

▶ IAE84411FB

DA	Brugsanvisning Kogesektion	2
NL	Gebruiksaanwijzing Kookplaat	22
FI	Käyttöohje Keittotaso	44

USER MANUAL



AEG

INDHOLDSFORTEGNELSE

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

FOR PERFEKTE RESULTATER

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

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.aeg.com/webservice



Registrere dit produkt for bedre service:
www.registeraeg.com




Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.aeg.com/shop


KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

 Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og gode råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

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

1.2 Generelt om sikkerhed

- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.

- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på 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.
- Monter ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.

- 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 evt. separatorpaneler, der er installeret i kabinettet under apparatet.

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 de elektriske data for strømforsyningen.
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der 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 kogeobjekt, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter.
- Brug ikke adaptorer med flere stik 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.

2.3 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.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sæt kogezone på "sluk", når den ikke er i brug.
- Stol ikke på 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 som frasætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.

- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.

**ADVARSEL!**

Risiko for brand og eksplosion

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

**ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Læg ikke aluminiumsfolie på apparatet.
- Kogegrej 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 jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Kobl apparatet fra lysnettet, før der udføres vedligeholdelse.
- Undlad at bruge højtryksrensere eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

2.5 Service

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

2.6 Bortskaffelse

**ADVARSEL!**

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. INSTALLATION

**ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Inden installationen

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

Serienummer

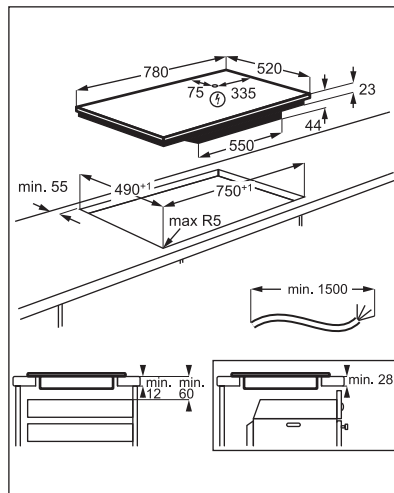
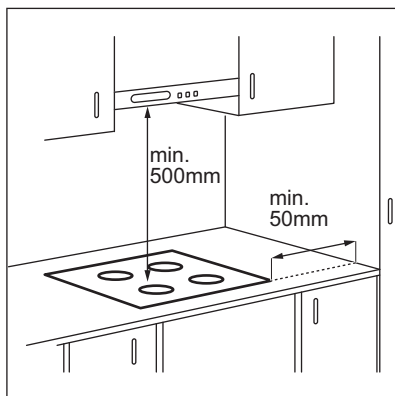
3.2 Indbygningskogesektioner

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

3.3 Tilslutningskabel

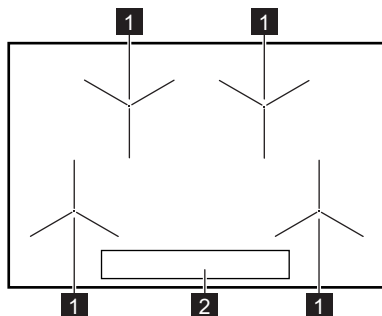
- Kogesektionen leveres med netkabel.
- For at udskifte det beskadigede netkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F, som modstår en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt altid Electrolux Service A/S.

3.4 Montering



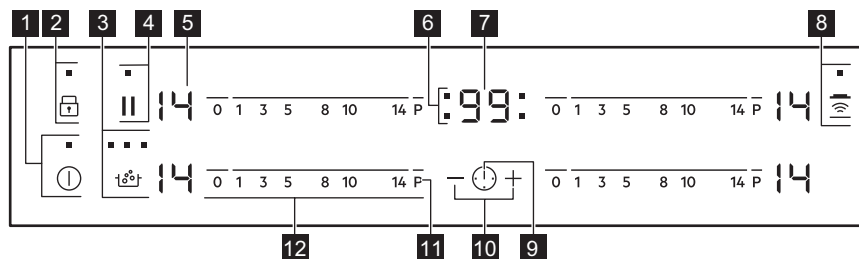
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversigt over kogesektionen



- 1** Induktionskogezone
- 2** Kontrolpanel

4.2 Oversigt over betjeningspanel



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

Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
1	ON/OFF	Tænder/slukker for kogesektionen.
2	Lås / Børnesikring af ovnen	Låser/låser op for betjeningspanelet.
3	SenseBoil®	Aktiverer/deaktiverer funktionen. Indikatorer over symbolet viser funktionsstatus.
4	Pause	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
5 -	Display for varmetrin	Visning af varmetrinnet.
6 -	Kogezoneindikatorer for timer	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
7 -	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
8	Hob²Hood	Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand.
9	-	Vælger kogezone.
10	-	Øger eller mindsker tiden.
11 P	PowerBoost	Aktiverer funktionen.
12 -	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.

4.3 Display for varmetrin

Display	Forløb
	Kogezonen er slukket.

Display	Forløb
	Kogezone er tændt.
	Pause er i brug.
	SenseBoil® er i brug.
	Opkogningsautomatik er i brug.
	PowerBoost er i brug.
	Der er en funktionsfejl.
	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/ holde varm/restvarme.
	Lås /Børnesikring af ovnen er i brug.
	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezone.
	Automatisk slukning er i brug.

4.4 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



ADVARSEL!



Forbrændingsrisiko ved restvarme. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezone, du bruger. Kontrollamperne kan også blive tændt for tilstødende kogezone, selv hvis du ikke bruger dem.

