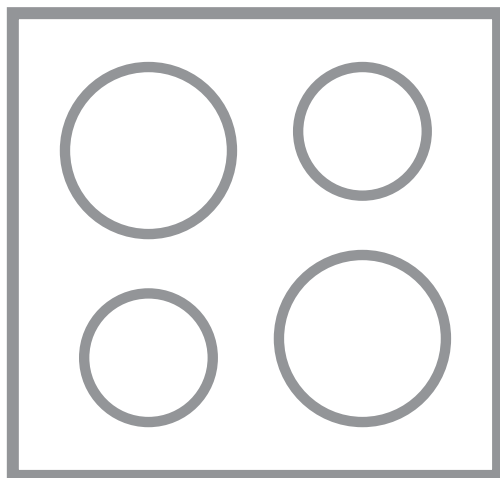


# USER MANUAL



# INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
5. DAGLIG BRUG.....	10
6. EKSTRAFUNKTIONER.....	14
7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	17
8. RÅD OG TIP.....	18
9. FEJLFINDING.....	20
10. TEKNISKE DATA.....	22
11. ENERGIEFFEKTIV.....	23

## TIL PERFEKTE RESULTATER

Tak, fordi du valgte dette AEG-produkt. Vi har skabt det for at give dig upåklagelig ydeevne i mange år med innovative teknologier, som gør livet lettere – funktioner, som du måske ikke finder på almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores hjemmeside for at:



få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



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




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

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

### 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: Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele bliver meget varme under brug.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

## 1.2 Generelt om sikkerhed

- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG: Apparatet 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. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra ledningsnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra stømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.



#### **ADVARSEL!**

Risiko for skader på mennesker eller apparat.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.

- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager opsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet 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 apparatets bund og dele, som opbevares i skuffen.
- Fjern eventuelle separationspaneler, som er monteret i skabet under apparatet.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter.
- Brug ikke multistikadapters og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til 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.

## 2.2 Tilslutning, el



### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Fjern al emballagen, etiketterne og den beskyttende film (hvis relevant) inden ibrugtagning.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug (indendørs).

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sæt kogezone på "sluk", når den ikke er i brug.
- Stol ikke på grydedektoren.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- 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.



#### **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 kogevej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogevej koge tørt.

- Pas på, der ikke falder genstande eller kogevej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogevej på den.
- Læg ikke aluminiumsfolie på apparatet.
- Kogevej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Undlad at bruge højtryksrensere eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

## 2.5 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet. Brug kun originale reservedele.
- Vedrørende lampe(rne) 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 genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

## 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

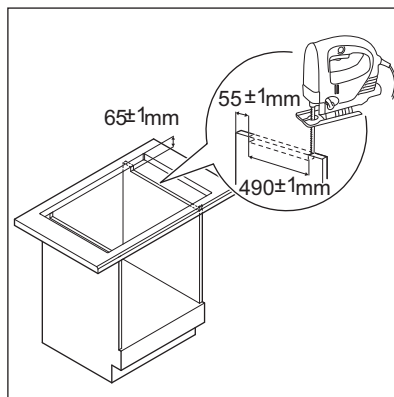
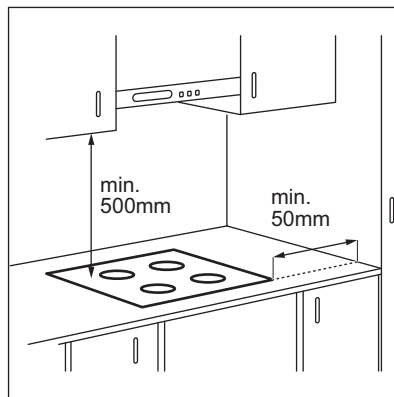
Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

### 3.3 Tilslutningskabel

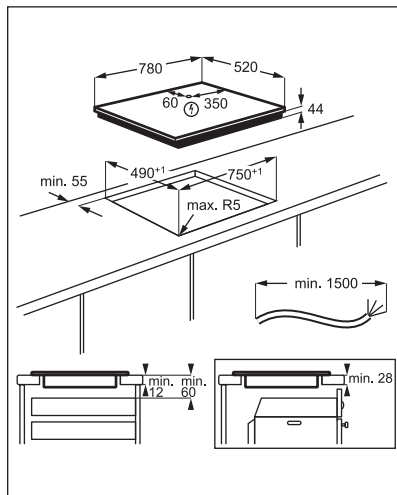
- Kogesektionen leveres med tilslutningskabel.
- For at udskifte det beskadigede netkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F som modstår en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt det autoriserede servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en kvalificeret elektriker.

### 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.



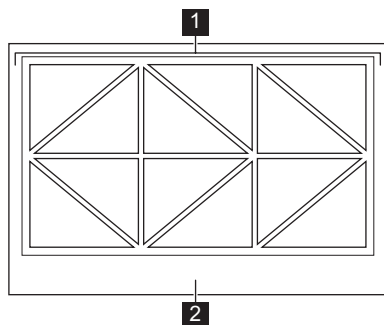
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation



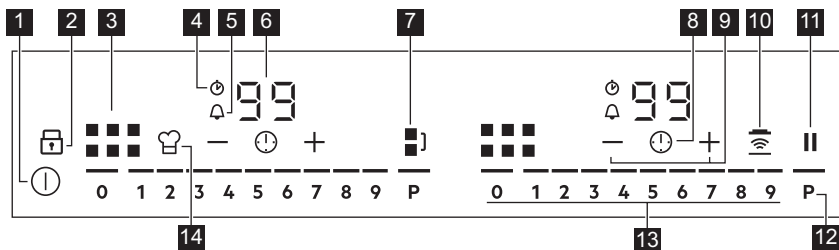
## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Oversigt over kogesektionen















- 1 Induktionskogeflade
- 2 Kontrolpanel

### 4.2 Oversigt over betjeningspanelet



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






	Sensorfelt	Kommentar
1		Sådan tændes og slukkes for kogesektionen.
2		Sådan aktiveres og deaktiveres Lås eller Børnesikring.
3		Sådan vises den aktive zone.
4		CountUp Timer-lampe
5		Nedtællingstimer-lampe
6	-	Timerdisplay: 00 - 99 minutter.
7		Sådan aktiveres og deaktiveres Bridge og skiftes mellem tilstande.
8		Vælg Timer funktioner.
9		Øg eller mindsk tiden.
10		Sådan aktiveres og deaktiveres Hob <sup>2</sup> Hood.
11		Sådan aktiveres og deaktiveres Pause.
12		Sådan aktiveres PowerBoost.
13	-	Sådan indstilles et varmetrin: 0 - 9.
14		Sådan aktiveres og deaktiveres PowerSlide.




### 4.3 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



#### ADVARSEL!

 /  /  - Så længe indikatoren er tændt, er der risiko for forbrændinger ved restvarme.

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

Kontrollamperne  /  /  - vises, når en kogezone er varm. Kontrollamperne viser

niveaet af restvarme for kogezonerne, du bruger.

Kontrollampen kan også vises:

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

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.


## 5. DAGLIG BRUG




### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Aktivering og deaktivering

Tryk og hold på  for at tænde eller slukke for kogesektionen.

Kontrollinjerne tændes, når du tænder for kogesektionen, og slukkes, når du slukker for kogesektionen. Når kogesektionen er slukket, kan du kun se .

Når du tænder for kogesektionen og sætter kogegrejet i den korrekte position, genkender kogesektionen den, og det relevante betjeningspanel lyser. Den rød kogezone-lampe vises over kontrollinjen og angiver grydens placering.

### 5.2 Automatisk slukning

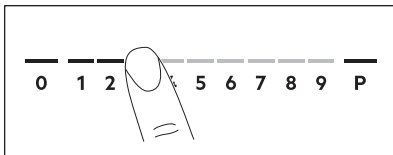
**Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:**

- du ikke stiller kogegrej på kogesektionen i 50 sekunder,
- du ikke indstiller varmetrinnet i 50 sekunder, efter du anbringer kogegrejet,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud). Når du hører lydsignalet, deaktiveres kogesektionen. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezone køle af, før du bruger kogepladen igen.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Kogesektionen slukkes efter et stykke tid.

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

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

### 5.3 Varmeindstillinger



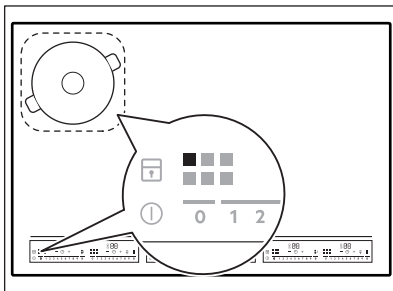
Tryk på det ønskede varmetrin på betjeningspanelet. Du kan også flytte fingeren langs kontrollinjen for at indstille eller ændre varmetrinnet for en kogezone.

Tryk på 0 for at deaktivere en kogezone.

### 5.4 Brug af enhætten

Induktionskogesektionen består af 12 enkelte trekantede zoner i alt. De trekantede zoner kan aktiveres separat eller kan kombineres parvis for at oprette 6 standardkogezone. De trekantede par kan kombineres yderligere på forskellige måder.

Hvert par trekanter styres af den passende kontrollinje. Hver firkant på kontrolpanelet repræsenterer én kogezone på induktionskogeoverfladen.



- i** Ét par trekantede fungerer som en standardkogezone.

## Kogegrej

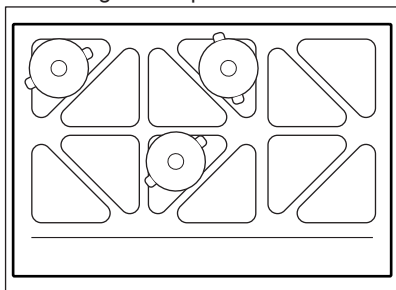
Du kan bruge forskellige størrelser kogegrej: lille, medium, stor. Se "Induktionskogesektionen" nedenfor for at lære, hvordan kogesektionen afgør tilberedningstilstanden baseret på kogegrejet. Få flere oplysninger om typer kogegrej i "Nyttige oplysninger og råd".

