet.

Effektniveauikonerne 1-9 bliver større, og bjælken nedenfor bliver rød for at angive det aktuelle varmetrin. Når varmetrinnet er valgt, skifter displayet til den udvidede visning.



Du kan også ændre varmeindstillingen på displayet med zoneoversigt. For at gå til display med zoneoversigt skal du trykke på midten af den udvidede visning. For at ændre varmetrinnet skal du trykke

på **—** eller **+**. Tryk på varmetrinnet for at åbne den udvidede visning.

6.6 Boost

Funktionen tilfører ekstra effekt til induktionszonerne. Funktionen kan kun aktiveres for induktionskogezone i

begrænset tid. Når tiden er gået, går induktionskogezone automatisk tilbage til højeste varmetrin.

1. Vælg kogezone.
2. Tryk på Boost for at aktivere funktionen. Funktionen deaktiveres automatisk. For at deaktivere funktionen skal du manuelt vælge zonen og ændre dens varmetrin til 0.



Boost virker ikke, når Bridge-funktionen er aktiv, eller når strømmen i en fase er utilstrækkelig (se "Effektstyring").



Se "Tekniske data" for maksimale varighedsværdier.

6.7 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



ADVARSEL!

Så længe kontrollampen **III / II / I** er tændt, er der risiko for forbrændinger fra restvarme.

Induktionskogezone producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Den keramiske kogepade opvarmes af varmen fra kogegrejet.

Kontrollamperne tændes, når en kogezone er varm. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezoneerne, du bruger:

III - fortsæt madlavning,

II - holde varm,

I - restvarme.

Kontrollampen kan også vises:

- for de tilstødende kogezone, selv hvis du ikke bruger dem,
- når varmt kogegrej står på kold en kogezone,
- når kogepladen er slukket, men kogezone stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

6.8 Holde varm

Denne funktion holder maden varm med indstillingen for lav temperatur.

Holde varm er kun tilgængelig, når kogezone stadig er varm efter den færdige tilberedningsproces (med et synligt restvarmeikon), og kogegrejet forbliver på zonen. Funktionen fungerer ikke med en kold kogezone.

1. Tryk på  for at aktivere Holde varm. Holde varm kører, indtil den slukkes.
2. Tryk på  i øverste venstre hjørne af displayet for at stoppe funktionen. Du kan indstille en timer, hvis det er nødvendigt. Se "Timerindstillinger".

6.9 Timer indstillinger



ECO timer

Brug denne funktion til at angive, hvor længe en kogezone skal være tændt under en enkelt tilberedning.

For at spare energi deaktiveres kogezoneens varmelegeme, før ECO timer lyder. Forskellen i driftstiden afhænger af varmetrinnet og varigheden af tilberedningen.

Du kan bruge denne funktion, når kogezone er aktiveret. Du kan indstille funktionen for hver kogezone separat.

1. Indstil varmetrinnet til den rigtige kogezone først, og indstil derefter funktionen.
2. Tryk på zonesymbolet.
3. Tryk på .
4. Timerens menuvindue vises på displayet.
5. Sæt kryds i Stop zone feltet for at aktivere funktionen.
6. Indstil tid.
7. Tryk på OK for at bekræfte.

Du kan også vælge **X** for at annullere dit valg.

Du kan ændre ECO timer indstillingerne

under tilberedningen: Tryk på  med timerværdien, og tryk derefter på REDIGER.

Når timeren løber ud, et pop-up vindue blinker. Tryk på OK at stoppe signalet.

Funktionen slås fra ved at indstille

varmetrinnet til 0. Tryk alternativt på  for timerværdien, tryk på **X** og bekræft dit valg, når der vises et pop-up vindue.

Timer

Du kan bruge denne funktion, når kogezoneen er aktiveret.

Funktionen har ingen indvirkning på andre funktioner, der kører samtidigt.

1. Vælg kogezone.
- Den tilhørende skyder vises på displayet.
2. Tryk på .
- Timerens menuvindue vises på displayet.
3. Fjern markeringen i Stop zone feltet for at aktivere funktionen.
4. Indstil tid.
5. Tryk på OK for at bekræfte.

Du kan også vælge **X** for at annullere dit valg.

Du kan ændre Timer indstillingerne under tilberedningen: Tryk på  med timerværdien, og tryk derefter på REDIGER.

Når timeren løber ud, et pop-up vindue blinker. Tryk på OK at stoppe signalet.

For at deaktivere funktionen skal du tryk på  med timerværdien, tryk på **X** og bekræft dit valg, når et pop-up vindue vises.

6.10 / ... Bridge

Funktionen forbinder to kogezoneer, så de fungerer som én samlet med det samme varmetrin. Du kan bruge den til at lave mad med stort kogegrej.

Kogegrejet skal dække midten af begge zoner. Hvis kogegrejet er placeret mellem de to midtersektioner, vil funktionen ikke blive aktiveret.

1. Placér kogegrejet på kogezoneerne.
2. Tryk på  på displayet for at åbne Menu og vælge Bridge. Du kan også trykke på genvejen ... i zoneoversigten.
3. Indstil varmetrinnet.

For at deaktivere funktionen, tryk

på genvejen Kogezonerne fungerer igen uafhængigt af hinanden.

6.11 || Pause

Denne funktion indstiller alle kogezoneer til det laveste varmetrin.

Når funktionen er i brug, kan kun  og GENOPTAG-knapperne bruges. Alle andre symboler på betjeningspanelet er låst.

Funktionen standser ikke timerfunktionen. Når timerfunktionen er slut, skal du trykke et vilkårligt sted på displayet for at stoppe lydsignalet.

1. Tryk på  for at åbne Menu.
2. Tryk på || for at aktivere funktionen.

Varmertrinnet sænkes til  (Holde varm). Tryk på GENOPTAG for at deaktivere funktionen.

Det tidligere varmetrin gendannes.

6.12 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogesektionen er tændt. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

1. Indstil varmetrinnet.
 2. Tryk på  for at åbne Menu.
 3. Tryk på  for at aktivere funktionen.
- For at slå funktionen fra skal du trykke på tryk og hold LÅS OP nede i 4 sekunder.



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

6.13 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

1. Tryk på  for at åbne Menu.
 2. Vælg Indstillinger > Opsætning > Børnesikring.
 3. Tænd for kontakten, og berør bogstaverne E-U-O i den alfabetiske rækkefølge for at aktivere funktionen.
- Sluk for kontakten for at slå funktionen fra.

Det kan tage lidt tid, før funktionen fungerer efter aktivering.

6.14 FUNKTIONER: Stegning på pande

Med denne funktion kan du indstille et passende varmetrinsniveau til stegning af din mad. Kogesektionen tilpasser temperaturen til forskellige typer mad og fastholder den under hele tilberedningen. Når varmetrinnet er valgt, er det ikke nødvendigt at indstille det manuelt.

FORSIGTIG!

Brug kun koldt kogegrej.
Efterlad ikke kogepladen uden opsyn, mens funktionen er aktiv.

1. Placer en gryde uden olie/fedt på en af kogezoneerne i venstre side. Du kan bruge en enkelt kogezone eller forbinde begge zoner ved hjælp af Bridge.
2. Vælg FUNKTIONER > Stegning på pande.
3. Vælg et stegeniveau.
Forvarmning starter.
4. Indstil en timer, hvis det er nødvendigt. Timeren starter med det samme.
Når panden når den ønskede temperatur, udsendes et lydsignal, og der vises et pop-up vindue. Du kan putte olie og mad i panden nu. Tryk på OK for at lukke vinduet og begynde at stege. Tryk på 0 på betjeningspanelet for at stoppe funktionen manuelt.

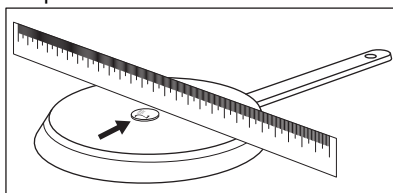
Råd og tips:

- Følg instruktionerne på displayet for, hvornår maden skal vendes, eller for at justere varmetrinnet.
- Du kan om nødvendigt ændre varmetrinnets standardniveau.
- Til tykke stykker eller rå kartofler skal du bruge låg i de første 10 min. af stegningen.
- Tunge pander kan tage længere tid om at varme op.
- Brug pander med belægning ved lavt varmetrin for at forhindre at beskadige eller overopvarme kogegrejet.
- Brug ikke tyndt emaljeret kogegrej. Det kan blive overophedet og beskadiget.

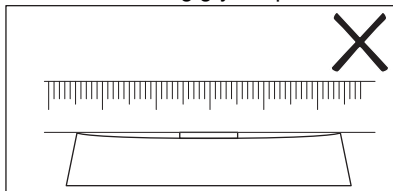
Korrekte gryder/pander til funktionen Stegning på pande

Brug kun gryder/pander med flade bunde. Sådan ser du om gryden/panden er den rigtige:

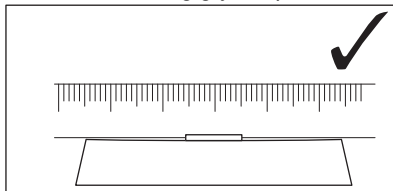
1. Stil din gryde/pande på hovedet
2. Anbring en lineal på bunden af gryden/panden.
3. Prøv at anbringe en 1- eller 2-krone (eller en mønt med samme tykkelse, ca. 1,7 mm) mellem linealen og bunden af panden.



- a. Gryden/panden kan ikke bruges, hvis du kan anbringe mønten mellem linealen og gryden/panden.



- b. Gryden/panden kan bruges, hvis du ikke kan anbringe mønten mellem linealen og gryden/panden.



6.15 FUNKTIONER: Kogning

Denne funktion justerer automatisk varmetrinnet, så vandet ikke koger over, når det når kogepunktet.



Funktionen er tilgængelig på alle kogezone. Hvis der er restvarme (I/II/III) på den kogezone, du vil bruge, er funktionen deaktiveret. Vent med at bruge funktionen, til zonen er kølet ned. Funktionen fungerer ikke med non-stick kogegej.



FORSIGTIG!

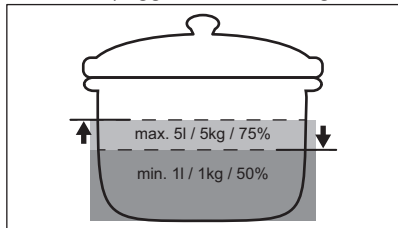
Brug ikke funktionen med tomt kogegej. Efterlad ikke kogepladen uden opsyn, mens funktionen er aktiv.

1. Anbring en gryde fyldt med mindst 1 l vand på kogezone.
2. Vælg FUNKTIONER > Kogning.
3. Indstil en timer, hvis det er nødvendigt. Timeren starter med det samme.
4. For at stoppe funktionen manuelt skal du trykke på  i øverste venstre hjørne af displayet.

Når kogepunktet er nået, reducerer kogesektionen automatisk varmetrinnet. På dette tidspunkt kan du også justere den manuelt efter behov.

Råd og tips:

- Funktionen er bedst egnet til kogning af vand og kogning af kartofler.
- Funktionen fungerer muligvis ikke korrekt med kedler og espressokander til brug på komfur.
- Fyld mellem halvdelen og tre fjerdedele af gryden med koldt vand, så der er 4 cm til kanten. Brug ikke mindre end 1 eller mere end 5 liter vand. Sørg for, at den samlede vægt af vandet (eller vandet og kartoflerne) ligger mellem 1-5 kg.



- Du får det bedste resultat ved at koge hele mellemstore kartofler med skræl. Sørg for ikke at pakke kartoflerne for tæt.
- Undgå at skabe eksterne vibrationer (f.eks. ved at bruge en blender eller placere en mobiltelefon ved siden af kogepladen), når funktionen kører.
- Afhængigt af typen af madvarer og kogegej kan du justere varmetrinnet, når kogepunktet er nået.
- Tilsæt salt, når kogepunktet er nået.
- Brug et låg for at spare på energien.

6.16 FUNKTIONER: Smeltning

Du kan bruge denne funktion til at smelte fødevarer, f.eks. chokolade eller smør.



FORSIGTIG!

Efterlad ikke kogepladen uden opsyn, mens funktionen er aktiv.

1. Stil kogegej på kogezone.
2. Vælg FUNKTIONER > Smeltning.
3. Indstil en timer, hvis det er nødvendigt.
4. Tryk på OK.

For at stoppe funktionen manuelt skal du trykke på  i øverste venstre hjørne af displayet.

6.17 Retter

Denne funktion hjælper dig med at tilberede forskellige fødevarer ved hjælp af forudindstillede programmer, der er dedikeret til specifikke fødevarekategorier. Tilgængeligheden af programmer afhænger af kogezone.



FORSIGTIG!

Efterlad ikke kogepladen uden opsyn, mens funktionen er aktiv.

1. Stil kogegej på kogezone. Du kan bruge en enkelt kogezone eller forbinde to zoner ved hjælp af Bridge.
2. Vælg Retter.
3. Vælg fødevaretypen.
4. Indstil en timer, hvis det er nødvendigt.
5. Følg anvisningerne på displayet. Afhængigt af fødevaretypen og det valgte program kan du indstille og ændre detaljer,

f.eks. grad af færdighed, varmeniveau til stegning osv.

Råd og tips:

- De oftest tilberedte retter føjes automatisk til listen over Foretrukne.
- Nogle retter har lange navne, som ikke kan vises fuldt ud på listen. Tryk på "... " for at se rettens fulde navn.
- Du kan manuelt føje programmer til listen over Favoritter .
- Du kan skjule visse programmer ved at trykke på . Gå til Indstillinger > Opsætning > Retter for at gendanne programmerne.

6.18 Hob²Hood

Det er en automatisk funktion, som forbinder kogesektionen med en passende emhætte. Både kogesektionen og emhætten har en infrarød signalkommunikator. Blæserens hastighed defineres og justeres automatisk baseret på indstillingen og temperaturen på det varmeste kogegrej på kogesektionen. Du kan også betjene blæseren manuelt fra kogesektionen eller selve emhætten.



Hvis du ændrer emhættens blæserhastighed, afbrydes standardforbindelsen til kogesektionen. Sluk, og tænd for begge produkter for at slå funktionen til igen.



I nogle emhætter kan funktionen være deaktiveret som standard. I sådanne tilfælde skal du først aktivere funktionen på emhætten og derefter på kogesektionen. Få flere oplysninger i vejledningen til emhætten.

Indstilling af automatisk blæserfunktion

For at indstille emhætten til automatisk tilstand skal du vælge mellem følgende indstillede blæserhastigheder: Tilstand 2 - Tilstand 6. Emhætten reagerer, når du betjener kogesektionen. Du kan indstille

kogesektionen til kun at aktivere lyset ved at vælge Tilstand 1.

1. Tryk på .
2. Vælg Indstillinger > Hob²Hood.
3. Tænd for en kontakt for at aktivere emhætten.

Alle automatiske tilstande vises som en liste.

4. Vælg tilstanden.
5. Tryk på  eller  for at gemme valget og forlade det.

Tryk på  for at kontrollere den aktuelle blæserhastighed. Blæserens hastighedsniveau er synligt i øverste venstre hjørne af displayet. Tryk på  for at slukke for blæseren. Tryk på  for at tænde for blæseren.

Automatiske tilstande	Automatisk belysning	Kogning ¹⁾	Stegning ²⁾
		Blæserhastighed	
	Fra	-	-
Tilstand 1	Til	-	-
Tilstand 2 ³⁾	Til	1	1
Tilstand 3	Til	-	1
Tilstand 4	Til	1	1
Tilstand 5	Til	1	2
Tilstand 6	Til	2	3

¹⁾ Kogesektionen registrerer kogeprocessen og indstiller blæserhastigheden i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

²⁾ Kogesektionen registrerer stegeprocessen og indstiller blæserhastigheden i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

³⁾ Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

Indstilling af manuel blæsertilstand

Du kan justere blæserens hastighed manuelt.

1. Tryk på .
2. Tryk på Manuel.

Der vises et betjeningspanel med den aktuelle blæserhastighed.

3. Tryk eller skub med fingeren for at indstille blæserhastigheden.

For at aktivere det maksimale blæserhastighedsniveau skal du trykke på Boost. Blæseren kører i tilstanden Boost i et vist tidsrum. Derefter skifter blæserhastigheden automatisk til 3. Tast 0 for at deaktivere Boost manuelt.

Emhættelys

Du kan indstille kogesektionen til automatisk at tænde lyset, når du aktiverer kogesektionen. For at gøre det skal du indstille den automatiske tilstand til Tilstand 1 - Tilstand 6. Du kan også aktivere eller deaktivere lyset på emhætten manuelt.

Manuel tænding af lyset

1. Tryk på .
2. Tryk for  at tænde lyset.
Berør  igen for at slukke lyset.

6.19 Sprog

1. Tryk på  for at åbne Menu.
 2. Vælg Indstillinger > Opsætning > Sprog.
 3. Vælg sprog fra listen.
- For at gemme valget skal du trykke på  eller . Vælg derefter JA i pop-up vinduet.

Hvis du vælger det forkerte sprog, skal du trykke på  > . Der vises en liste. Vælg den første mulighed øverst til venstre og derefter den anden mulighed øverst til højre. Rul ned for at vælge det korrekte sprog på listen. Når pop-up vinduet vises, skal du vælge indstillingen til højre.

6.20 Panelsignaler / Lydstyrke

Du kan vælge hvilken type lyd, din kogesektion udsender, eller slå lydene helt fra. Du kan vælge mellem klik (standard) eller bip.

Du kan også vælge lydstyrkeniveau.

1. Berør  på displayet for at åbne Menu.
2. Vælg Indstillinger > Opsætning > Panelsignaler / Lydstyrke.
3. Vælg det rette tilvalg.
Indstillingen gemmes automatisk.

6.21 Lysstyrke

Du kan ændre displayets lysstyrke.

Der er 5 lysstyrkeniveauer, hvor 1 er det laveste, og 5 er det højeste.

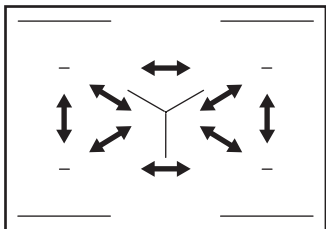
1. Tryk på  for at åbne Menu.
2. Vælg Indstillinger > Opsætning > Lysstyrke.
3. Vælg det rette niveau.
Indstillingen gemmes automatisk.

6.22 Effektstyring

Hvis flere zoner er aktive, og den brugte effekt overskrider strømbegrænsningen, fordeler denne funktion den tilgængelige effekt mellem alle kogezone (tilsluttet til samme fase). Kogesektionen styrer varmeindstillingerne for at beskytte sikringerne i huset.

- Hvis kogesektionen når grænsen for den maksimalt tilgængelige effekt (se typeskiltet), reduceres effekten af kogezone automatisk.
- Varmetrinnet for den først valgte kogezone (eller en kogezone, der bruger FUNKTIONER eller Retter) prioriteres altid. Den resterende effekt vil blive fordelt mellem de andre kogezone i henhold til den valgte rækkefølge.
- Kontrolpanelets farve viser de tilgængelige varmetrin:
 - rød - det aktuelle varmetrin,
 - hvid - det maksimalt tilgængelige varmetrin,
 - lysegrå - det utilgængelige varmetrin (Effektstyring er i gang).
- Hvis et højere varmetrin ikke er tilgængeligt, skal du først reducere det for de andre kogezone.

Hvis kogesektionens samlede effekt er begrænset (1500 W - 6000 W), fordeler funktionen den tilgængelige effekt mellem alle kogezone. Se kapitlet "Før ibrugtagning" > "FlexPower".



7. RÅD OG TIP

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej



Da induktionskogezone har et stærkt elektromagnetisk felt, skabes der hurtigt varme i kogegrejet.

Brug induktionskogezone med egnet kogegrej.

- For at forhindre overophedning og forbedre zonernes ydeevne skal kogegrejet være så tykt og fladt som muligt.
- Brug kun pander med flad bund til Stegning på pande funktionen.
- Sørg for, at pandens bund er ren og tør, inden den placeres på kogepladens overflade.
- Pas altid på med ikke at skubbe eller gnide kogegrejet mod glassets kanter og hjørner, da dette kan knække eller beskadige glasoverfladen.

Kogegrejets materiale

- **Korrekt:** støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra producenten).
- **Ikke korrekt:** aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogeplader, hvis:

- vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- en magnet tiltrækkes af bunden af kogegrejet.

Kogegrejets mål

- Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Se "Tekniske data" > "Specifikation af kogezone" for de korrekte mål på kogegrejet. Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.
- Effektiviteten af en kogezone er relateret til kogegrejets diameter. For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezone").
 - Kogegrej med en diameter, der er mindre end størrelsen på en given kogezone, modtager kun en del af den effekt, der genereres af kogezone, hvilket resulterer i langsommere opvarmning.
 - Af hensyn til sikkerheden og de optimale madlavningsresultater må der ikke bruges større kogegrej end angivet i "Specifikation af kogezone". Undgå at stille kogegrejet tæt på betjeningspanelet under tilberedningen. Det kan påvirke betjeningspanelet eller aktivere kogepladens funktioner ved et uheld.



Se under "Tekniske data".

7.2 Lyde ved brug



Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt. Lyde fra kogegrejet kan variere afhængigt af kogegrejets materiale og effektniveauet.

Lyde relateret til kogegrej:

- knitrende lyd: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjttende lyd: du bruger en kogezone med et højt effektniveau, og kogegrejet er lavet af forskellige materialer (en sandwichkonstruktion).
- brummen: du bruger et højt effektniveau.

Lyde relateret til kogeplader:

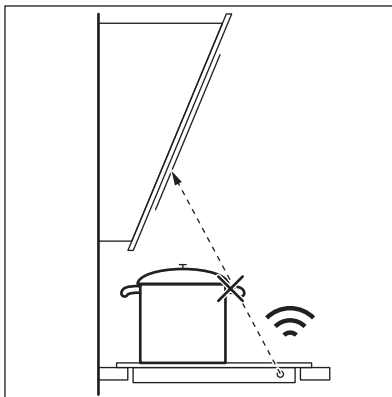
- kliklyde: der sker en elektrisk omskiftning; kogegrejet registreres, når du sætter det på kogepladen.
- hvislen, summen: blæseren kører.
- rytmisk lyd: Kogegrejet registreres.

7.3 Råd og tips til Hob²Hood

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

- Beskyt emhættepanelet mod direkte sollys.
- Undgå at rette halogenlys mod emhættepanelet.
- Tildæk ikke kogepladens betjeningspanel.
- Afbryd ikke signalet mellem kogesektionen og emhætten (f.eks. med hånden, et håndtag til kogegrejet eller en høj gryde). Se billedet.

Emhætten, der er vist herunder, er kun til illustrationsformål.



Hold vinduet på den infrarøde Hob²Hood-signalkommunikator ren.



Andre fjernbetjente produkter kan blokere signalet. Brug ikke sådanne produkter i nærheden af kogesektionen, mens Hob²Hood er tændt.

Emhætter med Hob²Hood-funktion

For at finde det fulde sortiment af emhætter, der fungerer med denne funktion, henvises til vores forbrugerwebsite. AEG emhætter, der fungerer med denne funktion, skal have symbolet

8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for, hvordan kogepladen fungerer.

- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogepladen.
- Brug altid en skraber, der anbefales til kogeplader med glasoverflade. Brug kun skraber som et ekstra værktøj til rengøring af glasset efter standardrengøringsproceduren.

⚠ ADVARSEL!

Brug ikke knive eller andre skarpe metalredskaber til at rengøre glasoverfladen.

8.2 Rengøring af

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie, salt, sukker og mad med sukker, da det ellers kan beskadige kogesektionen. Vær forsigtig og undgå forbrændinger. Brug en speciel kogepladeskraber på

glasoverfladen i en spids vinkel og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjern når kogesektionen er tilstrækkeligt afkølet:** kalkringe, vandringe, fedtpletter, metallisk misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern skinnende metallisk misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

9. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Hvad gør du, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogepladen er ikke tilsluttet en strømforsyning, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om kogepladen er korrekt tilsluttet strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du indstillede ikke varmtrinnet inden 60 sekunder.	Tænd for kogepladen igen, og indstil varmtrinnet på under 60 sekunder.
Displayet reagerer ikke på berøring.	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Pause er i brug.	Se "Daglig brug".
	En del af displayet er dækket, eller gryderne er placeret for tæt på displayet. Der er væske eller en genstand på displayet.	Fjern genstandene. Flyt gryderne fra displayet. Rengør displayet, vent til produktet er koldt. Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Tilslut kogepladen igen efter 1 minut.
Et akustisk signal lyder, og kogepladen slukkes. Der lyder et akustisk signal, når kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet ①.	Fjern genstanden fra sensorfeltet.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kontrollampe for restvarme lyser ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller sensoren under kogepladen er beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Du kan ikke aktivere det højeste varmetrin.	En anden zone er allerede indstillet til det højeste varmetrin.	Reducer først varmetrinnet for den anden zone.
	FlexPower-niveauet er for lavt.	Skift den maksimale effekt i Menu. Se "Før første brug".
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller du stiller det for tæt på betjeningsknapperne.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
Hob²Hood virker ikke.	Betjeningspanelet er dækket.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.
Hob²Hood displayet er ikke synligt.	Hob²Hood er slået fra i indstillingerne.	Gå til indstillinger/Hob²Hood og aktiver funktionen.
Hob²Hood virker, men det er kun lyset, der er tændt.	Du aktiverede Tilstand 1.	Skift tilstand til Tilstand 1 - Tilstand 6 eller vent, indtil den automatiske tilstand starter.
Hob²Hood Tilstandene 1 - 6 er i drift, men lyset er slukket.	Der kan være et problem med pæren.	Kontakt et autoriseret servicecenter.
Der er ingen lyd, når der røres ved betjeningspanelets sensorfelter.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Se "Daglig brug".
Forkert sprog blev indstillet.	Du ændrede sproget ved en fejl.	Følg instruktionerne i "Daglig brug", "Sprog" for at ændre det forkerte sprog.
En kogezone slukkes.	Automatisk slukning deaktiverer kogezonen.	Sluk for kogepladen, og tænd den igen. Se "Daglig brug".
 og en besked lyser.	Lås er i brug.	Se "Daglig brug".
E - U - O vises.	Børnesikring er i brug.	Se "Daglig brug".
Varmetrinsbjælken blinker.	Der er ikke noget kogegrej på zonen.	Sæt kogegrej på zonen.
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se "Råd og tips".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se under "Tekniske data".
 tændes.	Den elektriske forbindelse er defekt.	Kobl kogepladen fra lysnettet, og kontrollér tilslutningen. Se "Installation".
 tændes.	Zonetempertursensoren registrerer en for høj eller for lav temperatur.	Lad kogezonen køle af, eller hæv den omgivende temperatur til over 15°C. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
 tændes.	Køleblæseren er blokeret.	Sørg for, at der ikke er noget, der blokerer blæseren. Hvis blæseren ikke er blokeret af noget, og problemet fortsætter, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.
Kogegrejet varmer op i mere end 5 min.	Bunden af kogegrejet er ikke egnet til induktion.	Brug kogegrej med en egnet bund (flad, magnetisk). Se "Råd og tips".
Opvarmning tager lang tid.	Kogegrejet er for lille og modtager kun en del af den effekt, der genereres af kogezone.	For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezone").
	FlexPower reducerer den maksimale effekt.	Se "Daglig brug", Effektstyring.
Kogning -funktionen starter ikke.	Restvarme er stadig aktiv på denne zone.	Vent, indtil zonen er kølet af, eller brug en anden kold zone
Kogning -funktionen stopper ikke.	Der er muligvis ikke nok vand i gryden (vibrationer kan ikke registreres), eller vandet er allerede for varmt.	Brug mindst 1 l koldt vand pr. gryde.
Kogning funktionen stopper pludseligt.	Kogegrejet er ikke kompatibelt med funktionen. Funktionen kan ikke registrere vibrationer fra det kogende vand. Kogegrejet kan være for lille til kogezone.	Brug ikke non-stick kogegrej med denne funktion. Kog mere vand eller skift til en kold zone. Tilsæt ikke salt, før vandet når kogepunktet. Sørg for, at kogegrejets diameter passer til kogezonens størrelse. Sæt kogegrejet i midten af kogezone.
Opvarmning med Stegning på pande funktionen tager lang tid.	Kogegrejet er for lille, for tungt eller bunden er ujævn.	Se "Råd og tips".

9.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys specifikationerne på typeskiltet. Kontrollér, at du har betjent

kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om garantiperiode og autoriserede servicecentre fremgår af garantihæftet.

10. TEKNISKE DATA

10.1 Typeskilt

Model TG85IM30FB
Type 62 D5A 01 AA
Induktion 7.35 kW
Serienr.
AEG

PNC 949 598 165 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fremstillet i: Tyskland
7.35 kW
CE

10.2 Specifikation for kogezone

Kogezone	Nominel effekt (maks. varmetrin) [W]	Boost [W]	Boost maksimal varighed [min]	Kogegrejets diameter [mm]
Forreste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Midt bagpå	2300	3200	10	125 - 210
Forreste højre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste højre	2300	3200	10	125 - 210

Effekten af kogezone kan variere i mindre intervaller fra data i tabellen. Det afhænger af kogegrejets materiale og mål.

For optimal varmeoverførsel og tilberedningsresultater skal du bruge kogegrej

med en bunddiameter, der svarer til kogezoneens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejdiameter i tabellen). Brug ikke kogegrej, der er større end kogezoneens diameter.

11. ENERGIEFFEKTIV

11.1 Produktoplysninger i henhold til EU Ecodesign Forordning

Identifikation af model	TG85IM30FB	
Type kogesektion	Indbygget kogesektion	
Antal kogezone	5	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter af runde kogezone (Ø)	Forreste venstre	21.0 cm
	Bageste venstre	21.0 cm
	Midt bagpå	21.0 cm
	Forreste højre	21.0 cm
	Bageste højre	21.0 cm

Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	180.8 Wh/kg
	Bageste venstre	175.4 Wh/kg
	Midt bagpå	184.4 Wh/kg
	Forreste højre	189.4 Wh/kg
	Bageste højre	184.4 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – Elektroniske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Kogesektioner – Metoder til måling af ydeevne.

11.2 Energibesparelse

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

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Kom altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

11.3 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

Strømforbrug i slukket tilstand	0.3 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	2 min

12. MILJØHENSYN

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

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.aeg.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 27

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 29

3. INSTALLATION..... 31

4. PRODUCT DESCRIPTION..... 34

5. BEFORE FIRST USE..... 36

6. DAILY USE..... 37

7. HINTS AND TIPS..... 44

8. CARE AND CLEANING..... 46

9. TROUBLESHOOTING..... 46

10. TECHNICAL DATA..... 49

11. ENERGY EFFICIENCY..... 50

12. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 51

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Smoke is an indication of overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised (even the automatic cooking functions). A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.



WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.

- If the appliance is installed above a drawer:
 - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
 - Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation.

Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- If the E3 code appears on the screen, immediately disconnect the hob and check if the electrical connection and the mains voltage are correct.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.

- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

 WARNING!

Risk of fire and explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

 WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

2.6 Disposal

 WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION

 WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

3.2 Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. A single wire must have a minimal cross section in accordance with the table below. Speak to your local Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

**WARNING!**

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

**CAUTION!**

Connections via contact plugs are forbidden.

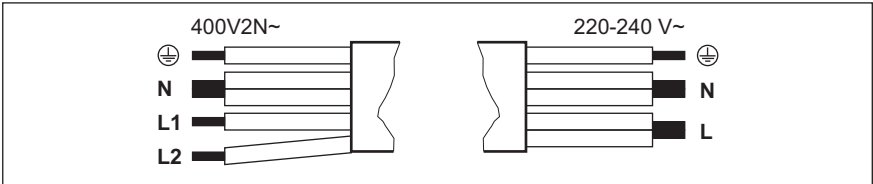
**CAUTION!**

Do not drill or solder the wire ends. It is forbidden.

**CAUTION!**

Do not connect the cable without cable end sleeve.

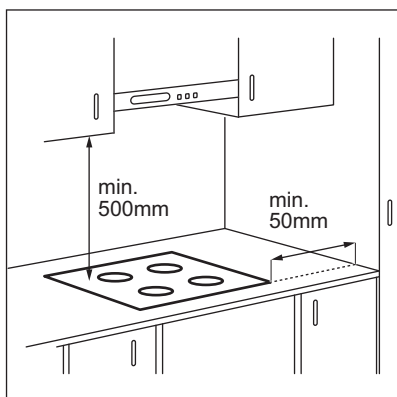
- Two-phase connection**
1. Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
 2. Remove a part of the insulation of black and brown cable ends.
 3. Apply a new end wire sleeve on each wire's end (special tool required).