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

5. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Aktivering og deaktivering



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

5.2 Automatisk slukning


Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- alle kogezone deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad

kogezonen køle af, før du bruger kogesektionen igen.

- Du bruger forkert kogegrej. Symbolet  vises, og efter 2 minutter slukkes kogezonen automatisk.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes.

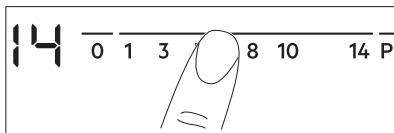
Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
 , 1 - 3	6 timer
4 - 7	5 timer
8 - 9	4 timer
10 - 14	1,5 time

5.3 Varmetrin




Sådan indstilles eller ændres varmetrinnet:



Tryk på betjeningspanelet ved det korrekte varmetrin, eller bevæg din finger langs betjeningspanelet, indtil du når det ønskede varmetrin.




5.4 SenseBoil®


Funktionen regulerer automatisk vandtemperaturen så det ikke koger over ved kogepunktet.

- Er der restvarme ( /  / ) på kogområdet, høres et akustisk signal og funktionen starter ikke.


1. Rør ved  for at aktivere kogesektionen.
2. Berør  for at aktivere funktionen.


Et blinkende  vises for kogezoner, som du kan bruge funktionen til.

3. Tryk på kontrolbjælken for en kogezonen, som du ønsker at starte funktionen for (indstilling 1-14). Funktionen starter automatisk. Vælger du ikke kogezonen inden 5 sekunder, aktiveres funktionen ikke.

- Når funktionen starter, tændes indikatorerne over -symbolet en efter en til vandet når kogepunktet.

Når funktionen mærker kogepunktet, udsendes et akustisk signal og varmeniveauet skifter automatisk til 8.

- Er alle kogezoner i brug eller er der restvarme på dem alle, udsender kogezonen et bip, indikatorer over  blinker og funktionen starter ikke.

Berør  for at deaktivere funktionen (funktionen deaktiveres, og varmetrinnet går ned til 0), eller berør kontrollinjen og juster varmetrinnet manuelt.

- Pause-funktionen deaktiveres ved at aktivere SenseBoil®-funktionen eller løfte gryden.

5.5 Brug af kogezonerne

Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone. Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

Du kan bruge stort kogegrej placeret på to kogezoner samtidigt. Kogegrejet skal dække midten af begge zoner, .

5.6 Opkogningsautomatik

Aktiver denne funktion for at få et ønsket varmetrin på kortere tid. Når den er slået til, er zonen tændt ved den højeste indstilling i starten og fortsætter derefter tilberedningen ved det ønskede varmetrin.

- For at aktivere funktionen skal kogezonen være kold.

Sådan aktiveres funktionen for en

kogezone: Tryk på **P** (P tændes). Tryk derefter straks et ønsket varmetrin. Efter 3 sekunder tændes (R).

Sådan deaktiveres funktionen: skift varmetrinnet.

5.7 PowerBoost

Funktionen tilføjer ekstra effekt til induktionszonerne. Funktionen kan aktiveres, så den kun fungerer som induktionszone i et begrænset stykke tid. Når tiden er gået, stilles induktionszonen automatisk tilbage til det højeste varmetrin.

i Se kapitlet "Tekniske data".

Sådan aktiveres funktionen for en

kogezone: Tryk på **P**. (P) lyser.

Sådan deaktiveres funktionen: Skift varmetrinnet.

5.8 Timer**Nedtællingstimer**

Du kan bruge funktionen til at indstille, hvor længe kogezonen skal være tændt under én tilberedning.

Indstil først varmetrinnet til kogezonen og derefter funktionen.

Sådan indstilles kogezonen: Tryk på (⌚) en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på + på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezonen begynder at blinke langsomt, er nedtællingen begyndt.

Sådan vises den resterende tid: Vælg kogezonen med (⌚). Kontrollampen for kogezonen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.

Sådan ændres tiden: Vælg kogezonen med (⌚). Tryk på + eller -.

Sådan deaktiveres funktionen: Indstil kogezonen med (⌚), og tryk på -.

Resttiden tæller baglæns ned til 00. Kontrollampen for kogezonen slukkes.

i Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker. Kogezonen slukkes.

Sådan stoppes lyden: Tryk på (⌚).

CountUp Timer (Optællingstimer)

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

Sådan indstilles kogezonen: Tryk på (⌚) en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på - på timeren. (UP) tændes. Når kontrollampen for kogezonen begynder at blinke langsomt, er tællingen begyndt. Displayet skifter mellem (UP) og den forløbne tid (minutter).

Sådan får du vist, hvor længe kogezonen er tændt: Vælg kogezonen med (⌚). Kontrollampen for kogezonen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser, hvor længe zonen har været tændt.

Sådan deaktiveres funktionen: Indstil kogezonen med (⌚), og tryk på + eller -. Kontrollampen for kogezonen slukkes.

Minutur

Du kan bruge timeren som et **Minutur**, når kogesektionen er tændt, og kogezonerne ikke betjenes. Displayet viser varmetrinnet (R).

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på (⌚).

Tryk på + eller - på timeren for at indstille tiden. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker.

Sådan stoppes lyden: Tryk på (⌚).

i Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

5.9 Pause

Denne funktion indstiller alle aktive kogezoner til det laveste varmetrin.

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

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

Berør  for at aktivere funktionen.

 tændes. Varmeindstillingen sænkes til 1.

Rør ved  for at deaktivere funktionen. Den forrige varmeindstilling tændes.