## 5.5 Induktionskogesektion

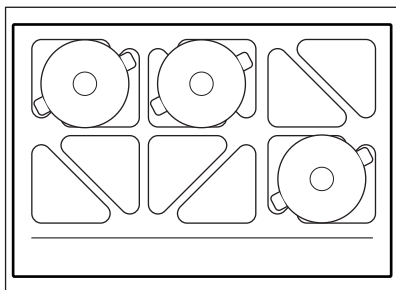
Kogesektionen bestemmer automatisk den tilstand, der passer til kogegrejets størrelse og form.

Anbring kogegrejet midt på det valgte område. Kogegrejet skal, så meget som muligt, dække det valgte område.

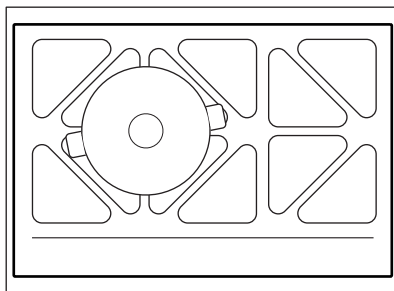
- Mindre kogegrej med bunddiameter mellem 100 mm og 160 mm skal anbringes midt på en enkelt trekant.



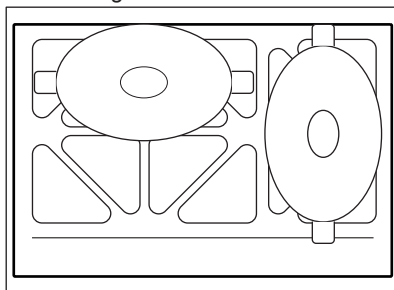
- Kogegrej i mellemstørrelse med bunddiameter mellem 160 mm og 210 mm skal anbringes på et par trekantede.



- Kogegrej med en bunddiameter mellem 240 mm og 350 mm skal anbringes på fire trekantede.

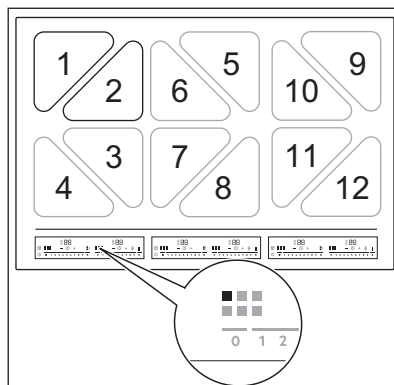


- Ovalt kogegrej (f.eks. bradepander) skal placeres på lodret eller vandret vis Bridge kombinationer.

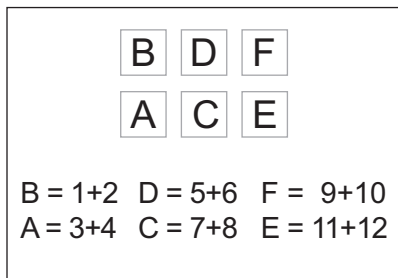


- i** Kogegrejet skal dække 3 eller 4 trekantede.

## 5.6 Brug af betjeningspanel og zoneindikatorer

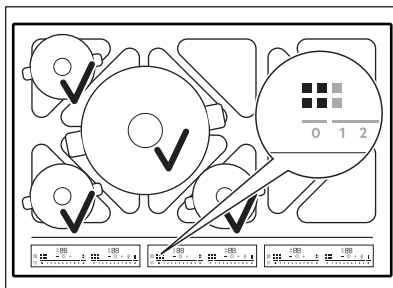
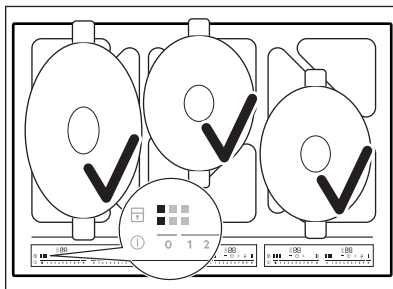
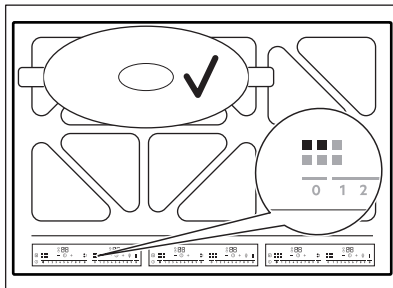
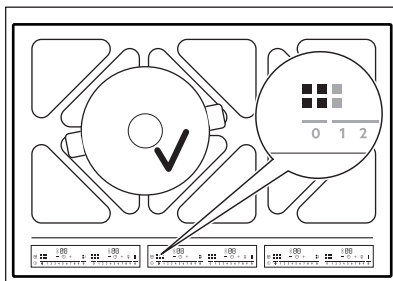
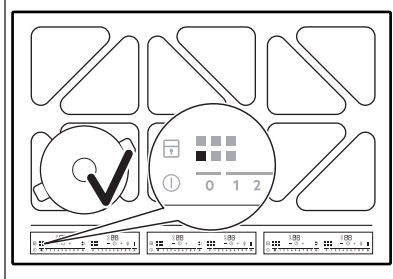
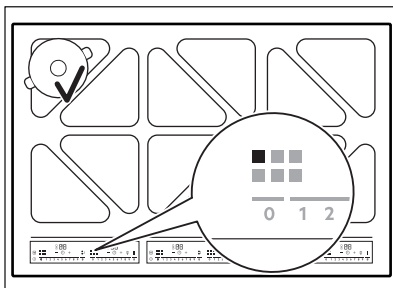


To enkeltvinkler kombineret skaber en standardkogezone og angives med A B C D E F-lamperne.



Zoneindikatorer viser, hvilken standardkogezone, der styres af den relevante kontrollinje. Kogesektionen har 6 kontrollinjer.

### Kogegrejets positioner og zoneindikatorer

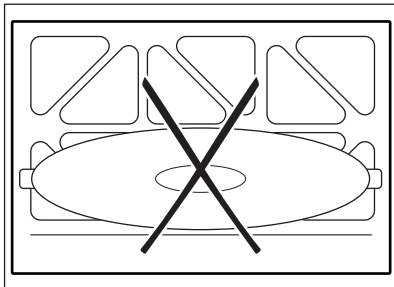
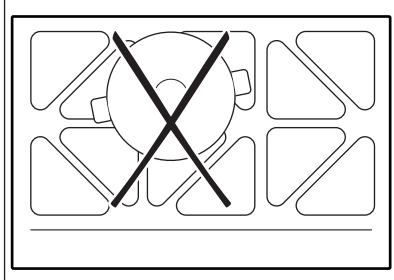
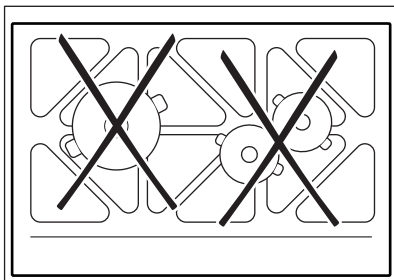


For kombinationen ovenfor er der fire aktive kontrollinjer. Den forreste venstre gryde vises med en A-lampe på den første kontrollinje. Den bagerste venstre gryde vises med en B-lampe på den anden kontrollinje. Den midterste gryde vises med lamperne A B C D synligt på

den tredje kontrollinje. Den højre frontgryde indikeres af C-lampen på den fjerde linje.

- i** Det er ikke muligt at bruge mere end 4 gryder i denne kombination.

## 5.7 Forkert placering af kogevej



## 5.8 Bridge

Hvis der sættes kogevej på to eller flere standardkogezone, og varmetrinnet står på 0, **0** vises.

Hvis standardkonfigurationen ikke passer til dit kogevej, skal du trykke på **0**

gentagne gange for at vælge den ønskede konfiguration manuelt.

Følgende tilstande er tilgængelige:

- Midte
- Lodret
- Vandret
- Standard kogezone

Kogezoneindikatorerne ændres automatisk og viser den mulige kombination.

Alle enkelte trekanter i én tilstand styres af én betjeningspanel, som lyser.

Når du ændrer varmetrinnet, forsvinder **0**. Når varmetrinnet er indstillet til 0, tændes **0** igen.

## 5.9 PowerBoost

Denne funktion aktiverer mere effekt for den passende induktionskogezone, afhængigt af kogevejets størrelse. Funktionen kan kun aktiveres i en begrænset tidsperiode.

Funktionen kan ikke bruges, når Bridge er aktiveret i midten, lodret eller vandret tilstand.

**Sådan aktiveres funktionen for kogezone:** rør ved **P**. Symbolet bliver rødt.

Funktionen deaktiveres automatisk.

- i** Se "Tekniske data" for maksimale varighedsværdier.

## 5.10 Timer

- **Nedtællingstimer**

Du kan bruge denne funktion til at indstille længden af en enkelt tilberedning.

Indstil først varmetrinnet til kogezone og derefter funktionen.


**Sådan aktiveres funktionen eller ændres tiden:** rør ved **⌚**. Minuturet **00** og kontrollamperne **+** og **-** lyser på displayet. **⌚** bliver rød og **⌚** bliver hvid.

- Hvis timeren ikke er indstillet, forsvinder alle kontrollamper efter 3 sekunder.

Berør **+** eller **-** for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Efter 3 sekunder starter timeren automatisk nedtællingen.

Kontrollamperne , **+**, og **-** forsvinder.  forbliver rød.

Når timeren er færdig med at tælle ned, lyder der et signal, og **00** blinker.