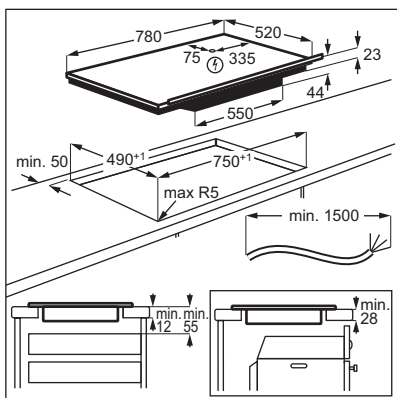
Two-phase connection: 400 V2N~		One-phase connection: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² or 3x4 mm²	
	Green - yellow	Green - yellow	
N	Blue and blue	Blue and blue	N
L1	Black	Black and brown	L
L2	Brown		

3.4 Assembly

If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.



If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.



Find the video tutorial "How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



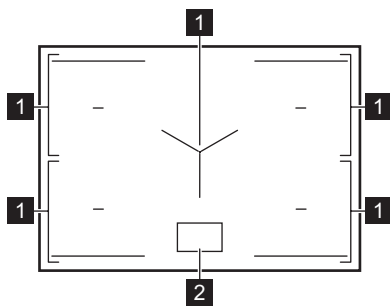
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



1 Induction cooking zone

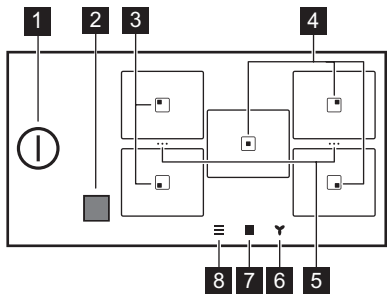
2 Control panel



For detailed information on the sizes of the cooking zones refer to "Technical data".

4.2 Control panel layout

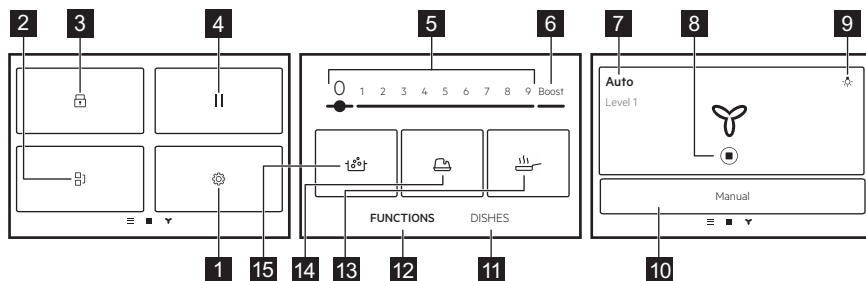
Main view



Symbol	Description
1 ⓘ	To activate and deactivate the hob.
2 ■	Window of the Hob²Hood infrared signal communicator. Do not cover it.
3 ◻	Zone with Pan-frying and Boiling functions.
4 ◻	Zone with Boiling function.
5 ...	A shortcut for Bridge. To merge two side cooking zones to create one cooking area or to split the merged zones.
6 🍷	To set the hood functions.
7 ■	To open the zone overview.

Symbol	Description
8 	To open the Menu.

Expanded view



Symbol	Description
1 	Settings. To open the settings of the hob.
2 	Bridge. To connect two side cooking zones so that they operate as one.
3 	Lock. To lock / unlock the control panel.
4 	Pause. To set all cooking zones that operate to the lowest heat setting.
5 1 - 9	To set a heat setting.
6 Boost	To activate the maximum heat setting.
7 Manual / Auto	To show the current setting of the hood fan.
8 	To stop / restart the hood.
9 	To turn the hood light on or off.
10 Manual / Auto	To switch to the manual or auto mode of the hood.
11 Dishes	To select preset automatic programs for different types of food.
12 FUNCTIONS	To select automatic programs for different methods of cooking.
13 	Pan-frying. To fry with automatically controlled heat levels, dedicated to various types of food.
14 	Melting. To melt different products, e.g. chocolate or butter.
15 	Boiling. To automatically adjust the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.

Display navigation

Symbol	Description
OK	To confirm the selection or setting.
X	To close the pop-up window.
^ v	To collapse / expand the instructions on the display.
☐	To activate / deactivate the option.
< >	To go back / forward one level in the Menu.

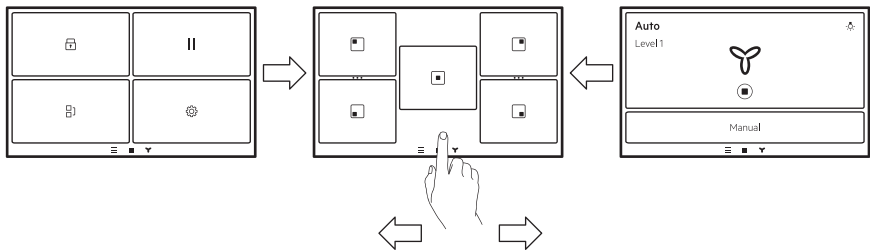
5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Navigating the display



To navigate between the screens, tap on the symbols on the bottom of the display. You can also swipe to the left to manage the settings for Hob²Hood or to the right to reach the Menu.

5.2 First connection to the mains

When you connect the hob to the mains you have to set Language, Brightness and Volume.

You can change the setting in Menu > Settings > Setup. Refer to "Daily use".

5.3 Using the display

- Only the backlit symbols can be used.
- To activate a given option, touch the relevant symbol on the display.
- The selected function is activated when you remove the finger from the display.
- To scroll the available options, use a quick gesture or drag your finger across the

display. The speed of the gesture determines how fast the screen moves.

- The scrolling can stop by itself or you can stop it immediately if you touch the display.
- You can change most of the parameters shown on the display when you touch the relevant symbols.
- To select the required function or time you can scroll through the list and / or touch the option you want to choose.
- When the hob is activated and some of the symbols disappear from the display, touch it again. All the symbols come back on.

- For certain functions, when you start them, a pop-up window with additional information appears.

5.4 FlexPower

FlexPower defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses.

Originally the appliance works at the highest possible power level. You can change the maximum power if the installation does not support the full power.



CAUTION!

Make sure that the selected power fits the house installation fuses.



If the power level is lower than 2000 W, you cannot activate any automatic programs (Dishes or FUNCTIONS).

1. Make sure that all cooking zones are deactivated.
2. Touch on the display to open the Menu.
3. Select Settings > Setup > FlexPower and choose the appropriate power level.
4. Touch < or X. Follow the instructions on the display to confirm your selection.

6. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Activating and deactivating

Touch for 1 second to activate or deactivate the hob.

6.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware or there is no cookware on a given zone. The induction cooking zone deactivates automatically after 50 seconds.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time a message comes on and the hob deactivates.

The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

Heat setting	The hob deactivates after
1 - 2	6 hours
3 - 5	5 hours
6	4 hours
7 - 9	1.5 hour



When you use Pan-frying the hob deactivates after 1.5 hours. For Melting the hob deactivates after 6 hours.

6.3 Pot detection

This feature detects if pots were placed on the cooking zones and deactivates the cooking zones if the cookware is no longer detectable.

- If you put cookware on a cooking zone first and then activate the hob, a grey bar appears on the overview of the corresponding cooking zone.
- The bar will not appear if there is no cookware on the cooking zone or the cookware cannot be detected due to its incorrect placement or unsuitable material.

- If you remove the cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the corresponding cooking zone overview will start blinking. If you do not place the cookware back on the activated cooking zone within 120 seconds, the cooking zone will automatically deactivate. To resume cooking, make sure to put the cookware back on the cooking zones before the indicated timeout.

6.4 Using the cooking zones

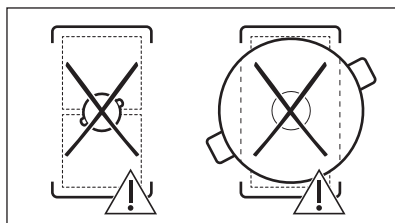
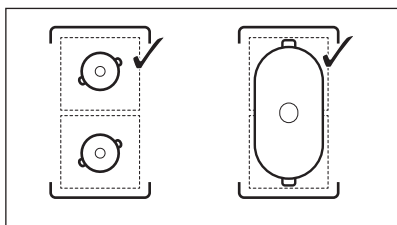
Induction cooking zones adapt to the dimensions of the bottom of the cookware automatically.



For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification"). Make sure that the cookware is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips".

To activate the cooking zone place the cookware in the centre of the cooking zone and touch the relevant zone symbol. The available programs appear on the display. Set the heat level or select one of the automatic functions. To get back to the main view touch **X** in the top right corner.

You can cook with large cookware placed on two cooking zones at the same time using Bridge.

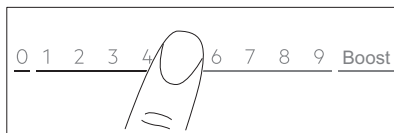


When other cooking zones are active the heat setting for the zone you want to use may be limited. Refer to "Power Management".

6.5 Heat setting

1. Activate the hob.
2. Place the pot on the selected cooking zone and touch the relevant zone symbol.
3. Touch or slide your finger to set the heat setting.

The power level icons 1-9 become bigger and the bar below turns red to indicate the current power setting. When the power level is selected the screen changes to the expanded screen view.



You can also change the heat setting on the zone overview screen. To go to the zone overview screen, touch the centre of the expanded screen view. To change the heat level touch **—** or **+**. To open the expanded screen view, touch the power level.

6.6 Boost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.

1. Select the cooking zone.
2. Touch Boost to activate the function. The function deactivates automatically. To deactivate the function manually select the zone and change its heat setting to 0.



Boost does not work when Bridge function is active or when the power within one phase is insufficient (refer to "Power Management").



For maximum duration values, refer to "Technical data".

6.7 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

As long as the indicator **III/II/I** is on, there is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

The indicators appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using:

III - continue cooking,

II - keep warm,

I - residual heat.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on a cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

6.8 Keep Warm mode

This function keeps food warm with the low temperature setting.

Keep Warm mode is available only when the cooking zone is still warm after the finished cooking process (with a visible residual heat

icon) and the cookware remains on the zone. The function does not work with a cold cooking zone.

1. Touch  to activate the Keep Warm mode.

The Keep Warm mode operates until turned off.

2. To stop the function touch  in the upper left corner of the display.

You can set a timer, if needed. Refer to "Timer options".

6.9 Timer options



ECO Timer

Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session.

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the ECO Timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

You can use this function when the cooking zone is activated. You can set the function for each cooking zone separately.

1. Set the heat setting for the appropriate cooking zone first and then set the function.
 2. Touch the zone symbol.
 3. Touch .
- The timer menu window appears on the display.
4. Tick the Stop zone box to activate the function.
 5. Set the time.
 6. Touch OK to confirm.

You can also choose **X** to cancel your selection.

You can change the ECO Timer settings

during cooking: touch  with the timer value, then touch EDIT.

When the timer runs out, a signal sounds and a pop-up window appears. Touch OK to stop the signal.

To deactivate the function, set the heat setting to **0**. Alternatively, touch  with the timer value, touch **X** and confirm your choice when a pop-up window appears.

Timer

You can use this function when the cooking zone is activated.

The function has no effect on any other function operating concurrently.

1. Select any cooking zone.
The relevant slider appears on the display.
2. Touch .
3. Untick the Stop zone box to activate the function.
4. Set the time.
5. Touch OK to confirm.

You can also choose **X** to cancel your selection.

You can change the Timer settings during cooking: touch  with the timer value, then touch EDIT.

When the timer runs out, a signal sounds and a pop-up window appears. Touch OK to stop the signal.

To deactivate the function touch  with the timer value, touch **X** and confirm your choice when a pop-up window appears.

6.10 / ... Bridge

This function connects two cooking zones and they operate as one with the same heat setting. You can use it to cook with large cookware.

Cookware must cover the centres of both zones. If the cookware is located between the two centres, the function will not be activated.

1. Place the cookware on the cooking zones.
2. Touch  on the display to open the Menu and select Bridge. You can also touch the shortcut ... in the zone overview.

3. Set the heat setting.

To deactivate the function, touch the shortcut ... The cooking zones resume operating independently.

6.11 || Pause

This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting.

When the function operates only  and RESUME buttons can be used. All other symbols on the control panel are locked.

The function does not stop the timer functions. When the timer function ends, tap anywhere on the screen to stop the acoustic signal.

1. Touch  to open the Menu.
2. Touch || to activate the function.

The heat setting is lowered to  (Keep Warm mode).

To deactivate the function touch RESUME.

The previous heat settings will be restored.

6.12 Lock

You can lock the control panel while the hob operates. It prevents an accidental change of the heat setting.

1. Set the heat setting.
2. Touch  to open the Menu.
3. Touch  to activate the function.

To deactivate the function, press and hold UNLOCK for 4 seconds.



When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

6.13 Child Lock

This function prevents an accidental operation of the hob.

1. Touch  to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Child Lock.
3. Turn the switch on and touch the letters E-U-O in the alphabetical order to activate the function.

To deactivate the function turn the switch off.

It may take some time for the function to work after activation.

6.14 FUNCTIONS: Pan-frying

This function lets you set an appropriate heat setting level to fry your food. The hob adjusts the temperature to different types of food and maintains it throughout cooking. Once the heat setting level is set, no manual temperature adjustment is necessary.

CAUTION!

Use only cold cookware.
Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place a pan without oil / fat on one of the cooking zones on the left side. You can use a single cooking zone or connect both zones using Bridge.
 2. Select FUNCTIONS > Pan-frying.
 3. Choose a frying level.
Preheating starts.
 4. Set a timer function, if needed.
The timer starts immediately.
- Once the pan reaches the intended temperature an acoustic signal sounds and a pop-up window appears. You can put oil and food inside the pan now. To close the window and start frying touch OK. To stop the function manually touch 0 on the control bar.

Hints and tips:

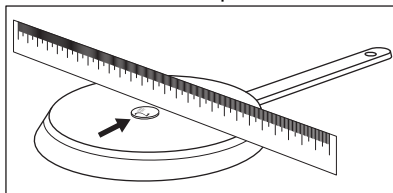
- Follow the instructions on the display for when to flip the food over or to adjust the heat level.
- You can change the default heat level, if needed.
- For thick pieces of food or raw potatoes use a lid during the first 10 min of frying.
- Heavy pans may take longer to heat-up.
- Use laminated pans with low heat level to prevent overheating and damage of the cookware.
- Do not use thin enamelled cookware. It can be overheated and damaged.

Correct pans for Pan-frying function

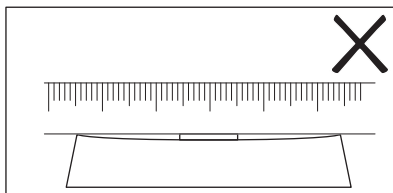
Use only pans with flat bottoms. To check if the pan is correct:

1. Put your pan upside down.

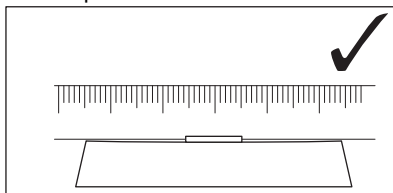
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a coin of 1, 2, or 5 Euro Cent (or any coin with similar thickness, approx. 1.7 mm) between the ruler and the bottom of the pan.



- a. The pan is incorrect if you can put the coin between the ruler and the pan.



- b. The pan is correct if you cannot put the coin between the ruler and the pan.



6.15 FUNCTIONS: Boiling

This function adjusts the heat setting level automatically so that water does not boil over once it reaches the boiling point.



The function is available on all cooking zones. If there is any residual heat (//) on the cooking zone you want to use, the function is disabled. Wait until the zone cools down to use the function. The function does not work with non-stick cookware.

CAUTION!

Do not use the function with empty cookware. Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place a pot filled with at least 1 l of water on the cooking zone.
2. Select **FUNCTIONS > Boiling**.
3. Set a timer function, if needed.

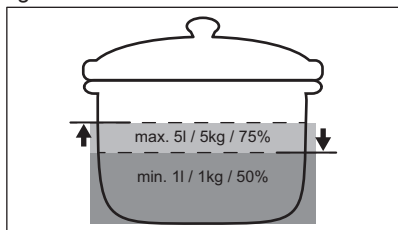
The timer starts immediately.

4. To stop the function manually touch  in the upper left corner of the display.

Once the boiling point has been reached, the hob automatically reduces the heat setting level. At this point you can also adjust it manually as needed.

Hints and tips:

- The function is best suited for boiling water and cooking potatoes.
- The function may not work properly for kettles and stovetop espresso pots.
- Fill between half to three quarters of the pot with cold tap water leaving 4 cm from the rim of the pot empty. Do not use less than 1 or more than 5 litres of water. Make sure the total weight of the water (or the water and potatoes) ranges between 1-5 kg.



- To achieve the best results cook only whole, unpeeled, medium-sized potatoes. Make sure you do not pack potatoes too tightly.
- Avoid producing external vibrations (e.g. from using a blender or placing a mobile phone next to the hob) when the function is running.
- Depending on the type of food and cookware you can adjust the heat setting after the boiling point has been reached.
- Add salt once the boiling point has been reached.

- Use a lid to save energy.

6.16 FUNCTIONS: Melting

You can use this function to melt products, e.g. chocolate or butter.

CAUTION!

Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place cookware on the cooking zone.
2. Select **FUNCTIONS > Melting**.
3. Set a timer function, if needed.
4. Touch **OK**.

To stop the function manually touch  in the upper left corner of the display.

6.17 Dishes

This function helps you prepare different foods using preset programs dedicated to specific food categories. The availability of programs depends on the cooking zone.

CAUTION!

Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place cookware on the cooking zone. You can use a single cooking zone or connect two side zones using **Bridge**.
2. Select **Dishes**.
3. Select the food type.
4. Set a timer function, if needed.
5. Follow the instructions on the display. Depending on the food type and the selected program you can set and modify details, e.g. level of doneness, level of heat for frying, etc.

Hints and tips:

- The most often cooked dishes are automatically added to the list of **Most Cooked**.
- Some dishes have long names which cannot be fully displayed on the list. To view the full name of a dish, touch "...".
- You can manually add programs to the list of **Favourites** .
- You can hide certain programs by touching . To restore the programs, go to **Settings > Setup > Dishes**.

6.18 Hob²Hood

It is an automatic function which connects the hob to a suitable hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. The speed of the fan is defined and adjusted automatically based on the mode setting and the temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan manually from the hob or the hood itself.



If you change the fan speed on the hood, the default connection with the hob will be deactivated. To reactivate the function, turn both appliances off and on again.



In some hoods the function might be disabled by default. In such cases, activate the function first on the hood, then on the hob. For more information refer to the hood user manual.

Setting the automatic fan mode

To set the hood to an automatic mode, choose between the following set fan speeds: Mode 2 - Mode 6. The hood reacts whenever you operate the hob. You can set the hob to activate only the light by selecting Mode 1.

1. Touch 
2. Select Settings > Hob²Hood.
3. Turn a switch on to activate the hood. All automatic modes appear as a list.
4. Choose the mode.
5. Touch  or  to save the selection and leave.

To check the current fan speed level, touch . The fan speed level is visible in the top left corner of the display. To turn off the fan, touch . To turn on the fan, touch .

Automatic modes	Auto-matic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
		Fan speed	
	Off	-	-
Mode 1	On	-	-

Automatic modes	Auto-matic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
		Fan speed	
Mode 2 ³⁾	On	1	1
Mode 3	On	-	1
Mode 4	On	1	1
Mode 5	On	1	2
Mode 6	On	2	3

- 1) The hob detects the boiling process and sets fan speed in accordance with the automatic mode.
- 2) The hob detects the frying process and sets fan speed in accordance with the automatic mode.
- 3) This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

Setting the manual fan mode

You can adjust the fan speed level manually.

1. Touch .
2. Touch Manual.
- A control bar appears with the current fan speed.
3. Touch or slide your finger to set the fan speed level.
- To activate the maximum fan speed level touch Boost. The fan runs in Boost mode for a certain time. After that time the fan speed level automatically changes to 3. To deactivate Boost manually, press 0.

Hood light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so, set the automatic mode to Mode 1 - Mode 6. You can also manually activate or deactivate the light on the hood.

Activating the light manually

1. Touch .
2. Touch  to turn on the light.
- To turn off the light touch  again.

6.19 Language

1. Touch  to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Language.

3. Choose the language from the list.

To save the selection touch **X** or **<**. Then choose YES in the pop-up window.

If you chose the wrong language, touch **≡** > . A list appears. Select the first option from the top on the left, then the second option from the top on the right. Scroll down to choose the correct language from the list. When the pop-up window appears, choose the option on the right.

6.20 Key Tones / Volume

You can choose the type of sound your hob emits or turn the sounds off entirely. You can choose between the click (default) or beep.

You can also choose the volume level.

1. Touch **≡** on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Key Tones / Volume.
3. Choose the appropriate option.
The setting is saved automatically.

6.21 Brightness

You can change the brightness of the display.

There are 5 brightness levels, 1 is the lowest and 5 is the highest.

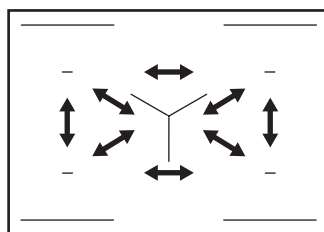
1. Touch **≡** to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Brightness.
3. Choose the appropriate level.
The setting is saved automatically.

6.22 Power Management

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the

available power between all cooking zones (connected to the same phase). The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- If the hob reaches the limit of maximum available power (refer to the rating plate), the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected first (or a cooking zone using FUNCTIONS or Dishes) is always prioritised. The remaining power will be divided between the other cooking zones according to the order of selection.
- The colour of the control bar shows the available heat setting options:
 - red - the current heat setting,
 - white - the maximum available heat setting,
 - light grey - the unavailable heat setting (Power Management operates).
- If a higher heat setting is not available reduce it for the other cooking zones first. If total power of the hob is limited (1500 W - 6000 W) the function distributes the available power between all cooking zones. Refer to chapter "Before first use" > "FlexPower".



7. HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 Cookware



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- For Pan-frying function only use pans with flat bottom.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful not to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass as it may chip or damage the glass surface.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is suitable for an induction hob if:

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. Refer to "Technical data" > "Cooking zones specification" for correct cookware dimensions. Place the cookware in the centre of the selected cooking zone.
- The efficiency of a cooking zone is related to the diameter of the cookware. For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
 - Cookware with a diameter smaller than the size of a given cooking zone receives only part of the power generated by the cooking zone which results in slower heating.
 - For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control

panel or accidentally activate hob functions.



Refer to "Technical data".

7.2 Noises during operation



The noises are normal and do not indicate any malfunction. Cookware noises may vary depending on the cookware material and the power level.

Cookware-related noises:

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.

Hob-related noises:

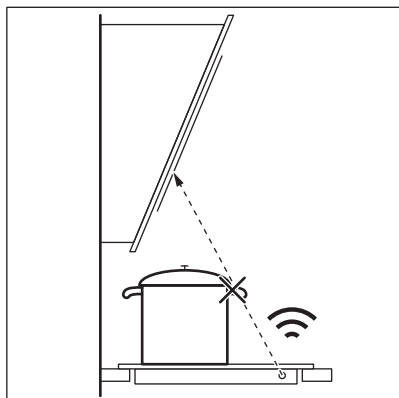
- clicking: electric switching occurs, cookware is detected after you place it on the hob.
- hissing, buzzing: the fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

7.3 Hints and tips for Hob²Hood

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.

The hood pictured below is for illustration purpose only.



Keep the window of the Hob²Hood infrared signal communicator clean.



Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob²Hood is on.

Cooker hoods with the Hob²Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The AEG cooker hoods that work with this function must have the symbol .

8. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaning agent suitable for the surface of the hob.
- Always use a scraper recommended for hobs with a glass surface. Use the scraper only as an additional tool for cleaning the glass after the standard cleaning procedure.



WARNING!

Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.

8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

9. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You did not set the heat setting for 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Daily use".
The display does not react to the touch.	Part of the display is covered or the pots are placed too near to the display. There is some liquid or an object on the display.	Remove the objects. Move the pots away from the display. Clean the display, wait until the appliance is cold. Disconnect the hob from the electrical supply. After 1 min, connect the hob again.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ①.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor under the hob surface is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
You cannot activate the highest heat setting.	Another zone is already set to the highest heat setting.	First reduce the power of the other zone.
	The FlexPower level is too low.	Change the maximum power in the Menu. Refer to "Before first use".
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
Hob²Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
Hob²Hood screen is not visible.	Hob²Hood is turned off in the settings.	Go to settings/Hob²Hood and activate the function.
Hob²Hood operates, but only the light is on.	You activated Mode 1.	Change the mode to Mode 1 - Mode 6 or wait until the automatic mode starts.
Hob²Hood Modes 1 - 6 operate, but the light is off.	There might be a problem with the light bulb.	Contact an Authorised Service Centre.

Problem	Possible cause	Remedy
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
Wrong language was set.	You changed the language by mistake.	Follow the instruction in "Daily use", "Language" to change the wrong language.
A cooking zone deactivates.	Automatic Switch Off deactivates the cooking zone.	Deactivate the hob and activate it again. Refer to "Daily use".
 and a message come on.	Lock operates.	Refer to "Daily use".
E - U - O appears.	Child Lock operates.	Refer to "Daily use".
The power level bar blinks.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is unsuitable.	Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
 comes on.	The electrical connection is faulty.	Disconnect the hob from the mains and check the connection. Refer to "Installation".
 comes on.	The zone temperature sensor detects a too high or too low temperature.	Let the cooking zone cool down or raise the ambient temperature above 15°C. If the problem persists, contact the Authorised Service Centre.
 comes on.	The cooling fan is blocked.	Make sure that nothing is blocking the fan. If the fan is not blocked by anything and the problem persists, contact the Authorised Service Centre.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
Cookware heats up longer than 5 min.	The bottom of the cookware is not induction compatible.	Use cookware with a suitable bottom (flat, magnetic). Refer to "Hints and tips".
Heating up takes a long time.	Cookware is too small and receives only a part of the power generated by the cooking zone.	For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
	The FlexPower reduces the maximum power.	Refer to "Daily use", Power Management.
Boiling function does not start.	Residual heat is still active on this zone.	Wait until the zone cools off or use another, cold zone.

Problem	Possible cause	Remedy
Boiling function does not stop.	There might not be enough water in the pot (vibrations cannot be detected) or the water is already too warm.	Use a minimum of 1 l of cold water per pot.
Boiling function stops suddenly.	The cookware is incompatible with the function. The function cannot detect vibrations made by the boiling water. The cookware might be too small for the cooking zone.	Do not use non-stick cookware with this function. Boil more water or switch to a cold zone. Do not add salt before water reaches the boiling point. Make sure the diameter of the cookware fits the size of the cooking zone. Place the cookware in the centre of the cooking zone.
Heating up with Pan-frying function takes a long time.	Cookware is too small, too heavy or the bottom is uneven.	Refer to "Hints and tips".

9.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service

technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

10. TECHNICAL DATA

10.1 Rating plate

Model TG85IM30FB
Typ 62 D5A 01 AA
Induction 7.35 kW
Ser.Nr.
AEG

PNC 949 598 165 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Made in: Germany
7.35 kW
CE 

10.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	Boost [W]	Boost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Middle rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	2300	3200	10	125 - 210
Right rear	2300	3200	10	125 - 210

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal heat transfer and cooking results use cookware with bottom diameter similar to

the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in the table). Do not use cookware larger than the diameter of the cooking zone.

11. ENERGY EFFICIENCY

11.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulation

Model identification		TG85IM30FB
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		5
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	21.0 cm
	Middle rear	21.0 cm
	Right front	21.0 cm
	Right rear	21.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	180.8 Wh/kg
	Left rear	175.4 Wh/kg
	Middle rear	184.4 Wh/kg
	Right front	189.4 Wh/kg
	Right rear	184.4 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.

11.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow the hints below.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

11.3 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

12. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

AEG toivottaa sinut tervetulleeksi! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:
www.aeg.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	52
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	54
3. ASENNUS.....	56
4. TUOTEKUVAUS.....	59
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	61
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	62
7. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	70
8. HOITO JA PUHDISTUS.....	72
9. VIANMÄÄRITYS.....	72
10. TEKNISET TIEDOT.....	75
11. ENERGIATEHOKKUUS.....	75
12. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	76

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

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista

rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Savu on merkki ylikuumenemisesta. Älä koskaan käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.
- VAROITUS: Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.

- HUOMIO: Kypsennystoimintoa on valvottava (koskee myös automaattisia kypsennystoimintoja). Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Älä käytä vesisuihketta ja höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- VAROITUS: Jos pinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuriskin välttämiseksi. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



VAROITUS!

Henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- 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 kaapin leikkauspinnat tiivistäaineella 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 jäähdytyspuhaltimet.
- 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 vetolaatikon säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.
- Poista laitteen alla olevaan kaappiin mahdollisesti asennetut erotuslevyt.

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla.
- Laite on maadoitettava.
- Varmista ennen toimenpiteiden suorittamista, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohtot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumentumisen.
- Käytä oikeaa verkkovirtajohtoa.
- Älä päästä virtajohtoa sotkeutumaan.
- Tarkista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä johdossa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos sellainen on) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos sellainen on) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohtojen vaihtamiseksi.

- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat 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.
- Jos näytölle ilmestyy E3-koodi, kytke keittotaso välittömästi irti sähköverkosta ja tarkista, että sähköliitäntä ja verkkojännite ovat oikeat.

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Poista kaikki mahdolliset pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke keittoalue aina "off"-asentoon kunkin käyttökerran jälkeen.
- Älä laita ruokailuvälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne saattavat kuumentua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä. Näin ehkäistään sähköiskuja.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30

cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.

- Kun laitat ruokaa kuumaan öljyyn, se voi roiskua.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.

VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneesta rasvasta voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syttymisen.
- Käytetty öljy, joka voi sisältää ruokajäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytetty öljy.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttävien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Älä pidä kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä palovammojen välttämiseksi.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiällä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastiat.
- Valuraudasta tai valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita,

voivat aiheuttaa naarmuja lasiin tai lasikeramiikkaan. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke virta pois laitteesta ja anna sen jäähtyä, ennen kuin aloitat puhdistuksen
- Puhdista laite ja kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, liuotteita tai metalliesineitä, ellei toisin ohjeisteta.

2.5 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

2.6 Hävittäminen

VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta 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 Virtajohto

- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohdolla.
- Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää vähintään 90 °C:n lämpötilan.: Yksittäisen kaapelin halkaisijan on oltava mahdollisimman pieni alla olevan taulukon mukaisesti. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.

⚠ VAROITUS!

Kaikki sähkökytkennät on teetettävä alan koulutuksen saaneella sähköasentajalla.

⚠ HUOMIO!

Pistokeliitännät eivät ole sallittuja.

⚠ HUOMIO!

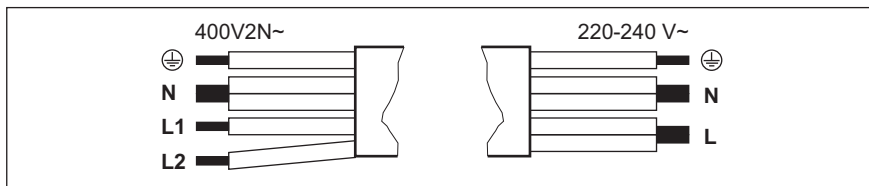
Johtimen päitä ei saa porata tai hitsata. Se on kiellettyä.

⚠ HUOMIO!

Kaapelia ei saa liittää, jos sen päässä ei ole holkkia.

Kaksivaiheinen liitäntä

1. Irrota kaapeli ja holkki mustasta ja ruskeasta johtimesta.
2. Irrota osa eristeestä mustan ja ruskean johdon päästä.
3. Kiinnitä uusi johtimen holkki kummankin johdon päähän (edellyttää erikoistyökalun käyttöä).



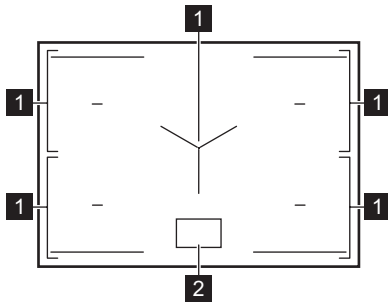
Kaksivaiheinen liitäntä: 400 V2N~		Yksivaiheinen liitäntä: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ² tai 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² tai 3 x 4 mm ²	
	Vihreä/keltainen	Vihreä/keltainen	
N	Sininen ja sininen	Sininen ja sininen	N
L1	Musta	Musta ja ruskea	L
L2	Ruskea		

3.4 Kokaminen

Jos keittotaso asennetaan liesituulettimen alapuolelle, katso laitteiden välinen vähimmäisetäisyys liesituulettimen asennusohjeista.

4. TUOTEKUVAUS

4.1 Keittoaluejärjestely



1 Induktiokeittoalue

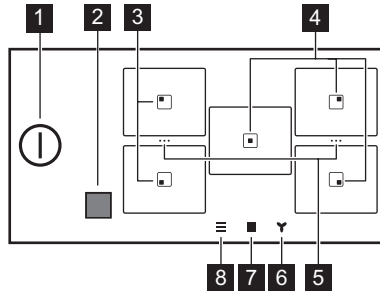
2 Käyttöpaneeli



Katso tarkempaa tietoa keittoalueiden koosta osiosta "Tekniset tiedot".