5.10 Lås

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

Indstil først varmetrinnet.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på .

 tændes i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på





. Det forrige varmetrin aktiveres.










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


5.11 Børnesikring af ovnen

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.


Sådan aktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

Sådan deaktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning: Tænd for kogesektionen med .  tændes. Tryk på  i 4 sekunder. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan



betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.


5.12 OffSound Control - (Deaktivering og aktivering af lyd)


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

Tryk på  i 3 sekunder.  eller 

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

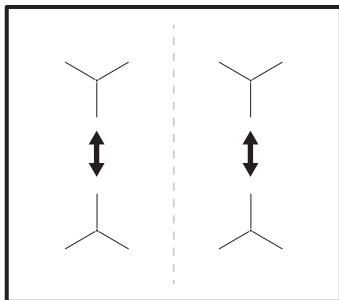
-  - lyden er slukket
 -  - lyden er tændt
- Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

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

- Du trykker på 
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- Du anbringer noget på betjeningspanelet.

5.13 Effektstyring

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



5.14 Hob²Hood

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

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

Automatisk betjening af funktionen

For at aktivere den automatiske funktion skal den automatiske tilstand stå på H1 – H6. Kogesektionen står oprindeligt på H5. Emhætten reagerer, hver gang du anvender kogesektionen. Kogesektionen genkender automatisk kogegrejets temperatur og justerer blæserens hastighed.

Automatiske tilstande

	Automa- tisk lys	Kog- ning ¹⁾	Steg- ning ²⁾
Tilstand H0	Slukket	Slukket	Slukket
Tilstand H1	Tænd	Slukket	Slukket

	Automa- tisk lys	Kog- ning ¹⁾	Steg- ning ²⁾
Tilstand H2 ³⁾	Tænd	Blæser- hastig- hed 1	Blæser- hastig- hed 1
Tilstand H3	Tænd	Slukket	Blæser- hastig- hed 1
Tilstand H4	Tænd	Blæser- hastig- hed 1	Blæser- hastig- hed 1
Tilstand H5	Tænd	Blæser- hastig- hed 1	Blæser- hastig- hed 2
Tilstand H6	Tænd	Blæser- hastig- hed 2	Blæser- hastig- hed 3

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

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

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

Ændring af den automatiske tilstand



1. Sluk for komfuret.
2. Tryk på **⏸** i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.
3. Tryk på **⏸** i 3 sekunder.
4. Berør **⏸** nogle få gange, indtil **H** tændes.
5. Berør timerens **+** for at vælge en automatisk tilstand.



i Deaktivér funktionens automatiske tilstand for at betjene emhætten direkte på emhættepanelet.

i Når du er færdig med madlavningen og slukker for kogesektionen, kan emhætteblæseren stadigvæk være tændt i et 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 skal du berøre , når kogesektionen er aktiv. Dette deaktiverer funktionens automatiske betjening og gør det muligt at ændre blæserhastigheden manuelt. Når du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt

niveau og trykker på , indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren. Berør  for at starte blæseren igen med blæserhastighed 1.

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

Sådan tændes lyset

Du kan indstille kogesektionen, så lyset tændes automatisk, hver gang du tænder for kogesektionen. For at gøre dette skal den automatiske tilstand stå på H1 – H6.

i Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter slukningen af kogesektionen.

6. RÅD OG TIP

! **ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Kogegrej

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

i Brug induktionskogezoneerne med kogegrej, der er egnet hertil.

Kogegrej

- **Korrekt:** Støbejern, emaljeret jern, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra en producent).
- **Ukorrekt:** Aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogesektioner, hvis:

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

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

Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.

Kogegrejets mål

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.

i Se under "Tekniske data".

6.2 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.

6.3 Råd til SenseBoil®

Funktionen er bedst til at koge vand og kartofler.



Det virker ikke med støbejern- og nonstick-kogegrej, fx keramisk coating. En emaljeret stålpande anbefales til at koge kartofler.

Kontroller, at den gryde du vælger, egner sig til SenseBoil® at overvåge første kogning.

For at bruge SenseBoil® effektivt skal du gøre følgende:

- Fyld mellem halvdelen og to-tredjedele af gryden med koldt vand, så der er 4 cm til kanten. Brug ikke mindre end 1 eller mere end 5 liter vand. Sørg for den samlede vægt af vandet (eller vand og kartofler) er mellem 1 og 5 kg.

- Skal du koge kartofler, så sørg for de dækkes helt af vandet og husk at mindst en fjerdedel af gryden er tom.
- Du får det bedste resultat ved at koge hele mellemstore kartofler med skræl.
- Undgå rystelser (fx fra en blender eller mobiltelefon i nærheden), mens funktionen bruges.
- Bruger du salt, så kom det i når det koger.
- Funktionen virker måske ikke til vandkedler og expressokander.

6.4 Öko Timer (Øko-timer)

For at spare energi bør kogezonens varmelegeme slukkes, før minuturet lyder. Forskellen i betjeningstiden afhænger af det indstillede varmetrin og varigheden af tilberedningen.

6.5 Eksempler på anvendelse

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



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
- 1	At holde færdigtilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 3	Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 3	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
3 - 5	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter halvvejs under tilberedningen.