Signalet deaktiveres ved at berøre .

**Sådan slås funktionen fra:** rør ved .

Lamperne **+** og **-** lyser. Brug **-** eller **+** til at indstille **00** på displayet. Indstil som alternativ varmetrinnet til **0**. Som et resultat udsendes der et signal, og timeren annulleres.

-  **CountUp Timer**

Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe en kogezone er tændt.

**For at aktivere funktionen:** berør  to gange. Kontrollampen  lyser rødt, timeren starter automatisk.




**Sådan slås funktionen fra:** rør ved .

Når kontrollamperne lyser, skal du berøre **-**.


-  **Minutur**

Du kan bruge denne funktion som en Minutur, når kogesektionen er tændt, og kogezoneerne ikke betjenes. For at se Timer symboler, anbring en gryde på en kogezone.

**For at aktivere funktionen:** bebør .


indtil kontrollampen  lyser rødt. Rør ved **+** eller **-** for at indstille tiden. Funktionen begynder automatisk efter 4 sekunder. Kontrollamperne , **+**, og **-** forsvinder.  forbliver rød.

Når du indstiller funktionen, kan du fjerne gryden.

Når nedtællingen er slut, høres et signal, og **00** blinker. Rør ved  for at stoppe signalet.

**Sådan slås funktionen fra:** rør ved .

Lamperne **+** og **-** lyser. Brug **-** eller **+** til at indstille **00** på displayet.






-  Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezoneerne.

## 6. EKSTRAFUNKTIONER


### 6.1 Pause

Denne funktion indstiller alle kogezoneer til det laveste varmetrin.

Når funktionen er i drift, er alle andre symboler på kontrolpanelerne låst.

-  Når funktionen er aktiv, kan symbolerne  og  anvendes. Funktionen standser ikke timerfunktionerne:  og .


**Sådan aktiveres funktionen:** rør ved . Symbolet bliver rødt. Varmetrinnet sænkes til 1.


**Sådan slås funktionen fra:** rør ved . Symbolet bliver hvidt. Det forrige varmetrin aktiveres.


### 6.2 Lås

Kontrolpanelet kan låses, mens kogesektionen er tændt. Det forhindrer utilsigtet ændring af effektindstillingen.

**Indstil først varmetrinnet.**


**Sådan aktiveres funktionen:** rør ved . Symbolet bliver rødt og blinker.


**Sådan slås funktionen fra:** rør ved . Symbolet bliver hvidt.

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

### 6.3 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tænd for kogesektionen. Indstil ikke varmetrin. Rør ved  indtil den bliver rød, og kontrollinjen forsvinder.

**Sådan slås funktionen fra:** Tænd for kogesektionen. Indstil ikke varmetrin. Rør ved  indtil den bliver hvid, og kontrollinjen vises. Sluk for kogesektionen.

### 6.4 PowerSlide


Med denne funktion kan du justere temperaturen ved at flytte kogegrejet til en anden placering på induktionskogepladen.



Funktionen fordeler kogeområdet i tre lodrette kogezoner, der har forskellige varmetrin. Kogesektionen detekterer kogegrejets position og justerer det forudindstillede effektniveau i overensstemmelse dermed. Du kan stille kogegrejet på venstre, midterste eller højre lodrette bro.

#### Generelle oplysninger:

- Brug kogegrej med en minimum bunddiameter på 160 mm for denne funktion.
- Zoneindikatoren viser begge zoner i en bro, selv hvis kun én af zonerne anvendes.
- Du kan kun justere varmetrinnet manuelt, hvis mindst én af zonerne aktiveres automatisk.
- Du kan ændre varmetrinnene for hver placering separat. Når du deaktiverer kogesektionen, husker den dine varmetrin og anvender dem næste gang, du aktiverer funktionen.
- Hvis du vil ændre varmetrinnet, skal du løfte kogegrejet og stille det på en anden zone. Hvis kogegrejet skubbes hen over overfladen, kan det forårsage ridser og affarvning af denne.

### Aktiver funktionen

Funktionen slås til ved at trykke på . Når funktionen er aktiveret, bliver symbolet rødt, og kontrollinjen viser det forudindstillede effektniveau.

 Hvis der ikke registreres kogegrej på kogezonerne, udsendes der automatisk et lydsignal efter 9 minutter, og kogezonerne slukkes automatisk. Tryk på  for at genoptage denne funktion.


### Justering af effektniveau

Vælg varmetrinnet på betjeningspanelet for at justere effektniveauet.


### Deaktiver funktionen



Tryk på  for at deaktivere funktionen.

### 6.5 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lydene)


Sluk for kogesektionen. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.


Tryk på  i 3 sekunder.  eller 

vises. Tryk på  på timeren for at vælge ét af følgende:

-  - lyden er slukket
-  - lyden er tændt

Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyd, når:

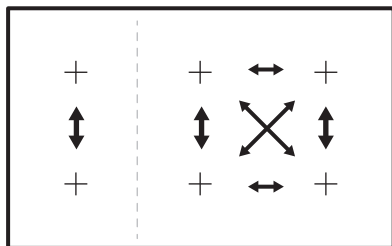
- du berører ,
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du har sat noget på betjeningspanelet.

### 6.6 Effektstyring

Hvis flere zoner er aktive, og den brugte effekt overskrider strømbegrænsningen, fordeler denne funktion den tilgængelige effekt mellem alle kogezoner. Kogesektionen styrer varmeindstillingerne for at beskytte sikringerne i huset.

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Hver fase har en maksimal elektrisk belastning på 3680 W. Hvis kogepladen når grænsen for den maksimalt tilgængelige effekt i én fase, reduceres effekten af kogezonerne automatisk.
- For kogezoner, der har en reduceret effekt, viser kontrolpanelet de højst mulige varmetrin. Varmetrinnet kan være 0, når de andre gryder forbruger den maksimalt tilgængelige effekt. Som et resultat kan du ikke aktivere nogen anden zone.
- Hvis et højere varmetrin ikke er tilgængeligt, skal du først reducere det for de andre kogezoner.
- Aktiveringen af funktionen afhænger af grydernes antal og størrelse.

Se illustrationen for mulige kombinationer, hvor effekten kan fordeles mellem kogezonerne.



## 6.7 Hob<sup>2</sup>Hood

Det er en avanceret automatisk funktion, som forbinder kogesektionen til en særlig emhætte. Både kogesektionen og emhætten har en infrarød signalkommunikator. Udsugningen hastighed defineres automatisk på baggrund af funktionens indstilling og temperaturen af det varmeste kogegrej på kogesektionen. Du kan også betjene udsugningen manuelt.



På de fleste emhætter er fjernbetjeningssystemet som standard slået fra. Aktiver det, før du bruger funktionen. Få flere oplysninger i vejledningen til emhætten.

## Automatisk betjening af funktionen

For at aktivere funktionen automatisk skal den automatiske tilstand stå på H1 - H6. Kogepladen er oprindeligt indstillet til H5. Emhætten reagerer, når du betjener kogesektionen. Kogesektionen registrerer automatisk kogegrejets temperatur og justerer udsugningens hastighed.

### Automatiske tilstande

	Auto- ma- tisk be- lys- ning	Kog- ning <sup>1)</sup>	Steg- ning <sup>2)</sup>
Tilstand H0	Fra	Fra	Fra
Tilstand H1	Til	Fra	Fra
Tilstand H2 <sup>3)</sup>	Til	Blæser- hastig- hed 1	Blæser- hastig- hed 1
Tilstand H3	Til	Fra	Blæser- hastig- hed 1
Tilstand H4	Til	Blæser- hastig- hed 1	Blæser- hastig- hed 1
Tilstand H5	Til	Blæser- hastig- hed 1	Blæser- hastig- hed 2
Tilstand H6	Til	Blæser- hastig- hed 2	Blæser- hastig- hed 3


<sup>1)</sup> Kogesektionen registrerer kogeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

<sup>2)</sup> Kogesektionen registrerer stegeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

<sup>3)</sup> Denne tilstand aktiverer udsugningen og lyset og afhænger ikke af temperaturen.




### Ændring af automatisk tilstand


1. Sluk for apparatet.


2. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.

3. Tryk på  i 3 sekunder.




4. Rør ved  gentagne gange, indtil  tændes.
5. Rør ved  for at vælge en automatisk tilstand.




 For at betjene emhætten direkte på emhættepanelet skal du deaktivere den automatiske tilstand af funktionen.


 Når du afslutter tilberedningen og slukker for kogesektionen, kan emhætteblæseren stadigvæk være tændt i et vist stykke tid. Efter denne tid deaktiverer systemet automatisk blæseren og forhindrer en utilsigtet aktivering af blæseren i de næste 30 sekunder.




### Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene funktionen manuelt.

For at gøre dette, tryk  når kogesektionen er aktiv. Symbolet bliver hvidt. Dette deaktiverer den automatiske betjening af funktionen og giver dig mulighed for at ændre


blæserhastigheden manuelt. Når du trykker på , øges blæserhastigheden et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på  igen, indstiller du udsugningens hastigheden til 0, hvilket deaktiverer udsugningen. Symbolet bliver rødt. Berør  for at starte udsugningen igen med hastighed 1.

 Sluk og tænd igen for kogesektionen for at aktivere funktionens automatiske betjening.

 Hvis funktionen ikke er aktiv,  deaktiveres efter 10 sekunder. Når kogesektionen genstartes,  lyser igen.

### Aktivering af lyset

Du kan indstille kogesektionen til automatisk at tænde lyset, når du aktiverer kogesektionen. Det gøres ved at indstille den automatiske tilstand til H1 – H6.

 Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter, at kogesektionen er slukket.

## 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Generelle oplysninger

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

### 7.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan

snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

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

## 8. RÅD OG TIP



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Kogegrej



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

Brug induktionskogezone med egnet kogegrej.

- Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som mulig.
- Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.
- For at undgå ridser bør du ikke skubbe eller trække gryden hen over det keramiske glas.

#### Kogegrejets materiale

- **Korrekt:** støbejern, stål, emaljeret jern, 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



Se "Induktionskogesektionen" i "Daglig brug".

- Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.
- Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.
- Af hensyn til sikkerheden og de optimale madlavningsresultater må der ikke bruges større kogegrej end angivet i "Specifikation af kogezone".

Undgå at holde kogegrejet tæt på betjeningspanelet under tilberedningen. Det kan påvirke betjeningspanelet eller aktivere kogesektionens funktioner ved et uheld.

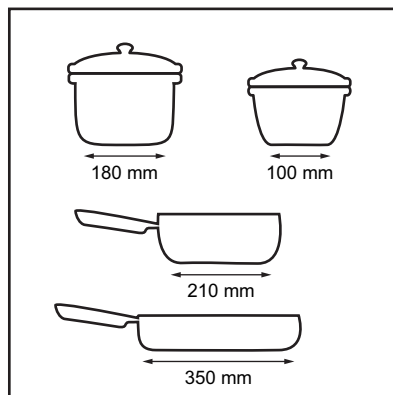


Se under "Tekniske data".

#### Typen af kogegrej

Afhængigt af kogegrejets type, bestemmer kogesektionen den rigtige brofunktion. For eksempel:

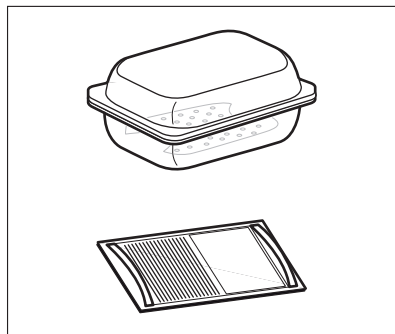
#### Enkelttrekanter, standard kogezone, midterste tilstand



#### Lodret tilstand, vandrette tilstande



Kogegrejet skal dække 3 eller 4 enkelte trekanter.



### ADVARSEL!

Brug ikke bageplade.

## 8.2 Lyden under drift

Hvis du kan høre:

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger en kogezone på et højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (en sandwichstruktur).
- brummen: du bruger et højt varmetrin.
- klikken: der opstår elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: bæseren kører.

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

## 8.3 Öko Timer (Eco-timer)

For at spare energi bør kogezonens varmelegeme slukkes, før minuturet

lyder. Forskellen i betjeningstiden afhænger af det indstillede varmetrin og varigheden af tilberedningen.

## 8.4 Eksempler på anvendelse

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmetrinnet, er det ikke proportionelt med forøgelsen af kogezonens strømforbrug. Det betyder, at en kogezone med middel varmetrin bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
1	At holde færdigtilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 2	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
2 - 3	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter midt under tilberedningen.
3 - 4	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spsk. væske.
4 - 5	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
4 - 5	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Nænsom stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.

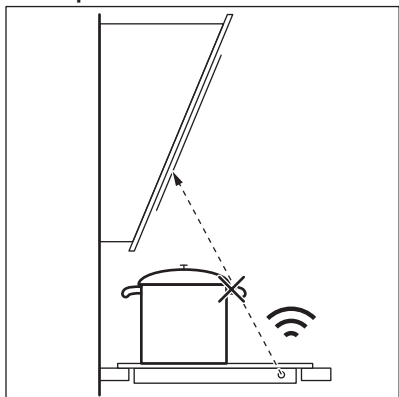
Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
9	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
P	Kogning af større mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

## 8.5 Råd og tips til Hob<sup>2</sup>Hood

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 på billedet er kun et eksempel.**



Andre fjernbetjente apparater kan blokere signalet. Brug ikke sådanne apparater i nærheden af kogesektionen, mens Hob<sup>2</sup>Hood er tændt.

### Emhætter med Hob<sup>2</sup>Hood-funktion

For at finde det fulde sortiment af emhætter, der fungerer med denne funktion, kan du se vores kundenetsted. AEG-emhætter, der fungerer med denne funktion, skal have symbolet .

## 9. FEJLFINDING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 9.1 Hvad gør jeg, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til lysnettet.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du indstiller ikke varmetrinnet på 10 sekunder.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Pause er tændt.	Se under "Ekstrafunktioner".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Du kan ikke vælge det maksimale varmetrin for en af kogezoneerne. Du kan ikke aktivere en af kogezoneerne.	De andre zoner forbruger den maksimalt tilgængelige strøm. Din kogesektion virker korrekt.	Reducer varmetrinnet for de andre kogezoneer, der er tilsluttet til den samme fase. Se under "Effektstyring".
Der udsendes et lydssignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydssignal, når kogesektionen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogesektionen slukkes.	Du har sat noget på betjeningspanelet.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller også er sensoren beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Hob <sup>2</sup> Hood virker ikke.	Betjeningspanelet er dækket.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.
	Du bruger en meget høj gryde, som blokerer for signalet.	Brug en mindre gryde, skift kogezone, eller betjen emhætten manuelt.
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller du stiller det for tæt på betjeningsknapperne.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoneer.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Der afgives ingen lyd, når der trykkes på tasterne.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Se under "Ekstrafunktioner".
 tændes.	Børnesikring eller Lås er tændt.	Se under "Ekstrafunktioner".
Kontrolpanelet blinker.	Der er ikke noget kogegrej på zonen, eller zonen er ikke helt dækket.	Stil kogegrej på zonen, så kogezonen dækkes helt.
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se "Råd og tips".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille for zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se under "Tekniske data".
	PowerSlide er tændt. Der står to gryder på det fleksible induktionskogeområde.	Brug kun én gryde. Se "Daglig brug".
<b>E</b> og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis <b>E</b> tændes igen, skal kogesektionen afbrydes fra elforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.

## 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 IKK86681FB  
Type 62 D6A 06 AA  
Induktion 7.35 kW

PNC 949 597 845 00  
220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz  
Fremstillet i Tyskland

Serienr. ....  
AEG

7.35 kW



## 10.2 Specifikation for kogezone

Induktionskogesektion	Nominel effekt (maks. varmetrin) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighed [min.]
Enkelt trekant	1150	1600	10
Standard kogezone	2000	3000	10
Midterste zone	4200	-	-
Lodret zone	3200	-	-
Vandret venstre zone	4100	-	-
Vandret højre zone	3200	-	-

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

Størrelse af kogegrej

Bridge-tilstand	Mål for kogegrej (minimum)	Mål til kogegrej (maksimum)
Enkelt trekant	100 mm	160 mm
Standard kogezone	160 mm	210 mm
Midterste zone	240 mm	350 mm
Lodret zone	Området med 3 enkelte trekanter	Området med 4 enkelte trekanter
Vandret zone	Området med 3 enkelte trekanter	Området med 4 enkelte trekanter

Se "Induktionskogesektionen" i "Daglig brug" for at få flere oplysninger om de anbefalede mål for kogegrej.

## 11. ENERGIEFFEKTIV

### 11.1 Produktoplysninger\*

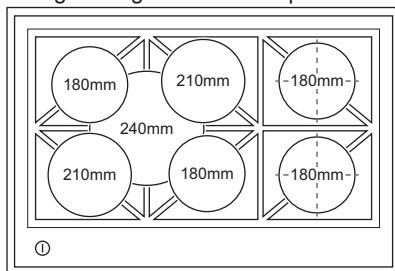
Identifikation af model	IKK86681FB
Type kogesektion	Indbygget kogesektion
Antal kogezone	2
Antal kogeområder	1

Opvarmningsteknologi	Induktion	
Længde (L) og bredde (W) af kogezone	Forreste højre	L 22,8 cm B 17,9 cm
	Bageste højre	L 22,8 cm B 18,5 cm
Længde (L) og bredde (W) af kogeområdet	Venstre	L 46,5 cm B 37,2 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Forreste højre	201,5 Wh / kg
	Bageste højre	201,5 Wh / kg
Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking)	Venstre	188,7 Wh / kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	192,3 Wh / kg	

\*For EU ifølge EU 66/2014. For Hviderusland ifølge STB 2477-2017, bilag A. For Ukraine ifølge 742/2019.

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

Energiforbrug målt som vist på billedet:





- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezone, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

## 11.2 Energibesparelse

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

## 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.



# SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	25
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	28
3. ASENNUKSEEN.....	30
4. TUOTEKUVAUS.....	31
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	33
6. LISÄTOIMINNOT.....	37
7. HOITO JA PUHDISTUS.....	41
8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	41
9. VIANMÄÄRITYS.....	44
10. TEKNISEET TIEDOT.....	46
11. ENERGIATEHOKKUUS.....	47

## TÄYDELLISIÄ TULOKSIA

Kiitos, kun valitsit tämän AEG-tuotteen. Olemme luoneet sen antamaan sinulle moitteettoman suorituskyvyn monien vuosien ajan innovatiivisilla tekniikoilla, jotka helpottavat elämää – nämä ovat ominaisuuksia, joita et ehkä löydä tavallisista laitteista. Käytä muutama minuutti aikaasi lukeaksesi, kuinka saat kaiken kaiken hyödyn irti laitteesta.

Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

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



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

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



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

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

## ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.


Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun

huoltoliikkeeseemme: Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

### 1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat

virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

## **1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus**

- 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: Pidä lapset ja lemmikkieläimet pois uunin lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä käytön jälkeen. Laitteen esillä olevat osat kuumentuvat käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

## **1.2 Yleiset turvallisuusohjeet**

- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.

- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- HUOMAUTUS: Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.
- HUOMAUTUS: Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä vääntimellä.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota joka tapauksessa yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnitteleamia keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



#### **VAROITUS!**

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä pinnat tiivisteineella 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 paperiarkeja, jotka voivat päästä laitteeseen. Muutoin ne voivat vahingoittaa jäähdytyspuhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän tehoa.
  - Varmista, että laitteen alaosan ja laatikossa säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.
- Poista laitteen alla olevaan kaappiin mahdollisesti asennetut erotuslevyt.

### 2.2 Sähköliitännät



#### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Ennen toimenpiteiden suorittamista tulee varmistaa, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohtot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumentumisen.
- Käytä oikeaa virtajohtoa.
- Varo, ettei virtajohto takerru kiinni mihinkään.
- Varmista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos olemassa) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos olemassa) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohtodon 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 virtajohtossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohtosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on

- irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos olemassa) ennen käyttöönottoa.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansi keittoalueille. Ne voivat 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.
- Öljy voi roiskua, kun asetat ruoka-aineita kuumaan öljyyn.



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneesta rasvasta voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syttymisen.



### **VAROITUS!**

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastioiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa lasi- tai keraamista pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

## 2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke virta pois laitteesta ja anna sen jäähtyä, ennen kuin aloitat puhdistuksen.
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

## 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!**

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

## 3. ASENNUS



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 3.1 Ennen asentamista

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

Sarjanumero .....

### 3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

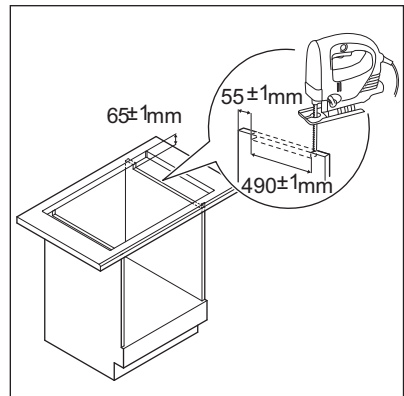
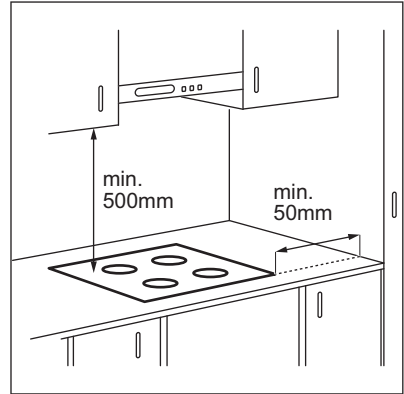
Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

### 3.3 Virtajohto

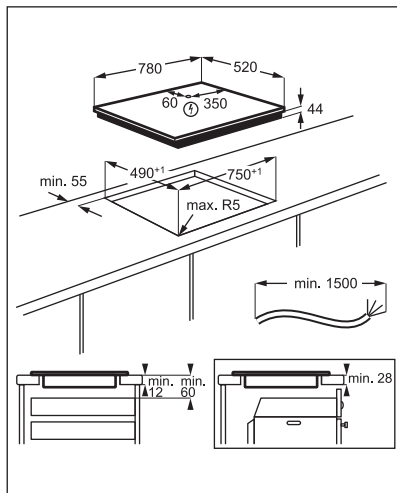
- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohdolla.
- Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohdotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää vähintään 90 °C lämpötilan. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.

### 3.4 Kokaminen

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



Jos laite on asennettu vetolaatikon yläpuolelle, vetolaatikon sisältö voi lämmentä ruoanlaiton aikana keittotason ilmanvaihdon seurauksena.



Etsi video-opastus ”AEG-induktioketotason asentaminen – Työtasoasennus” kirjoittamalla alla olevassa kuvassa ilmoitettu nimi kokonaisuudessaan.



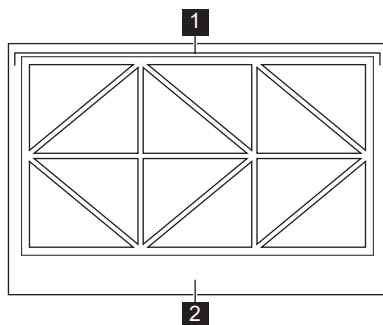
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation



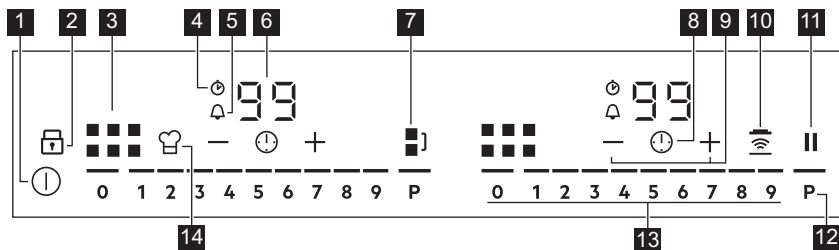
## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Keittoalueet












- 1 Induktioketitoalue
- 2 Käyttöpaneeli

### 4.2 Käyttöpaneelin painikkeet



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

Kosketus-painike	Kuvaus
1 	Keittotason kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
2 	Lukko tai Lapsilukko kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
3 	Näyttää toiminnassa olevan alueen.
4 	CountUp Timer -merkkivalo.
5 	Ajanlaskuajastin -merkkivalo.
6 -	Ajastinnäyttö: 00–99 minuuttia.
7 	Kun tarkoituksena on kytkeä Bridge toimintaan ja pois toiminnasta ja vuorotella tilojen välillä.
8 	Ajastin -toimintojen valitseminen.
9 + / -	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
10 	Hob <sup>2</sup> Hood kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
11	Tauko kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
12 P	PowerBoost kytkeminen toimintaan.
13 -	Tehotason säätäminen: 0–9.
14 	PowerSlide kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.

### 4.3 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)



#### VAROITUS!

≡ / = / - Niin kauan kuin merkkivalo palaa, on olemassa jäännöslämmön aiheuttaman palovamman vaara.

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Lasikeramiikka lämpiää keittoastioiden lämmöstä.

Merkkivalot ≡ / = / - tulevat näkyviin, kun keittoalue on kuuma. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason.

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.




## 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ




### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Kytkeä toimintaan ja pois toiminnasta

Paina  ja pidä se painettuna kytkeäksesi keittotason toimintaan ja pois toiminnasta.

Säätöpalkit syttyvät, kun keittotaso kytketään toimintaan ja sammuvat, kun keittotaso kytketään pois toiminnasta. Kun keittotaso on kytketty pois toiminnasta, näkyvissä on vain .

Kun kytket keittotason toimintaan ja asetat keittoastian oikeaan kohtaan, keittotaso tunnistaa sen ja vastaava säätöpalkki syttyy. Säätöpalkin yläpuolelle syttyy punainen keittoalueen merkivalo, joka ilmoittaa keittoastian sijainnin.

### 5.2 Automaattinen virrankatkaisu

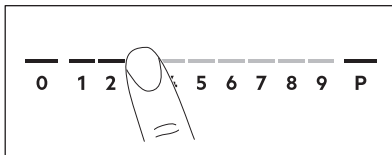
Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- keittotasolle ei aseteta keittoastiaa 50 sekunnin kuluessa,
- tehotasoa ei aseteta 50 sekunnin kuluessa keittoastian asettamisen jälkeen,
- käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina) yli 10 sekunnin ajaksi. Kun äänimerkki kuuluu, keittotaso kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannalla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua keittotaso kytkeytyy pois toiminnasta.

**Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:**

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

### 5.3 Tehoasetus



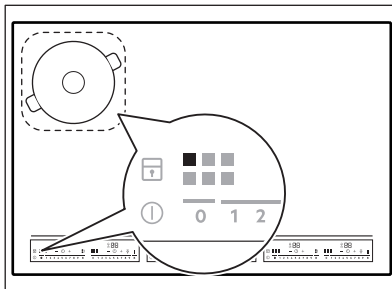
Paina haluamaasi tehoasetusta säätöpalkissa. Voit myös liikuttaa sormeasi säätöpalkkia pitkin asettaaksesi tai muuttaaksesi keittoalueen tehoasetusta.

Kytke keittoalue pois päältä painamalla 0.

### 5.4 Keittotason käyttö

Induktiokeittopinnalla on kaikkiaan 12 yksittäistä kolmioaluetta. Nämä kolmioalueet voidaan kytkeä päälle erikseen tai ne voidaan yhdistää pareiksi ja siten muodostaa 6 vakiomallista keittoaluetta. Kolmioalueparit voidaan edelleen yhdistää eri tavoin.

Kutakin kolmioaluetta säätää ao. säätöpalkki. Kukin käyttöpaneelin neliö vastaa yhtä vakiokeittoaluetta induktiokeittopinnalla.





Yksi kolmiopari toimii vakiokaittoalueena.

### Ruoanlaittovälineet

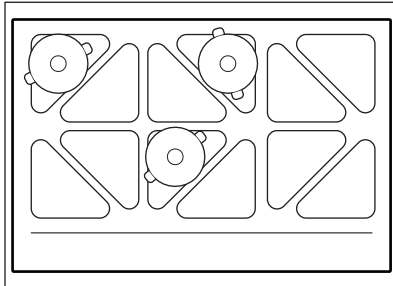
Voit käyttää kooltaan erilaisia kaittoastioita: pieniä, keskikokoisia, suuria. Oppiaksesi tietämään kuinka kaittotaso määrittelee kypsennystilan kaittoastioiden perusteella, tutustu jäljempänä olevaan kohtaan ”Induktiokaittoalue”. Katso lisätietoa kaittoastioiden tyypeistä osiosta ”Neuvoja ja vinkejä”.