4.2 Ohjauspaneelin asettelu

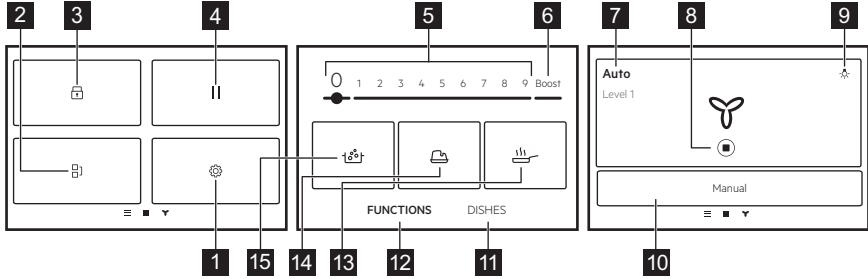
Päänäkymä



Symboli	Kuvaus
1	Keittotason kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
2	Pidä infrapunasignaalin Hob²Hood näyttöikkuna puhtaana. Sitä ei saa peittää.
3	Alue, jossa on toiminnot Paista ja Keittäminen.
4	Alue, jossa on Keittäminen-toiminto.
5	Pikavalinta toiminnoille Bridge. Kahden sivukeittoalueen yhdistäminen yhdeksi keitto-alueeksi tai yhdistettyjen alueiden jakaminen.
6	Liesituulettimen toimintojen asettaminen.
7	Alueen yleisnäköymän avaaminen.

Symboli	Kuvaus
8 	Avaa toiminto Valikko.

Laajennettu näkymä



Symboli	Kuvaus
1 	Asetukset. Keittotason asetusten avaaminen.
2 	Bridge. Yhdistää kaksi sivukeittoaluetta, jotka toimivat sen jälkeen yhtenä keittoalueena.
3 	Lukko. Käyttöpaneelin lukitseminen / lukituksen poisto.
4 	Pause. Kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.
5 1 - 9	Tehotason säätäminen.
6 	Suurimman tehotason kytkeminen päälle.
7 Manuaalinen / Auto	Näyttää liesituulettimen tuulettimen nykyisen asetuksen.
8 	Liesituulettimen pysäyttäminen/uudelleenkäynnistys.
9 	Liesituulettimen valon sytyttäminen ja sammuttaminen.
10 Manuaalinen / Auto	Liesituulettimen manuaaliseen tai automaattiseen tilaan siirtyminen.
11 Ruokat	Esiasetettujen automaattiohjelmien valitseminen eri ruokalajeille.
12 TOIMINNOT	Automaattisten ohjelmien valitseminen eri kypsennysmenetelmille.
13 	Paista. Erilaisten ruokalajien paistaminen tehotasojen automaattisella säädöllä.
14 	Sulatus. Eri tuotteiden (esim. suklaa tai voi) sulattamiseen.
15 	Keittäminen. Veden lämpötilan automaattiseen säätämiseen, jotta vesi ei ala kiehua saavutettuaan kiehumispisteen.

Näytöllä liikkuminen

Symboli	Kuvaus
OK	Valinnan tai asetuksen vahvistaminen.
X	Ponnahdusikkunan sulkeminen.
^ v	Näytössä olevia ohjeita voi pienentää tai laajentaa.
☐	Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan / pois toiminnasta.
< >	Valikossa Valikko siirtyminen taaksepäin/eteenpäin yhden tason verran.

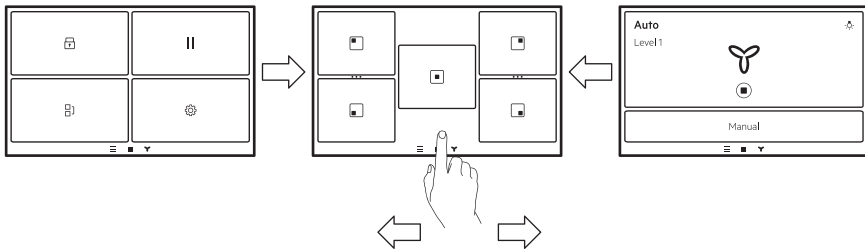
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Näytössä liikkuminen



Voit siirtyä näyttöjen välillä napauttamalla näytön alaosassa olevia symboleja. Voit myös pyyhkäistä vasemmalle, jos haluat hallita toiminnon Hob²Hood asetuksia, tai oikealle, jos haluat siirtyä valikkoon Valikko.

5.2 Sähköliitanta sähköverkkoon ensimmäistä kertaa

Kun keittotaso kytketään verkkovirtaan, sinun on määritettävä asetukset Kieli, Näytön kirkkaus ja äänenvoimakkuus.

Voit muuttaa asetuksia kohdassa Valikko > Asetukset > Asetukset. Tutustu kohtaan "Päivittäinen käyttö".

5.3 Näytön käyttäminen

- Käytettävissä ovat ainoastaan symbolit, joissa palaa taustavalo.
- Voit kytkeä lisätoiminnon päälle koskettamalla vastaavaa näytön symbolia.

- Valittu toiminto kytkeytyy toimintaan, kun sormi poistetaan näytöstä.
- Voit selata käytettävissä olevia lisätoimintoja nopealla liikkeellä tai vetämällä sormea näytössä. Näytön selausnopeus määräytyy liikkeen nopeuden mukaan.
- Selausliike voi pysähtyä itsestään tai voit pysäyttää sen koskettamalla näyttöä välittömästi.
- Voit muuttaa useimpia näytön parametreja vastaavia symboleja koskettamalla.
- Voit valita vaaditun toiminnon tai ajan selaamalla luetteloa ja/tai koskettamalla haluamaasi lisätoimintoa.

- Kun keittotaso on toiminnassa ja osa symboleista häviää näytöstä, kosketa sitä uudelleen. Kaikki symbolit syttyvät uudelleen.
- Joissakin toiminnoissa käynnistämisen yhteydessä tulee näkyviin lisätietoa antava ponnahdusikkuna.

5.4 FlexPower

FlexPower määrittää, kuinka paljon virtaa keittotaso käyttää yhteensä talon suulakkeiden asettamissa rajoissa.

Perusasetuksena on, että laite toimii suurimmalla mahdollisella teholla. Voit muuttaa enimmäistehoa, jos asennus ei tue enimmäistehoa.



HUOMIO!

Varmista, että valittu tehotaso sopii rakennuksen sulakkeisiin.



Jos tehotaso on alle 2 000 W, automaattisia ohjelmia (Ruoat tai TOIMINNOT) ei voi kytkeä toimintaan.

1. Varmista, että kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
2. Paina näytöllä painiketta  avataksesi toiminnon Valikko.
3. Valitse Asetukset > Asetukset > FlexPower ja valitse sopiva tehotaso.
4. Kosketa  tai . Vahvista valinta noudattamalla näytön ohjeita.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.

6.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto kytkee automaattisesti keittotason pois päältä, jos:

- kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta,
- et aseta tehoasetusta kytkettyäsi keittotason toimintaan,
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Poista käyttöpaneeli peittävä esine tai puhdista paneeli.
- keittotaso kuumenee liikaa (esim. kun paistinpannu kiehuu kuiviin), Anna

keittoalueen jäähtyä, ennen kuin käytät keittotasoa uudelleen.

- Käytössä on virheellinen keittoastia tai kyseisellä alueella ei ole keittoastiaa. Induktiokeittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä 50 sekunnin kuluttua.
- keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua viesti tulee näkyviin ja laite kytkeytyy pois toiminnasta.

Tehoasetuksen ja keittotason käytöstä pois kytkeytymiseen kuluvan ajan välinen suhde:

Tehoasetus	Keittotaso kytkeytyy pois päältä, kun on kulunut
1 - 2	6 tuntia
3 - 5	5 tuntia
6	4 tuntia
7 - 9	1,5 tuntia



Kun käytät toimintoa Paista, keittotasoa kytkeytyy pois päältä 1,5 tunnin kuluttua. Käytettäessä toimintoa Sulatus keittotasoa kytkeytyy pois toiminnasta 6 tunnin kuluttua.

6.3 Keittoastian havaitseminen

Tämä toiminto havaitsee, onko keittoalueille asetettu keittoastioita, ja kytkee keittoalueet pois päältä, jos keittoastiaa ei enää havaita.

- Jos asetat keittoastian keittoalueelle ensin ja kytket keittotason päälle, vastaavan keittoalueen yleiskuvaan ilmestyy harmaa palkki.
- Palkki ei ilmesty näkyviin, jos keittoalueella ei ole keittoastioita tai keittoastiaa ei voida havaita virheellisen sijoittelunsa tai sopimattoman materiaalin vuoksi.
- Jos käyttöön kytketyltä keittoalueelta poistetaan keittoastia ja se asetetaan sivuun tilapäisesti, vastaavan keittoalueen merkkivalot alkavat vilkkua. Jos päälle kytkeytyneelle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa 120 sekunnin kuluessa, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois käytöstä. Jos haluat jatkaa kypsennystä, aseta keittoastia takaisin keittoalueille ennen ilmoitettua aikakatkaisua.

6.4 Keittoalueiden käyttäminen

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

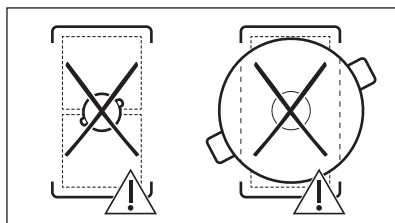
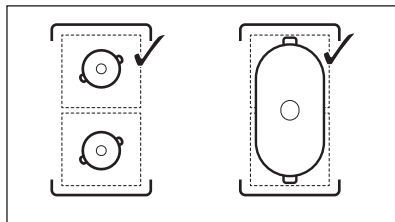


Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemäärytykset"). Varmista, että keittoastia sopii induktiokeittotasoihin. Katso lisätietoa keittoastioiden tyypeistä osiosta "Neuvoja ja vinkkejä".

Kytke keittoalue toimintaan asettamalla keittoastia keittoalueen keskelle ja koskettamalla vastaavaa alueen symbolia.

Käytettävissä olevat ohjelmat tulevat näkyviin näyttöön. Aseta tehotasoa tai valitse jokin automaattitoiminnoista. Päänäkymään palaaminen koskettamalla oikeassa yläkulmassa olevaa painiketta **X**.

Voit käyttää suuria keittoastioita asettamalla ne kahdelle keittoalueelle samanaikaisesti toiminnon Bridge avulla.

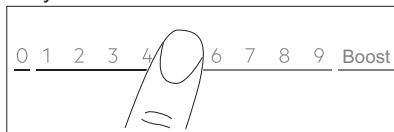


Kun muut alueet ovat toiminnassa, haluamasi alueen tehotasoa voi olla rajoitettu. Lue lisää kohdasta "Tehon säätö".

6.5 Tehoasetus

1. Kytke keittotasoa käyttöön.
2. Aseta keittoastia valitulle keittoalueelle ja kosketa vastaavaa alueen symbolia.
3. Aseta tehotasoa koskettamalla tai liu'uttamalla sormea.

Tehotason kuvakkeet 1-9 suurenevät ja alla oleva palkki muuttuu punaiseksi osoittamaan senhetkistä tehotasoa. Kun tehotasoa on valittu, näyttö muuttuu laajennetun näytön näkymäksi.



Voit myös muuttaa tehotasoa alueen yleisnäkymässä. Siirry alueen yleisnäkymään koskettamalla laajennetun näytön näkymää.

Voit muuttaa tehotasoa koskettamalla — tai +. Avaa laajennettu näkymä koskettamalla tehotasoa.

6.6 Boost

Tämä toiminto antaa lisätehoa induktiokeittoalueille. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan induktiokeittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen induktiokeittoalue asettuu automaattisesti takaisin suurimmalle tehotasolle.

1. Valitse keittoalue.
2. Kytke toiminto päälle koskettamalla Boost.

Toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Toiminto voidaan kytkeä manuaalisesti pois päältä valitsemalla alue ja muuttamalla sen tehotasoksi 0.



Boost ei toimi, jos Bridge-toiminto on aktiivinen tai jos yhden vaiheen teho ei riitä (katso kohta "Tehon säätö").



Katso maksimikesto kohdasta "Tekniset tiedot".

6.7 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)



VAROITUS!

Jos merkkivalo palaa, jälkilämpö voi aiheuttaa palovammoja.

Induktiokeittoalueet tuottavat kypsennykseen tarvittavan lämmön suoraan keittoastian pohjaan. Lasikeramiikka kuumenee keittoastian lämmöllä.

Merkkivalot syttyy, kun keittoalue on kuuma. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason:

- jatka kypsennystä,

- lämpimänä pito,

- jälkilämpö.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,
- kun kuumia keittoastioita asetetaan kylmälle keittoalueelle,
- kun keittotaso on kytketty pois päältä, mutta keittoalue on edelleen kuuma.

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

6.8 Lämpimänäpito

Tämä toiminto pitää ruoan lämpimänä alhaisen lämpötilan asetuksella.

Lämpimänäpito on käytettävissä vain, kun keittoalue on edelleen lämmin kypsennystoiminnon päätyttyä (kun jälkilämmön kuvake on näkyvässä) ja keittoastia pysyy alueella. Toiminto ei toimi jäähtyneellä keittoalueella.

1. Kytke Lämpimänäpito toimintaan koskettamalla -painiketta.

Toiminto Lämpimänäpito on toiminnassa, kunnes se kytketään pois.

2. Voit pysäyttää toiminnon koskettamalla painiketta näytön vasemmasta yläkulmasta.

Voit asettaa ajastimen tarvittaessa. Katso kohta "Ajastinasetukset".

6.9 Ajastinvalinnat



ECO Ajastin

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

Energian säästämiseksi keittoalueen lämmitin kytkeytyy pois päältä ennen äänimerkin ECO Ajastin antamista. Toiminta-ajan ero määräytyy tehotasoin ja kypsennystoiminnon pituuden mukaan.

Voit käyttää tätä toimintoa, kun keittoalue on kytketty toimintaan. Voit asettaa kunkin keittoalueen toiminnon erikseen.

1. Aseta ensin keittoalueen tehotasoin ja sen jälkeen toiminto.
2. Kosketa alueen symbolia.

3. Kosketa .

Ajastimen valikkoikkuna syttyy näyttöön.

4. Kytke toiminto käyttöön valitsemalla ruutu Sammuta keittoalue.
5. Aseta aika.
6. Vahvasta koskettamalla painiketta OK. Voit halutessasi peruuttaa valintasi valitsemalla **X**.
Voit muuttaa ECO Ajastin-asetuksia

kypsennyksen aikana: kosketa  ja valitse ajastimen arvo ja kosketa sen jälkeen painiketta MUOKKAA.

Kun ajastimen aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja ponnahdusikkuna ilmestyy näkyviin. Sammuta äänimerkki koskettamalla painiketta OK.

Kytke toiminto pois päältä asettamalla tehotaso asetukseen 0. Kosketa

vaihtoehtoisesti painiketta  ajastimen arvon vasemmalla puolella, kosketa sen vieressä olevaa painiketta **X** ja vahvasta valinta ponnahdusikkunan tullessa näkyviin.

Ajastin

Voit käyttää tätä toimintoa, kun keittoalue on kytketty toimintaan.

Toiminto ei vaikuta muihin samanaikaisiin toimintoihin.

1. Valitse jokin keittoalue.
Vastaava liukukytin syttyy näyttöön.
2. Kosketa .
- Ajastimen valikkoikkuna syttyy näyttöön.
3. Kytke toiminto käyttöön poistamalla ruudun Sammuta keittoalue valinta.
4. Aseta aika.
5. Vahvasta koskettamalla painiketta OK. Voit halutessasi peruuttaa valintasi valitsemalla **X**.

Voit muuttaa Ajastin-asetuksia kypsennyksen aikana: kosketa  ja valitse ajastimen arvo ja kosketa sen jälkeen painiketta MUOKKAA.

Kun ajastimen aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja ponnahdusikkuna ilmestyy näkyviin. Sammuta äänimerkki koskettamalla painiketta OK.

Kytke toiminto pois päältä kosketa painiketta  ajastimen arvolla, kosketa **X** ja

vahvasta valinta, kun ponnahdusikkuna tulee näkyviin.

6.10 / ... Bridge

Tämä toiminto yhdistää kaksi keittoaluetta, jotka toimivat tämän jälkeen yhtenä keittoalueena samalla tehotasolla. Voit käyttää sitä, jos valmistat ruokaa suurilla keittoastioilla.

Keittoastian tulee peittää molempien alueiden keskiosat. Jos keittoastia sijaitsee keskiosien välillä, -toiminto ei kytkeydy toimintaan.

1. Aseta keittoastia keittoalueille.
2. Kosketa näytön painiketta , niin voit avata valikon Valikko ja valita Bridge-toiminnon. Voit myös koskettaa alueen yleiskatsauksen pikavalintaa ...
3. Aseta tehotaso.

Kytke toiminto pois päältä koskettamalla pikavalintaa ... Keittoalueet toimivat jälleen itsenäisesti.

6.11 || Pause

Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

Kun toiminto on toiminnassa, vain painikkeita

① ja JATKA symboleita voidaan käyttää. Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit on lukittu.

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja. Kun ajastintoiminto päättyy, sammuta äänimerkki napauttamalla mitä tahansa kohtaa näytöstä.

1. Kosketa  avataksesi Valikko.
2. Kytke toiminto päälle koskettamalla || .
Tehotaso laskee arvoon  (Lämpimänäpito).
Poista toiminto käytöstä painamalla JATKA.

Aiemmat tehotasot palautuvat.

6.12 Lukko

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

1. Aseta tehotaso.

2. Avaa Valikko koskettamalla painiketta .

3. Kytke toiminto päälle koskettamalla .
Kytke toiminto pois käytöstä painamalla painiketta AVAA LUKITUS 4 sekunnin ajan.



Kun kytket keittotason pois päältä, kytket myös tämän toiminnon pois päältä.

6.13 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason tahattoman käytön.

1. Avaa Valikko koskettamalla painiketta .
2. Valitse Asetukset > Asetukset > Lapsilukko.
3. Ota toiminto käyttöön kääntämällä kytkin päälle ja kosketa kirjaimia E-U-O aakkosjärjestyksessä.

Poista toiminto käytöstä kääntämällä kytkin pois päältä.

Toiminnon uudelleenkäynnistyminen voi kestää jonkin aikaa aktiivoinnin jälkeen.

6.14 TOIMINNOT: Paista

Tämän toiminnon avulla voit asettaa sopivan tehotason ruoan paistamiseksi. Keittotaso säätää lämpötilan erilaisten ruokalajien mukaan ja säilyttää sen koko valmistusprosessin ajan. Kun tehotaso on asetettu, manuaalinen lämpötilan säätö ei ole tarpeen.



HUOMIO!

Käytä ainoastaan kylmiä keittoastioita.
Älä jätä keittotasoa valvomatta toiminnon ollessa käynnissä.

1. Aseta öljytön/rasvaton pannu vasemmalle puolelle keittoalueelle. Voit käyttää yhtä keittoaluetta tai yhdistää molemmat alueet toiminnolla Bridge.
2. Valitse TOIMINNOT > Paista.
3. Valitse paistotaso.
Esilämmitys alkaa.
4. Aseta ajastintoiniminto tarvittaessa.
Ajastin käynnistyy välittömästi.
Kun keittoastia on saavuttanut asetetun lämpötilan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja

näkyviin tulee ponnahdusikkuna. Voit nyt lisätä öljyn ja ruoan pannuun. Sulje ikkuna ja aloita paistaminen koskettamalla OK. Voit pysäyttää toiminnon manuaalisesti koskettamalla säätöpalkin 0-painiketta.

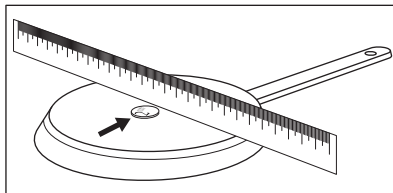
Neuvoja ja vinkkejä:

- Noudata näytössä näkyviä ohjeita ruoan kääntämisestä tai lämpötilan säätämisestä.
- Oletustehotasoa voidaan muuttaa tarvittaessa.
- Käytä paksuja ruoka-aineita tai raakoja perunoita kypsennettäessä kantta ensimmäisten 10 minuutin aikana.
- Raskaiden pannujen kuumentuminen voi kestää kauemmin.
- Käytä monikerroksisia pannuja alhaisilla tehotasoilla keittoastian ylikuumenemisen ja vaurioitumisen välttämiseksi.
- Älä käytä ohuita emaloituja keittoastioita. Ne voivat kuumentua liikaa ja vaurioitua.

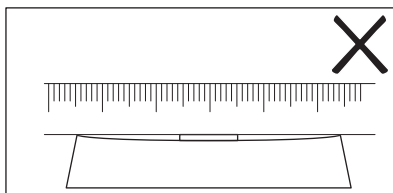
Toimintoon Paista soveltuvat pannut

Käytä ainoastaan tasapohjaisia pannuja.
Keittoastian sopivuuden voi tarkistaa seuraavasti:

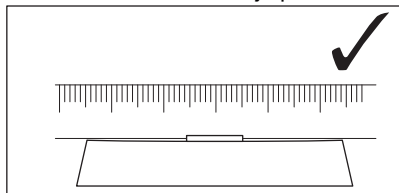
1. Aseta pannu ylösalaisin.
2. Aseta viivoitin pannun alle.
3. Yritä asettaa 1, 2 tai 5 euron kolikko (tai mikä tahansa kolikko, jonka paksuus on n. 1,7 mm) viivaimen ja pannun pohjan väliin.



- a. Pannun pohja on epätasainen, jos kolikko sopii viivaimen ja pannun väliin.



- b. Pannun pohja on tasainen, jos kolikko ei sovi viivaimen ja pannun väliin.



6.15 TOIMINNOT Keittäminen

Tämä toiminto säätää tehotason automaattisesti siten, että kiehumispisteen saavuttamisen jälkeen vesi ei kiehu yli.



Toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla. Jos keittoalueella on hyödynnettävää jälkilämpöä (I/II/III), toiminto on poissa käytöstä. Odota, kunnes alue jäähtyy, jotta voit käyttää toimintoa. Toiminto ei ole käytettävissä tarttumattomien keittoastioiden kanssa.



HUOMIO!

Älä käytä toimintoa tyhjän keittoastian kanssa. Älä jätä keittotasoa valvomatta toiminnon ollessa käynnissä.

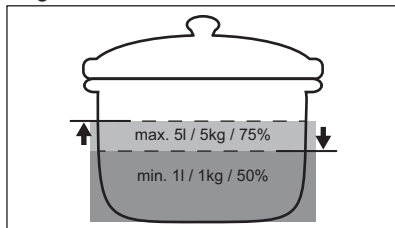
1. Aseta keittoalueelle keittoastia, jossa on vähintään 1 l vettä.
2. Valitse TOIMINNOT > Keittäminen.
3. Aseta ajastintoinnointo tarvittaessa. Ajastin käynnistyy välittömästi.
4. Voit pysäyttää toiminnon manuaalisesti koskettamalla painiketta  näytön vasemmasta yläkulmasta.

Kun kiehumispiste on saavutettu, keittotaso alentaa tehotasoa automaattisesti. Tässä vaiheessa voit myös säätää sitä tarvittaessa manuaalisesti.

Neuvoja ja vinkkejä:

- Toiminto sopii parhaiten veden ja perunoiden keittämiseen.
- Toiminto ei välttämättä toimi kunnolla veden keittämiseen tarkoitettu pannujen mutteripannujen kanssa.

- Täytä keittoastiasta puolet tai kolme neljännestä kylmällä vesijohtovedellä ja jätä 4 cm keittoastian reunasta tyhjäksi. Käytä vähintään yksi ja enintään viisi litraa vettä. Varmista, että veden (tai veden ja perunoiden) kokonaispaino on 1–5 kg.



- Parhaan tuloksen saavuttamiseksi voit keittää vain kokonaisia ja kuorimattomia keskikokoisia perunoita. Keittoastiaa ei saa täyttää liian tiiviisti perunoilla.
- Vältä ulkoisten värähtelyjen tuottamista (esim. käyttämällä tehosekoitinta tai matkapuhelimen asettamista keittotason viereen) toiminnon ollessa käynnissä.
- Ruokalajin ja keittoastian tyyppin mukaan voit säätää tehotason asetusta kiehumispisteen saavuttamisen jälkeen.
- Lisää suolaa, kun kiehumispiste on saavutettu.
- Säästä energiaa käyttämällä kantta.

6.16 TOIMINNOT Sulatus

Tämän toiminnon avulla voidaan sulattaa eri tuotteita (esim. suklaa tai voi).



HUOMIO!

Älä jätä keittotasoa valvomatta toiminnon ollessa käynnissä.

1. Aseta keittoastia keittoalueelle.
2. Valitse TOIMINNOT > Sulatus.
3. Aseta ajastintoinnointo tarvittaessa.
4. Valitse OK.

Voit pysäyttää toiminnon manuaalisesti koskettamalla painiketta  näytön vasemmasta yläkulmasta.

6.17 Ruokat

Tämä toiminto auttaa valmistamaan erilaisia ruokalajeja käyttämällä esiasetettuja ohjelmia, jotka on tarkoitettu tietyille

ruokalajin kategorioille. Keittoalue vaikuttaa ohjelmien saatavuuteen.

**HUOMIO!**

Älä jätä keittotasoa valvomatta toiminnon ollessa käynnissä.

1. Aseta keittoastia keittoalueelle. Voit käyttää yhtä keittoaluetta tai yhdistää kaksi aluetta toiminnolla Bridge.
 2. Valitse Ruokat.
 3. Valitse ruokalaji.
 4. Aseta ajastintoininto tarvittaessa.
 5. Noudata näytöllä olevia ohjeita.

Ruokalajin ja valitun ohjelman mukaan voit asettaa ja muokata tietoja, esim. kypsyysaste, paistamisen tehotoso jne.

Neuvoja ja vinkkejä:

- Useimmin valmistetut ruokat lisätään automaattisesti luetteloon Enimmäkseen valmistettu.
 - Joillakin ruokalajeilla on pitkät nimet, jotka eivät näy luettelossa kokonaan. Näet ruoan koko nimen koskettamalla "...".
 - Voit lisätä ohjelmia manuaalisesti luetteloon Suosikit .
 - Voit piilottaa tietyt ohjelmat koskettamalla painiketta . Voit palauttaa ohjelmat siirtymällä kohtaan Asetukset > Asetukset > Ruokat.

6.18 Hob²Hood

Kyseessä on automaattitoiminto, joka yhdistää keittotasoon yhteensopivaan liesituulettimeen. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa on infrapunasignaalin viestin. Puhaltimen nopeus säätyy automaattisesti tila-asetuksen ja keittotasolla olevan kuumimman keittoastian lämpötilan mukaan. Voit käyttää puhallinta myös keittotasosta tai itse liesituulettimesta manuaalisesti.



Jos muutat puhaltimen nopeutta liesituulettimesta, oletusyhteys keittotasoon katkeaa. Toiminto voidaan palauttaa toimintaan kytkemällä laite pois päältä ja takaisin päälle.



Joissakin liesituulettimissa toiminto voidaan oletusarvoisesti poistaa käytöstä. Kytke tällöin ensin toiminto päälle liesituulettimessa ja sen jälkeen keittotasolla. Lisätietoa on saatavilla liesituulettimen käyttöohjeista.

Automaattisen puhallintilan asettaminen

Aseta liesituuletin automaattiseen tilaan valitsemalla jokin seuraavista puhaltimen nopeuksista: Tila 2 – Tila 6. Liesituuletin reagoi jokaiseen keittotasoon käyttötapahtumaan. Kun valitset tilan 1, keittotaso kytkee päälle ainoastaan valon.

1. Kosketa .
 2. Valitse Asetukset > Hob²Hood.
 3. Käynnistä liesituuletin kääntämällä valitsinnuppia.

Kaikki automaattiset tilat näkyvät luettelossa.

 4. Valitse tila.
 5. Tallenna valinta koskettamalla painiketta  tai  ja poistu.

Tarkista nykyinen puhaltimen nopeustaso koskettamalla . Puhaltimen nopeustaso näkyy näytön vasemmassa yläkulmassa.

Sammuta puhallin koskettamalla .

Käynnistä puhallin koskettamalla .

Automaat- titilat	Auto- maatti- nen va- lo	Keittämi- nen¹)	Paista- minen²)
		Puhaltimen nopeus	
 OFF	Pois pääl- tä	-	-
Tila 1	Päälle	-	-
Tila 2 ³)	Päälle	1	1
Tila 3	Päälle	-	1
Tila 4	Päälle	1	1
Tila 5	Päälle	1	2

Automaattitilat	Auto- maattinen valo	Keittäminen ¹⁾ Puhalltimen nopeus	Paistaminen ²⁾
Tila 6	Päälle	2	3

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

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

3) Tämä tila kytkee puhalltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilasta riippuvainen.

Manuaalisen puhallintilan asettaminen

Puhalltimen nopeutta voi säätää manuaalisesti.

1. Kosketa .

2. Kosketa Manuaalinen.

Näkyviin tulee ohjauspalkki, jossa on senhetkinen puhalltimen nopeus.

3. Aseta puhalltimen nopeustaso koskettamalla tai liu'uttamalla sormeasi. Kytke puhalltimen suurin nopeustaso toimintaan koskettamalla painiketta Boost. Puhallin toimii tilassa Boost jonkin aikaa. Sen ajan kuluttua puhalltimen nopeusasetukseksi tulee automaattisesti 3. Kytke toiminto pois päältä Boost manuaalisesti painamalla 0.

Liesituulettimen valo

Voit asettaa keittotason kytkemään valon päälle automaattisesti aina kun kytket keittotason päälle. Aseta automaattitilaksi Tila 1 - Tila 6. Voit myös kytkeä liesituulettimen valon päälle tai pois päältä manuaalisesti.

Valon kytkeminen päälle manuaalisesti

1. Kosketa .

2. Kytke valo päälle koskettamalla painiketta .

Sammuta valo koskettamalla uudelleen painiketta .

6.19 Kieli

1. Avaa Valikko koskettamalla

painiketta .

2. Valitse Asetukset > Asetukset > Kieli.

3. Valitse kieli luettelosta.

Tallenna valinta koskettamalla  tai .
Valitse sitten KYLLÄ ponnahdusikkunasta.

Jos valitset väärän kielen, kosketa  > .
Näkyviin ilmestyy luettelo. Valitse ensimmäinen lisätoiminto vasemmanpuoleisesta yläosasta ja sen jälkeen toinen lisätoiminto oikeanpuoleisesta yläkulmasta. Selaa luetteloa alaspäin ja valitse oikea kieli. Kun ponnahdusikkuna ilmestyy näkyviin, valitse lisätoiminto oikealta.

6.20 Painikeäänet / äänenvoimakkuus

Voit valita haluamasi äänimerkin tai kytkeä keittotason äänimerkit kokonaan pois käytöstä. Voit valita joko napsahduksen (oletusarvo) tai piippauksen.

Voit myös valita äänenvoimakkuuden tason.

1. Avaa Valikko koskettamalla näytöllä

painiketta .

2. Valitse Asetukset > Asetukset > Painikeäänet / äänenvoimakkuus.

3. Valitse sopiva lisätoiminto. Asetus tallentuu automaattisesti.

6.21 Näytön kirkkaus

Näytön kirkkautta voidaan säätää.

Kirkkaustasoja on 5, 1 on matalin taso ja 5 suurin taso.

1. Avaa Valikko koskettamalla

painiketta .

2. Valitse Asetukset > Asetukset > Näytön kirkkaus.

3. Valitse sopiva taso. Asetus tallentuu automaattisesti.

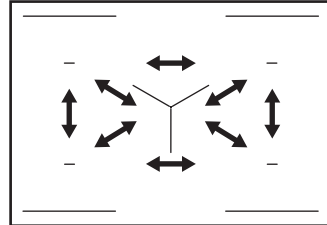
6.22 Tehon säätö

Jos useita keittoalueita on kytketty päälle ja kulutettu teho ylittää virtalähteen raja-arvon, tämä toiminto jakaa käytettävissä olevan tehon kaikkien (samaa vaiheeseen kytkettyjen) keittoalueiden kesken. Keittoalue

ohjaa lämpöasetuksia suojellakseen talon sulakkeita.