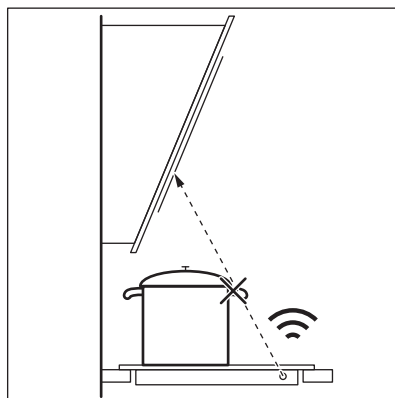
Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
5 - 7	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spsk. væske.
7 - 9	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
7 - 9	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
9 - 12	Nænsom stegning af: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
12 - 13	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
14	Kogning af vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pottes frites.		
P	Kogning af større mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

6.6 Råd og tips til Hob²Hood

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

- Beskyt emhættepanelet mod direkte sollys.
- Ret ikke halogenlys mod emhættepanelet.
- Tildæk ikke kogesektionskontrolpanelet.
- 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.



- i** Andre fjernstyrede apparater kan blokere for signalet. Brug ikke fjernstyrede apparater, når du bruger funktionen på kogesektionen.

Emhætter med Hob²Hood-funktionen

For at finde det fulde sortiment af emhætter, der fungerer med denne funktion, kan du se vores kunde-website.

AEG-emhætterne, der fungerer med denne funktion, skal have symbolet .

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Generelle oplysninger

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

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 metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalskinnende misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

8. FEJLFINDING












ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Hvis noget går galt...

Problemer	Mulige årsager	Løsning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller den er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.
	Sikringen er sprunget.	Tjek om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du indstiller ikke varmetrinnet i 10 sekunder.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.

Problemer	Mulige årsager	Løsning
	Pause er i brug.	Der henvises til "Daglig brug".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.
Der udsendes et lydssignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydssignal, når kogesektionen slukkes.	Du har tildækket et eller flere sensorfelter.	Flyt genstanden fra sensorfelterne.
Sektionen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfelterne ①.	Flyt genstanden fra tasterne.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller sensoren er beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.
Hob ² Hood virker ikke.	Du har tildækket betjeningspanelet.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.
	Du bruger en meget høj gryde, som blokerer for signalet.	Brug en mindre gryde, skift kogezone eller betjen emhætten manuelt.
Opkogningsautomatik går ikke i gang.	Kogezonen er varm.	Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.
	Det højeste varmetrin er valgt.	Højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.	Effektstyring er i brug.	Der henvises til "Daglig brug".
Tasterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
Der lyder ingen lyd, når der trykkes på tasterne.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Der henvises til "Daglig brug".
 tændes.	Børnesikring af ovnen eller Lås er i brug.	Der henvises til "Daglig brug".
 tændes.	Der står ikke kogegrej på kogezonen.	Sæt kogegrej på kogezonen.
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se "Nyttige oplysninger og råd".

Problemer	Mulige årsager	Løsning
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezonen.	Brug kogegrej med de rette mål. Se under "Tekniske data".
 og  vises skiftevis.	For lidt effekt på grund af ustabil kogegrej eller tom gryde.	Brug den passende type kogegrej. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd" og "Tekniske data". Du må ikke aktivere en zone med en tom gryde.
 og  vises skiftevis.	Gryden er tom eller indeholder lidt væske, som ikke er vand, f.eks. olie.	Brug ikke funktionen med anden væske end vand.
 og  vises skiftevis.	Der er for meget eller for lidt vand i gryden. Du har kogt madvarer, som ikke er vand og kartofler. Kogepunktet er ændret og SenseBoil®-funktionen virker ikke.	Se "Nyttige oplysninger og råd". Kog kun vand og kartofler med brug af SenseBoil®.
Du hører et bip og indikatorerne over  blinker og SenseBoil® funktionen starter ikke.	Ingen kogezone er klar til brug med funktionen SenseBoil®. Der er restvarme på kogezonen, som du ønsker at bruge eller som fortsat bruges.	Afslut kogningen og vælg en ledig kogezone uden restvarme.
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  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 installatør om at kontrollere installationen.

8.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys de data, der findes på typeskiltet. Oplys desuden den trecifrede

kode på glaskeramikken (der står i hjørnet af glaspladen) og den fejlmeddelelse, der vises. Sørg for, at du har betjent kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om

servicecenter og garantibetingelser står i garantihæftet.

9. TEKNISKE DATA

9.1 Mærkeplade

Model IAE84411FB
Type 62 D4A 01 AA
Induktion 7.35 kW
Serienr.
AEG

PNC 949 597 476 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fremstillet i Tyskland
7.35 kW



9.2 Specifikation for kogezone

Kogezone	Nominel effekt (maks. varme-trin) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varig-hed [min.]	Diameter for kogegrej [mm]
Forreste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Forreste højre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste højre	2300	3200	10	125 - 210

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

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

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktinformation i henhold til EU 66/2014 kun gyldigt for EU-marked

Identifikation af model	IAE84411FB		
Type kogesektion	Indbygget kogesektion		
Antal kogezone	4		
Opvarmningsteknologi	Induktion		
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Forreste venstre	21,0 cm	
	Bageste venstre	21,0 cm	
	Forreste højre	21,0 cm	
	Bageste højre	21,0 cm	

Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	179,6 Wh/kg
	Bageste venstre	177,0 Wh/kg
	Forreste højre	188,8 Wh/kg
	Bageste højre	177,0 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		180,6 Wh/kg

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


10.2 Energibesparelse


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

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

- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer 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. 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.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	22
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	25
3. MONTAGE	27
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	28
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	30
6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	35
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	38
8. PROBLEEMOPLOSSING.....	38
9. TECHNISCHE GEGEVENS.....	41
10. ENERGIEZUINIGHEID.....	42

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG-product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken met functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:

www.aeg.com/webselfservice



Registreer uw product voor een betere service:

www.registreaeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: model, productnummer, serienummer.