## 5.5 Induktiokaittoalue

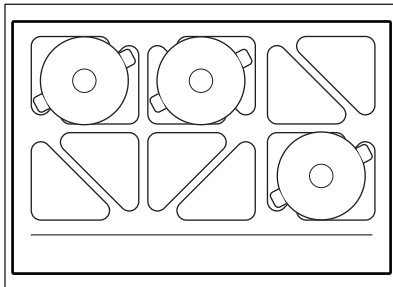
Kaittotaso määrittää automaattisesti astian kokoon ja muotoon sopivan tilan.

Aseta kaittoastia valitun alueen keskelle. Kaittoastian kuuluu peittää valittu alue mahdollisimman kattavasti.

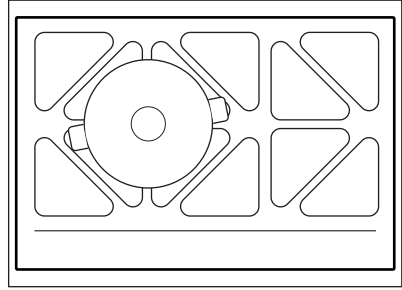
- Pienemmät kaittoastiat, joiden pohjan halkaisija on 100–160 mm, tulisi sijoittaa keskelle yksittäistä kolmiota.



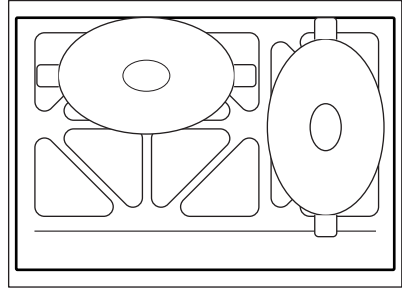
- Keskikokoiset kaittoastiat, joiden pohjan halkaisija on 160–210 mm, tulisi sijoittaa kolmioparin päälle.



- Kaittoastiat, joiden pohjan halkaisija on 240–350 mm, tulisi sijoittaa neljän kolmion päälle.

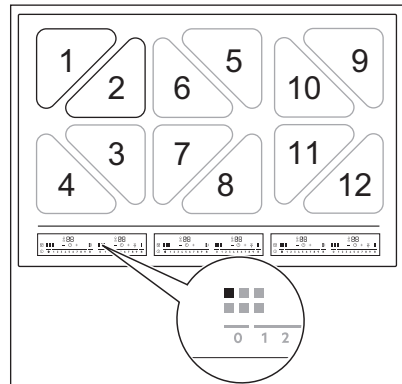


- Soikeat astiat (esim. paistovuokat) tulee sijoittaa pysty- tai vaakasuuntaisina Bridge yhdistelminä.

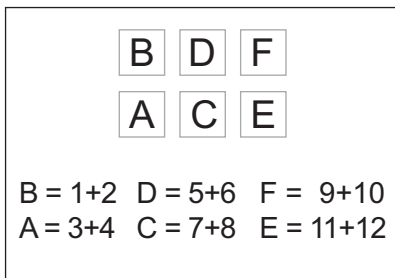


Kaittoastioiden on peitettävä 3 tai 4 kolmiota.

## 5.6 Ohjauspaneelin ja aluumerkkivalojen käyttö

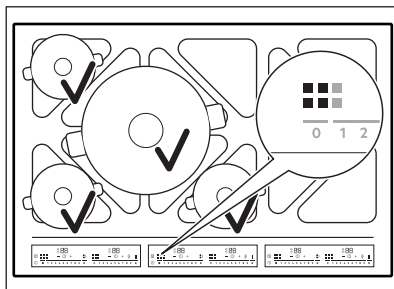
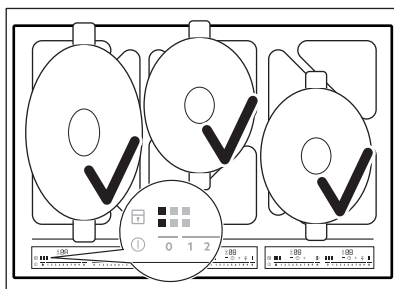
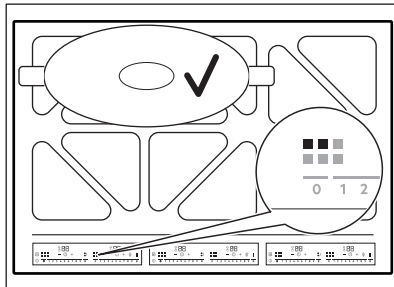
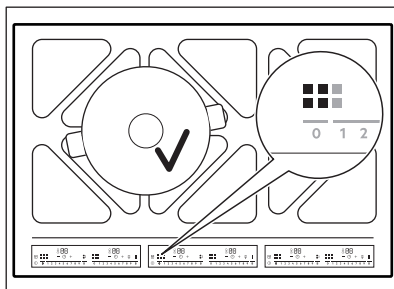
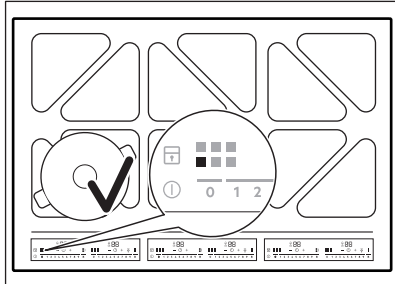
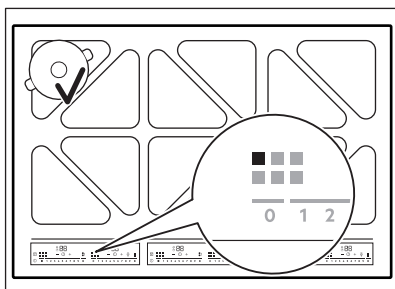


Kaksi yksittäistä kolmiota yhdessä muodostavat vakiokaittoalueen, ja ne on merkitty merkkivaloilla A, B, C, D, E ja F.



Alueiden merkivalot ilmoittavat vakiokoittoalueita ohjaavat säätöpalkit. Keittotasolla on 6 säätöpalkkia.

### Keittoastioiden sijainnit ja alueiden merkivalot



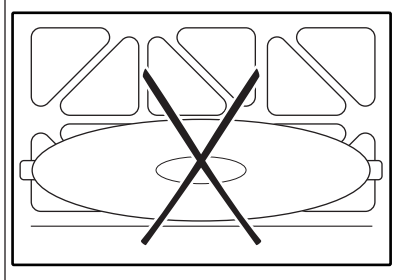
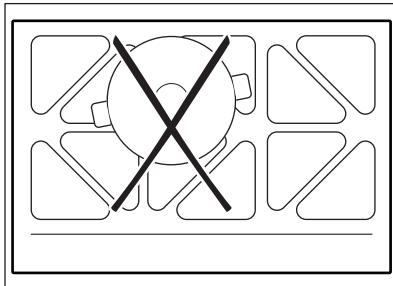
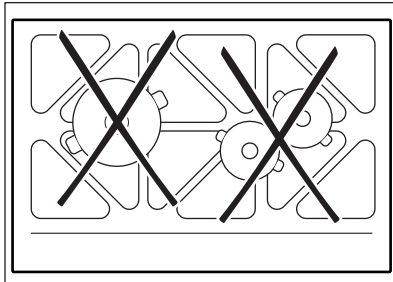
Edellä esitetylle yhdistelmälle on 4 aktiivista säätöpalkkia. Vasenta etuastiaa osoittaa A-merkkivalo, joka näkyy ensimmäisessä säätöpalkissa. Vasenta taka-astiaa osoittaa B-merkkivalo, joka näkyy toisessa säätöpalkissa. Kesimmäistä astiaa osoittavat

merkkivalot A, B, C, D, jotka näkyvät kolmannessa säätöpalkissa. Oikeaa etuastiaa osoittaa merkkivalot C, joka näkyy neljännessä säätöpalkissa.



Tässä yhdistelmässä ei voi käyttää useampaa kuin neljää astiaa.

## 5.7 Virheelliset keittoastioiden asennot



## 5.8 Bridge

Jos asetat keittoastioita kahdelle tai useammalle tavalliselle keittoalueelle ja lämpöasetus on asetettu tasolle 0, [ ] ilmestyy.

Jos oletus konfiguraatio ei sovellu keittoastioillesi, paina [ ] toistuvasti valitaksesi haluamasi konfiguraation käsin.

Seuraavat tilat ovat valittavissa:

- Keskellä
- Pystysuunnassa
- Vaakasuunnassa
- Vakiokeittoalue

Keittoalueen merkkivalot muuttuvat automaattisesti ja näyttävät mahdollisen yhdistelmän.

Kaikkia yhden tilan yksittäisiä kolmioita ohjataan yhdellä säätöpalkilla, joka syttyy.

Kun muutat tehoasetusta, [ ] poistuu.

Kun tehoasetukseksi on valittu 0, [ ] ilmestyy jälleen.

## 5.9 PowerBoost

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

Toimintoa ei voi käyttää, kun Bridge on kytketty päälle keskellä, pystysuuntaisessa tai vaakasuuntaisessa tilassa.

### Kytkeäksesi toiminnon päälle

**keittoalueelle:** Kosketa P . Symboli muuttuu punaiseksi.

Toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.



Katso maksimikesto kohdasta "Tekniset tiedot".

## 5.10 Ajastin

### • Ajanlaskuajastin


Voit käyttää tätä toimintoa yksittäisen ruoanlaittojakson keston asettamiseen.


Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.







### Kytkeäksesi toiminnon päälle tai


**muuttaaksesi aikaa:** Kosketa [ ] .

Ajastimen numerot 00 ja merkkivalot + ja - syttyvät näytöllä. [ ] -merkkivaloon






syttyy punainen valo ja -merkkivaloon valkoinen valo.

 Jos ajastinta ei ole asetettu, kaikki merkkivalot sammuvat 3 sekunnin kuluttua.

Kosketa painiketta  tai  ajan asettamiseksi (00–99 minuuttia). Ajastin käynnistyy automaattisesti 3 sekunnin kuluttua. Merkkivalot ,  ja  sammuvat. -merkkivalo pysyy punaisena.