- Jos keittotaso saavuttaa suurimman käytettävissä olevan tehon rajan (katso tyyppikilpi), keittoalueiden teho vähenee automaattisesti.
- Valitun keittoalueen tehotasoa (tai keittoalue, jossa on käytössä TOIMINNOT tai Ruokat) on aina etusijalla. Jäljellä oleva teho jakautuu muiden keittoalueiden kesken valintajärjestyksen mukaan.
- Säätopalkin väri näyttää käytettävissä olevat tehotasoa vaihtoehtoja:
 - punainen – senhetkinen tehotasoa,
 - valkoinen – suurin käytettävissä oleva tehotasoa,
 - vaaleanharmaa – tehotasoa ei ole käytettävissä (Tehoa säätö toiminnassa).
- Jos suurempi tehotasoa ei ole käytettävissä, laske ensin muiden kypsennysalueiden tehotasoa.

Jos keittotasoa kokonaistehoksi on rajoitettu (1 500 W–6 000 W), toiminto jakaa käytettävissä olevaa tehoa kaikkien keittoalueiden välillä. Katso luku "Ennen ensimmäistä käyttökertaa" > "FlexPower".



7. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokeittotasoa voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

Induktiokeittotasolla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

- Keittoastian on oltava mahdollisimman paksu ja tasainen, jotta keittoalueet eivät kuumene liikaa ja toimivat mahdollisimman hyvin.
- Käytä Paista-toimintoa varten ainoastaan pannuja, joissa on tasainen pohja.
- Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Varo liu'uttamasta tai hieromasta keittoastiaa lasin reunoihin ja kulmiin, sillä lasipinta voi lohjeta tai vaurioittaa lasipintaa.

Keittoastioiden materiaali

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

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla
- magneetti vetää keittoastian pohjaa puoleensa.

Keittoastian mitat

- Induktiokeittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Katso keittoastian oikeat mitat kohdasta "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset". Aseta keittoastia valitun keittoalueen keskelle.
- Keittoalueen tehokkuus on suhteessa keittoastian halkaisijaan. Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa

"Tekniset tiedot" >

"Keittoaluemääritykset").

- Keittoastia, jonka halkaisija on asianmukaisen keittoalueen kokoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta, minkä takia se lämpenee hitaammin.
- Turvallisuussyistä johtuen sekä ihanteellisten kypsennystuloksen saavuttamiseksi tulee käyttää korkeintaan "Keittoalueiden tekniset tiedot" -osiossa mainitun suuruisia keittoastioita. Keittoastioita ei tule pitää käyttöpaneelin läheisyydessä ruoanlaiton aikana. Tämä saattaa vaikuttaa käyttöpaneelin toimintaan tai vahingossa kytkeä keittotason toimintoja päälle.



Katso kohta "Tekniset tiedot".

7.2 Äänet käytön aikana



Äänet ovat normaaleja eivätkä ne osoita mitään toimintahäiriötä. Keittoastioihin liittyvät äänet voivat vaihdella keittoastian materiaalista ja tehostasosta riippuen.

Keittoastioihin liittyvät äänet:

- halkeilun ääni: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- viheltävä ääni: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.

Keittotasoon liittyvät äänet:

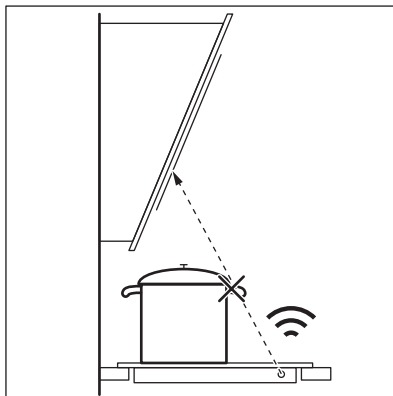
- napsahdusääniä: sähköpiirin kytkeytyminen, keittotasolle asetettu keittoastian tunnistetaan.
- sihinää, kuplimista: tuuletin toimii.
- rytminen ääni: keittoastia havaitaan.

7.3 Neuvoja ja vinkkejä liittyen laitteeseen Hob²Hood

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:

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

Alla oleva kuva liesituulettimesta on vain viitteelliseen tarkoitukseen.



Pidä Hob²Hood-infrapunasignaalin näyttöikkuna puhtaana.



Muut kaukosäädettävät laitteet voivat estää signaalin. Älä käytä kyseisiä laitteita keittotason lähellä Hob²Hood-toiminnon ollessa päällä.

Liesituulettimia, joissa on Hob²Hood -toiminto

Tutustu toimintoa käyttävien liesituulettimien täydelliseen valikoimaan kuluttajille suunnatulla verkkosivustollamme. AEG-liesituulettimet, jotka on varustettu tällä toiminnolla, on merkitty symbolilla .

8. HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä aina lasipintaisille keittotasaille suositeltua kaavinta. Käytä kaavinta ainoastaan lisätyökäluna lasin puhdistamiseen tavallisen puhdistuksen jälkeen.

VAROITUS!

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.

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, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso puhdistuksen jälkeen kuivaksi pehmeällä liinalla.
- **Poista kirkkaat 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 mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan. Ks. kytkentäkaavio.
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käännä sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Et asettanut tehotasoa 60 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 60 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	Pause on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Näyttö ei reagoi kosketukseen.	Osa näytöstä on peitetty tai keittoastiat on asetettu liian lähelle näyttöä. Näytön päällä on nestettä tai jokin esine.	Poista esineet. Siirrä kattilat pois näytöltä. Puhdista näyttö ja odota, että laite on jäähtynyt. Irrota keittotaso verkkovirrasta. Liitä keittotaso takaisin sähköverkkoon 1 minuutin kuluttua.
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa tai keittotason pinnan alla oleva anturi on viallinen.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumenemiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Korkeinta tehotasoa ei voida kytkeä toimintaan.	Korkein tehotaso on jo asetettu toiseen alueeseen.	Laske ensin toisen alueen tehoa.
	FlexPower -taso on liian matala.	Muuta enimmäisteho Valikko. Katso lisätiedot kohdasta "Ennen ensimmäistä käyttökertaa".
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.	Laita isokokoiset keittoastiat takaluokalle, jos mahdollista.
Hob®Hood ei toimi.	Jokin peittää käyttöpaneelia.	Poista käyttöpaneelia peittävä esine.
Hob®Hood-näyttö ei ole näkyvissä.	Hob®Hood on kytketty pois päältä asetuksista.	Siirry asetuksiin/Hob®Hood ja kytke toiminto päälle.
Hob®Hood toimii, mutta ainoastaan valo on syttynyt.	Tila 1 on kytketty toimintaan.	Vaihda tilaksi Tila 1 - Tila 6 tai odota, että automaattinen tila käynnistyy.
Hob®Hood Tilat 1–6 toimivat, mutta valo on sammunut.	Lampussa voi olla jokin vika.	Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita kosketettaessa.	Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Asetettu kieli on virheellinen.	Kieli on vaihdettu vahingossa.	Voit vaihtaa kielen noudattamalla kohdan "Päivittäinen käyttö", "Kieli" ohjeita.
Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.	Automaattinen virrankatkaisu kytkee keittoalueen pois toiminnasta.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 ja viesti tulee näkyviin.	Lukko on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
E - U - O tulee näkyviin.	Lapsilukko on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Tehotasopalkki vilkkuu.	Alueella ei ole keittoastioita.	Laita alueelle keittoastia.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	Keittoastia ei ole keittotasolle soveltuva.	Käytä keittotasolle soveltuva keittoastiaa. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Katso kohta "Tekniset tiedot".
E3 menee päälle.	Sähköliitäntä on viallinen.	Irrota keittotaso verkkovirrasta ja tarkista liitäntä. Lue ohjeet "Asennus"-luvusta.
E4 menee päälle.	Alueen lämpötila-anturi havaitsee liian korkean tai liian alhaisen lämpötilan.	Anna keittoalueen jäähtyä tai nosta ympäristön lämpötila yli 15 asteen. Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
E7 menee päälle.	Jäähdytyspuhallin on tukossa.	Varmista, ettei puhaltimen välissä ole mitään. Jos puhaltimen välissä ei ole mitään ja ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.
Astia kuumenee yli 5 minuuttia.	Astian pohja ei sovellu induktiokäyttöön.	Käytä keittoastioita, joiden pohja on tarkoitukseen soveltuva (tasainen, magneettinen). Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".
Kuumennus kestää pitkään.	Liian pieni keittoastia saa vain osan keittoalueen tehosta.	Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemäärittäykset").
	Toiminto FlexPower alentaa enimmäistehoa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö" Tehon säätö.
Toiminto Keittäminen ei käynnisty.	Tällä alueella on edelleen jälkilämpöä.	Odota, kunnes alue jäähtyy tai käytä toista kylmää aluetta.
Toiminto Keittäminen ei pysähdy.	Keittoastiassa oleva vesi ei ehkä riitä (värähtelyä ei havaita) tai vesi on jo liian lämmintä.	Käytä vähintään 1 litra kylmää vettä keittoastiaa kohden.
Toiminto Keittäminen pysähtyy äkillisesti.	Keittoastia ei ole yhteensopiva toiminnon kanssa. Toiminto ei tunnista kiehuvan veden aiheuttamaa värähtelyä. Keittoastia voi olla liian pieni keittoalueelle.	Älä käytä tarttumaton keittoastiaa tämän toiminnon kanssa. Kiehauta enemmän vettä tai vaihda kylmälle alueelle. Suolaa ei saa lisätä ennen kuin vesi saavuttaa kiehumispisteen. Varmista, että keittoastian halkaisija vastaa keittoalueen kokoa. Aseta keittoastia keittoalueen keskelle.
Kuumennus toiminnolla Paista kestää pitkään.	Keittoastia on liian pieni, liian raskas tai pohja on epätasainen.	Katso "Neuvoja ja vinkkejä".

9.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita laitteen arvokilpeen merkityt tiedot. Varmista, että olet käyttänyt keittotasoa oikealla tavalla. Muussa

tapauksessa huoltoteknikon tai jälleenmyyjän suorittama huolto ei ole ilmaista takuuajanakaan. Takuuaikaa ja valtuutettuja huoltokeskuksia koskevat tiedot on ilmoitettu takuukirjassa.

10. TEKNISET TIEDOT

10.1 Arvokilpi

Malli: TG85IM30FB
Tyyppi: 62 D5A 01 AA
Induktio 7.35 kW
Sarjanro
AEG

PNC 949 598 165 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Valmistettu: Saksassa
7.35 kW



10.2 Keittoaluemäärytykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	Boost [W]	Boost kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Vasen edessä	2300	3200	10	125 - 210
Vasen takana	2300	3200	10	125 - 210
Keskellä takana	2300	3200	10	125 - 210
Oikea edessä	2300	3200	10	125 - 210
Oikea takana	2300	3200	10	125 - 210

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se muuttuu keittoastioiden materiaalien ja mittojen mukaan.

Optimaalisen lämmönsiirron ja kypsennystuloksen varmistamiseksi käytä

keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo taulukosta). Älä käytä keittoalueen halkaisijaa suurempaa keittoastiaa.

11. ENERGIA TEHOKKUUS

11.1 Tuotetiedot Keittolevyn EU:n ekologista suunnittelua koskevan asetuksen

Mallin tunniste	TG85IM30FB
Keittotason tyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotaso

Keittovyöhykkeiden lukumäärä	5	
Kuumennusteknologia	Induktio	
Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)	Vasen edessä	21.0 cm
	Vasen takana	21.0 cm
	Keskellä takana	21.0 cm
	Oikea edessä	21.0 cm
	Oikea takana	21.0 cm
Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen edessä	180.8 Wh/kg
	Vasen takana	175.4 Wh/kg
	Keskellä takana	184.4 Wh/kg
	Oikea edessä	189.4 Wh/kg
	Oikea takana	184.4 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2:
Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

11.2 Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrä.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai pakastetun ruoan sulattamiseksi.

11.3 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus sammutettuna	0.3 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienemmän virrankulutuksen	2 min

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.

Velkomin(n) til AEG! Þakka þér fyrir að velja heimilistækið okkar.



Fáðu notkunarleiðbeiningar, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar:
www.aeg.com/support

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	77
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	79
3. UPPSETNING.....	81
4. VÖRULÝSING.....	84
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	86
6. DAGLEG NOTKUN.....	87
7. GÓÐ RÁÐ.....	95
8. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	96
9. BILANALET.....	97
10. TÆKNIGÖGN.....	100
11. ORKUNÝTNI.....	100
12. UMHVERFISMÁL.....	101

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn ber ekki ábyrgð á neinum meiðslum eða skemmdum sem leiða af rangri uppsetningu eða notkun. Geymdu alltaf leiðbeiningarnar á öruggum stað þar sem auðvelt er að nálgast þær til síðari notkunar.

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með.

- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.
- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

1.2 Almennt öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn (meðal) heimilisnotkun.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Auðsýna ætti aðgát til að forðast að snerta hitaelementin.
- VIÐVÖRUN: Eldun án eftirlits með fitu eða olíu á eldunarhellu getur verið hættuleg og leitt til eldsvoða.
- Reykur er ummerki um ofhitnun. Aldrei skal nota vatn til að slökkva eld sem kemur upp við eldun. Slökktu á tækinu og breiddu yfir logana, til dæmis með eldteppi eða loki.
- VIÐVÖRUN: Ekki má veita rafmagni að heimilistækinu gegnum utanáliggjandi skiptibúnað, eins og tímastilli, eða tengja það við rafrás sem veita kveikir og slekkur reglulega á.
- VARÚÐ: Eldunarferlið verður að vera undir eftirliti (jafnvel þó að notast sé við sjálfvirkar eldunaraðgerðir). Stutt eldunarferli verður stöðugt að vera undir eftirliti.
- VIÐVÖRUN: Hætta á eldsvoða: Geymið ekki hluti á eldunaryfirborðinu.

- Málmhluti eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok skal ekki leggja ofan á helluborðið því þeir geta orðið heitir.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Notaðu ekki vatnsúða og gufu til að hreinsa heimilistækið.
- Eftir notkun skal slökkva á helluborðselementinu með stýringunni og ekki treysta á pönnunemann.
- VIÐVÖRUN: Ef sprungur eru í keramikfletinum / glerfletinum skal slökkva á heimilistækinu til að hindra mögulegt raflost. Ef heimilistækið er tengt beint við stofnæð með tengidós skal fjarlægja öryggið til að aftengja heimilistækið frá aflgjafanum. Í báðum tilfellum skal hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð eða álíka hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu.
- VIÐVÖRUN: Notaðu aðeins helluborðshlífar sem hannaðar eru af framleiðanda eldunartækisins eða framleiðandi heimilistækisins bendir á í notkunarleiðbeiningunum sem hentugar, eða helluborðshlífar sem innfelldar eru í heimilistækið. Notkun óviðeigandi hlífa getur valdið slysum.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Up্পsetning

AÐVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða skemmdum á heimilistækinu.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.

- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Þetta skal skorna fleti á skápnum með þéttiefni til að koma í veg fyrir að raki valdi þenslu.
- Verndaðu botn heimilistækisins gegn gufu og raka.
- Settu heimilistækið ekki upp við hljóðna á hurð eða undir glugga. Það kemur í veg fyrir að heit eldunarílát falli af heimilistækinu þegar dyrnar eða glugginn eru opnuð.
- Hvert heimilistæki er búið kæliviftum að neðan.
- Ef heimilistækið er sett upp fyrir ofan skúffu:

- Ekki geyma litla hluti eða pappírblöð sem hægt væri að toga í þar sem slíkt getur skemmt kælivifurnar eða skert kælikerfið.
- Hafðu að minnsta kosti 2 cm fjarlægð á milli botns heimilistækisins og hluta sem eru geymdir í skúffunni.
- Fjarlægðu öll aðgreiningarspjöld sem eru sett upp í skápnunum fyrir neðan heimilistækið.

2.2 Rafmagnstenging

AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu fara fram af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera með jarðtengingu.
- Áður en einhver aðgerð er framkvæmd skal ganga úr skugga um að heimilistækið sé aftengt frá aflgjafanum.
- Gakktu úr skugga um að færribreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflgjafa.
- Gættu þess að heimilistækið sé rétt uppsett. Laus eða röng rafmagnssnúra eða kló (ef við á) getur valdið því að tengillinn verði of heitur.
- Notaðu rétta rafmagnssnúru.
- Ekki láta raflagnir flækjast hverja um aðra.
- Gakktu úr skugga um að búið sé að setja upp vörn gegn raflosti.
- Notaðu álagsminnkandi klemmu á snúruna.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnssnúran eða klóin (ef við á) snerti ekki heitt heimilistækið eða heit eldunaráhöld þegar þú tengir heimilistækið við innstungu.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin (ef við á) og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð eða rafvirkja til að skipta um skemmda rafmagnssnúru.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um

að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.

- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvamarstraumloka, öryggi (öryggi með skrufgangi fjarlægð úr höldunni), lekalíða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarvidd.
- Ef kóðinn E3 birtist á skjánum skaltu umsvifalaust taka helluborðið úr sambandi og athuga hvort tenging við rafmagn og rafspenna sé rétt.

2.3 Notkun

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Fjarlægðu allar umbúðir, merkingar og verndarfilmur (ef við á) áður en notkun hefst.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Setjið eldavelína á „off“ eftir hverja notkun.
- Ekki setja hnífapör eða pottlok á hellurnar. Þau geta orðið mjög heit.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Ef yfirborð heimilistækisins er sprungið skal samstundis aftengja það frá aflgjafa. Þetta er til að koma í veg fyrir raflost.
- Notendur sem eru með gangráð verða að vera í að lágmarki 30 cm fjarlægð frá spanhellum þegar heimilistækið er í gangi.
- Heit olía getur skvest þegar þú setur mat í hana.
- Ekki nota álpappír eða önnur efni á milli eldunarhellunnar og eldunarílátsins, nema framleiðandi þessa heimilistækis tilgreini annað.

- Notaðu aðeins aukahluti sem framleiðandi þessa heimilistækis mælir með.

ADVÖRUN!

Hætta á eldi og sprengingu.

- Fita og olíur geta losað eldfimar gufur þegar þær eru hitaðar. Haltu eldi eða hituðum hlutum fjarri fitu og olíu þegar þú notar þær við matreiðslu.
- Gufur sem mjög heit olía losar geta valdið fyrirvaralausum bruna.
- Notuð olía sem getur innihaldið matarleifar getur valdið eldsvoða við lægra hitastig en olía sem er notuð í fyrsta skipti.
- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimur efnum í, nálægt, eða á heimilistækkið.

ADVÖRUN!

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækkinu.

- Geymið ekki heit eldunarílát á stjórnborðinu til forðast brunahættu.
- Ekki setja heitt pönnulok á gleryfirborð helluborðsins.
- Ekki láta eldunaráhöld sjóða þangað til að þau þorna.
- Gættu þess að láta hluti eða eldunarílát ekki detta á heimilistækkið. Það getur skemmt yfirborðið.
- Ekki kveikja á helluborðinu ef á því eru tóm eldunarílát eða engin eldunarílát.
- Eldhúsáhöld úr steypujárni eða með skaddaðan botn geta valdið rispum á glerinu/glerkeramik. Lyftu alltaf þessum hlutum upp þegar þú þarft að hreyfa þá til á eldunaryfirborðinu.

2.4 Umhirða og hreinsun

- Hreinsaðu heimilistækkið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Slökktu á heimilistækkinu og láttu það kólna fyrir hreinsun.
- Hreinsaðu heimilistækkið með mjúkum rökum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Ekki nota vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti, nema annað sé tekið fram.

2.5 Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækkið. Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.
- Varðandi ljósin inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.

2.6 Förgun

ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig farga skuli heimilistækkinu.
- Aftengdu tækkið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækkið og fargaðu henni.

3. UPPSETNING

ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

3.1 Fyrir uppsetninguna

Áður en þú setur upp helluborðið skaltu skrifa niður upplýsingarnar á merkiplötunni. Merkiplatan er neðan á heimilistækkinu.

Serial number
(raðnúmer)

3.2 Innbyggð helluborð

Notaðu innbyggða helluborðið eingöngu eftir að þú hefur sett helluborðið upp með réttum hætti sem innbyggðan búnað og að yfirborð vinnusvæðisins uppfylli staðla.

3.3 Tengisnúra

- Helluborðinu fylgir rafmagnssnúra.
- Notaðu eftirfarandi snúrategund þegar skipt er um skemmdar rafmagnssnúrur:

H05V2V2-F sem þolir 90 °C hita eða meira. Stakur vír verður að hafa lágmarkspvermál í samræmi við töfluna hér að neðan. Hafðu samband við staðbundna þjónustumiðstöð. Aðeins viðurkenndum rafvirkja er heimilt að skipta um rafmagnssnúruna.

⚠ AÐVÖRUN!

Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.

⚠ VARÚÐ!

Tenging í gegnum raftengiklær eru bannaðar.

⚠ VARÚÐ!

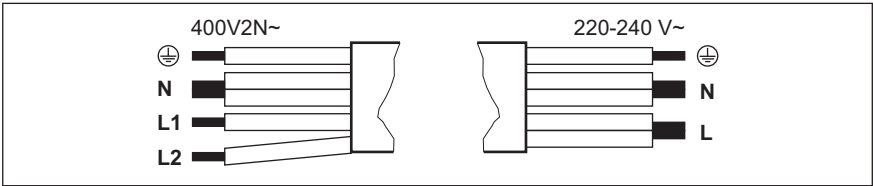
Ekki bora í eða lóða enda víranna. Það er bannað.

⚠ VARÚÐ!

Ekki tengja snúrun á þess að notast við vírendahulsu.

Tveggja-fasa tenging

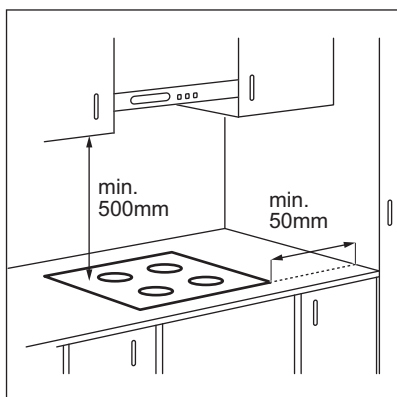
1. Fjarlægðu snúruna og endahulsuna af svarta og brúna vírnum.
2. Fjarlægðu hluta af einangruninni á svarta og brúna vírendanum.
3. Settu nýja endahlíf á sitt hvorn enda snúrunnar (þörf á sérstöku verkfæri).



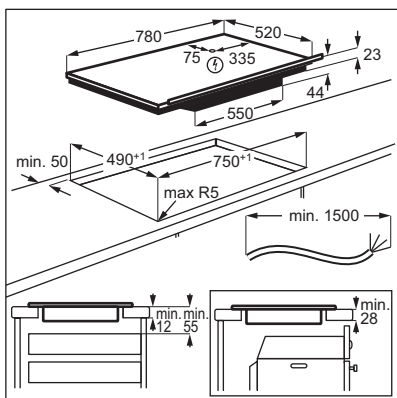
Tveggja-fasa tenging: 400 V2N~		Eins-fasa tenging: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm² eða 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² eða 3x4 mm²	
	Grænn - gulur	Grænn - gulur	
N	Blár og blár	Blár og blár	N
L1	Svartur	Svartur og brúnn	L
L2	Brúnn		

3.4 Samsetning

Ef þú setur helluborðið upp undir gufugleypinum skaltu ráðfæra þig við leiðbeiningar fyrir uppsetningu á gufugleypinum er varðar lágmarksfjarlægð milli heimilistækjanna.



Ef heimilistækið er sett upp yfir skúffu kann að vera að útblástur helluborðsins muni hita upp hluti sem geymdir eru í skúffunni á meðan eldun stendur.



Þú finnur kennslumyndbandið „Hvernig á að setja upp AEG spanhelluborð - uppsetning í innréttingu“ með því að slá inn fullt heiti sem tilgreint er á myndinni hér að neðan.



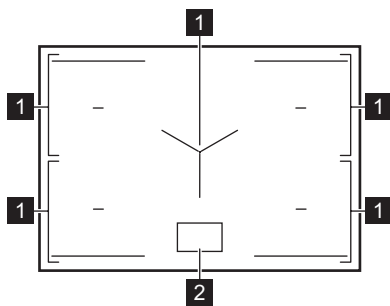
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. VÖRULÝSING

4.1 Upsetning eldunarhellu



1 Spanhella

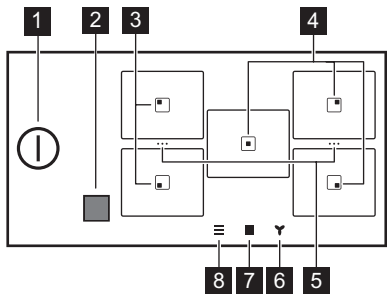
2 Stjórnborð



Nánari upplýsingar um stærðir eldunarhellna er að finna í „Tæknilegar upplýsingar“.

4.2 Upsetning stjórnborðs

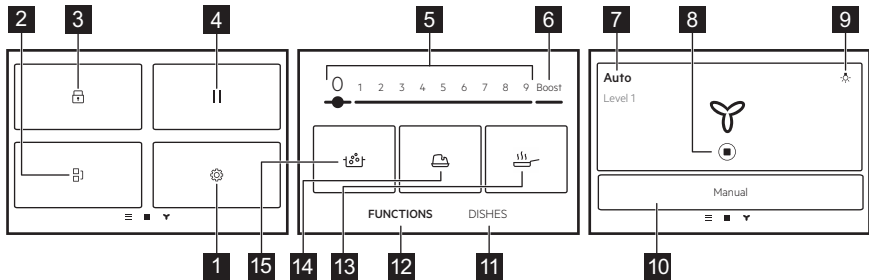
Aðalsýn



Tákn	Lýsing
1	Til að kveikja og slökkva á helluborðinu.
2	Gluggi fyrir Hob²Hood innrauða merkjamóttakarann. Ekki hylja hann.
3	Hella með Pan-frying (Pönnusteiking) og Boiling (Suða) aðgerðir.
4	Hella með Boiling (Suða) aðgerð.
5 ...	Flýtleið fyrir Bridge (Brú). Til að sameina tvær eldunarhellur hlið við hlið til að búa til eitt stórt eldunarsvæði eða til að skipta sameinuðum hellum.
6	Til að stilla aðgerðir fyrir gufugleypi.
7	Til að opna yfirsýn yfir hellur.

Tákn	Lýsing
8 	Til að opna Menu (Valmynd).

Útvíkkuð sýn



Tákn	Lýsing
1 	Stillingar. Til að opna stillingar gufugleypisins.
2 	Bridge (Brú). Til að tengja tvær hliðareldunarhellur svo þær virki sem ein.
3 	Lock (Lás). Til að læsa / aflæsa stjórnborðinu.
4 	Pause (Hlé). Til að stilla allar eldunarhellur sem eru í gangi á lægstu orkustillingu.
5 1 - 9	Til að stilla hitastillinguna.
6 Boost (Örva)	Til að virkja hámarks hitastillingu.
7 Manual (Hand-virk) / Auto (Sjálfvirk)	Til að sýna núverandi stillingu fyrir viftu gufugleypisins.
8 	Til að stöðva / endurræsa gufugleypinn.
9 	Til að kveikja eða slökkva á ljósinu í gufugleypinum.
10 Manual (Hand-virk) / Auto (Sjálfvirk)	Til að skipta yfir í handvirkan eða sjálfvirkan ham á gufugleypinum.
11 Dishes (Réttir)	Til að velja forstillt sjálfvirk kerfi fyrir mismunandi tegundir matvæla.
12 FUNCTIONS (ADGERÐIR)	Til að velja sjálfvirk kerfi fyrir mismunandi eldunaraðferðir.
13 	Pan-frying (Pönnusteiking). Til að steikja með sjálfvirkri stýringu á hitastigi sem er ætlað er fyrir margvíslegar matartegundir.
14 	Melting (Að bræða). Til að bræða mismunandi vörur, t.d. súkkulaði eða smjör.

Tákn	Lýsing
15	Boiling (Suða). Til að aðlaga sjálfkrafa hitastig vatnsins svo að það sjóði ekki yfir þegar það nær suðumarki.

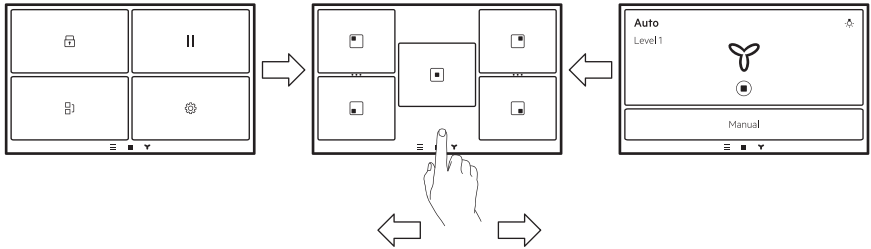
Vafrað um skjáinn

Tákn	Lýsing
OK	Til að staðfesta valið eða stillinguna.
X	Til að loka sprettiglugganum.
	Til að fella niður / opna leiðbeiningarnar á skjánum.
	Til að virkja / afvirkja valkostinn.
	Til að fara eitt stig til baka / áfram í Menu (Valmynd).

5. FYRIR FYRSTU NOTKUN

ADVÖRUN!
 Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 Vafrað um skjáinn



Til að vafra milli skjáa skaltu ýta á táknin neðst á skjánum. Þú getur einnig rennt fingrunum til vinstri til að stjórna stillingunum fyrir Hob²Hood eða til hægri til að ná í Menu (Valmynd).

5.2 Fyrsta tenging við rafmagn

Þegar þú tengir helluborðið við rafmagn þarftu að stilla Language (Tungumál), Brightness (Birta) og Volume (Hljóðstyrkur).

Þú getur breytt stillingunni í Menu (Valmynd) > Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning). Sjá „Dagleg notkun“.

5.3 Notkun á skjánum

- Aðeins er hægt að nota baklýst tákn.
- Til að virkja tiltekinn valkost skaltu snerta viðeigandi tákn á skjánum.
- Valin aðgerð virkjust þegar þú fjarlægir fingurinn af skjánum.
- Til að skruna í gegnum þá valkosti sem í boði eru skaltu beita snöggri hreyfingu eða draga fingurinn þvert yfir skjáinn. Hraði

hreyfingarinnar ákvarðar hversu hratt skjárin hreyfist.

- Skrunið getur stöðvast að sjálfu sér eða þú getur stöðvað það strax ef þú snertir skjáinn.
- Þú getur breytt flestum breytum sem sýndar eru á skjánum þegar þú snertir viðeigandi tákn.
- Til að velja æskilega aðgerð eða tíma getur þú skrunað í gegnum listann og/eða snert þann valkost sem þú vilt velja.
- Þegar helluborðið er virkjað og sum táknanna hverfa af skjánum skaltu snerta hann aftur. Öll táknin birtast aftur.
- Fyrir tiltekna aðgerðir, þegar þú ræsir þær, birtist sprettigluggi með viðbótarupplýsingum.

5.4 FlexPower

FlexPower skilgreinir hversu mikla raforku helluborðið notar í heild, innan þeirra marka sem öryggi í rafmagnsinntaki hússins setja.

Upprunalega vinnur heimilistækið best með mesta mögulega aflinu. Þú getur breytt

hámarksaflinu ef uppsetningin styður ekki við fullt afl.

⚠ VARÚÐ!

Verið viss um að það afl sem valið er sé í samræmi við öryggi á heimilinu.



Ef raforkan er lægri en 2000 W, getur þú ekki virkjað nein sjálfvirk kerfi (Dishes (Réttir) eða FUNCTIONS (AÐGERÐIR)).

1. Gakktu úr skugga um að slökkt sé á öllum eldunarhellum.
2. Snertu á skjánum til að opna Menu (Valmynd).
3. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > FlexPower og veldu viðeigandi orkustig.
4. Snertu eða . Farðu eftir leiðbeiningum á skjánum til að staðfesta valið þitt.

6. DAGLEG NOTKUN

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Kveikt og slökkt

Snertu í 1 sekúndu til að kveikja eða slökkva á helluborðinu.

6.2 Sjálfvirk slokknun

Aðgerðin slekkur sjálfkrafa á helluborðinu ef:

- allar eldunarhellur eru afvirkjaðar,
- þú stillir ekki hitastillinguna eftir að þú kveikir á helluborðinu,
- þú hellir niður eða setur eitthvað á stjórnborðið lengur en í 10 sekúndur (panna, klútur o.s.frv.). Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér. Fjarlægðu hlutinn af stjórnborðinu eða þrífðu það.
- helluborðið verður of heitt (t.d. þegar pottur sýður þangað til ekkert er eftir).

Leyfðu eldunarhellunni að kólna áður en þú notar helluborðið aftur.

- þú ert að nota röng eldunarílát eða engin eldunarílát eru á viðkomandi hellu. Spanhellan afvirkjast sjálfkrafa eftir 50 sekúndur.
- þú slekkur ekki á eldunarhellunni eða breytir hitastillingunni. Eftir ákveðinn tíma birtast skilaboð og það slokknar á helluborðinu.

Tengslin á milli hitastillingar og tímans eftir að slokknar á helluborðinu:

Hitastilling	Það slokknar á helluborðinu eftir
1 - 2	6 klst.
3 - 5	5 klst.
6	4 klst.
7 - 9	1,5 klst.