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik.

Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt te worden gehouden, mits ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.

- **WAARSCHUWING:** Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand **NOOIT** met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam bijv. met een deksel of blusdeken.
- **LET OP:** Er dient toezicht te worden gehouden op het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet onder constant toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaatetelement uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat direct op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem in beide gevallen contact op met de erkende servicedienst.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat hete kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Elk apparaat heeft koelventilatoren op de bodem.
- Als het apparaat gemonteerd wordt boven een lade:
 - Leg geen kleine dingen of papier dewelke kunnen binnengezogen worden, omdat ze de koelventilatoren kunnen beschadigen of het koelsysteem kunnen belemmeren.
 - Houd een minimumafstand van 2 cm tussen de bodem van het apparaat en de zaken die u in de lade bewaart.
- Verwijder de afscheidingspanelen die in de kast onder het apparaat zijn geïnstalleerd.

2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Gebruik het klem om spanning op het snoer te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of hete kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met onze service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.

- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Leg geen bestek of pannendeckels op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van

het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.

- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.



WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u hiermee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas / glaskeramik. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Trek voor onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

2.5 Servicedienst

- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.

3. MONTAGE



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

3.1 Voor montage

Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Serienummer

3.2 Ingebouwde kookplaten

Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

3.3 Aansluitkabel

- Bij de kookplaat wordt een aansluitkabel meegeleverd.
- Voor het vervangen van een beschadigde voedingskabel, gebruikt u het kabeltype: H05V2V2-F dat een temperatuur van 90 °C of hoger weerstaat. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

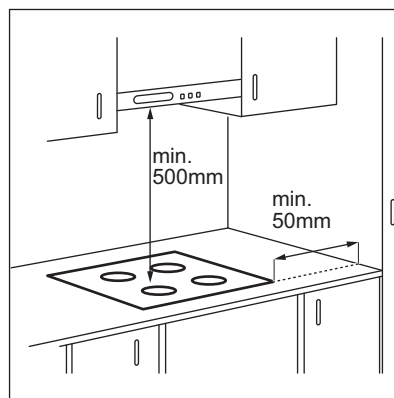
2.6 Verwijdering

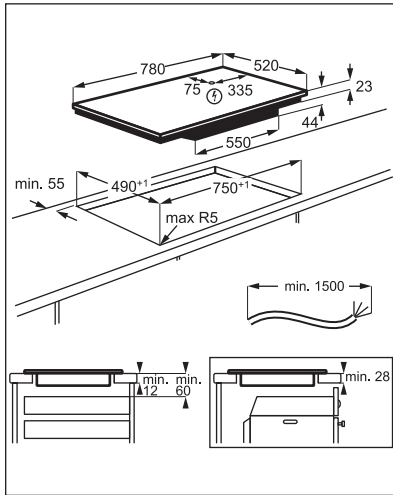


WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of
verstikking.

- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

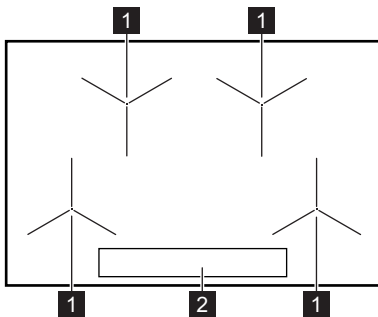
3.4 Samenstellen





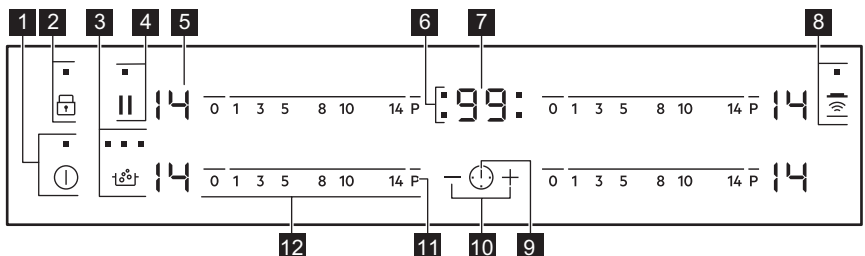
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Indeling kookplaat










- 1** Inductiekookzone
- 2** Bedieningspaneel








4.2 Bedieningspaneel-indeling









Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

Tip-toets	Functie	Opmerking
1 	AAN/UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.
2 	Slot / Kinderbeveiliging	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3 	SenseBoil®	De functie in- en uitschakelen. De indicatoren boven het symbool geven de voortgang van de functie aan.
4 	Pauze	De functie in- en uitschakelen.
5 -	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
6 -	Timerindicatie voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
7 -	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
8 	Hob²Hood	De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.
9 	-	Om de kookzone te selecteren.
10 	-	De tijd verlengen of verkorten.
11 P	PowerBoost	Het inschakelen van de functie.
12 -	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.

4.3 Kookstanddisplays




Display	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
	De kookzone wordt gebruikt.
	Pauze is in werking.
	SenseBoil® is in werking.
	Automatisch opwarmen is in werking.
	PowerBoost is in werking.
 + cijfer	Er is een storing.

Display	Beschrijving
 /  / 	OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicatie): doorgaan met koken/warm houden/restwarmte.
	Slot /Kinderbeveiliging is in werking.
	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
	Automatische uitschakeling is in werking.

4.4 OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicatie)



WAARSCHUWING!