Kun ajastin lopettaa ajanlaskennan, kuuluu äänimerkki ja **00** vilkkuu. Kosketa painiketta  asettaaksesi äänimerkin pois päältä.

#### Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:

Kosketa . Merkkivalot  ja  syttyvät. Paina painiketta  tai  asettaaksesi näyttöön arvon **00**. Vaihtoehtoisesti voit asettaa tehotason arvoon **0**. Tällöin äänimerkki kuuluu ja ajastin peruutetaan.

#### • **CountUp Timer**

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

**Kytkeäksesi toiminnon päälle:** Kosketa painiketta  kaksi kertaa. Merkkivalo  muuttuu punaiseksi, ajastin käynnistyy automaattisesti.

#### **Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:**



Kosketa . Kun merkkivalot syttyvät, kosketa .





#### • **Hälytinajastin**

Voit käyttää tätä toimintoa Hälytinajastin-toimintona keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Aseta keittoastia keittoalueelle nähdäksesi symbolit Ajastin.

#### **Kytkeäksesi toiminnon päälle:** Kosketa


, kunnes merkkivalo  muuttuu

punaiseksi. Kosketa  tai  asettaaksesi ajan. Toiminto käynnistyy automaattisesti 4 sekunnin kuluttua.






Merkkivalot ,  ja  sammuvat. -merkkivalo pysyy punaisena.


Kun asetat toiminnon, voit poistaa keittoastian.

Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näyttössä vilkkuu

**00**. Kosketa  kytkeäksesi äänimerkin pois päältä.

#### **Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:**

Kosketa . Merkkivalot  ja  syttyvät. Paina painiketta  tai  asettaaksesi näyttöön arvon **00**.






 Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

## 6. LISÄTOIMINNOT


### 6.1 Tauko

Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.


Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa.

 Symboleja  ja  voidaan käyttää toiminnon ollessa toiminnassa. Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja:  ja .

#### **Kytkeäksesi toiminnon päälle:** Kosketa

. Symboli muuttuu punaiseksi. Tehotaso laskee arvoon 1.

**Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:**

Kosketa . Symboli muuttuu valkoiseksi. Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

**6.2 Lukko**


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

**Aseta teho ensin.**

**Kytkeäksesi toiminnon päälle:** Kosketa

. Symboli muuttuu punaiseksi ja vilkkuu.

**Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:**

Kosketa . Symboli muuttuu valkoiseksi.




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

**6.3 Lapsilukko**


Toiminto estää keittotason tahattoman käytön.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kytkä keittotaso toimintaan. Älä aseta

tehotasoa. Kosketa  kunnes se muuttuu punaiseksi ja säätöpalkki häviää.

**Toiminnon kytkeminen pois**

**toiminnasta:** kytkä keittotaso toimintaan.

Älä aseta tehotasoa. Kosketa  kunnes se muuttuu valkoiseksi ja säätöpalkki häviää. Kytke keittotaso pois päältä.

**6.4  PowerSlide**


Tämä toiminto mahdollistaa lämpötilan säätämisen siirtämällä keittoastian induktiokeittoalueen toiseen kohtaan.

Toiminto jakaa keittoalueen kolmeen pystysuuntaiseen keittoalueeseen, joilla on erilaiset tehoasetukset. Keittotaso tunnistaa keittoastian sijainnin ja säätää esiasetetun tehotasoa sen mukaisesti. Voit asettaa astian vasemmalla, keskellä tai oikealla olevalle pystysillalle.


**Yleistietoa:**

- Käytä tätä toimintoa varten astioita, joiden pohjan halkaisija on vähintään 160 mm.
- Alueen merkivalo osoittaa sillan molemmat alueet, vaikka ainoastaan yksi alue olisi käytössä.
- Tehotasoa voidaan säätää manuaalisesti vain silloin, kun vähintään yksi alue on kytkeytynyt automaattisesti toimintaan.
- Voit muuttaa kunkin asennon tehotasoa erikseen. Kun kytket keittotason pois toiminnasta, se muistaa asetetun tehotason ja ottaa sen käyttöön seuraavalla toiminnon käyttökerralla.
- Jos haluat muuttaa tehotasoa, nosta keittoastia ja aseta se toiselle alueelle. Keittoastian liu'uttaminen voi aiheuttaa naarmuja ja pinnan värimuutoksia.

**Toiminnon kytkeminen päälle**

Kytke toiminto päälle painamalla . Kun toiminto on aktivoitu, symboli muuttuu punaiseksi ja ohjauspalkki näyttää ennalta asetetun tehotason.




Jos laite ei havaitse keittoalueilla astioita, kuuluu 9 minuutin kuluttua äänimerkki ja keittoalueet kytkeytyvät pois päältä automaattisesti. Paina  palataksesi tähän toimintoon.






**Tehotason säätö**


Säädä tehotasoa valitsemalla säätöpalkin tehoasetus.

**Toiminnon kytkeminen pois päältä**

Kytke toiminto pois päältä painamalla .


**6.5 OffSound Control (Äänimerkkien käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)**


Kytke keittotaso pois päältä. Paina  3 sekuntia. Näyttö kytkeytyy päälle ja sammuu. Paina  3 sekuntia.  tai  ilmestyy. Paina ajastimen painiketta  valitaksesi jonkin seuraavista:

•  – äänet ovat pois päältä

•  - äänet päälle

Vahvasta valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytketty automaattisesti pois toiminnasta.

Kun toiminto on asetettu asentoon , äänimerkki kuuluu vain seuraavissa tapauksissa:

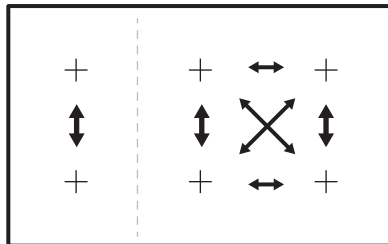
- kun kosketat 
- Hälytinajastin tulee alas
- Ajanlaskenta-automatiikka tulee alas
- kun asetat jotain ohjauspaneelille.

## 6.6 Tehonhallinta

Jos useita keittoalueita on kytketty päälle ja kulutettu teho ylittää virtalähteen raja-arvon, tämä toiminto jakaa käytettävissä olevan tehon kaikkien keittoalueiden kesken. Keittoalue ohjaillee kuumennusasetuksia suojellakseen talon sulakkeita.

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Kunkin vaiheen enimmäissähköteho on 3 680 W. Jos keittotaso saavuttaa käytettävissä olevan enimmäistehorajan yhdessä vaiheessa, keittoalueiden teho pienenee automaattisesti.
- Jos keittoalueen teho on alennettu, käyttöpaneelissa näkyvät mahdolliset enimmäistehoasetukset. Tehotaso voi olla 0 toisten keittoastioiden käyttäessä enimmäistehotasoa. Sen vuoksi muita alueita ei voi kytkeä toimintaan.
- Jos suurempi tehotaso ei ole käytettävissä, laske ensin muiden kypsennysalueiden tehotasoa.
- Toiminto aktivoituminen määräytyy keittoastioiden määrän ja koon mukaan.

Katso kuvasta mahdollisia yhdistelmiä, joita soveltaen teho voidaan jakaa keittoalueiden välillä.



## 6.7 Hob<sup>2</sup>Hood

Kyseessä on pitkälle kehittynyt automaattitoiminto, joka yhdistää keittotason erityiseen liesituulettimeen. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa on infrapunasignaalin viestin. Puhaltimen nopeus säätyy automaattisesti tila-asetuksen ja keittotasolla olevan kuumimman keittoastian lämpötilan mukaan. Voit käyttää puhallinta myös käsin ohjattuna.



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

### Toiminnon automaattinen käyttö

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

### Automaattitilat

	Auto- maat- tinen valo	Kiehut- tami- nen <sup>1)</sup>	Rasvas- sa pais- tami- nen <sup>2)</sup>
H0-tila	Pois päältä	Pois päältä	Pois päältä
H1-tila	Päällä	Pois päältä	Pois päältä






	Auto- maat- tinen valo	Kiehut- tami- nen <sup>1)</sup>	Rasvas- sa pais- tami- nen <sup>2)</sup>
H2-tila <sup>3)</sup>	Päällä	Puhallin- nopeus 1	Puhallin- nopeus 1
H3-tila	Päällä	Pois päältä	Puhallin- nopeus 1
H4-tila	Päällä	Puhallin- nopeus 1	Puhallin- nopeus 1
H5-tila	Päällä	Puhallin- nopeus 1	Puhallin- nopeus 2
H6-tila	Päällä	Puhallin- nopeus 2	Puhallin- nopeus 3

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

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

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

### Automaattitilan muuttaminen

1. Kytke laite pois päältä.
2. Kosketa painiketta  3 sekuntia. Näyttö kykeytyy päälle ja sammuu.
3. Kosketa painiketta  3 sekuntia.
4. Kosketa  toistuvasti, kunnes  syttyy.
5. Kosketa  valitaksesi automaattitilan.



Käyttääksesi liesituuletinta suoraan sen paneelista kytke toiminnon automaattitila pois päältä.




Kun olet lopettanut ruoanlaiton ja kytkenyt keittotason pois päältä, puhallin saattaa toimia vielä jonkin aikaa. Tämän jälkeen järjestelmä kytkee puhaltimen pois päältä automaattisesti, eikä puhallinta voida kytkeä vahingossa päälle seuraavan 30 sekunnin aikana.

### Puhaltimen nopeuden säätö käsin

Voit käyttää tätä toimintoa myös käsin ohjattuna. Tällöin on kosketettava

painiketta  keittotason ollessa päällä.