Þegar þú notar Pan-frying (Pönnusteiking) afvirkjast helluborðið eftir 1,5 klst. Í tilfelli Melting (Að bræða) afvirkjast helluborðið eftir 6 klst.

6.3 Pottagreining

Þessi eiginleiki nemur ef pottar hafa verið settir á eldunarhellur og afvirkjar eldunarhellurnar ef eldunarílátin eru ekki lengur numin.

- Ef þú setur eldunarílát á eldunarhellu fyrst og virkjar svo helluborðið birtist grá stíka á yfirsýninni fyrir viðkomandi eldunarhellu.
- Stíkan birtist ekki ef það er ekkert eldunarílát á eldunarhellunni eða ef eldunarílátið er ekki numið vegna þess að það er á röngum stað eða gert úr óviðeigandi efni.
- Ef þú fjarlægir eldunarílát af virku eldunarhellunni og setur það tímabundið til hliðar, mun yfirsýn fyrir samsvarandi eldunarhellu byrja að blinka. Ef þú setur ekki eldunaráhöldin aftur á virkjuðu eldunarhelluna innan 120 sekúndna mun eldunarhellan sjálfkrafa afvirkjast. Til að halda áfram að elda, vertu viss um að setja eldunarílátið aftur á eldunarhelluna innan tilgreindra tímamarka.

6.4 Eldunarhellurnar notaðar

Spanhellur aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarílátanna.

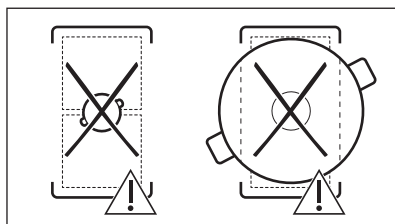
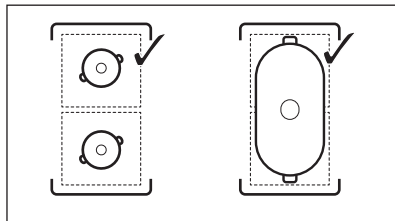


Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarílát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílátsins í „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“). Gakktu úr skugga um eldunarílátið henti fyrir spanhelluborð. Fyrir frekari upplýsingar um gerðir eldunaríláta skaltu skoða „Ábendingar og ráð“.

Til að virkja eldunarhelluna setja eldunarílát í miðjuna á eldunarhellunni og snerta viðeigandi tákn fyrir hellu. Þau kerfi sem í boði eru birtast á skjánum. Stilltu hitastigið

eða veldu eina af sjálfvirkri aðgerðunum. Til að fá til baka aðalvalmyndina skaltu snerta **X** efst í hægri horninu.

Þú getur eldað með stóru eldunaríláti á tveimur eldunarhellum samtímis með því að nota Bridge (Brú).

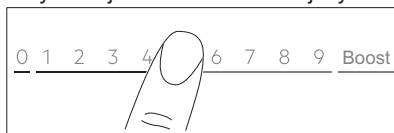


Þegar aðrar eldunarhellur eru virkar mun hitastillingin fyrir helluna sem þú vilt nota vera takmörkuð. Sjá „Power Management (Orkustýring)“.

6.5 Hitastilling

1. Virkjaðu helluborðið.
2. Settu pottinn á valda eldunarhellu og snertu viðeigandi tákn fyrir hellu.
3. Snertu stjórnstikuna með fingrinum til að stilla hitann.

Táknin fyrir aflstig 1-9 stækka og stíkan að neðan verður rauð til að gefa til kynna núverandi aflstillingu. Þegar aflstigið er valið breytist skjárinn í útvíkkaða skjásýn.



Þú getur einnig breytt hitastillingunni á skjánum fyrir yfirsýn yfir hellur. Til að fara í yfirsýnina yfir hellurnar skaltu snerta miðjun á útvíkkuðu skjásýninni. Til að breyta hitastiginu

skaltu snerta — eða +. Til að opna útvíkkaða skjásýnina skaltu snerta aflstigið.

6.6 Boost (Örva)

Þessi aðgerð færir viðbótarafi til spanhellanna. Aðeins er hægt að kveikja á aðgerðinni fyrir spanhellurnar í takmarkaðan tíma. Eftir þann tíma fara spanhellurnar sjálfkrafa aftur í hæstu hitastillingu.

1. Veldu eldunarhellu.
2. Snertu Boost (Örva) til að virkja aðgerðina.

Aðgerðin slökknar sjálfkrafa. Til að afvirkja aðgerðina handvirkrt skaltu velja helluna og breyta hitastillingu hennar í 0.



Aflaukning virkar ekki þegar brúaraðgerðin er virk eða þegar aflið innan eins fasa er ónægilegt (Sjá „Aflstyring“).



Sjá „Tæknigögn“ með gildum fyrir hámarkstímalengd.

6.7 OptiHeat Control (3 stiga stöðuljós fyrir afgangshita)



ADVÖRUN!

Svo lengi sem kveikt er á vísinum III / II / I er hættu á bruna frá afgangshita.

Spansuðuhellur framleiða nauðsynlegan hita fyrir eldunarferlið beint í botninn á eldunaráhaldinu. Glerkeramíkið er hitað með hita eldunaráhaldsins.

Vísarnir kvikna þegar eldunarhella er heit. Þeir sýna stig hitaefirstöðva fyrir eldunarhellurnar sem þú ert að nota í augnablikinu:

III - halda eldun áfram,

II - halda heitu,

I - hitaefirstöðvar.

Vísirinn kann einnig að kvikna:

- fyrir nálægar eldunarhellur, jafnvel þótt þú sért ekki að nota þær,
- þegar heitt eldunarilát er sett á kalda eldunarhellu,
- þegar helluborð er afvirkjað en eldunarhella er enn heit.

Vísirinn slökknar þegar eldunarhellan hefur kólnað.

6.8 Keep Warm mode (Halda heitu-hamur)

Þessi aðgerð heldur mat heitum með lágri hitastillingu.

Keep Warm mode (Halda heitu-hamur) er aðeins í boði þegar eldunarhellan er enn heit eftir að eldun er lokið (með sýnilegu tákni fyrir afgangshita) og eldunarilátið er enn á hellunni. Aðgerðin virkar ekki með kaldri eldunarhellu.

1. Snertu Keep Warm mode (Halda heitu-hamur).

Keep Warm mode (Halda heitu-hamur) gengur þar til slökkt er á því.

2. Til að stöðva aðgerðina skaltu snerta ■ í horninu efst vinstra megin á skjánum. Þú getur stillt á tímastilli ef þörf krefur. Sjá „Valkostir tímastillis“.

6.9 Valkostir fyrir tímastilli



ECO Timer (Vistvænn tímastillir)

Notaðu þessa aðgerð til að tilgreina hve lengi eldunarhellan ætti að vera í gangi í einni eldunarlotu.

Til að spara orku afvirkjast hitarinn í eldunarhellunni áður en ECO Timer (Vistvænn tímastillir) hljómar. Munurinn á notkunartíma veltur á hitastillingunni og tímalengd eldunarinnar.

Þú getur notað þessa aðgerð þegar eldunarhellan er virkjuð. Þú getur stillt aðgerðina fyrir hverja eldunarhellu fyrir sig.

1. Stilltu hitastillingu eldunarhellunnar fyrst og síðan aðgerðina.
2. Snertu táknið fyrir hellurnar.
3. Snertu ☺.

Valmyndin fyrir tímastillingu birtist á skjánum.

4. Hakaðu í Stop zone (Stöðvunarsvæði) reitinn til að virkja aðgerðina.
5. Stílltu tímann.
6. Snertu OK (í lagi) til að staðfesta.

Þú getur einnig valið **X** til að afturkalla valið þitt.

Þú getur breytt ECO Timer (Vistvænn tímastillir) stillingunum á meðan eldun

stendur: snertu  með tímagildinu, snertu svo EDIT (BREYTA).

Þegar niðurtalningu tíma lýkur heyrir hljóðmerki og sprettigluggi birtist. Snertu OK (í lagi) til að stöðva merkið.

Til að afvirkja aðgerðina skaltu stilla hitann á

0. Að öðrum kosti skaltu snerta  með tímagildinu, snertu **X** og staðfestu valið þitt þegar sprettigluggi birtist.

Timer (Tímastillir)

Þú getur notað þessa aðgerð þegar eldunarhellan er virkuð.

Aðgerðin hefur engin áhrif á nokkra aðra aðgerð sem er í gangi samtímis.

1. Veldu hvaða eldunarhellu sem er. Viðeigandi stjórnstika birtist á skjánum.
2. Snertu . Valmyndin fyrir tímastillingu birtist á skjánum.
3. Taktu burt hakið í Stop zone (Stöðvunarsvæði) reitnum til að virkja aðgerðina.
4. Stílltu tímann.
5. Snertu OK (í lagi) til að staðfesta.

Þú getur einnig valið **X** til að afturkalla valið þitt.

Þú getur breytt Timer (Tímastillir) stillingunum á meðan eldun stendur: snertu  með tímagildinu, snertu svo EDIT (BREYTA).

Þegar niðurtalningu tíma lýkur heyrir hljóðmerki og sprettigluggi birtist. Snertu OK (í lagi) til að stöðva merkið.

Til að afvirkja aðgerðina skaltu snertu  með tímagildinu **X** og staðfestu valið þitt þegar sprettigluggi birtist.

6.10 / ... Bridge (Brú)

Aðgerðin tengir tvær eldunarhellur og þær virka sem ein með sömu hitastillingu. Þú getur notað það til að elda með stórum eldunarílátum.

Eldunarílátið verður að ná yfir miðjuna á báðum hellum. Ef eldunarílátið er staðsett á milli tveggja miðja mun aðgerðin ekki virkjast.

1. Settu eldunarílátið á tvær eldunarhellur.
2. Snertu  á skjánum til að opna Menu (Valmynd) og veldu Bridge (Brú). Þú getur einnig snert flýtleiðina ******* á yfirlitinu yfir hellur.
3. Stílltu hitastillinguna.

Til að afvirkja aðgerðina skaltu

snerta flýtleiðina *******. Eldunarhellurnar halda áfram að virka aðskilið.

6.11 Pause (Hlé)

Aðgerðin stillir allar eldunarhellur sem eru í gangi á lægstu hitastillingu.

Þegar aðgerðin er í gangi er aðeins hægt að nota  og RESUME (HALDA ÁFRAM) hnappana. Öll önnur tákni á stjórnborðinu eru læst.

Aðgerðin stöðvar ekki tímastillisaðgerðirnar. Þegar tímastílltu aðgerðinni lýkur getur þú ýtt hvar sem er á skjáinn til að stöðva hljóðmerkið.

1. Snertu  til að opna Menu (Valmynd).
2. Til að virkja aðgerðina skaltu snerta . Það kviknar á Hitastillingin er lækkuð í  (Keep Warm mode (Halda heitu-hamur)). Til að slökkva á þessari aðgerð skaltu snerta RESUME (HALDA ÁFRAM).

Fyrri hitastilling verður endurvakin.

6.12 Lock (Lás)

Þú getur læst stjórnborðinu þegar helluborðið er í gangi. Það kemur í veg fyrir að hitastillingunni sé breytt fyrir slysi.

1. Stílltu hitastillinguna.
2. Snertu  til að opna Menu (Valmynd).
3. Til að virkja aðgerðina skaltu snerta .

Til að afvirkja aðgerðina ýttu og haltu inni UNLOCK (AFLÆSA) í 4 sekúndur.



Þegar þú slekkur á helluborðinu slekkur þú einnig á aðgerðinni.

6.13 Child Lock (Barnalæsing)

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir notkun helluborðsins fyrir slyzni.

1. Snertu til að opna Menu (Valmynd).
2. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Child Lock (Barnalæsing).
3. Kveiktu á rofanum og snertu stafina E-U-O í starfrósröð til að virkja aðgerðina.

Til að afvirkja aðgerðina slekkur þú á rofanum.

Það kann að taka smá tíma fyrir aðgerðina að fara í gang eftir virkjun.

6.14 FUNCTIONS (AÐGERÐIR): Pan-frying (Pönnusteiking)

Þessi aðgerð gerir þér kleift að stilla á viðeigandi hita til að steikja matinn þinn. Helluborðið stillir hitastigið fyrir mismunandi tegundir matvæla og viðheldur því í elduninni. Þegar hitastigið hefur verið stillt inn er engin þörf á handvirkri aðlögun á hitastiginu.



VARÚÐ!

Notaðu eingöngu köld eldunarílát. Ekki skal skilja við helluborðið án eftirlits þegar aðgerðin er í gangi.

1. Settu pönnu án olíu / fitu á eina af eldunarhellunum vinstra megin. Þú getur notað staka eldunarhellu eða tengt báðar saman með Bridge (Brú).
2. Veljið FUNCTIONS (AÐGERÐIR) > Pan-frying (Pönnusteiking).
3. Veldu steikingarstig. Forhitun hefst.
4. Stilltu á tímastilingu ef þörf krefur. Tímastillirinn byrjar umsvifalaust. Þegar pannan nær ætluðu hitastigi heyrst hljóðmerki og sprettigluggi birtist. Þú getur sett olíu og matvælin í pönnuna núna. Til að loka glugganum og til að byrja að steika skaltu snerta OK (í lagi). Til að stöðva aðgerðina handvirkt skaltu snerta 0 á stjórnstikunni.

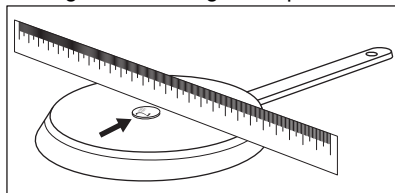
Ábendingar og ráð:

- Farðu eftir leiðbeiningunum á skjánum um hvenær á að snúa matnum við eða til að aðlaga hitastigið.
- Þú getur breytt sjálfgefnu hitastigi ef þörf krefur.
- Ef um þykka matarbita er að ræða eða hráar kartöflur, skaltu nota lok fyrstu 10 mínútur steikingarinnar.
- Þungar pönnur kunna að vera lengur að hitna.
- Notaðu lagskiptar pönnur á lágu hitastigi til að koma í veg fyrir ofhitnun og skemmdir á eldunarílátum.
- Ekki nota þunn eldunarílát með glerungi. Þau geta ofhitnað og orðið fyrir skemmdum.

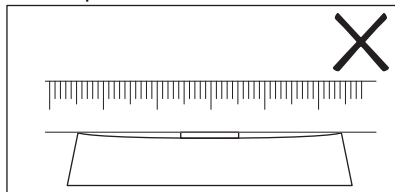
Réttar pönnur fyrir Pan-frying (Pönnusteiking) aðgerðina

Notaðu aðeins pönnur með flötum botni. Til að athuga hvort pannan sé rétt:

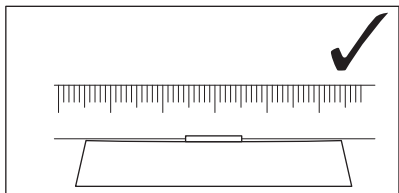
1. Settu pönnuna á hvolf.
2. Leggðu reglustiku að botninum á pönnunni.
3. Reyndu að setja 50 kr. pening (eða svipað þykkann pening) á milli reglustikunnar og botns pönnunnar.



- a. Pannan er ekki rétt ef þú getur sett peninginn á milli reglustikunnar og pönnunnar.



- b. Pannan er rétt ef þú getur ekki sett peninginn á milli reglustikunnar og pönnunnar.



6.15 160 FUNCTIONS (AÐGERÐIR): Boiling (Suða)

Þessi aðgerð aðlagar sjálfkrafa hitastigið svo að vatnið sjóði ekki yfir þegar það nær suðumarki.



Aðgerðin er í boði á öllum eldunarhellum.

Ef hitaæftirstöðvar (I/II/III) eru á eldunarhellunni sem þú vilt nota verður aðgerðin óvirk. Bíddu þangað til eldunarhellan kólnar til að nota aðgerðina.

Aðgerðin virkar ekki með viðloðunarfríum eldunarílátum.



VARÚÐ!

Ekki skal nota aðgerðina með tónum eldunarílátum. Ekki skal skilja við helluborðið án eftirlits þegar aðgerðin er í gangi.

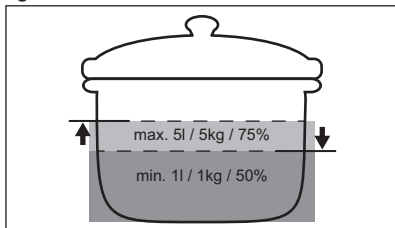
1. Settu pott með að lágmarki 1 l á eldunarhelluna.
2. Veldu FUNCTIONS (AÐGERÐIR) > Boiling (Suða).
3. Stilltu á tímastillingu ef þörf krefur. Tímastillirinn byrjar umsvifalaust.
4. Til að stöðva aðgerðina handvirkrt skaltu snerta  í horninu efst vinstra megin á skjánum.

Þegar suðumarki er náð dregur helluborðið sjálfkrafa úr hitastiginu. Á þessum tímapunkti getur þú einnig stillt það handvirkrt eftir þörfum.

Ábendingar og ráð:

- Aðgerðin hentar best til að sjóða vatn og elda kartöflur.
- Ekki er víst að aðgerðin virki á réttan hátt fyrir katla og espressókönnur fyrir eldavélur.

- Fyllið helming eða þrjá fjórðu pottsins með köldu kranavatni þannig að 4 cm séu frá vatninu að brún pottsins. Notið ekki minna en 1 eða meira en 5 lítra af vatni. Gangið úr skugga um að heildarþyngd vatnsins (eða vatnsins og kartaflanna) sé á milli 1-5 kg.



- Til að ná bestu útkomunni skal aðeins elda heilar, óafhýddar meðalstórar kartöflur. Gangið úr skugga um að kartöflurnar séu ekki of þéttar.
- Forðist að framleiða ytri titring (t.d. með því að nota blandara eða með því að leggja farsíma við hliðina á helluborðinu) þegar kveikt er á valmöguleikanum.
- Eftir því hvaða matvælagundur og eldunarílát eru notuð getur þú aðlagð hitann eftir að suðumarki hefur verið náð.
- Bættu við salti þegar suðumarki hefur verið náð.
- Notaðu lok til að spara orku.

6.16 160 FUNCTIONS (AÐGERÐIR): Melting (Að bræða)

Þú getur valið þessa aðgerð til að bræða vörur, t.d. súkkulaði eða smjör.



VARÚÐ!

Ekki skal skilja við helluborðið án eftirlits þegar aðgerðin er í gangi.

1. Settu eldunarílátið á eldunarhelluna.
2. Veldu FUNCTIONS (AÐGERÐIR) > Melting (Að bræða).
3. Stilltu á tímastillingu ef þörf krefur.
4. Snertu OK (í lagi).

Til að stöðva aðgerðina handvirkrt skaltu snerta  í horninu efst vinstra megin á skjánum.

6.17 Dishes (Réttir)

Þessi aðgerð hjálpar þér að matreiða mismunandi matvæli með forstilltum kerfum sem ætluð eru fyrir tiltekna matvælaflokk. Þau kerfi sem eru í boði velta á eldunarhellunni.

VARÚÐ!

Ekki skal skilja við helluborðið án eftirlits þegar aðgerðin er í gangi.

- 1. Settu eldunarílátið á eldunarhelluna. Þú getur notað staka eldunarhellu eða tengt tvær hliðar saman með Bridge (Brú).
- 2. Veldu Dishes (Réttir).
- 3. Veldu matartegundina.
- 4. Stilltu á tímastilingu ef þörf krefur.
- 5. Fylgdu leiðbeiningunum á skjánum. Eftir því hvaða matartegund er notuð og hvaða kerfi er valið getur þú stillt og breytt stillingum, t.d. hversu vel á að elda, hitastig við steikingu o.s.frv.

Ábendingar og ráð:

- Réttirnir sem oftast eru eldaðir bætast sjálfkrafa við listann yfir Most Cooked (Mest eldað).
- Sumir réttir bera löng heiti sem er ekki hægt að birta að fullu á listanum. Til að sjá fullt heiti réttar skaltu snerta „...“.
- Þú getur bætt kerfum handvirkrt við listann yfir Favourites (Uppáhalds) .
- Þú getur falið tiltekin kerfi með því að snerta . Til að endurheimta kerfin skaltu fara í Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Dishes (Réttir).

6.18 Hob²Hood

Þetta er háþróuð, sjálfvirk aðgerð sem tengir helluborðið við viðeigandi gufugleyp. Bæði helluborðið og gufugleypirinn eru með innrautt samskiptamerki. Hraði viftunnar er sjálfkrafa skilgreindur og stilltur á grundvelli þess hams sem stilltur er og hitastigs heitasta eldunarílátsins á helluborðinu. Einnig er hægt að stjórna viftunni handvirkrt frá helluborðinu eða sjálfum gufugleypinum.



Ef þú breytir viftuhraðanum í gufugleypinum mun sjálfgefin tenging við helluborðið afvirkjast. Til að endurvirkja aðgerðina slekkur þú á báðum heimilistækjum og kveikir svo aftur á þeim.



Í sumum gufugleypum gæti aðgerðin verið sjálfgefin stilling að aðgerðin sé afvirkjuð. Í slíkum tilfellum skaltu virkja aðgerðina fyrst á gufugleypinum og svo í helluborðinu. Skoðaðu notandahandbók gufugleypisins til að nálgast frekari upplýsingar.

Sjálfvirk viftustilling stillt

Til að stilla á sjálfvirka viftustillingu skaltu velja á milli tveggja eftirfarandi viftuhraða: Hamur 2 - Hamur 6. Gufugleypirinn bregst við þegar þú notar helluborðið. Þú getur stillt helluborðið þannig að það virkjar aðeins ljósið þegar hamurinn 1 er valinn.

- 1. Snertu .
- 2. Veljið Settings (Stillingar) > Hob²Hood.
- 3. Kveiktu á rofa til að virkja gufugleypinn. Allir sjálfvirkir hamar birtast á lista.
- 4. Veldu haminn.
- 5. Snertu  eða  til að vista valið og fara til baka.

Til að athuga núverandi viftuhraða skaltu snerta . Viftuhraðinn er sýnilegur efst í vinstra horni skjásins. Til að slökkva á viftunni skaltu snerta . Til að kveikja á viftunni skaltu snerta .

Sjálfvirkar stillingar	Sjálfvirk ljós	Suða ¹⁾	Steik-ing ²⁾
		Viftuhraði	
	Slökkt	-	-
Hamur 1	Kveikt	-	-
Hamur 2 ³⁾	Kveikt	1	1

Sjálfvirkar stillingar	Sjálfvirk ljós	Suða ¹⁾	Steiking ²⁾
		Viftuhraði	
Hamur 3	Kveikt	-	1
Hamur 4	Kveikt	1	1
Hamur 5	Kveikt	1	2
Hamur 6	Kveikt	2	3

- 1) Helluborðið greinir suðuferlið og stillir viftuhraðann í samræmi við sjálfvirkan ham.
- 2) Helluborðið greinir steikingarferlið og stillir viftuhraðann í samræmi við sjálfvirkan ham.
- 3) Þessi hamur virkjar viftuna og ljósið og treystir ekki á hitastigið.

Stíll á viftuham

Þú getur stíllt hraða viftunnar handvirk.

1. Snertu .
2. Snertu Manual (Handvirk).
- Stjórnstika birtist með núverandi viftuhraða.
3. Snertu eða renndu fingrinum til að stilla hraða viftunnar.

Til að virkja hámarkshraða viftunnar skaltu snerta Boost (Örva). Viftan gengur í Boost (Örva) hamnum í tiltekinn tíma. Eftir þann tíma breytist viftuhraðinn sjálfkrafa í 3. Til að afvirkja Boost (Örva) handvirk skaltu ýta á 0.

Ljós í gufugleypi

Þú getur stíllt helluborðið þannig að það kveiki sjálfkrafa á ljósinu þegar þú virkjar helluborðið. Til að gera það skaltu stilla sjálfvirkan ham á Hamur 1 - Hamur 6. Þú getur einnig virkjað eða afvirkjað ljósið handvirk á gufugleypinum.

Ljósið virkjað handvirk

1. Snertu .
 2. Snertu  til að kveikja á ljósinu.
- Til að slökkva á ljósinu skaltu snerta  aftur.

6.19 Language (Tungumál)

1. Snertu  til að opna Menu (Valmynd).
2. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Language (Tungumál).

3. Veldu viðeigandi tungumál af listanum.

Til að vista valið skaltu snerta  eða .

Veldu svo YES (JÁ) í sprettiglugganum.

Ef þú velur rangt tungumál skaltu snerta  >

 Listi birtist. Veldu fyrsta valkostinn sem er efst vinstra megin og svo annan valkostinn efst hægra megin. Skrunaðu niður til að velja rétt tungumál af listanum. Þegar sprettiglugginn birtist skaltu velja valkostinn hægra megin.

6.20 Key Tones (Lykiltónar) / Volume (Hljóðstyrkur)

Þú getur valið gerð hljóðanna sem helluborðið þitt gefur frá sér eða slökkt alfarið á hljóðum. Þú getur valið á milli smellsins (sjálgefið) eða píps.

Þú getur einnig valið magnstigið.

1. Snertu  á skjánum til að opna Menu (Valmynd).
2. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Key Tones (Lykiltónar) / Volume (Hljóðstyrkur).
3. Veldu viðeigandi valkost. Stillingin er vistuð sjálfkrafa.

6.21 Brightness (Birta)

Þú getur breytt birtustigi skjásins.

5 birtustig eru í boði, 1 er lægst og 5 er hæst.

1. Snertu  til að opna Menu (Valmynd).
2. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Brightness (Birta).
3. Veldu viðeigandi stig. Stillingin er vistuð sjálfkrafa.

6.22 Power Management (Orkustýring)

Ef margar hellur eru í gangi og notuð orka fer yfir takmarkanir aflgjafa, skiptir þessi aðgerð tiltækri orku á milli allra eldunarsvæðanna (tengdar við sama fasa). Helluborðið stjórnar hitastillingu til að vernda örygginn í húsinu.

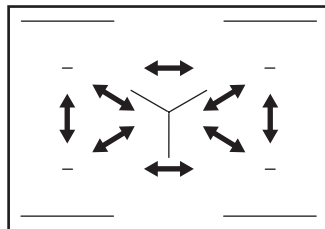
- Ef helluborðið nær hámarki fyrir tiltæka orku (vísa til merkjaþlötú), kemur orkan til eldunarsvæðanna að minnka sjálfkrafa.
- Hitastilling eldunarhellunnar sem valin er fyrst (eða eldunarhella þar sem

FUNCTIONS (AÐGERÐIR) eða Dishes (Réttir) er notað er alltaf í forgangi. Það afl sem eftir er deilist á milli annarra eldunarhellna í samræmi við þá röð sem þær eru valdar.

- Liturinn á stjórnstíkunni sýnir þær hitastillingar sem í boði eru:
 - rautt - núverandi hitastilling,
 - hvítt - hámarks hitastilling sem í boði er,
 - ljósgrátt - sú hitastilling sem ekki er í boði (Power Management (Orkustýring) er í gangi).
- Ef hærri hitastilling er ekki tiltæk skaltu lækka hitann á öðrum eldunarsvæðum fyrst.

Ef heildarafl helluborðsins er takmarkað (1500 W - 6000 W) mun aðgerðin dreifa því

afl sem í boði er milli allra eldunarhellna. Sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“ > „FlexPower“.



7. GÓÐ RÁÐ

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

7.1 Eldunarílát



Á spanhelluborðum búa sterk rafsegulsvið til hitann mjög hratt í eldunarílátum.

Notaðu spanhelluborð með viðeigandi eldunarílátum.

- Til að koma í veg fyrir ofhitnun og til að bæta afköst í eldunarhellunum verða eldunarílát að vera eins þykk og flöt og mögulegt er.
- Notaðu eingöngu pönnur með flötum botni fyrir Pan-frying (Pönnusteiking) aðgerðina.
- Gakktu úr skugga um að botnar á eldunarílátum séu hreinir og þurrir áður en þeir eru settir á yfirborð helluborðsins.
- Gættu þessu ávallt að renna ekki eða nudda eldunarílátum við hornin á glerinu þar sem kvarnast gæti úr glerinu eða yfirborð þess orðið fyrir skemmdum.

Efni eldunariláta

- **rétt:** steypujárn, glerhúðað stál, ryðfrítt stál, marglaga botn (með réttum merkingum frá framleiðanda).

- **ekki rétt:** ál, kopar, látún, gler, keramik, postulín.

Eldunarílát virka fyrir spanhelluborð ef:

- vatn sýður mjög fljótlega á hellu sem stillt er á hæstu hitastillingu.
- segull togar í botninn á eldunarílátinu.

Mál eldunariláta

- Spanhelluborð aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarílátanna. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“ fyrir rétta stærð eldunaráhalds. Settu eldunarílátin á miðju eldunarhellunnar sem valin var.
- Skilvirkni eldunarhellu er tengd þvermálum eldunarílátsins. Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarílát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílátsins í „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“).
 - Eldunarílát með þvermál sem er minna en uppgengið lágmark tiltekinnar eldunarhellu fær aðeins hluta af aflinu sem eldunarhellan framkallar, sem leiðir til hægari upphitunar.
 - Af öryggisástæðum og til að ná fram ákjósanlegri útkomu eldunar skaltu ekki nota eldunarílát sem eru stærri en gefið er upp í „Upplýsingar um eldunarhellur“. Forðastu að hafa eldunarílát nálægt stjórnborðinu á

meðan eldun stendur. Þetta gæti haft áhrif á virkni stjórnborðsins eða virkjað óvart aðgerðir í helluborðinu.



Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.

7.2 Hljóðin við notkun



Hljóðin eru eðlileg og gefa ekki til kynna neina bilun. Hljóð frá eldunarílátum geta verið mismunandi eftir efni eldunarílátsins og aflinu.

Hávaði sem tengist eldunarílátum:

- brakandi hljóð: eldunarílát er búið til úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).
- flautandi hljóð: þú notar eldunarhellu með miklu afli og eldunarílátið er búið til úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).
- suð: notkun með miklu afli.

Hávaði sem tengist helluborðum:

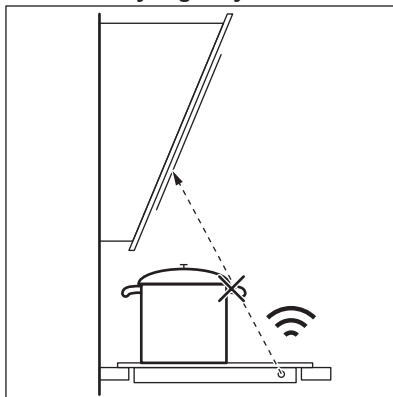
- smellir: rafskipting fer fram, eldunarílátið eða pannan greinist eftir að þú setur það á helluborðið.
- hvæsandi, suðandi: viftan er í gangi.
- taktfast hljóð: eldunarílát fannst.

7.3 Ábendingar og ráð fyrir Hob²Hood

Þegar þú notar helluborðið með aðgerðinni:

- Verndaðu stjórnborð gufugleypisins fyrir beinu sólarljósi.
- Ekki beina halogen ljósi á stjórnborð gufugleypisins.
- Ekki hylja stjórnborð helluborðsins.
- Ekki trufla merkið á milli helluborðsins og gufugleypisins (t.d. með hendi, handfangi eldunaríláts eða háum potti). Sjá myndina.

Gufugleypirinn sem sýndur er fyrir neðan er aðeins skýringarmynd.



Haltu glugganum fyrir Hob²Hood innrauða merkjasendinum hreinum.



Önnur fjarstýrð heimilistæki kunna að trufla merkið. Ekki nota slík heimilistæki nærri helluborðinu á meðan kveikt er á Hob²Hood.

Gufugleypar fyrir eldavélar með Hob²Hood aðgerðinni

Til að sjá úrval gufugleypa fyrir eldavélar sem virka með þessari aðgerð skaltu skoða vefsíðuna okkar. AEG gufugleyparnir fyrir eldavélar sem virka með þessari aðgerð verða að hafa  tákn.

8. UMHIRÐA OG HREINSUN



ÁDVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

8.1 Almennar upplýsingar

- Hreinsið helluborð eftir hverja notkun.

- Notaðu alltaf eldhúsáhöld með hreinum botni.
- Rispur eða dökkir blettir á yfirborði hafa engin áhrif á það hvernig helluborði rekur.
- Notaðu sérstakt hreinsiefni sem hentar fyrir yfirborð helluborðsins.

- Notaðu alltaf sköfu sem mælt er með fyrir helluborð með gleryfirborði. Notaðu sköfuna aðeins sem viðbót við hreinsun á glerinu eftir að hefðbundinni hreinsun er lokið.


ADVÖRUN!
 Ekki nota hnífa eða önnur beitt áhöld úr málm til að hreinsa gleryfirborðið.