 /  /  Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte. De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die u momenteel gebruikt. De aanduidingen kunnen ook aangaan voor de nabijgelegen kookzones, zelfs als u deze niet gebruikt.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramik wordt verwarmd door de warmte van de pannen.


5. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 In- of uitschakelen



Raak  1 seconde aan om de kookplaat in- of uit te schakelen.

5.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt

uitsgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.

- De kookplaat te heet wordt (bijvoorbeeld als een steelpan droog kookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.
- u ongeschikte pannen gebruikt. Het symbool  gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na een tijdje gaat  aan en schakelt de kookplaat uit.

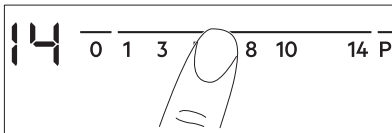
De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

Kookstand	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
 , 1 - 3	6 uur
4 - 7	5 uur
8 - 9	4 uur
10 - 14	1,5 uur

5.3 De kookstand




Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:



Raak de bedieningsstrip aan bij de juiste kookstand of beweeg uw vinger langs de bedieningsstrip totdat u de juiste kookstand heeft bereikt.



5.4 SenseBoil®

De functie past de temperatuur van het water automatisch aan zodat de pan niet overkookt zodra het kookpunt is bereikt.

i Wanneer er nog restwarmte ( /  / ) op de kookzone die u wilt gebruiken aanwezig is, wordt een akoestisch signaal uitgezonden en zal de functie niet starten.

1. Raak  aan om de kookplaat te activeren.
2. Tik op  om de functie in te schakelen.

Er verschijnt een knipperend -pictogram voor kookzones waarop u de functie momenteel kunt gebruiken.


3. Raak de bedieningsbalk van een beschikbare kookzone aan waarvoor u de functie wilt starten (tussen de kookstand 1-14).


De functie start.

Als u niet binnen 5 seconden een kookzone kiest, wordt de functie niet geactiveerd.

i Zodra de functie start, gaan de indicatoren boven het symbool  één voor één aan totdat het water het kookpunt bereikt.

Wanneer de functie het kookpunt detecteert, geeft de kookplaat een akoestisch signaal en verandert het verwarmingsniveau automatisch in 8.

i Wanneer alle kookzones al in gebruik zijn of er zich restwarmte op alle kookzones bevindt, laat de kookplaat een pieptoon horen, knipperen de indicatoren boven  en start de functie niet.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u  aan. De functie wordt gedeactiveerd en de warmte-instelling daalt tot 0, of raak de bedieningsbalk aan en pas de kookstand handmatig aan.

i De functie Pauze en het optillen van de pan schakelen de functie SenseBoil® uit.

5.5 Het gebruik van de kookzones

Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone.

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan.

U kunt met groot kookgerei op twee kookzones tegelijkertijd koken. Het kookgerei dient het midden van beide zones te bedekken .

5.6 Automatisch opwarmen

Activeer deze functie om in een kortere tijd een gewenste kookstand te krijgen. Als het aan staat, werkt de zone in het begin op de hoogste kookstand en gaat daarna verder met koken op de gewenste kookstand.

i Om de functie in werking te stellen moet de kookzone koud zijn.

Om de functie voor een kookzone in te schakelen: raak **P** aan. (**P** gaat aan). Raak meteen de gewenste kookstand aan. Na 3 seconden gaat **R** branden.

De functie uitschakelen: wijzig de kookstand.

5.7 PowerBoost

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan voor een beperkte tijdsduur voor uitsluitend de inductiekookzone worden geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand.

i Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

Om de functie voor een kookzone in te schakelen: raak **P** aan. (**P** gaat aan).

Om de functie uit te schakelen: wijzig de kookstand.

5.8 Timer

Timer met aftelfunctie

U kunt deze functie gebruiken om in te stellen hoe lang de kookzone moet werken voor een kooksessie.

Stel eerst de warmtestand voor de kookzone in en dan de functie.

Kookzone instellen: raak **⌚** meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.

De functie inschakelen: raak **+** van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

Resterende tijd weergeven: selecteer de kookzone met **⌚**. Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

Om het juiste tijdstip van de dag te wijzigen: selecteer de kookzone met **⌚**. Raak **+** of **-** aan.

De functie uitschakelen: stel de kookzone in met **⌚** en raak **-** aan. De resterende tijd telt af naar 00. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

i Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00. De kookzone wordt uitgeschakeld.

Het geluidssignaal stopzetten: Raak **⌚** aan.

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt.

Kookzone instellen: raak **⌚** meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.

De functie inschakelen: raak **-** van de timer aan. **UP** gaat aan. Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd opgeteld. De display schakelt tussen **UP** en getelde tijd (minuten).

Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt: selecteer de kookzone met **⌚**. Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. De display geeft aan hoe lang de zone werkt.


De functie uitschakelen: stel de kookzone in met **⌚** en raak **+** of **-** aan. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken als **kookwekker** terwijl de kookplaat is ingeschakeld en de kookzones niet werken. De warmtestand op het display toont **⌚**.

De functie inschakelen: Raak **⌚** aan. Raak **+** of **-** van de timer aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is,

klinkt er een geluidssignaal en knippert 00.

Het geluidssignaal stopzetten: Raak  aan.


 De functie heeft geen invloed op de werking van de kookzones.

5.9 Pauze


Deze functie stelt alle kookzones die in werking zijn in op de laagste kookstand.

Als de functie in werking is, zijn alle andere symbolen op de bedieningspanelen vergrendeld.

De functie stopt de timerfunctie niet.