Symboli muuttuu valkoiseksi. Tämä kytkee toiminnon automaattitilan pois päältä ja mahdollistaa puhaltimen

nopeuden käsisäädön. Painiketta  painaessa lisäät puhaltimen nopeutta yhdellä asteella. Kun saavutat

suurtehotason ja painat painiketta  uudelleen, puhaltimen nopeudeksi



säätyy 0, ja liesituuletin puhallin kytketty pois päältä. Symboli muuttuu punaiseksi. Voit kytkeä puhaltimen uudelleen päälle nopeudella 1

koskettamalla painiketta .



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



Jos toiminto ei ole kytketty päälle,  kytketty pois päältä 10 sekunnin kuluttua. Kun keittotaso kytketään jälleen päälle,  syttyy uudelleen.

### Valon kytkeminen päälle

Voit asettaa keittotason kytkemään valon päälle automaattisesti aina kun kytket keittotason päälle. Aseta tällöin automaattitilaksi H1–H6.



Liesituuletin valo kytketty pois päältä 2 minuuttia sen jälkeen kun keittotaso on kytketty pois päältä.



## 7. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 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 erityistä lasipinnan käsittelyyn tarkoitettua raaputinta.

### 7.2 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 pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

## 8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 8.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokeittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

Induktiokeittotasolla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

- Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Keittoastioita ei saa liu'uttaa keraamisen lasin pinnalla tai hangata siihen naarmuuntumisen estämiseksi.

#### 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



Tutustu kohtaan "Induktiokeittoalue" luvussa "Päivittäinen käyttö".

- Induktiokeittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.
- Keittoalueen tehokkuus on suhteessa keittoastian halkaisijaan. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.
- 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.

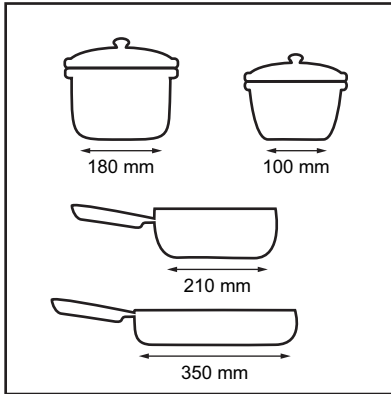


Katso kohta ”Tekniset tiedot”.

### Keittoastiatyyppit

Keittotaso määrittää käyttämällesi astiatyyppille soveltuvan siltaustilan. Esimerkiksi:

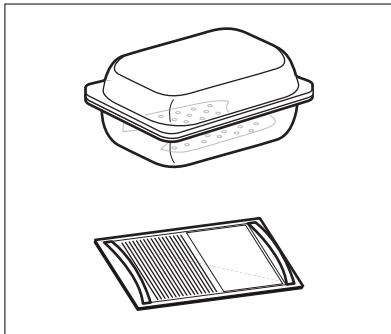
### Yksittäiset kolmiot, vakiokeittoalueet, keskitila



### Pystytila, vaakatasotilat



Keittoastioiden on katettava 3 tai 4 yksittäistä kolmiota.



### VAROITUS!

Älä käytä leivinpeltiä.

## 8.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

### Jos kuulet:

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

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

## 8.3 Öko Timer (Eko-ajastin)

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

## 8.4 Esimerkkejä keittotoiminnoista

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



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

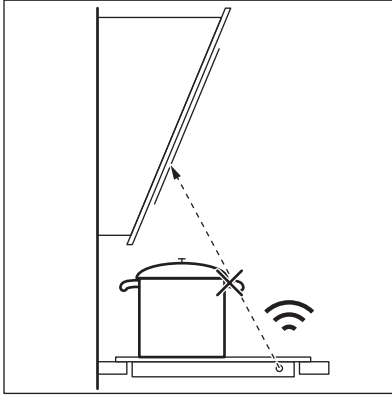
Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kannisi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivatteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.	10 - 40	Valmista kannen alla.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertaisen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.
4 - 5	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
4 - 5	Suurten ruokamäärien kypsentyminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
6 - 7	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
7 - 8	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
9	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.		
<b>P</b>	Suuren vesimäärän keittäminen. PowerBoost on päällä.		

## 8.5 Neuvoja ja vinkkejä liittyen laitteeseen Hob<sup>2</sup>Hood


Kuvan liesituuletin on havainnekuva.

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.



### Liesituulettimia, joissa on Hob²Hood -toiminto

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



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

## 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.
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Et aseta tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Tauko on kytketty päälle.	Katso kohta "Lisätoiminnot".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Yhdelle keittoalueista ei voida valita suurinta teho- tasoa. Yhtä keittoalueista ei voi- da kytkeä toimintaan.	Muut alueet kuluttavat suu- rimman käytettävissä olevan tehon. Keittotaso toimii virheettö- mästi.	Laske samaan vaiheeseen kytkettyjen muiden keittoaluei- den tehoa. Katso kohta "Tehon hallinta".
Äänimerkki kuuluu ja keit- totaso kytkeytyy pois pääl- tä. Äänimerkki kuuluu keitto- tason kytkeytyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketus- painikkeelle on asetettu jo- tain.	Poista kyseinen esine koske- tuspainikkeilta.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Asetat jotain ohjauspaneelil- le.	Poista käyttöpaneelia peittävä esine.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä käytettiin vain vähän aikaa tai anturi on vioittunut.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumentämiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huol- toliikkeeseen.
Hob <sup>2</sup> Hood ei toimi.	Jokin peittää käyttöpaneelia.	Poista käyttöpaneelia peittävä esine.
	Käytössä on erittäin korkea kattila, joka estää signaalin.	Käytä pienempää kattilaa, vaihda keittoaluetta tai säädä liesituuletinta manuaalisesti.
Kosketuspainikkeet kuu- menevat.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu käyt- töpaneelin kosketuspainik- keita kosketettaessa.	Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Lisätoiminnot".
 menee päälle.	Lapsilukko tai Lukko on kyt- ketty päälle.	Katso kohta "Lisätoiminnot".
Säätöpalkki vilkkuu.	Alueella ei ole keittoastiaa tai aluetta ei ole peitetty koko- naan.	Aseta keittoastia alueelle niin, että se peittää keittoalueen ko- konaan.
	Keittoastia ei ole keittotasolle soveltuva.	Käytä keittotasolle soveltuvaa keittoastiaa. Katso kohta "Neu- voja ja vinkkejä".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alu- eelle.	Käytä oikeankokoista keittoas- tiaa. Katso kohta "Tekniset tiedot".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	PowerSlide on kytketty päälle. Joustavalle induktiokeittotalueelle on asetettu kaksi kattilaa.	Käytä vain yhtä kattilaa. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
☺ ja jokin numero menevät päälle.	Keittotason toiminnassa on virhe.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ☺ syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.

## 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 takuuaikanaakaan. Takuuaikaa ja valtuutettuja huoltokeskuksia koskevat tiedot on ilmoitettu takuukirjassa.

# 10. TEKNISET TIEDOT

## 10.1 Arvokilpi

Malli: IKK86681FB  
 Tyyppi: 62 D6A 06 AA  
 Induktio 7.35 kW  
 Sarjanro .....  
 AEG

PNC: 949 597 845 00  
 220–240 V / 400 V 2N 50–60 Hz  
 Valmistettu Saksassa  
 7.35 kW  


## 10.2 Keittoaluemääritykset

Induktiokeittotalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kesto enintään [min]
Yksittäinen kolmio	1150	1600	10
Vakiokeittotalue	2000	3000	10
Keskialue	4200	-	-
Pystytaso-alue	3200	-	-

Induktiokeittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kesto enintään [min]
Vasen vaakatasoalue	4100	-	-
Oikea vaakatasoalue	3200	-	-

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

Keittoastioiden koot

Bridge-tila	Keittoastioiden mitat (vähimmäis)	Keittoastioiden mitat (enimmäis)
Yksittäinen kolmio	100 mm	160 mm
Vakiokeittoalue	160 mm	210 mm
Keskialue	240 mm	350 mm
Pystytaso-alue	Kolmen yksittäisen kolmion ala	Neljän yksittäisen kolmion ala
Vaakatasoalue	Kolmen yksittäisen kolmion ala	Neljän yksittäisen kolmion ala

Lisätietoja suosituista astioiden mitoista on kohdassa ”Induktiokeittotasot” luvussa ”Päivittäinen käyttö”.

## 11. ENERGIATEHOKKUUS

### 11.1 Tuotetiedot\*

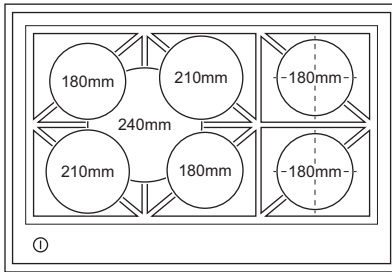
Mallin tunniste	IKK86681FB	
Keittotason tyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotasot	
Keittoalueiden lukumäärä	2	
Keittoalueiden lukumäärä	1	
Kuumennusteknologia	Induktio	
Keittoalueen pituus (L) ja leveys (W)	Oikea edessä	L 22,8 cm W 17,9 cm
	Oikea takana	L 22,8 cm W 18,5 cm
Keittoalueen pituus (L) ja leveys (W)	Vasen	L 46,5 cm W 37,2 cm
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Oikea edessä	201,5 Wh/kg
	Oikea takana	201,5 Wh/kg

Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking) Vasen	188,7 Wh/kg
Energiankulutus, keittotasot (EC electric hob)	192,3 Wh/kg

\* Euroopan unionin alueelle noudattaen EU 66/2014. Valko-Venäjälle noudattaen STB 2477-2017, Liite A. Ukrainalle noudattaen 742/2019.

EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat

Energiankulutus mitattuna havainnekuvan mukaisesti:





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

## 11.2 Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

## 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.









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



867366574-A-152021



**AEG**