8.2 Hreinsun á helluborðsins

- **Fjarlægðu strax:** bráðið plast, plasthimnu, salt, sykur og sykraðan mat, því óhreinindi geta valdið skemmdum á

- helluborðinu. Gættu þess að forðast að brenna þig. Notaðu sérstaka sköfu fyrir helluborð á ská yfir glerflötinn og hreyfðu sköfuna yfir hann.
- **Fjarlægðu þegar helluborðið er nægilega kalt:** kalkhringi, vatnshringi, fitubletti, gljáa frá upplitun máлма. Hreinsaðu helluborðið með rökum klút og hreinsiefni sem ekki er svarfefni. Eftir að hreinsun er lokið skaltu þurrka helluborðið með mjúkum klút.
- **Skinandi upplitun á málum fjarlægð:** notaðu vatn blandað með ediki og hreinsaðu glerið með klút.

9. BILANALEIT


ADVÖRUN!
 Sjá kafla um Öryggismál.

9.1 Hvað skal gera ef...

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Ekki er hægt að virkja eða nota helluborðið.	Helluborðið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.	Gakktu úr skugga um að helluborðið sé rétt tengt við rafmagn. Sjá tengingateikninguna.
	Rafmagnsörygginu hefur slegið út.	Gakktu úr skugga um að öryggið sé ástæða bilunarinnar. Ef örygginu slær út ítrekað skal hafa samband við rafvirkjameistara.
	Þú stilltir ekki hitastillinguna í 60 sekúndur.	Kveiktu aftur á helluborðinu og stilltu hitann á innan við 60 sekúndum.
	Þú snertir ekki hitastillinguna í 60 sekúndur.	Ekki snerta fleiri en einn skynjaraflöt.
	Pause (Hlé) gengur.	Sjá „Dagleg notkun“.
Skjárin bregst ekki við þegar hann er snertur.	Hluti af skjánum er hulinn eða pottarnir eru staðsettir of nálægt skjánum. Vökvi eða hlutur er á skjánum.	Fjarlægðu hlutina. Færðu pottana frá skjánum. Hreinsaðu skjáinn, bíddu þangað til heimilistækið er kalt. Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Eftir 1 mín. skaltu tengja helluborðið aftur.
Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér. Hljóðmerki heyrir þegar helluborðið slekkur á sér.	Þú settir eitthvað á einn eða fleiri skynjaraflöt.	Fjarlægðu hlutinn af skynjaraflötinum.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Það slokknar á helluborðinu.	Þú settir eitthvað á skynjaraflötinn ①	Fjarlægðu hlutinn af skynjaraflétinum.
Vísirinn fyrir afgangshita kviknar ekki.	Svæðið er ekki heitt þar sem það var aðeins í gangi í stutta stund eða skynjarinn undir yfirborði helluborðsins er skemmdur.	Ef svæðið var nægilega lengi í gangi til að hitna skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Þú getur ekki virkjað hæstu hitastillinguna.	Önnur hella er þegar stillt á hæstu hitastillingu.	Fyrst skaltu draga úr aflinu til hinnar hellunnar.
	FlexPower stigið er of lágt.	Breyttu hámarksaflinu í Menu (Valmynd). Sjá „Fyrir fyrstu notkun“.
Skynjaraflöturinn verður heitur.	Eldunarílát eru of stór eða þú settir þau of nærri stýringunum.	Settu stór eldunarílát á aftari hellurnar ef hægt er.
Hob ² Hood virkar ekki.	Þú huldur stjórnbordið.	Fjarlægðu hlutinn af stjórnbordið.
Hob ² Hood skjár er ekki sýnilegur.	Slökkt er á Hob ² Hood í stillingunum.	Farðu í stillingar/Hob ² Hood og virkjaðu aðgerðina.
Hob ² Hood er í gangi en aðeins ljósið er kveikt.	Þú virkjaðir Hamur 1.	Breyttu hamnum í Hamur 1 - Hamur 6eða bíddu þangað til sjálfvirkur hamur hefst.
Hob ² Hood Hamar 1 - 6 eru í gangi, en ljósið er slökkt.	Það kann að vera vandamál með ljósaperuna.	Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Það kemur ekkert hljóðmerki þegar skynjaraflétir á borðinu eru snertir.	Slökkt er á hljóðmerkjunum.	Kveiktu á hljóðmerkjunum. Sjá „Dagleg notkun“.
Stíllt var á rangt tungumál.	Þú breyttir tungumálinu fyrir mistök.	Farðu eftir leiðbeiningum í „Dagleg notkun“, „Language (Tungumál)“ til að breyta ranga tungumálinu.
Eldunarhella afvirkjast.	Sjálfvirk slokknun afvirkjar eldunarhelluna.	Slökktu á helluborðinu og virkjaðu það aftur. Sjá „Dagleg notkun“.
 og skilaboð koma upp.	Lock (Lás) gengur.	Sjá „Dagleg notkun“.
E - U - O birtist.	Child Lock (Barnalæsing) er í gangi.	Sjá „Dagleg notkun“.
Stíkan fyrir aflstig blikkar.	Það eru engin eldunarílát á svæðinu.	Láttu eldunarílát á svæðið.
	Eldunarílatið hentar ekki.	Notaðu hentugt eldunarílát. Sjá „góð ráð“.
	Þvermál botnsins á eldunarílatinu er of lítið fyrir svæðið.	Notaðu eldunarílát með rétt þvermál. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.
 kviknar.	Bíln er í rafmagnstengingu.	Aftengdu helluborðið frá rafmagni og athugaðu tenginguna. Sjá „Uppsetning“.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
E4 kviknar.	Hitamælir eldunarhellu skynjar of hátt eða of lágt hitastig.	Láttu eldunarhelluna kólna eða hækkaðu umhverfishitann yfir 15°C. Ef vandamálið hverfur ekki skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
E7 kviknar.	Það er einhver fyrirstæða fyrir viftuna.	Gakktu úr skugga um að ekkert hindri viftuna. Ef engin hindrun er fyrir viftunni og vandamálið hverfur ekki skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Þú heyrir sífellt píp-hljóð.	Rafmagnið er ekki rétt tengt.	Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Hafðu samband við viðurkenndan rafvirkja til að fara yfir uppsetninguna.
Eldunarilát er lengur en 5 mín. að hitna.	Botninn á eldunarilátinu er ekki samræmanlegur við spanhelluborð.	Notaðu eldunarilát með viðegandi botni (flatur, segulmagnaður). Sjá „Ábendingar og ráð“.
Upphitun tekur langan tíma.	Eldunarilát er of lítið og fær aðeins hluta af aflinu sem eldunarhellan framkallar.	Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarilát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarilátsins í „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“).
	FlexPower dregur úr hámarksafli.	Sjá „Dagleg notkun“, Power Management (Orkustýring).
Boiling (Suða) aðgerðin fer ekki í gang.	Afgangshiti er enn virkur á þessari hellu.	Bíddu þar til eldunarhellan kólnar eða notaðu aðra kalda hellu.
Boiling (Suða) aðgerðin stöðvast ekki.	Hugsanlegt er að ekki sé nægjanlegt vatn í pottinum (títringur er ekki skynjaður) eða vatnið er þegar of heitt.	Notaðu að lágmarki 1 l af köldu vatni í hverjum pott.
Boiling (Suða) aðgerðin stöðvast skyndilega.	Eldunarilátið er ósamræmanlegt við aðgerðina. Aðgerðin skynjar ekki títring frá sjóðandi vatninu. Eldunarilátið kann að vera of lítið fyrir eldunarhelluna.	Ekki nota viðloðunarfrí eldunarilát með þessari aðgerð. Láttu meira vatn sjóða eða skiptu yfir á kalda hellu. Ekki bæta við salti fyrr en vatnið nær suðumarki. Gakktu úr skugga um að ummál eldunarilátsins passar við stærð eldunarhellunnar. Settu eldunarilátin á miðju eldunarhellunnar.
Upphitun með Pan-frying (Pönnust-eiking) aðgerðinni tekur langan tíma.	Eldunarilátið er of lítið, of þungt eða botninn á því er ójafn.	Sjá „Ábendingar og ráð“.

9.2 Ef þú finnur ekki lausn...

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð. Gefðu upp upplýsingar á merkiplóttunni. Passaðu að nota helluborðið rétt. Ef ekki er

þjónusta tæknimanns eða söluaðila ekki gjaldfrjáls, einnig á ábyrgðartímabilinu. Upplýsingar um ábyrgðartíma og viðurkenndar þjónustumistöðvar eru í ábyrgðarbæklingnum.

10. TÆKNIGÖGN

10.1 Merkiplata

Módel TG85IM30FB
Tegund 62 D5A 01 AA
Spanhella 7.35 kW
Raðnr.
AEG

PNC 949 598 165 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Framleitt í: Þýskalandi
7.35 kW
CE

10.2 Tæknilýsing fyrir eldunarhellur

Eldunarhella	Málafli (hámarks hitastilling) [W]	Boost (Örva) [W]	Boost (Örva) hámarkstímalengd [mín]	Þvermál eldunaríláts [mm]
Vinstri framhlið	2300	3200	10	125 - 210
Vinstri afturhlið	2300	3200	10	125 - 210
Miðja afturhlið	2300	3200	10	125 - 210
Hægri framhlið	2300	3200	10	125 - 210
Hægri afturhlið	2300	3200	10	125 - 210

Aflið í eldunarhellunum getur verið örlítið frábrugðið gögnum í töflunni. Það fer eftir efni og stærð eldunaríláta.

Til að ná sem bestri hitadreifingu og eldunarárangri skaltu nota eldunarilát með

botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílátsins í töflunni). Notaðu eldunarilát sem eru ekki stærri en þvermál eldunarhellunnar.

11. ORKUNÝTNI

11.1 Vöruupplýsingar í samræmi við reglugerðir ESB um visthönnun

Auðkenni tegundar	TG85IM30FB	
Gerð helluborðs	Innbyggt helluborð	
Fjöldi eldunarhella	5	
Hitunartækni	Span	
Þvermál hringlaga eldunarhella (Ø)	Vinstri framhlið	21.0 cm
	Vinstri afturhlið	21.0 cm
	Miðja afturhlið	21.0 cm
	Hægri framhlið	21.0 cm
	Hægri afturhlið	21.0 cm

Orkunotkun á hverja eldunarhellu (EC electric cooking)	Vinstri framhlið	180.8 Wh/kg
	Vinstri afturhlið	175.4 Wh/kg
	Miðja afturhlið	184.4 Wh/kg
	Hægri framhlið	189.4 Wh/kg
	Hægri afturhlið	184.4 Wh/kg
Orkunotkun helluborðsins (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 2. hluti: Helluborð - Aðferðir til að mæla afköst.

11.2 Orkusparandi

Þú getur sparað orku við daglega matreiðslu ef þú fylgir leiðbeiningunum hér að neðan.

- Þegar þú hitar upp vatn skal aðeins nota það magn sem þörf er á.
- Láttu alltaf lok á eldunarílát ef það er hægt.
- Láttu eldunarílatin beint á miðju hellunnar.
- Notaðu afgangshita til að halda matnum heitum eða bræða hann.

11.3 Vöruupplýsingar fyrir orkunotkun og hámarkstíma til að ná viðeigandi lágorku-ham

Rafmagnsnotkun í slökkt-ham	0.3 W
Hámarkstími sem þarf til að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham	2 mín

12. UMHVERFISMÁL

Endurvinna þarf öll efni merkt tákninu . Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpílát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og rafrænum búnaði. Hendið ekki

heimilistækjum sem merkt eru með tákninu  í venjulegt heimilisrusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.

Velkommen til AEG! Takk for at du valgte produktet vårt.



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.aeg.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	102
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	104
3. MONTERING.....	106
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	108
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	110
6. DAGLIG BRUK.....	112
7. RÅD OG TIPS.....	119
8. STELL OG RENGJØRING.....	121
9. FEILSØKING.....	121
10. TEKNISKE DATA.....	124
11. ENERGIEFFEKTIV.....	124
12. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	125

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- 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, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Røyk er en indikasjon på overoppheting. Bruk aldri vann til å slukke matlagingsbrann. Slå av produktet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller lokk.
- ADVARSEL: Produktet må ikke tilføres strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en tidsbryter, eller koples til en krets som regelmessig slås av og på av en annen elektrisk enhet.
- FORSIKTIG: Matlagingsprosessen må overvåkes (selv de automatiske tilberedningsfunksjonene). En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på platetopp – de kan bli varme.

- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av platetopp med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt. Hvis produktet er koblet til strømmettet direkte ved bruk av en koblingsboks, fjerner du sikringen for å koble fra produktet 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 platetoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i produktets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Montering må kun foretas av en kvalifisert person.



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

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må jordes.
- Før du utfører enhver operasjon må du sørge for at produktet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Påse at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsele (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig hovedstrømkabel.
- Påse at strømkabelen ikke floker seg.
- Påse at støtteskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Påse at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler det til stikkontakten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) eller strømkabelen ikke blir skadet. Kontakt vårt autoriserte servicesenter eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Hvis E3-koden vises på skjermen, må du umiddelbart koble fra platetoppen og

sjekke om den elektriske tilkoblingen og nettspenningen er riktig.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Fjern all emballasje, merking og beskyttelseshinne (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- 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.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du umiddelbart koble det fra strømforsyningen. Dette for å unngå 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.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeflaten og kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.

ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som svært varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.

- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- Ikke oppbevar varme kokekar på kontrollpanelet for å unngå risiko for brannskader.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på platetoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke lar gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Kokekar av støpejern eller med skadet bunn kan forårsake riper på glasset/ glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.

2.4 Stell og rengjøring

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.

- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Ikke bruk abrasive produkter, skurende rengjøringsvumper, løsemidler eller metallgjenstander, med mindre annet er spesifisert.

2.5 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet. Bruk kun originale reservedeler.
- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

2.6 Avfallshåndtering

ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt lokalmyndighetene dine for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

3. MONTERING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Før monteringen

Før du monterer koketoppen skriv ned informasjonen nedenfor fra typeskiltet. Typeplaten er plassert nederst i komfyrtoppen.

Serienummer

3.2 Koketopper

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

3.3 Tilkoblingskabel

- Platetoppen leveres med en tilkoplingskabel.
- For å bytte en ødelagt strømføring bruker du ledningstype: H05V2V2-F som tåler en temperatur på 90 °C eller høyere. En enkelt ledning må ha et minimalt tverrsnitt i henhold til tabellen nedenfor. Kontakt ditt lokale servicesenter.

Tilkoplingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

⚠ ADVARSEL!

Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.

⚠ FORSIKTIG!

Tilkoblinger via kontaktplugger er forbudt.

⚠ FORSIKTIG!

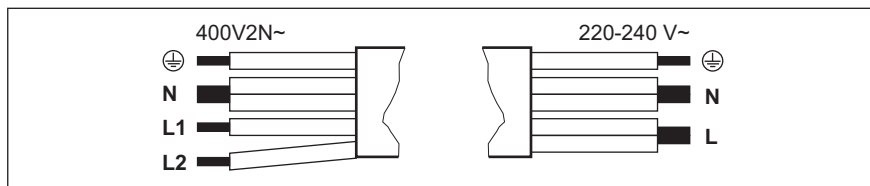
Ikke bor eller sveis ledningsendene. Det er forbudt.

⚠ FORSIKTIG!

Ikke koble til kabelen uten kabelendehylse.

Tofaset tilkobling

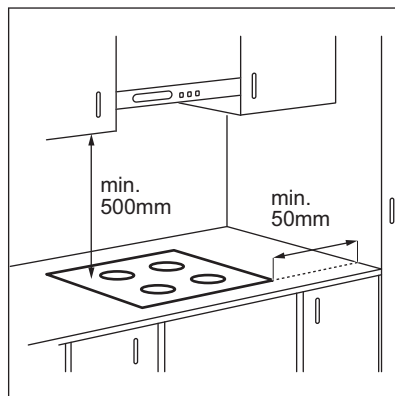
1. Fjern ledningsendehylsen fra svarte og brune ledninger.
2. Fjern en del av isoleringen av de brune og svarte kabelendene.
3. Bruk en ny ledningsendehylse på hver kabelende (spesialverktøy kreves).



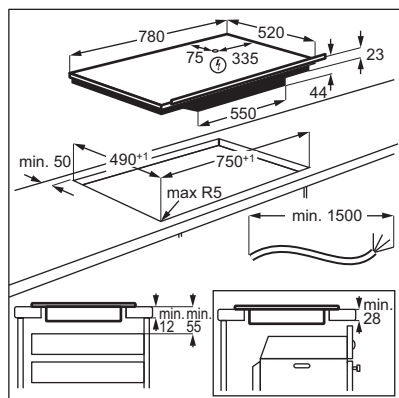
Tofaset tilkobling: 400 V2N~		Enfaset tilkobling: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² eller 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 3x4 mm ²	
	Grønn – gul	Grønn – gul	
N	Blå og blå	Blå og blå	N
L1	Svart	Svart og brun	L
L2	Brun		

3.4 Sammenstilling

Hvis du installerer platetoppen under en avtrekksvifte, gå gjennom monteringsinstruksjonene for å finne minimumsavstanden mellom produktene.



Hvis produktet installeres over en skuff, kan platetoppventilasjonen varme opp ting som ligger i skuffen under matlagingsprosessen.



Finn videoopplæring "Slik installerer du din AEG induksjonstopp - nedfelt" ved å skrive inn hele navnet som er vist i illustrasjonen nedenfor.



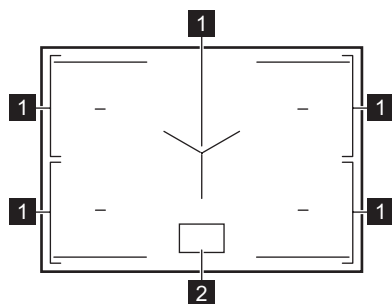
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversikt over matlagingsoverflaten



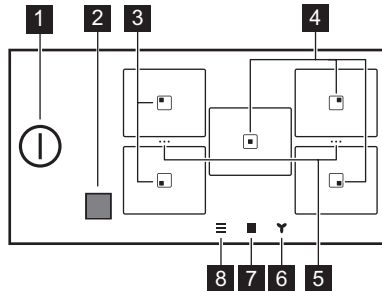
- 1 Induksjonskokesone
- 2 Betjeningspanel



Se «Teknisk data» for detaljert informasjon om størrelsene på kokesonene.

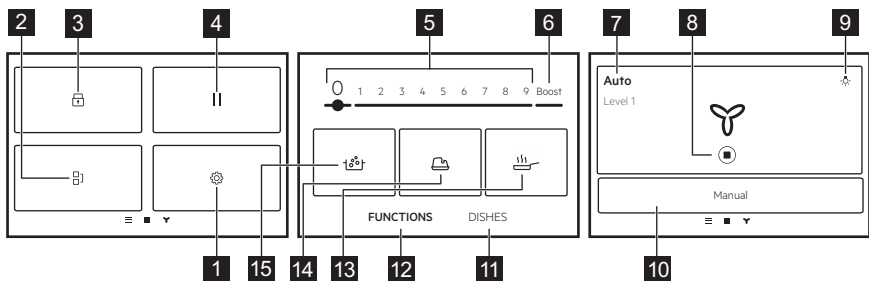
4.2 Oversikt over betjeningspanelet

Hovedvisning



Symbol	Beskrivelse
1	Slå platetoppen av og på.
2	Vindu til Hob®Hoods infrarøde signal. Dekk det ikke til.
3	Sone med Pannesteking- og Kokende-funksjoner.
4	Sone med Kokende-funksjon.
5 ...	En snarvei for Bridge. For å slå sammen to kokesoner på siden for å opprette ett kokeområde eller dele de sammenslåtte sone.
6	For å angi ventilatorfunksjonene.
7	For å åpne soneoversikten.
8	For å åpne Meny.

Utvidet visning



Symbol	Beskrivelse
1 	Innstillinger. For å åpne innstillingene til platetoppen.
2 	Bridge. For å koble de to sonene slik at de fungerer som én.
3 	Lås. For å låse / låse opp kontrollpanelet.
4 	Pause. Alle soner som er aktive blir innstilt på den laveste varmeinnstillingen.
5 1 - 9	Stille inn en varmeinnstilling.
6 Boost	For å aktivere den maksimale varmeinnstillingen.
7 Bruksanvisning / Auto	For å vise gjeldende innstilling for ventilatorviften.
8 	For å stoppe / starte ventilatoren på nytt.
9 	For å slå ventilatorlyset på eller av.
10 Bruksanvisning / Auto	For å bytte til manuell eller automatisk modus på ventilatoren.
11 Retter	For å velge forhåndsinnstilte automatiske programmer for ulike mattyper.
12 FUNKSJONER	For å velge automatiske programmer for ulike tilberedningsmetoder.
13 	Pannesteking. For å steke ulike mattyper med automatisk kontrollerte varmenivåer.
14 	Smelting. For å smelte forskjellige produkter, f.eks. sjokolade eller smør.
15 	Kokende. For å automatisk justere temperaturen på vannet slik at det ikke koker over når kokepunktet er oppnådd.

Displaynavigasjon

Symbol	Beskrivelse
OK	Slik bekrefter du valget eller innstillingen.
X	For å lukke pop-up-vinduet.
	For å skjule/utvide instruksjonene på displayet.
	For å aktivere/deaktivere alternativet.
	For å bakover/forover ett nivå i Meny.

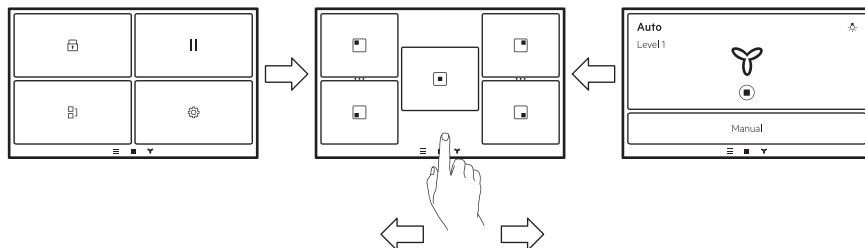
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Navigere i displayet



For å navigere mellom skjermbildene, trykk på symbolene nederst på displayet. Du kan også sveipe til venstre for å administrere innstillingene for Hob®Hood eller til høyre for å nå Meny.

5.2 Første tilkobling til strømforsyningen

Når du kobler platetoppen til strømnettet, må du stille inn Språk, Lysstyrke og Lydnivå.

Du kan endre innstillingen i Meny > Innstillinger > Oppsett. Se «daglig bruk».

5.3 Bruk av displayet

- Kun de bakgrunnsbelyste symbolene kan brukes.
- For å aktivere et gitt alternativ, berør det aktuelle symbolet på displayet.
- Den valgte funksjonen aktiveres når du fjerner fingeren fra displayet.
- For å bla gjennom de tilgjengelige alternativene, bruk en hurtig bevegelse eller dra fingeren over displayet. Hvor raskt du beveger fingeren styrer hvor fort skjermen beveger seg.
- Rullebevegelsen stopper av seg selv eller du kan stoppe den umiddelbart ved å berøre displayet.
- Du kan endre de fleste parametrene som vises på displayet ved å berøre det relevante symbolet.
- For å velge den påkrevde funksjonen eller tiden kan du bla gjennom listen og/eller berøre det alternativet du ønsker å velge.
- Når koketoppen er aktivert og noen av symbolene forsvinner fra displayet, berør den på nytt. Alle symbolene slås på igjen.

- For enkelte funksjoner vises et popup-vindu med tilleggsinformasjon når du starter de.

5.4 FlexPower

FlexPower definerer hvor mye strøm som brukes av platetoppen totalt, innenfor grensene for sikringene i boliginstallasjonen.

Opprinnelig fungerer produktet på høyeste strømnivå. Du kan endre maksimal strøminnstilling hvis installasjonen ikke har støtte for maksimal strøm.

⚠ FORSIKTIG!

Sørg for at den valgte effekten passer med sikringene i sikringsskapet ditt.



Hvis strømnivået er lavere enn 2000 W, kan du ikke aktivere noen automatiske programmer (Retter eller FUNKSJONER).

1. Sørg for at alle kokesonene er deaktivert,
2. Berør  på displayet for å åpne Meny.
3. Velg Innstillinger > Oppsett > FlexPower og velg riktig strømnivå.
4. Berør  eller . Følg instruksjonene på displayet for å bekrefte valget ditt.

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Slå på og av

Berør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere koketoppen.

6.2 Automatisk utkopling

Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktivert,
- du stiller ikke inn oppvarmingsinnstillingen etter at du har aktivert platetoppen,
- du søler eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Fjern gjenstanden eller rengjør betjeningspanelet.
- Platetoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). La kokesonen avkjøles før du bruker platetoppen igjen.
- du brukte feil kokekar eller det er ikke kokekar på den aktuelle sonen. Induksjonskokeonefargen deaktiveres automatisk etter 50 sekunder.
- du ikke deaktiverer en sone eller endrer varmeinnstillingen. Etter en tid vises en melding og koketoppen deaktiveres.

Forholdet mellom oppvarmingsinnstillingen og tiden som platetoppen deaktiveres etter:

Varmeinnstilling	Platetoppen deaktiveres etter
1 - 2	6 timer
3 - 5	5 timer
6	4 timer
7 - 9	1,5 time



Når du bruker Pannesteking, deaktiveres platetoppen etter 1,5 timer. For Smelting deaktiveres platetoppen etter 6 timer.

6.3 Kjeleregistrering

Denne funksjonen oppdager om gryter ble plassert på kokesonene og deaktiverer kokesonene hvis kokekaret ikke lenger kan oppdages.

- Hvis du setter kokekar på en kokesone først og deretter aktiverer platetoppen, vises en grå stolpe på oversikten over den tilsvarende kokesonen.
- Stolpen vises ikke hvis det ikke er noe kokekar på kokesonen, eller hvis kokekaret ikke kan oppdages på grunn av feil plassering eller uegnet materiale.
- Hvis du fjerner kokekaret fra en aktivert kokesone og setter den til side midlertidig, vil den korresponderende oversikten over kokesone begynne å blinke. Hvis du ikke setter kokekaret tilbake på den aktiverte kokesonen innen 120 sekunder, deaktiveres kokesonen automatisk. For å gjenoppta tilberedning må du sørge for å sette kokekaret tilbake på kokesonene før det angitte tidsavbruddet.

6.4 Bruke sonene

Induksjonssonene tilpasser seg størrelsen av kokekarets bunn automatisk.

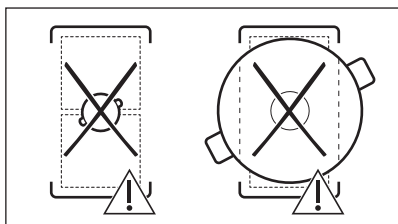
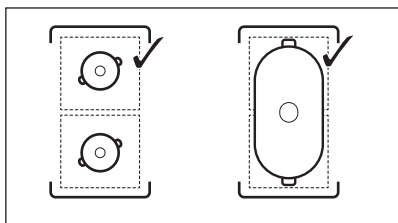


For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på sonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av soner»). Sørg for at kokekarene dine er egnet for induksjonspladetopper. For mer informasjon om type kokekar, se «råd og tips».

Vil du aktivere sonen, berører du det relevante sonesymbolet eller setter kokekaret midt på sonen. De tilgjengelige programmene vises på displayet. Angi varmenivået eller velg én av de automatiske funksjonene. For å komme tilbake til hovedvisningen,

berør **X** øverst til høyre.

Du kan bruke store kokekar plassert på to soner samtidig ved bruk av Bridge.

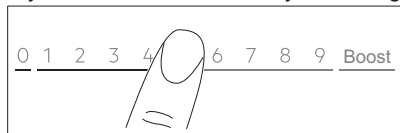


Når andre soner er aktive, kan varminnstillingen for sonen du vil bruke, være begrenset. Se «Strømstyring».

6.5 Varmeinnstilling

1. Aktivere platetoppen.
2. Plasser gryten på sonen du vil bruke og berør riktig sonesymbol.
3. Berør eller skyv fingeren din for å angi varmeinnstillingen.

Effektnivåikonene 1-9 blir større og linjen nedenfor blir rød for å indikere gjeldende innstilling. Når effektnivået er valgt, endres skjermen til den utvidede skjermvisningen.



Du kan også endre effektninnstillingen på skjermbildet for soneoversikt. Trykk på midten av den utvidede skjermvisningen for å gå til skjermbildet for soneoversikt. For å endre varmenivået, berør $-$ eller $+$. Trykk på effektnivået for å åpne den utvidede skjermvisningen.

6.6 Boost

Denne funksjonen gjør mer effekt tilgjengelig for induksjonskokesonene. Funksjonen kan bare aktiveres for induksjonssonen i en

begrenset tidsperiode. Etter denne tiden stilles induksjonssonen automatisk tilbake til høyeste varmeinnstilling.

1. Velg sone.
2. Berør Boost for å aktivere funksjonen. Funksjonen deaktiveres automatisk. For å deaktivere funksjonen manuelt, velg sonen og endre effektninnstillingen til 0.



Boost fungerer ikke når Bridge er aktiv eller når strømmen er utilstrekkelig innenfor en fase (se «strømstyring»).



For maksimale varighetsverdier, se «Tekniske data».

6.7 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)



ADVARSEL!

Så lenge indikatoren $|||/||/|$ er på, er det fare for forbrenning grunnet restvarme.

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

Indikatorene vises når en sone er varm. De viser nivået av restvarme for sonene du bruker for øyeblikket:

$|||$ - fortsette tilberedningen,

$||$ - hold varm,

$|$ - restvarme.

Indikatoren kan også vises:

- for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar plasseres på en kald kokesone,
- når platetoppen er deaktivert, men kokesonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

6.8 Hold varm-modus

Denne funksjonen holder mat varm med den lave temperaturinnstillingen.

Hold varm-modus er kun tilgjengelig når kokesonen fortsatt er varm etter ferdig matlaging (med et synlig restvarmeikon) og kokekaret forblir på sonen. Funksjonen fungerer ikke med en kald kokesone.

1. Berør  for å aktivere Hold varm-modus. Hold varm-modus fungerer til den slås av.
2. For å stoppe funksjonen, berør  øverst til venstre på displayet. Du kan stille inn en tidtaker om nødvendig. Referer til «Timer Valg».

6.9 Timer Valg



ECO Timer

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

For å spare energi, deaktiveres varmeapparatet i kokesonen før ECO Timer høres. Forskjellen i driftstid avhenger av varmeinnstillingsnivået og lengden på tilberedningen.

Du kan bruke denne funksjonen når kokesonen er aktivert. Du kan stille inn funksjonen for hver kokesone hver for seg.

1. Angi varmeinnstillingen for den aktuelle kokesonen først og still deretter inn funksjonen.
2. Berør sonesymbolet.
3. Berør . Timermeny-vinduet vises på skjermen.
4. Merk av i Stopp sone-boksen for å aktivere funksjonen.
5. Still inn tiden.
6. Trykk på OK for å bekrefte.

Du kan også velge  for å avbryte valget. Du kan endre ECO Timer-innstillingene under

tilberedning: berør  med tidtakerverdien, og berør deretter REDIGER.

Når tidtakeren går tomt, høres et signal og et popup-vindu vises. Berør OK for å stoppe signalet.

Angi varmeinnstillingen til 0 for å deaktivere funksjonen. Alternativt,

berør  med tidtakerverdien, berør  og bekreft valget ditt når et popup-vindu vises.

Timer

Du kan bruke denne funksjonen når kokesonen er aktivert.

Funksjonen har ingen effekt på andre funksjoner som fungerer samtidig.

1. Velg hvilken som helst kokesone. Den relevante glidebryteren vises på skjermen.
2. Berør .
3. Fjern merket i Stopp sone-boksen for å aktivere funksjonen.
4. Still inn tiden.
5. Trykk på OK for å bekrefte.

Du kan også velge  for å avbryte valget.

Du kan endre Timer-innstillingene under tilberedning: berør  med tidtakerverdien, og berør deretter REDIGER.

Når tidtakeren går tomt, høres et signal og et popup-vindu vises. Berør OK for å stoppe signalet.

For å deaktivere funksjonen, berør  med tidtakerverdien, berør  og bekreft valget ditt når et popup-vindu vises.

6.10 / ... Bridge

Denne funksjonen forbinder to kokesoner slik at de opererer som én med de samme varmeinnstillingene. Du kan bruke den til å lage mat med store kokekar.

Kokekaret må dekke midten av begge sonene. Hvis kokekaret er plassert mellom de to sentrene, vil ikke funksjonen aktiveres.

1. Plasser kokekaret på kokesonene.
2. Berør  på skjermen for å åpne Meny og velge Bridge. Du kan også berøre på snarveien ... i soneoversikten.

3. Angi varmeinnstilling.

For å deaktivere funksjonen,

berør snarveien ***. Kokesonene fortsetter å fungere uavhengig av hverandre.

6.11 || Pause

Denne funksjonen stiller inn alle sonene på laveste varmenivå.

Når funksjonen er i drift kan kun ① og FORTSETT-knapper brukes. Alle andre symboler på kontrollpanelet er låst.