Raak  aan om de functie te activeren.



 gaat aan. De kookstand wordt verlaagd naar 1.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u  aan. De vorige kookstand gaat aan.


5.10 Slot

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookzones in werking zijn. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de kookstand in.



Om de functie in te schakelen: raak  aan.  gaat gedurende 4 seconden aan. De timer blijft aan.

Om de functie uit te schakelen: raak  aan. De vorige kookstand gaat aan.


 Als u de kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.



5.11 Kinderbeveiliging





Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

Om de functie in te schakelen: schakel de kookplaat in met . Stel geen kookstand in. Raak  4 seconden aan.






 gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .



Om de functie uit te schakelen: schakel de kookplaat in met . Stel geen kookstand in. Raak  4 seconden aan.

 gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

De functie gedurende één kooksessie onderdrukken: zet de kookplaat aan met .  gaat aan. Raak  4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt de kookplaat bedienen. Als u de kookplaat uitschakelt met , treedt de functie weer in werking.


5.12 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

Schakel de kookplaat uit. Raak  3 seconden aan. Het display gaat aan en uit. Raak  3 seconden aan.  of  gaat branden. Raak  aan om één van het volgende te kiezen:

-  - de signalen zijn uit
-  - de signalen zijn aan

Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

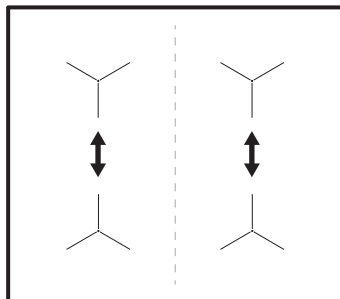
Als de functie op  staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

- u  aanraakt
- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

5.13 Vermogensbeheer

- De kookzones zijn gegroepeerd volgens locatie en aantal fasen van de kookplaat. Zie afbeelding.
- Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van 3700 W.
- De functie verdeelt het vermogen tussen de kookzones aangesloten op dezelfde fase.

- De functie wordt geactiveerd als de totale elektriciteitslading van de kookzones aangesloten op een enkele fase de 3700 W overschrijdt.
- De functie verlaagt het vermogen naar de andere kookzones aangesloten op dezelfde fase.
- Het warmte-instellingsdisplay van de verlaagde zone verandert tussen twee niveaus.



5.14 Hob²Hood

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale afzuigkap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap heeft een infraroodontvanger. De snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op basis van de modusinstelling en de temperatuur van de heetste pan op de kookplaat. U kunt de ventilator van de kookplaat handmatig bedienen.



Voor de meeste afzuigkappen wordt het afstandsbedieningssysteem uitgeschakeld. Inschakelen voordat u de functie gebruikt. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

De functie automatisch bedienen

Stel de automatische modus in op H1 – H6 om de functie automatisch te bedienen. De kookplaat wordt oorspronkelijk ingesteld op H5. De afzuigkap reageert als u de kookplaat in gebruik neemt. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.

Automatische modi






	Automa- tische verlich- ting	Koken ¹⁾	Bak- ken ²⁾
Modus H0	Uit	Uit	Uit
Modus H1	Aan	Uit	Uit
Modus H2 ³⁾	Aan	Ventila- torsnel- heid 1	Ventila- torsnel- heid 1
Modus H3	Aan	Uit	Ventila- torsnel- heid 1
Modus H4	Aan	Ventila- torsnel- heid 1	Ventila- torsnel- heid 1
Modus H5	Aan	Ventila- torsnel- heid 1	Ventila- torsnel- heid 2
Modus H6	Aan	Ventila- torsnel- heid 2	Ventila- torsnel- heid 3

¹⁾ De kookplaat detecteert het kookproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.


²⁾ De kookplaat detecteert het bakproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

³⁾ Deze modus activeert de ventilator en de verlichting en reageert niet op de temperatuur.

De automatische modus veranderen

1. Schakel het apparaat uit.
2. Raak  3 seconden aan. Het display gaat aan en uit.
3. Raak  3 seconden aan.
4. Raak  een paar keer aan tot  aan gaat.
5. Raak  van de timer aan om een automatische modus te selecteren.


 Schakel de automatische modus van de functie uit om de kookplaat direct te bedienen op het kookplaatpaneel.

 Als u stopt met koken en de kookplaat uitschakelt, kan de ventilator nog even blijven werken. Daarna schakelt het systeem de ventilator automatisch uit en wordt voorkomen dat u de ventilator per ongeluk de komende 30 seconden activeert.

De ventilatorsnelheid handmatig bedienen

U kunt de functie ook handmatig bedienen. Raak daartoe  aan als de kookplaat actief is. Dit schakelt de automatische bediening van de functie uit zodat u de ventilatorsnelheid

handmatig kunt veranderen. Als u op  drukt, wordt de ventilatorsnelheid met één verhoogd. Als u een intensief niveau bereikt en weer op  drukt, stelt u de ventilatorsnelheid in op 0 waardoor de afzuigkapventilator uitschakelt. Om de ventilator weer te starten met ventilatorsnelheid 1, raakt u  aan.

 Schakel de kookplaat uit en weer aan om de automatische bediening van de functie te activeren.

De verlichting activeren

U kunt de kookplaat instellen om de verlichting automatisch te activeren als u de kookplaat aan zet. Zet daarvoor de automatische modus op H1 – H6.

 De verlichting van de afzuigkap gaat uit 2 minuten nadat u de kookplaat heeft uitgeschakeld.