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene. Når timerfunksjonen avsluttes, trykk hvor som helst på skjermen for å stoppe lydsignalet.

1. Berør  for å åpne Meny.
2. Berør || for å aktivere funksjonen. Varmenivået senkes til  (Hold varm-modus). For å deaktivere funksjonen, berør FORTSETT.

Det tidligere varmenivået gjenopprettes.

6.12 Lås

Du kan låse kontrollpanelet mens platetoppen er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effektrinnet.

1. Angi varmeinnstilling.
2. Berør  for å åpne Meny.
3. Berør  for å aktivere funksjonen. For å deaktivere funksjonen, og hold LÅSE OPP inne i 4 sekunder .



Når du deaktiverer platetoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

6.13 Barnelås

Denne funksjonen forhindrer at platetoppen brukes utilsiktet.

1. Berør  for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger > Oppsett > Barnelås.
3. Slå bryteren på og trykk på bokstavene E-U-O i alfabetisk rekkefølge for å aktivere funksjonen.

For å deaktivere funksjonen, slå av bryteren.

Det kan ta litt tid før funksjonen fungerer etter aktivering.

6.14 FUNKSJONER: Pannesteking

Med denne funksjonen kan du stille inn et passende varmenivå for å steke maten. Platetoppen justerer temperaturen til ulike mattyper og opprettholder den under tilberedningen. Når varmeinnstillingsnivået er angitt, er ingen manuell temperaturjustering nødvendig.

FORSIKTIG!

Bruk kun kalde kokekar.
Ikke la platetoppen være uten tilsyn mens funksjonen er i bruk.

1. Plasser en panne uten olje/fett på én av de kokesonene på venstre side. Du kan bruke én enkelt sone eller koble til begge sonene ved hjelp av Bridge.
2. Velg FUNKSJONER > Pannesteking.
3. Velg et stekenivå.
Forvarming starter.
4. Angi en timer om nødvendig.
Tidtakeren starter umiddelbart. Når pannen når den tiltenkte temperaturen, høres et lydsignal og et popup-vindu vises. Du kan ta olje og mat i pannen nå. Berør OK for å lukke vinduet og starte steking. For å stoppe funksjonen manuelt, berør 0 på kontrolllinjen.

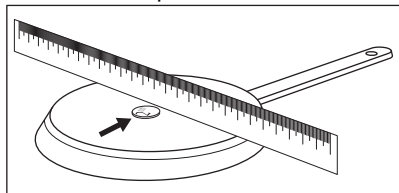
Hjelp og tips:

- Følg instruksjonene på displayet for når maten skal snus eller for å justere varmenivået.
- Du kan endre standard for varmenivået etter behov.
- For tykke biter av mat eller rå poteter, bruk et lokk de første 10 minuttene av steking.
- Tunge panner kan ta lengre tid å varme opp.
- Bruk laminerte panner med lave varmeinnstillinger for å forhindre overoppheting av og skade på kokekarene.
- Ikke bruk tynne emaljerte kokekar. De kan bli overopphetet og skadet.

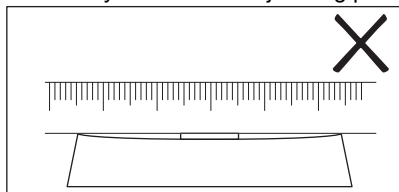
Riktige panner for Pannesteking-funksjon

Bruk kun panner med flat bunn. Slik kontrollerer du om pannen er riktig:

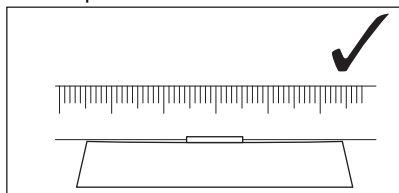
1. Sett pannen opp ned.
2. Sett en linjal på bunnen av pannen.
3. Prøv å legge en mynt på 1, 2 eller 5 Euro Cent (eller en mynt med lignende tykkelse, ca. 1,7 mm) mellom linjalen og bunnen av pannen.



- a. Pannen er feil hvis du kan legge mynten mellom linjalen og pannen.



- b. Pannen er riktig hvis du ikke kan legge mynten mellom linjalen og pannen.



6.15 FUNKSJONER: Kokende

Denne funksjonen justerer varmeinnstillingsnivået automatisk slik at vannet ikke koker over når kokepunktet er oppnådd.



Funksjonen er tilgjengelig på alle sonene.

Hvis det er noe restvarme () på sonen du vil bruke, blir funksjonen deaktivert. Vent til sonen er avkjølt for å bruke funksjonen.

Funksjonen fungerer ikke med kokekar med slippbelegg.



FORSIKTIG!

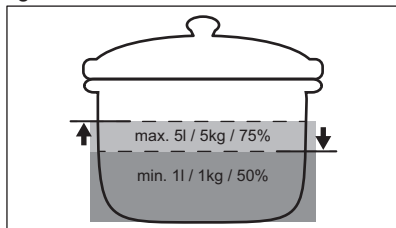
Ikke bruk funksjonen med tomme kokekar. Ikke la platetoppen være uten tilsyn mens funksjonen er i bruk.

1. Plasser en gryte fylt med minst 1 l vann på kokesonen.
2. Velg FUNKSJONER > Kokende.
3. Angi en timer om nødvendig. Tidtakeren starter umiddelbart.
4. For å stoppe funksjonen manuelt, berør  øverst til venstre på displayet.

Når kokepunktet er nådd, reduserer platetoppen automatisk varmeinnstillingsnivået. På dette punktet kan du også justere det manuelt etter behov.

Hjelp og tips:

- Funksjonen er best egnet for å koke vann og poteter.
- Funksjonen fungerer kanskje ikke som den skal for vannkokere og espressokjeler for platetopp.
- Fyll mellom halvparten til tre fjerdedeler av kjelen med kaldt vann fra springen og la 4 cm fra kanten være fri. Ikke bruk mindre enn 1 liter eller mer enn 5 liter vann. Sørg for at den totale vekten av vannet (eller vannet og potetene) varierer mellom 1–5 kg.



- For best resultat bør du bare koke hele, uskrelte og middels store poteter. Påse at du ikke har for mange poteter sammen.

- Unngå å produsere eksterne vibrasjoner (f.eks. ved å bruke en blender eller plassere en mobiltelefon ved siden av platetoppen) når funksjonen er i gang.
- Avhengig av mattype og kokekar kan du justere varmeinnstillingen etter at kokepunktet er nådd.
- Tilsett salt når kokepunktet er nådd.
- Bruk et lokk for å spare energi.

6.16 FUNKSJONER: Smelting

Du kan bruke denne funksjonen til å smelte produkter, f.eks. sjokolade eller smør.

FORSIKTIG!

Ikke la platetoppen være uten tilsyn mens funksjonen er i bruk.

1. Sett kokekaret på sonen.
2. Velg FUNKSJONER > Smelting.
3. Angi en timer om nødvendig.
4. Trykk på OK .

For å stoppe funksjonen manuelt, berør  øverst til venstre på displayet.

6.17 Retter

Denne funksjonen hjelper deg med å tilberede forskjellig mat ved hjelp av forhåndsinnstilte programmer dedikert til bestemte matkategorier. Tilgjengeligheten av programmer avhenger av sonen.

FORSIKTIG!

Ikke la platetoppen være uten tilsyn mens funksjonen er i bruk.

1. Sett kokekaret på sonen. Du kan bruke én enkelt sone eller koble sammen to soner ved å bruke Bridge.
 2. Velg Retter.
 3. Velg mattypen.
 4. Angi en tid om nødvendig.
 5. Følg instruksjonene på displayet.
- Avhengig av mattype og valgt program kan du angi og endre detaljer, f.eks. ferdignivå, effektnivå for steking osv.

Hjelp og tips:

- De oftest tilberedte rettene legges automatisk til i listen over Mest tilberedt.

- Noen retter har lange navn og vises ikke fullt ut på listen. Trykk på «...» for å vise hele navnet på retten.
- Du kan legge til programmer manuelt i listen over Favoritter .
- Du kan skjule visse programmer ved å berøre . Gå til Innstillinger > Oppsett > Retter for å gjenopprette programmene.

6.18 Hob²Hood

Dette er en automatisk funksjon som kobler platetoppen til en egnet ventilator. Både platetoppen og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Viftehastigheten defineres og justeres automatisk basert på modusinnstillingen og temperaturen til det varmeste kokekaret på platetoppen. Du kan også betjene viften fra platetoppen manuelt fra platetoppen eller selve ventilatoren.



Hvis du endrer viftehastighet på ventilatoren, blir standardkoblingen med platetoppen deaktivert. For å reaktivere funksjonen, slå begge apparatene av og på igjen.



I noen ventilatorer kan funksjonen være deaktivert som standard. I slike tilfeller aktiverer du funksjonen først på ventilatoren og deretter på platetoppen. Se ventilatorhåndboken for mer informasjon.

Angi automatisk viftemodus

For å sette ventilatoren i automatisk modus, velg mellom følgende innstilte viftehastigheter: Modus 2 – modus 6. Ventilatoren reagerer hver gang du bruker platetoppen. Du kan stille inn platetoppen til å kun aktivere lyset ved å velge modus 1.

1. Berør .
2. Velg Innstillinger > Hob²Hood.
3. Slå på en bryter for å aktivere ventilatoren.

Alle automatiske moduser vises som en liste.

4. Velg modusen.

5. Berør **X** eller **<** for å lagre valget og avslutte.

For å sjekke gjeldende vifte-hastighetsnivå, berør **Y**. Vifte-hastighetsnivået er synlig øverst til venstre på displayet. Berør **■** på for å slå av viften. Berør **▶** for å slå på viften.

Automatiske moduser	Automatisk lys	Koken- de ¹⁾	Ste- king ²⁾
		Vifte-hastighet	
	Av	-	-
Modus 1	På	-	-
Modus 2 ³⁾	På	1	1
Modus 3	På	-	1
Modus 4	På	1	1
Modus 5	På	1	2
Modus 6	På	2	3

1) Platetoppen oppdager kokeprosessen og angir vifte-hastigheten i henhold til automatisk modus.

2) Platetoppen oppdager stekeprosessen og angir vifte-hastigheten i henhold til automatisk modus.

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

Angi manuell viftemodus

Du kan justere vifte-hastigheten manuelt.

1. Berør **Y**.
2. Berør Bruksanvisning.
En kontrolllinje vises med gjeldende vifte-hastighet.
3. Berør med eller skyv fingeren for å angi vifte-hastighetsnivået.
For å aktivere det maksimale vifte-hastighetsnivået, berør Boost. Viften kjører i Boost-modus i en viss tid. Etter den tiden endres vifte-hastighetsnivået automatisk til 3. For å deaktivere Boost manuelt, trykk på 0.

Ventilatorlys

Du kan stille inn platetoppen for å aktivere lyset automatisk når du slår den på. For å gjøre det angir du automatisk modus til

Mode 1 – Mode 6. Du kan også aktivere eller deaktivere lyset på ventilatoren manuelt.

Aktivere lyset manuelt

1. Berør **Y**.
2. Berør **☼** for å slå på lyset.
For å slå av lyset, berør **☼** igjen.

6.19 Språk

1. Berør **≡** for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger > Oppsett > Språk.
3. Velg språket fra listen.

For å lagre valget, berør **X** eller **<**. Velg deretter JA i popup-vinduet.

Hvis du velger feil språk, berør **≡** > . En liste vil vises. Velg det første alternativet øverst til venstre, deretter det andre alternativet øverst til høyre. Bla ned for å velge det riktige språket fra listen. Når popup-vinduet vises, velg alternativet til høyre.

6.20 Tastelyder / Lydnivå

Du kan velge lyden koketoppen avgir, eller slå av alle lyder. Du kan velge mellom klikk (standard) eller beep.

Du kan også velge volumnivået.

1. Berør **≡** på displayet for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger > Oppsett > Tastelyder / Lydnivå.
3. Velg det aktuelle alternativet.
Innstillingen lagres automatisk.

6.21 Lysstyrke

Du kan endre lysstyrken av displayet.

Det finnes 5 nivåer for lysstyrke. 1 er laveste og 5 er høyeste.

1. Berør **≡** for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger > Oppsett > Lysstyrke.
3. Velg den aktuelle modusen.
Innstillingen lagres automatisk.

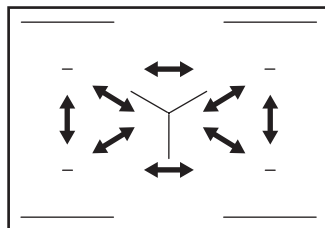
6.22 Strømstyring

Hvis flere soner er aktive og den forbrukte effekten overskrider begrensningen av strømforsyningen, deler denne funksjonen den tilgjengelige effekten mellom alle sonene

(koblet til samme fase). Platetoppen kontrollerer varmeinnstillingene for å beskytte sikringene i boligen.

- Hvis platetoppen når grensen for maksimalt tilgjengelig effekt (se typeskiltet), vil effekten til sonene automatisk bli redusert.
- Varmeinnstillingen for sonen som velges først (eller en kokesone som bruker FUNKSJONER eller Retter) prioriteres alltid. Gjenværende strøm vil deles mellom de andre kokesonene i henhold til valgrekkefølgen.
- Fargen på kontrollinjen viser de tilgjengelige varmeinnstillingsalternativene:
 - rød – gjeldende varmeinnstilling,
 - hvit – maksimal tilgjengelig varmeinnstilling,
 - lysegrå – utilgjengelig varmeinnstilling (Strømstyring er aktivert).
- Hvis en høyere varmeinnstilling ikke er tilgjengelig, må du redusere den for de andre kokesonene først.

Hvis den totale strømmen til platetoppen er begrenset (1500 W – 6000 W), fordeler funksjonen den tilgjengelige strømmen mellom alle kokesonene. Referer til kapittelet «Før førstegangsbruk» > «FlexPower».



7. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Kokekar



Et sterkt elektromagnetisk felt gir varme i kokekaret veldig raskt på induksjonssonene.

Bruk induksjonssonene med egnede kokekar.

- For å forhindre overoppheting og forbedre ytelsen til sonene, må kokekaret være så tykt og flatt som mulig.
- For Pannesteking-funksjonen skal det kun brukes panner med flat bunn.
- Sørg for at kokekarbaser er rene og tørre før du setter dem på platetoppens overflate.
- Vær alltid forsiktig så du ikke sklir eller gnir kokekaret på kantene og hjørnene av glasset, da det kan flise eller skade glassoverflaten.

Materiale i kokekar

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

Kokekaret er riktig til induksjonstopp, hvis:

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

Kokekarenes mål

- Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn. Se «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner» for riktige kokekardimensjoner. Sett kokekaret på midten av den valgte kokesonen.
- Kokesonens effektivitet er relatert til diameteren på kokekaret. For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunn diameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på

kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»).

- Kokekar med en diameter som er mindre enn det en gitt kokesone mottar bare en del av kraften som genereres av kokesonen, noe som resulterer i langsommere oppvarming.
- Av sikkerhetsgrunner og optimale tilberedningsresultater må du ikke bruke kokekar som er større enn angitt i «Spesifikasjoner for kokesoner». Unngå å holde kokekar nær betjeningspanelet under tilberedningen. Dette kan påvirke funksjonen til kontrollpanelet eller ved et uhell aktivere platetoppfunksjoner.



Se «Tekniske data».

7.2 Avgir støy under drift



Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil. Støy fra kokekar kan variere avhengig av kokekarmaterialet og effektnivået.

Lyder relatert til kokekar:

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

Platetopp-relaterte lyder:

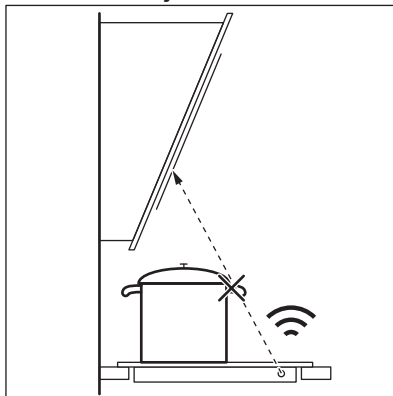
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger, kokekaret oppdages etter at du setter den på platetoppen.
- hvesing, summing: viften går.
- rytmisk lyd: detekterer kokekar.

7.3 Råd og tips for Hob²Hood

Når du bruker platetoppen med funksjonen:

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

Ventilatoren som er avbildet nedenfor er kun til illustrasjonsformål.



Hold vinduet til Hob²Hood infrarød signalkommunikator ren.



Andre fjernstyrte produkter kan blokkere signalet. Bruk ikke slike produkter i nærheten av platetoppen mens Hob²Hood er på.

Kjøkkenventilatorer med Hob²Hood-funksjon

Se forbrukernettstedet vårt for å finne hele spekteret av kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen. AEG kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen må ha symbolet

8. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Generell informasjon

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av platetoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt egnet for overflaten på platetoppen.
- Bruk alltid en skrape som anbefales for platetopper med glassoverflate. Bruk skrapen kun som et ekstra verktøy for rengjøring av glasset etter standard rengjøringsprosedyre.

ADVARSEL!

Ikke bruk kniver eller andre skarpe metallverktøy til å rengjøre glassoverflaten.

8.2 Rengjøre platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan det forårsake skade på platetoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell platetoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Fjern når platetoppen er tilstrekkelig kald:** kalkringer, vannringer, fettflekker, skinnende metallisk misfarging. Rengjør platetoppen med en fuktig klut og et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Etter rengjøring, tørk av platetoppen med en myk klut.
- **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 platetoppen.	Platetoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om platetoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblingskjema.
	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du har ikke angitt varmeinnstilling innen 60 sekunder.	Slå på platetoppen igjen og still inn varmen før det har gått 60 sekunder.
	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se «Daglig bruk».

Problem	Mulig årsak	Løsning
Displayet reagerer ikke på berøringen.	En del av displayet er tildekket eller kasserollene er plassert for nærme displayet. Det er litt væske eller en gjenstand på displayet.	Fjern gjenstandene. Flytt grytene bort fra displayet. Rengjør displayet, vent til produktet er avkjølt. Koble platetoppen fra strømforsyningen. Etter 1 minutt, koble platetoppen til på nytt.
Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Et lydsignal høres når platetoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Platetoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Sonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren under overflaten til platetoppen er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.
Du kan ikke aktivere den høyeste effektinnstillingen.	En annen sone er allerede innstilt på den høyeste effektinnstillingen. FlexPowers nivå er for lavt.	Reduser først effekten på den andre sonen. Endre maksimal effekt i Meny. Referer til «Før førstegangsbruk».
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du setter det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Hob ² Hood fungerer ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern gjenstanden fra betjeningspanelet.
Hob ² Hood-skjermen er ikke synlig.	Hob ² Hood er slått av i innstillingene.	Gå til innstillinger/Hob ² Hood og aktiver funksjonen.
Hob ² Hood er på, men bare lyset er på.	Du har aktivert Mode 1.	Bytte modus til Modus 1–Modus 6 eller vent til automatisk modus starter.
Hob ² Hood Modus 1–6 er i drift, men lyset er slått av.	Det kan hende at lyspæren ikke virker.	Kontakt et autorisert servicesenter.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se «Daglig bruk».
Feil språk ble angitt.	Du har forandret språket ved en feil.	Følg instruksjonene i «Daglig bruk», «Språk» for å endre feil språk.
En sone deaktiveres.	Automatisk utkopling deaktiverer sonen.	Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen. Se «Daglig bruk».
 og en melding vises.	Lås er aktivert.	Se «Daglig bruk».
E – U – O vises.	Barnelås er aktivert.	Se «Daglig bruk».
Strømnivålinjen blinker.	Det er ikke noe kokekar på sonen. Du bruker feil kokekar.	Sett kokekaret på kokesonen. Bruk egnede kokekar. Se «Råd og tips».
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se «Tekniske data».

Problem	Mulig årsak	Løsning
E3 tennes.	Den elektriske tilkoblingen er defekt.	Koble koketoppen fra strømnettet og kontroller tilkoblingen. Referer til «Installasjon».
E4 tennes.	Sonetempertursensoren registrerer en for høy eller for lav temperatur.	La kokesonen avkjøles eller øk omgivelsestemperaturen over 15 °C. Ta kontakt med servicesenteret hvis feilen fortsetter.
E7 tennes.	Kjøleviften er blokkert.	Pass på at ingenting blokkerer viften. Hvis viften ikke er blokkert av noe og problemet vedvarer, ta kontakt med det autoriserte servicesenteret.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoblingen er feil.	Koble platetoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
Kokekaret bruker mer enn 5 min. på å varmes opp.	Bunnen av kokekaret er ikke induksjonskompatibel.	Bruk kokekar med en egnet bunn (flat, magnetisk). Se «Råd og tips».
Oppvarming tar lang tid.	Kokekaret er for lite og mottar bare en del av effekten som genereres av kokesonen.	For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»).
	FlexPower reduserer maksimal effekt	Referer til «Daglig bruk», Strømstyring.
Kokende-funksjonen starter ikke.	Restvarme er fortsatt aktiv på denne sonen.	Vent til sonen er avkjølt eller bruk en annen kald sone.
Kokende-funksjonen stopper ikke.	Det er kanskje ikke nok vann i gryten (vibrasjoner kan ikke oppdages) eller vannet er allerede for varmt.	Bruk minst 1 l kaldt vann per gryte.
Kokende-funksjonen stopper plutselig.	Kokekaret er ikke kompatibelt med funksjonen. Funksjonen kan ikke oppdage vibrasjoner fra det kokende vannet. Kokekaret kan være for lite for kokesonen.	Ikke bruk Superclean-kokekar med denne funksjonen. Kok mer vann eller bytt til en kald sone. Ikke tilsett salt før vannet når kokepunktet. Kontroller at diameteren på kokekaret passer til størrelsen på sonen. Plasser kokekaret på midten av den sonen.
Oppvarming med Pannesteking-funksjon tar lang tid.	Kokekaret er for lite, for tungt eller bunnen er ujevn.	Referer til «Råd og tips».

9.2 Hvis du ikke finner en løsning...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Oppgi opplysningene på typeskiltet. Sørg for at du har brukt

koketoppen på riktig måte. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Informasjonen om garantitiden og autoriserte servicesentre er oppført i garantiheftet.

10. TEKNISKE DATA

10.1 Typeskilt

Modell TG85IM30FB
Type 62 D5A 01 AA
Induksjon 7.35 kW
Serienr.
AEG

PNC 949 598 165 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Laget i: Tyskland
7.35 kW



10.2 Spesifikasjoner for soner

Sone	Nominell effekt (maks effektrinn) [W]	Boost [W]	Boost maksimal varighet [min]	Diameter på ko- kekar [mm]
Venstre fremme	2300	3200	10	125 - 210
Venstre bak	2300	3200	10	125 - 210
Midtre bak	2300	3200	10	125 - 210
Høyre fremme	2300	3200	10	125 - 210
Høyre bak	2300	3200	10	125 - 210

Effekten for kokesonene kan variere noe sammenliknet med informasjonen i tabellen. Det endres iht. kokekarets materiale og størrelse.

For optimal varmeoverføring og Tilberedingsresultat, bruk kokekar med

bundndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i tabellen). Ikke bruk kokekar som er større enn diameteren til kokesonen.

11. ENERGIEFFEKTIV

11.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign-forskrifter

Modellidentifikasjon	TG85IM30FB	
Platetopp	Integrert platetopp	
Antall soner	5	
Oppvarmingsteknologi	Induksjon	
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Venstre fremme	21.0 cm
	Venstre bak	21.0 cm
	Midtre bak	21.0 cm
	Høyre fremme	21.0 cm
	Høyre bak	21.0 cm

Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre fremme	180.8 Wt/kg
	Venstre bak	175.4 Wt/kg
	Midtre bak	184.4 Wt/kg
	Høyre fremme	189.4 Wt/kg
	Høyre bak	184.4 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)		182.9 Wt/kg

IEC / EN 60350-2 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytelse.

11.2 Energisparende

Du kan spare energi under vanlig matlaging hvis du følger tipsene nedenfor.

- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.
- Sett alltid lokket på kokekaret hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret i senter av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

11.3 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

Strømforbruk i av-modus	0.3 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	2 min

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.

Välkommen till AEG! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	126
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	128
3. INSTALLATION.....	130
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	133
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	135
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	136
7. RÅD OCH TIPS.....	144
8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	145
9. FELSÖKNING.....	146
10. TEKNISKA DATA.....	148
11. ENERGIEFFEKTIVITET.....	149
12. MILJÖSKYDD.....	150

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- 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 om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa

funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och .
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- **WARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Rök är en indikation på överhettning. En brand vid tillagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **WARNING!** Produkten får inte strömförsörjas via en extern kopplingsanordning, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningen måste övervakas (även de automatiska tillagningsfunktionerna). En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.

- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- **WARNING!** Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. 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 eller skador på produkten.

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

- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt orsakar att den sväller.
- 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.
- Se till att avståndet mellan apparatens undersida och föremål som förvaras i lådan uppgår till minst 2 cm.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

2.2 Elektrisk inkoppling

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras 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 apparaten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd korrekt kabel för den elektriska huvudledningen.
- Förhindra trassel avseende kabeln för den elektriska huvudledningen.
- Se till att ett skydd mot elchock är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta hushållsapparaten eller det heta kokkärlet, när du ansluter apparaten till ett eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på 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 skrutyp 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.
- Om E3-koden visas på skärmen, koppla omedelbart bort hållen och kontrollera om den elektriska anslutningen och nätspänningen är korrekta.

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, märkningsetiketter och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Koppla omedelbart bort produkten från eluttaget om ytan på produkten är sprucken. På detta sätt förhindrar du elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- När du lägger maten i het olja kan den stänka.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokyten och kokkärlet,

såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.

- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.

 WARNING!

Risk för brand och explosion.

- Fetter och olja kan avge brandfarliga 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 jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

 WARNING!

Risk för skador på produkten.

- Undvik risken för brännskador genom att inte låta heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Placera inte några varma lock för stekpanna eller kastruller 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.
- Kokkärl av gjutjärn eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/ glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av produkten och låt den svalna av före rengöring.
- Rengör produkten med en fuktig mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte skrovliga föremål, grova rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål, om inte annat anges.

2.5 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

2.6 Avyttring

 WARNING!

Risk för personskadorna eller kvävning föreligger.

- Kontakta din kommun för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

 WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

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

Serienummer

3.2 Inbyggnadshällar

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

3.3 Anslutningskabel

- Hällen är försedd med en anslutningskabel.
- Använd den här kabeltypen för att ersätta den skadade nätkabeln: H05V2V2-F som tål en temperatur på 90 °C eller högre. En enda ledare måste ha ett minimalt tvärsnitt i enlighet med tabellen nedan. Kontakta vår lokala serviceavdelning. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

⚠ VARNING!

Alla elektriska anslutningar måste utföras av en behörig elektriker.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Anslutningar via kontakter är förbjudna.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

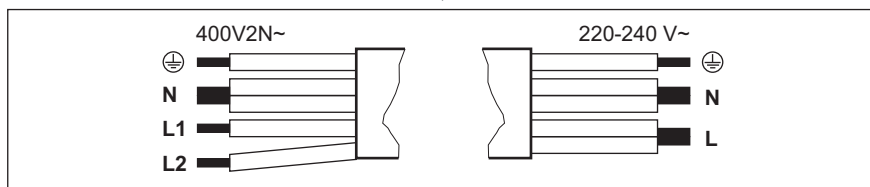
Kabeländarna får inte borras eller lödas. Det är förbjudet.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Koppla inte kabeln utan ändhylsor.

Tvåfasanslutning

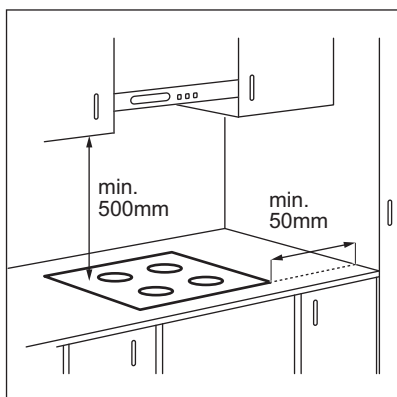
1. Ta bort kabelns ändhylsa från de svarta och bruna kabeltrådarna.
2. Ta bort en bit isolering från de svarta och bruna kabeländarna.
3. Applicera en ny ändtrådshylsa på varje tråds ände (specialverktyg krävs).



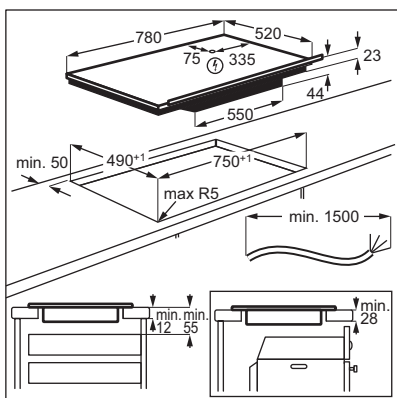
Tvåfasanslutning: 400 V2N~		Enfasanslutning: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² eller 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 3x4 mm ²	
	Grön - gul	Grön - gul	
N	Blå och blå	Blå och blå	N
L1	Svart	Svart och brun	L
L2	Brun		

3.4 Montering

Om du installerar hällen under en köksfläkt, se monteringsanvisningarna för fläkten angående minsta avstånd mellan produkterna.



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



Hitta videoguiden "Så installerar du din induktionshäll från AEG – bänkinstallation" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.



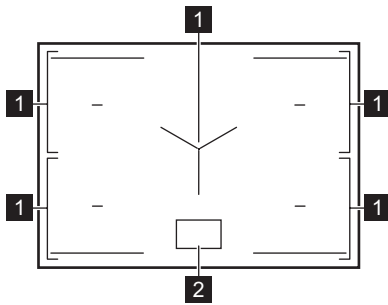
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Hällens layout



1 Induktion tillagningszon

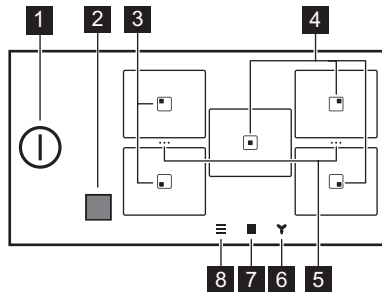
2 Kontrollpanel



För detaljerad information om storleken på kokzonerna, se "Tekniska data".

4.2 Kontrollpanelens layout

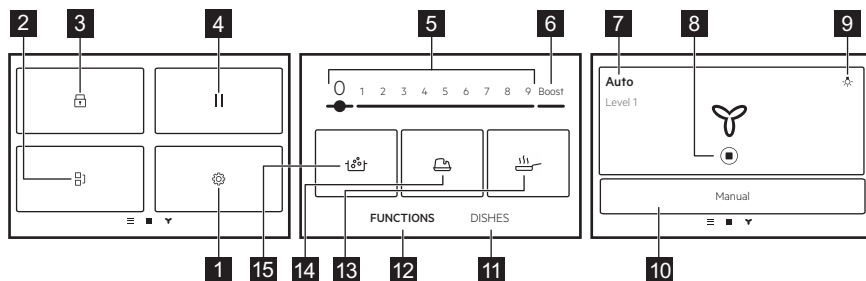
Startvy



Symbol	Beskrivning
1	För att aktivera och inaktivera hällen.
2	Fönstret för Hob ² Hood infraröda sändare. Täck inte över det.
3	Zon med funktionerna Steka och Koka.
4	Zon med Kokafunktion.
5 ...	En genväg för Bridge. Används för att slå ihop två kokzoner så att de bildar en kokzon eller för att dela upp de sammanslagna kokzonerna.
6	För att ställa in fläktfunktioner.
7	För att öppna zonöversikten.

Symbol	Beskrivning
8 	För att öppna Meny.

Utvidgad vy



Symbol	Beskrivning
1 	Inställningar. För att öppna inställningarna för hällen.
2 	Bridge. För att ansluta två tillagningszoner så att de fungerar som en.
3 	Lås. För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
4 	Pause. För att ställa in alla aktiva tillagningszoner på lägsta värmeläge.
5 1 - 9	För inställning av värmeläge.
6 Boost	För att aktivera maximal värmeinställning.
7 Manuell / Auto	För att visa fläktens aktuella inställning.
8 	För att stänga av/återstarta fläkten.
9 	För att tända eller släcka fläktlampan.
10 Manuell / Auto	För att ställa om köksfläkten till manuell- eller autoläge.
11 Rätter	För att välja förinställda automatiska program för olika typer av mat.
12 FUNKTIONER	För att välja automatiska program för olika tillagningsmetoder.
13 	Steka. Stek olika typer av mat med automatiskt kontrollerade värmenivåer.
14 	Smälta. För att smälta olika produkter, t.ex. choklad eller smör.
15 	Koka. För automatisk inställning av vattentemperaturen för att undvika att det kokar över.

Navigering på displayen

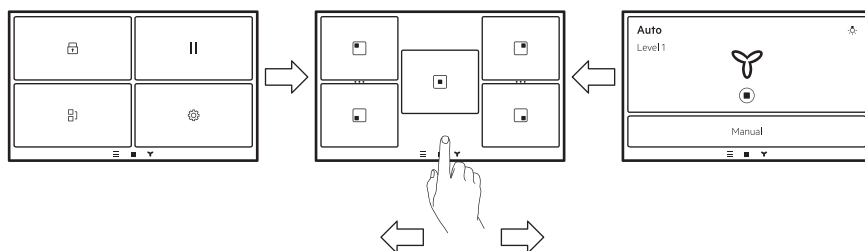
Symbol	Beskrivning
OK	Bekräfta valet eller inställningen.
X	Stäng pop-up-fönstret.
^ v	För att minska/expandera instruktionerna på displayen.
☐	För att aktivera/avaktivera tillvalsfunktionen.
< >	Gå bakåt/framåt en nivå i Meny.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Navigera i displayen



Navigera mellan skärmarna genom att trycka på symbolerna längst ned på displayen. Du kan också svepa åt vänster för att hantera inställningarna för Hob²Hood eller åt höger för att komma åt Meny.

5.2 Första anslutning till elnätet

När du ansluter produkten till elnätet måste du ställa in Språk, Ljusstyrka och Ljudvolym.

Du kan ändra inställningen i Meny > Inställningar > Inställningar. Se "Daglig användning".

5.3 Använda displayen

- Endast de bakgrundsbelysta symbolerna kan användas.
- För att aktivera ett visst alternativ, tryck på den aktuella symbolen på displayen.
- Vald funktion aktiveras när du tar bort fingret från displayen.

- Bläddra genom alternativen med en snabb gest eller dra fingret över displayen. Hastigheten på gesten avgör hur snabbt skärmen flyttas.
- Bläddringsrörelsen kan stanna av sig själv eller så kan du stoppa den direkt om du trycker på displayen.
- Du kan ändra de flesta parametrarna som visas på skärmen när du trycker på relevanta symboler.
- Ställ in önskad funktion eller tid genom att bläddra genom listan och/eller tryck på funktionen du vill välja.
- När hällen är ingång och vissa symboler försvinner från displayen kan du trycka var

som helst på displayen. Alla symboler tänds igen.

- För vissa funktioner visas ett popup-fönster med ytterligare information när du startar dem.

5.4 FlexPower

FlexPower definierar hur stor effekt hällen använder totalt, inom gränserna för husets installerade säkringar.

Från början arbetar produkten på högsta möjliga effektnivå. Du kan ändra den maximala effekten om installationen inte stöder full effekt.



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Se till att den valda effekten passar till säkringarna i huset.



Om effektnivån är lägre än 2000 W kan du inte aktivera de automatiska programmen (Rätter eller FUNKTIONER).

1. Kontrollera att alla tillagningszoner är inaktiverade.
2. Tryck på  på displayen för att öppna Meny.
3. Välj Inställningar > Inställningar > FlexPower och välj lämplig effektnivå.
4. Tryck på  eller . Följ instruktionerna på displayen för att bekräfta ditt val.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Aktivera och avaktivera

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

6.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla tillagningszoner är inaktiverade,
- du ställer inte in värmeläget när du har aktiverat hällen,
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal hörs och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för varm (t.ex. när en kastrull torrkokar). Låt kokzonen svalna innan du använder hällen igen.
- du använder fel slags kokkärl eller så finns det inget kokkärl på zonen. Induktionskokzonen inaktiveras automatiskt efter 50 sekunder.

- du inte inaktiverar en kokzon eller ändrar värmeställning. Efter en stund visas ett meddelande och hällen stängs av.

Förhållandet mellan värmeläget och tiden efter vilken hällen stängs av:

Värmeställning	Hällen stängs av efter
1 - 2	6 timmar
3 - 5	5 timmar
6	4 timmar
7 - 9	1,5 timme



När du använder Steka stängs hällen av efter 1,5 timmar. För Smälta stängs hällen av efter 6 timmar.

6.3 Kockärldetektering

Denna funktion känner av om kastruller har placerats på kokzonerna och stänger av kokzonerna om kokkärlen inte längre kan detekteras.

- Om du sätter kokkärl på en kokzon först och därefter aktiverar hällen visas ett grått fält i översikten över motsvarande kokzon.

- Fältet visas inte om kokkärl saknas på kokzonen eller om kokkärlet inte kan detekteras på grund av felaktig placering eller olämpligt material.
- Om du tar bort kokkärlet från en aktiverad kokzon och ställer det åt sidan tillfälligt börjar motsvarande översikt för kokzonen att blinka. Om du inte sätter tillbaka kokkärlet på den aktiverade kokzonen inom 120 sekunder stängs kokzonen av automatiskt. För att återuppta tillagningen, se till att sätta tillbaka kokkärlet på kokzonerna innan den angivna tidsgränsen går ut.

6.4 Använda kokzonerna

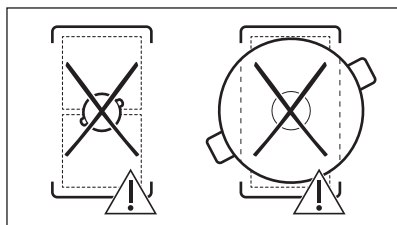
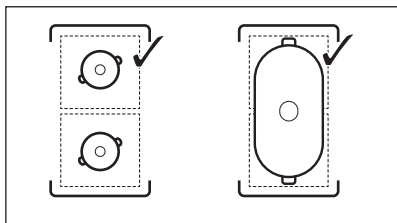
Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.



Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner"). Se till att kokkärlet är avsett för användning på induktionshällar. För mer information om olika typer av kokkärl, se "Tips och råd".

Aktivera kokzonen genom att ställa kokkärlet i mitten av kokzonen och tryck på symbolen för den aktuella zonen. Tillgängliga program visas på displayen. Ställ in värmenivån eller välj en automatisk funktion. För att återgå till startvyn, tryck på **X** i det övre högra hörnet.

Med Bridge kan du laga mat med stora kokkärl placerade på två tillagningszoner samtidigt.



När andra kokzoner är på kan värmeläget för zonen du vill använda vara begränsat. Se "Effektreglering".

6.5 Värmeinställning

1. Aktivera hällen.
2. Placera kastrullen på den valda kokzonen och tryck på relevant zonsymbol.
3. Tryck på eller dra ditt finger för att ställa in värmeläget.

Ikoner för effektnivån 1-9 blir större och fältet nedanför blir rött för att indikera aktuell effektinställning. När effektnivån väljs ändras skärmen till den utvidgade skärmvyn.



Du kan även ändra värmeinställningen på skärmen för zonöversikt. För att komma till skärmen för zonöversikt, tryck på mitten av den utvidgade skärmvyn. För att ändra värmenivå, tryck på **—** eller **+**. För att öppna den utvidgade skärmvyn, tryck på effektnivån.

6.6 Boost

Denna funktion ger mer effekt till induktionskokzonerna. Funktionen kan endast aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tid. Efter denna tid återgår induktionskokzonen automatiskt till den högsta värmeinställningen.

1. Välj kokzonen.
2. Tryck på **Boost** för att aktivera funktionen.

Funktionen stängs av automatiskt. För att stänga av funktionen manuellt, välj zonen och ändra värmeinställningen till 0.



Boost fungerar inte när Bridge-funktionen är aktiv eller när strömmen inom en fas är otillräcklig (se "Effektreglering").



För maximal varaktighet, se "Tekniska data".

6.7 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



WARNING!

Så länge indikatorn lyser finns det risk för brännskador från restvärme.

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

Indikatorerna visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande:

- fortsatt tillagningen

- varmhållning

- restvärme.

Indikatorn kan också visas:

- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

6.8 Varmhållningsläge

Den här funktionen bevarar maten varm med inställningen för låg temperatur.

Varmhållningsläge är endast tillgänglig när kokzonen fortfarande är varm efter avslutad tillagning (med en synlig ikon för restvärme) och när kokkärlet fortfarande står kvar på zonen. Denna funktion fungerar inte tillsammans med en kall kokzon.

1. Tryck på för att aktivera Varmhållningsläge. Varmhållningsläge fungerar tills den stängs av.
2. För att stänga av funktionen, tryck på i det övre vänstra hörnet på displayen. Du kan ställa in en timer vid behov. Se "Tidtagningssalternativ".

6.9 Timerinställningar



ECO Timer

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

För att spara energi stängs kokzonens värmare av innan ECO Timer hörs. Skillnaden i drifttid beror på värmeinställningsnivån och tillagningstidens längd.

Du kan använda den här funktionen när tillagningszonen är aktiverad. Du kan ställa in funktionen för varje kokzon separat.

1. Ställ in värmeläget för lämplig kokzon först och ställ därefter in funktionen.
 2. Tryck på zonens symbol.
 3. Tryck på .
- Timerns menyfönster visas på displayen.
4. Markera Stop zone rutan för att aktivera funktionen.
 5. Ställ in tidtagningen.
 6. Tryck på OK för att bekräfta.

Du kan också välja för att avbryta ditt val. Du kan ändra ECO Timer inställningarna

under tillagningen: tryck på med timerns värde och tryck därefter på REDIGERA.

När timern löper ut hörs en signal och ett pop-up-fönster visas. Tryck på OK för att stänga av signalen.

Inaktivera funktionen genom att ändra värmeinställningen till 0. Alternativt kan du

trycka på med timerns värde, trycka på och bekräfta ditt val när ett pop-up-fönster visas.

Timer

Du kan använda den här funktionen när kokzonen är aktiverad.

Funktionen påverkar inte någon annan funktion som används parallellt.

1. Välj en kokzon.
Relevant reglage visas på displayen.
2. Tryck på .
3. Avmarkera Stop zone rutan för att aktivera funktionen.
4. Ställ in tidtagningen.
5. Tryck på OK för att bekräfta.

Du kan också välja  för att avbryta ditt val. Du kan ändra Timer inställningarna under tillagningen: tryck på  med timerns värde och tryck därefter på REDIGERA.

När timern löper ut hörs en signal och ett pop-up-fönster visas. Tryck på OK för att stänga av signalen.

Avaktivera funktionen genom att Tryck på  med timerns värde, tryck på  och bekräfta ditt val när ett popup-fönster visas.

6.10 / ... Bridge

Den här funktionen ansluter två kokzoner och de fungerar som en med samma värmeläge. Du kan använda den till matlagning med stora kokkärl.

Kokkärlet måste täcka mitten på båda zonerna. Om kokkärlet är placerat mellan två mittpunkter kommer -funktionen inte att aktiveras.

1. Placera kokkärlet på kokzonerna.
2. Tryck  på displayen för att öppna Meny och välj Bridge. Du kan även trycka på genvägen ... i zonöversikten.
3. Ställ in värmeläget.
För att inaktivera funktionen, tryck på genvägen... Kokzonerna fortsätter att fungera oberoende av varandra.

6.11 || Pause

Den här funktionen ställer in alla påslagna tillagningszoner på den lägsta värmeställningen.

När funktionen är igång kan endast ①- och ÅTERUPPTA-knapparna användas. Alla andra symboler på kontrollpanelen är låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna. När timerfunktionen upphör trycker du var som helst på skärmen för att stänga av ljudsignalen.

1. Tryck på  för att öppna Meny.
2. Tryck på || för att aktivera funktionen.
Värmen sänks till  (Varmhållningsläge). Inaktivera funktionen genom att trycka på ÅTERUPPTA.

Föregående värmeställningar återställs.

6.12 Lås

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

1. Ställ in värmeläget.
2. Tryck på  för att öppna Meny.
3. Tryck på  för att aktivera funktionen. Om du vill stänga av funktionen, , tryck och håll in LÅS UPP i 4 sekunder.



När du stänger av hällen inaktiveras även denna funktion.

6.13 Barnlås

Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

1. Tryck på  för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Inställningar > Barnlås.
3. Slå på strömbrytaren och tryck på bokstäverna E-U-O i alfabetisk ordning för att aktivera funktionen.

Inaktivera funktionen genom att slå av strömbrytaren.

Efter aktivering kan det ta lite tid innan funktionen fungerar.

6.14 FUNKTIONER: Steka

Denna funktion låter dig ställa in en lämplig värmeinställningsnivå för att steka din mat. Hällen justerar temperaturen till olika typer av mat och upprätthåller den under hela tillagningen. Ingen manuell temperaturjustering behövs när värmenivån har ställts in.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd endast kalla kärl.
Lämna inte hällen utan uppsikt när funktionen är aktiverad.

1. Placera en stekpanna utan olja/fett på en av tillagningszonerna på vänster sida. Du kan använda en enkel kokzon eller ansluta båda zonerna med Bridge.
2. Välj FUNKTIONER >Seka.
3. Välj steknivå.
Förvärmningen startar.
4. Ställ in en timer-funktion vid behov.
Timern startar omedelbart.
När kokkärlet har uppnått den önskade temperaturen hörs en ljudsignal och ett popup-fönster visas. Du kan nu fylla på olja och mat i pannan. För att stänga fönstret och börja steka trycker du på OK. För att stänga av funktionen manuellt trycker du på 0 på kontrollfältet.

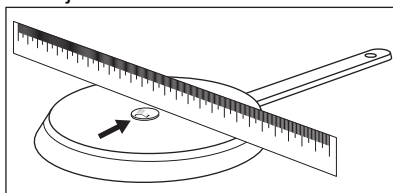
Råd och tips:

- Följ instruktionerna på displayen för att veta när du ska vända på maten eller justera värmenivån.
- Du kan ändra standardvärmenivån vid behov.
- Använd ett lock under de första 10 minuterna av stekningen för tjocka matbitar eller rå potatis.
- Uppvärmningen av tunga kokkärl kan ta längre tid.
- Undvik att kokkärlen överhettas och skadas genom att använda laminerade kokkärl och låg värmenivå.
- Använd inte tunna emaljerade kokkärl. De kan överhettas och skadas.

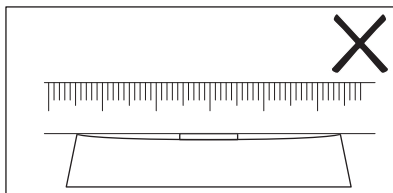
Rätt kokkärl för Steka funktion

Använd endast kokkärl med en platt botten.
För att kontrollera om pannan är den rätta:

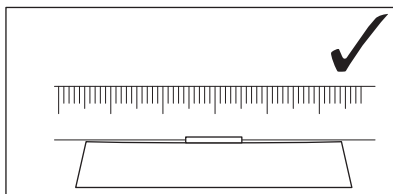
1. Ställ kastrullen upp och ner.
2. Placera en linjal på kokkärlets botten.
3. Försök att placera ett 1, 2 eller 5 eurocentsmynt (eller ett annat mynt med liknande tjocklek, ca 1,7 mm) mellan linjalen och kokkärlets botten.



- a. Kokkärlet är felaktigt om du kan placera myntet mellan linjalen och kokkärlet.



- b. Kokkärlet är korrekt om du inte kan placera myntet mellan linjalen och kokkärlet.



6.15 FUNKTIONER: Koka

Den här funktionen justerar automatiskt värmeinställningsnivån så att vattnet inte kokar över när kokpunkten har uppnåtts.



Funktionen finns tillgänglig för alla kokzoner. Om det finns restvärme (I/II/III) på den kokzon du vill använda så inaktiveras funktionen. Vänta tills zonen har svalnat för att använda funktionen. Funktionen fungerar inte med kokkärl med nonstick-beläggning.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

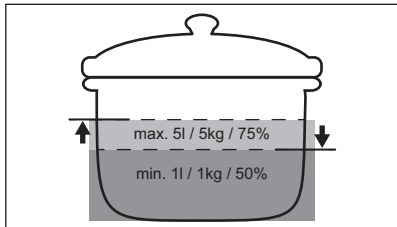
Använd inte funktionen med ett tomt kokkärl. Lämna inte hällen utan uppsikt när funktionen är aktiverad.

1. Placera en kastrull med minst 1 l vatten på kokzonen.
2. Välj FUNKTIONER > Koka.
3. Ställ in en timer-funktion vid behov. Timern startar omedelbart.
4. För att stoppa funktionen manuellt, tryck på  i det övre vänstra hörnet av displayen.

Hällen sänker automatiskt värmeinställningsnivån när kokpunkten har uppnåtts. Vid denna punkt kan du även justera den manuellt efter behov.

Råd och tips:

- Funktionen är bäst lämpad för vattenkokning och tillagning av potatisar.
- Funktionen kanske inte fungerar optimalt med vattenkokare och espressobryggare på spishäll.
- Fyll mellan halva och tre fjärdedelar av kokkärl med kallt kranvatten, men lämna 4 cm fritt från översta kanten. Använd inte mindre än 1 liter men inte mer än 5 liter. Se till att vattnets (eller vattnets och potatisens) totala vikt ligger mellan 1-5 kg.



- För att uppnå bästa resultat använd bara hela, oskalade, medelstora potatis. Se till att potatisen inte packas för tätt.
- Undvik att skapa yttre vibrationer (t.ex. genom att använda en mixer eller placera en mobiltelefon bredvid hällen) när funktionen är på.
- Du kan justera värmeinställningen efter att kokpunkten har uppnåtts, beroende på typ av mat och kokkärl.
- Tillsätt salt när kokpunkten har uppnåtts.
- Använd ett lock för att spara energi.

6.16 FUNKTIONER: Smälta

Du kan använda den här funktionen för att smälta t.ex. choklad eller smör.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Lämna inte hällen utan uppsikt när funktionen är aktiverad.

1. Placera kokkärl på kokzonen.
2. Välj FUNKTIONER > Smälta.
3. Ställ in en timer-funktion vid behov.
4. Tryck på OK.

För att stoppa funktionen manuellt, tryck på  i det övre vänstra hörnet av displayen.

6.17 Rätter

Den här funktionen används för beredning av olika rätter med hjälp av förinställda program som är avsedda för specifika matkategorier. Programmens tillgänglighet beror på kokzonen.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Lämna inte hällen utan uppsikt när funktionen är aktiverad.

1. Placera kokkärl på kokzonen. Du kan använda en enskild kokzon eller ansluta två zoner med hjälp av Bridge.
 2. Välj Rätter.
 3. Välj typ av livsmedel.
 4. Ställ in en timer-funktion vid behov.
 5. Följ instruktionerna på displayen.
- Beroende på livsmedelstyp och valt program kan du ställa in och ändra detaljer, t.ex. nivå för tillagning, värmenivå för stekning osv.

Råd och tips:

- De rätter som tillagas oftast läggs automatiskt till i listan över Oftast tillagad.
- Vissa maträtter har långa namn som inte kan visas helt i listan. För att visa hela namnet på en maträtt, tryck på "...".
- Du kan lägga till program manuellt i listan över Favoriter .
- Du kan dölja vissa program genom att trycka på . För att återställa programmen, gå till Inställningar > Inställningar > Rätter.

6.18 Hob²Hood

Det är en automatisk funktion som kopplar hällen till en lämplig köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet anges och justeras automatiskt utifrån lägesinställningen och temperaturen för det varmaste kokkärlet på hällen. Du kan också använda fläkten manuellt från hällen eller från själva köksfläkten.



Om du ändrar fläkthastigheten på hällen, kommer standardanslutningen med hällen att avaktiveras. För att återaktivera funktionen, stäng av båda enheterna och slå på dem igen.



Hos vissa köksfläktar kan funktionen vara inaktiverad som standard. I dessa fall ska du aktivera funktionen först på köksfläkten och sedan på hällen. Läs bruksanvisningen för köksfläkten för mer information.

Inställning av automatiskt fläktläge

För att ställa in köksfläkten i automatiskt läge, välj mellan följande inställda fläkthastigheter: Läge 2 - Läge 6. Fläkten reagerar när du använder hällen. Du kan ställa in att hällen endast ska aktivera lampan genom att välja 1-läget.

1. Tryck på .
2. Välj Inställningar > Hob²Hood.
3. Slå på en omkopplare för att aktivera fläkten.

Samtliga automatiska lägen visas som en lista.

4. Välj läge.
5. Tryck på  eller  för att spara valet och avsluta.

För att kontrollera den aktuella

fläkthastighetsnivån, tryck på .

Fläkthastighetsnivån visas i det övre vänstra hörnet på displayen. Om du vill stänga av fläkten, tryck på . För att slå på fläkten, tryck på .

Automatis- ka lägen	Auto- matisk belys- ning	Kokar ¹⁾	Steker ²⁾
		Fläkthastighet	
	Av	-	-
Läge 1	På	-	-
Läge 2 ³⁾	På	1	1
Läge 3	På	-	1
Läge 4	På	1	1
Läge 5	På	1	2
Läge 6	På	2	3

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

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

3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan oberoende av temperaturen.

Inställning av manuellt fläktläge

Du kan justera fläkthastighetsnivån manuellt.

1. Tryck på .

2. Tryck på Manuellt.

Ett kontrollfält med aktuell fläkthastighet visas.

3. Tryck på eller dra ditt finger för att ställa in fläkthastighetsnivån.

Aktivera maximal fläkthastighetsnivå genom att trycka på Boost. Fläkten körs i Boost-läge under en viss tid. Efter den tiden ändras fläkthastighetsnivån automatiskt till 3. För att avaktivera Boost manuellt, tryck 0.

Fläktlampa

Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du aktiverar hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget Läge 1 - Läge 6. Du kan även tända eller släcka lampan på fläkten manuellt.

Aktivera belysningen manuellt

1. Tryck på .

2. Tryck på  för att tända lampan.

Släck lampan genom att trycka på  en gång till.

6.19 Språk

1. Tryck på  för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Inställningar > Språk.
3. Välj språk från listan.

För att spara valet, tryck på  eller . Välj därefter JA i pop-up-fönstret.

Om du väljer fel språk, tryck på  > . En lista visas. Välj det första alternativet längst upp till vänster och därefter det andra alternativet längst upp till höger. Skrolla ner för att välja rätt språk från listan. När pop-up-fönstret visas väljer du alternativet till höger.

6.20 Knappljud / Ljudvolym

Du kan välja typ av ljud på hällen eller stänga av ljudet helt. Du kan välja mellan ett klick (standard) eller ett pip.

Du kan även välja ljudvolymnivå.

1. Tryck på  på displayen för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Inställningar > Knappljud / Ljudvolym.
3. Välj den funktion som passar bäst. Inställningen sparas automatiskt.

6.21 Ljusstyrka

Du kan justera displayens ljusstyrka.

Det finns 5 ljusstyrkenivåer, 1 är den lägsta och 5 den högsta.

1. Tryck på  för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Inställningar > Ljusstyrka.
3. Välj den nivå som passar bäst. Inställningen sparas automatiskt.

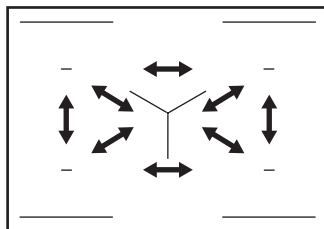
6.22 Effektregering

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för

nätspänningen delar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner (anslutna till samma fas). Hällen styr värmeinställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

- Om hällen når gränsen för maximal effekt (se produktdekal) reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- Värmeinställningen för den kokzon som valts först (eller en kokzon som använder FUNKTIONER eller Rätter) prioriteras alltid. Den återstående effekten delas mellan de andra kokzonerna i den ordning de valts.
- Kontrollfältets färg visar de tillgängliga värmeinställningsalternativen:
 - röd - aktuell värmeinställning,
 - vit - den maximala tillgängliga värmeinställningen,
 - ljusgrå – den otillgängliga värmeinställningen (Effektregering är igång).
- Om ett högre värmeläge inte finns ska du minska värmeläget för andra kokzoner först.

Om hällens totala effekt är begränsad (1500 W–6000 W) fördelar funktionen den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner. Se kapitel "Före första användning" > "FlexPower".



7. RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kockkärl



För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kockkärl med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockkärl.

- För att undvika överhettning och förbättra zonernas prestanda måste kockkärl vara så tjockt och platt som möjligt.
- Använd endast kockkärl med platt botten för Steka-funktionen.
- Se till att kockkärls botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- Var alltid försiktig så att du inte låter kockkärl glida eller gnugga mot glasets kanter och hörn eftersom det kan orsaka sprickor eller skador på glasytan.

Kockkärlsmaterial

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

Kockkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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

Kockkärls mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockkärls botten. Se "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner" för korrekta kockkärlsmått. Ställ kockkärl i mitten av den valda kokzonen.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kockkärls diameter. Använd kockkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kockkärls

diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").

- Kockkärl med en diameter som är mindre än en kokzon får bara en del av effekten som kokzonen genererar, vilket resulterar i långsammare uppvärmning.
- Av både säkerhetsskäl och optimala tillagningsresultat ska man inte använda kockkärl som är större än vad som anges i avsnittet "Specifikationer för kokzonen". Undvik att hålla kockkärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hållfunktionerna.



Se "Tekniska data".

7.2 Buller under drift



Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten. Kockkärlsrelaterade ljud kan variera beroende på material och effekt.

Kockkärlsrelaterade ljud:

- knackande ljud: kockkärl är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effekt och kockkärl är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- surrande ljud: du använder en hög effektnivå.

Hällrelaterade ljud:

- klickljud: elektrisk omkoppling sker, kockkärl detekteras när du har ställt det på hällen.
- väsande, surrande: fläkten är igång.
- rytmiskt ljud: kockkärl detekterat.

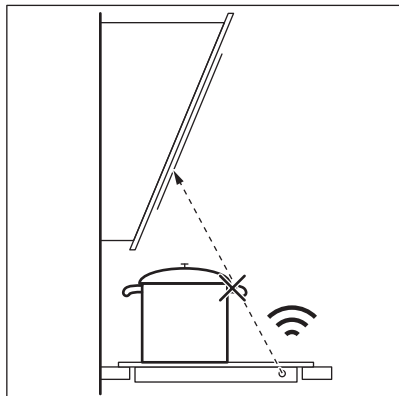
7.3 Råd och tips för Hob²Hood

När du använder hällen med funktionen:

- Skydda köksfläktens panel mot direkt solljus.

- Rikta inte halogenlampan direkt mot mot köksfläktens panel.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Bryt inte signalen mellan hällen och köksfläkten (t.ex. med en hand, ett kokkärlshandtag eller en hög kastrull). Se bilden.

Flätkåpan som visas nedan är endast avsedd som illustration.



Håll fönstret till den Hob²Hood infraröda sändaren rent.



Andra fjärrstyrda apparater kan blockera signalen. Använd inga andra apparater nära hällen när Hob²Hood används.

Köksfläktar med Hob²Hood-funktion

Se hela sortimentet av köksfläktar som fungerar med denna funktion på vår konsumentwebbplats. AEG köksfläktar som fungerar med denna funktion skall ha symbolen

8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd skrapan endast som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringsproceduren.



VARNING!

Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.

8.2 Rengöring av hällens

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, 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 är tillräckligt sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, glänsande metallisk missfärgning. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöringen torka hällen torr med en mjuk trasa.
- **Ta bort blank metallisk missfärgning:** använd en vattenlösning med vinäger och rengör glasytan med en trasa.

9. FELSÖKNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplingsschemat.
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in inställningen för uppvärmning på 60 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 60 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Pause är på.	Se "Daglig användning".
Displayen reagerar inte vid beröring.	Delar av displayen är täckt eller så har kastruller placerats för nära displayen. Det finns vätska eller något objekt på displayen.	Ta bort objekten. Flytta bort kastrullerna från displayen. Rengör displayen, vänta tills enheten har kallnat. Dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 1 minut.
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touchkontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ①.	Ta bort föremålet från touchkontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn under hällens yta vara trasig.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Du kan inte aktivera den högsta värmeinställningen.	En annan zon har redan ställts in på högsta värmeinställning.	Minska först effekten på den andra zonen.
	FlexPower-nivån är för låg.	Ändra maxeffekten i Meny. Se kapitlet "Före första användning".
Touchkontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärn på de bakre zonerna om möjligt.
Hob®Hood fungerar inte.	Du har täckt över kontrollpanelen.	Ta bort föremålet från kontrollpanelen.

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Hob ² Hood skärmen syns inte.	Hob ² Hood är avstängd i inställningarna.	Gå till inställningar/Hob ² Hood och aktivera funktionen.
Hob ² Hood är igång, men bara lampan lyser.	Du har aktiverat Läge 1.	Ändra läget till Läge 1 - Läge 6 eller vänta tills det automatiska läget startar.
Hob ² Hood Lägen 1 - 6 fungerar men lampan är släckt.	Det kan vara fel på glödlampan.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
Fel språk var inställt.	Du ändrade språket av misstag.	Följ instruktionerna i "Daglig användning", "Språk" för att ändra fel språk.
En kokzon har avaktiveras.	Automatisk avstängning avaktiverar kokzonen.	Stäng av hällen och sätt på den igen. Se "Daglig användning".
 och ett meddelande visas.	Lås är på.	Se "Daglig användning".
E - U - O visas.	Barnlås är på.	Se "Daglig användning".
Fältet för effektnivå blinkar.	Det finns inget kokkärl på zonen.	Ställ kokkärlet på zonen.
	Kokkärlet passar inte.	Använd lämpliga kokkärl. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se "Tekniska data".
 tänds.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Koppla bort hällen från eluttaget och kontrollera anslutningen. Se "Installation".
 tänds.	Zonens temperatursensor detekterar en för hög eller för låg temperatur.	Låt kokzonen svalna eller höj rumstemperaturen till över 15 °C. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet kvarstår.
 tänds.	Kylfläkten är blockerad.	Se till att ingenting blockerar fläkten. Om inget blockerar fläkten och problemet kvarstår, kontakta ett auktoriserat servicecenter.
Ett konstant pipljud hörs.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
Uppvärmning av kokkärl varar längre än 5 min.	Kokkärlets botten är inte induktionskompatibel.	Använd kokkärl med lämplig botten (plan, magnetisk). Se "Råd och tips".
Uppvärmning tar lång tid.	Kokkärlet är för litet och får bara en del av effekten som kokzonen genererar.	Använd kokkärl med en botten diameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
	FlexPower minskar maxeffekten.	Se "Daglig användning", Effektreglering.
Koka Funktionen startar inte.	Restvärmen är fortfarande aktiv för denna zon.	Vänta tills zonen har svalnat av eller använd en annan, kall zon.
Koka Funktionen upphör inte.	Det finns kanske inte tillräckligt med vatten i kastrullen (vibrationer kan inte detekteras) eller så är vattnet redan för varmt.	Använd minst 1 liter kallt vatten per kastrull.
Koka Funktionen avbryts plötsligt.	Kokkärlet är inte kompatibelt med funktionen. Funktionen kan inte detektera vibrationer från kokande vatten. Kokkärlet kanske är för litet för kokzonen.	Använd inte nonstick-kokkäril med denna funktion. Koka upp mer vatten eller byt till en kall zon. Tillsätt inte salt innan vattnet har uppnått kokpunkten. Se till att kokkärlets diameter stämmer överens med kokzonens storlek. Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
Uppvärmning med Stekafunktion tar lång tid.	Kokkärlet är för litet, väger för mycket eller så har det ojämn botten.	Se "Råd och tips".

9.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på märkskylten. Kontrollera att du använde hällen på rätt sätt.

I annat fall täcks inte kostnaden för serviceteknikerns eller återförsäljarens åtgärder av garantin. Informationen om garantitid och auktoriserade servicecenter finns i garantihäftet.

10. TEKNISKA DATA

10.1 Produktdekal

Modell TG85IM30FB
Typ 62 D5A 01 AA
Induktion 7.35 kW
Serienr.....
AEG

PNC 949 598 165 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Tillverkad i: Tyskland
7.35 kW



10.2 Data för kokzoner

Kokzon	Nominell effekt (max värmeinställning) [W]	Boost [W]	Boost maximal koktid [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210
Mitten bak	2300	3200	10	125 - 210

Kokzon	Nominell effekt (max värmeinställning) [W]	Boost [W]	Boost maximal koktid [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Höger fram	2300	3200	10	125 - 210
Höger bak	2300	3200	10	125 - 210

Kokzonernas effekt kan avvika något från uppgifterna i tabellen. Effekten beror på kokkärlets material och storlek.

Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal

värmeöverföring och tillagningsresultat (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i tabellen). Använd inte kokkärl med större diameter än kokzonen.

11. ENERGIEFFEKTIVITET

11.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar

Modellidentifiering		TG85IM30FB
Typ av håll		Inbyggnadshäll
Antal kokzoner		5
Uppvärmningsmetod		Induktion
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21.0 cm
	Vänster bak	21.0 cm
	Mitten bak	21.0 cm
	Höger fram	21.0 cm
	Höger bak	21.0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	180.8 Wh/kg
	Vänster bak	175.4 Wh/kg
	Mitten bak	184.4 Wh/kg
	Höger fram	189.4 Wh/kg
	Höger bak	184.4 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk - Del 2: Hållar - Metoder för mätning av prestanda.

11.2 Energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.
- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

11.3 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Strömförbrukning i frånläge	0.3 W
-----------------------------	-------

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.