6. AANWIJZINGEN EN TIPS

 **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Kookgerei

 Bij een inductiekookzone zorgt een sterk elektromagnetisch veld ervoor dat het kookgerei erg snel heet wordt.

 Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

Materiaal van het kookgerei

- **correct:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt door de fabrikant).
- **niet correct:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd.

- een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.

 De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn. Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat ze op de kookplaat worden gezet.

Afmetingen van de pannen

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan.

De efficiëntie van de kookzone heeft betrekking op de diameter van het kookgerei. Kookgerei met een diameter die kleiner is dan het minimum, ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.

 Raadpleeg "Technische gegevens".

6.2 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- kraakgeluid: kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- bromgeluid: als u een hoge kookstand gebruikt.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.

6.3 Praktische tips voor SenseBoil®

De functie werkt het beste voor kokend water en het bereiden van aardappelen.



Het werkt niet met kookgerei van gietijzer of met anti-aanbaklaag, bijvoorbeeld met een keramische coating. Geëmailleerde stalen pannen worden aanbevolen voor het beste resultaat bij het koken van aardappelen.

Controleer of de pan geschikt is voor SenseBoil® door de eerste kooksessie te monitoren.

Voor efficiënt gebruik van SenseBoil® volgt u onderstaand advies:

- Vul tussen de helft en driekwart van de pan met koud kraanwater en laat 4 cm vanaf de rand van de pan leeg. Gebruik niet minder dan 1 of meer dan 5 liter water. Zorg ervoor dat het totale volume van het water (of het water en de aardappelen) tussen 1-5 kg ligt.

- Als u aardappelen wilt koken, zorg dan dat ze volledig bedekt zijn met water, maar vergeet niet om minstens een kwart van de pan leeg te laten.
- Voor het beste resultaat kookt u hele, ongeschilde, middelgrote aardappelen.
- Vermijd externe trillingen (bijvoorbeeld door een blender te gebruiken of een mobiele telefoon naast het apparaat te plaatsen) wanneer de functie actief is.
- Als u zout wilt gebruiken, voegt u het toe nadat het water het kookpunt heeft bereikt.
- De functie werkt mogelijk niet goed voor waterkokers en espressopotten.

6.4 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

6.5 Voorbeelden van kooktoepassingen

De correlatie tussen de kookstand en het stroomverbruik van de kookzone is niet lineair. Wanneer u de kookstand verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat een kookzone op de medium kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Kookstand	Gebruiken om:	Tijd (min)	Tips
- 1	Bereide gerechten warm houden.	zoals nodig	Een deksel op het kookgerei doen.
1 - 3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.

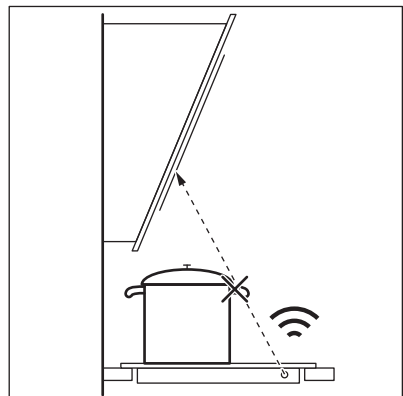
Kookstand	Gebruiken om:	Tijd (min)	Tips
1 - 3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Met deksel bereiden.
3 - 5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melk-basis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis hal-verwege de procedure door.
5 - 7	Stomen van groenten, vis en vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels vocht toe.
7 - 9	Aardappelen stomen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
7 - 9	Bereiden van grotere hoevee-lheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingre-diënten
9 - 12	Zacht bakken: kalfsoester, cor-don bleu van kalfsvlees, kote-letten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
12 - 13	Door-en-door gebraden, op-gebakken aardappelen, len-denbiefstukken, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
14	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (gou-lash, stoofvlees), frituren van friet.		
P	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. PowerBoost is ge-activerd.		

6.6 Praktische tips voor Hob²Hood

Als u de kookplaat bedient met de functie:

- Bescherm het afzuigkappaneel tegen direct zonlicht.
- Breng geen halogeenverlichting aan in het afzuigkappaneel.
- Dek het bedieningspaneel van de afzuigkap niet af.
- Onderbreek het signaal tussen de kookplaat en de afzuigkap niet (bijvoorbeeld met een hand, een handgreep van een pan of een grote pan). Zie de afbeelding.

De afzuigkap in de afbeelding is slechts een voorbeeld.





Andere op afstand bediende apparaten kunnen het signaal hinderen. Gebruik geen op afstand bedienbare apparaten op het moment dat u de functie op de kookplaat gebruikt.

Afzuigkappen met de Hob²Hood functie

Zie de consumentenwebsite voor de volledige reeks afzuigkappen die met deze functie werken. De AEG-afzuigkappen die met deze functie werken moeten het symbool hebben.

7. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Algemene informatie

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat.

7.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en

suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

8. PROBLEEMOPLOSSING












WAARSCHUWING!



Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
	De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
	Stel gedurende 10 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	U hebt 2 of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	Pauze is in werking.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
	Er ligt water of er zitten vet-spatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Er klinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
De kookplaat schakelt uit.	U hebt iets op de tiptoets  gezet.	Verwijder het object van de tiptoets.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend of de sensor beschadigd is.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.
Hob ² Hood werkt niet.	U dekt het bedieningspaneel af.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
	U maakt gebruik van een hele grote pan die het signaal blokkeert.	Gebruik een kleinere pan, verander van kookzone of bedien de afzuigkap handmatig.
Automatisch opwarmen werkt niet.	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
	De hoogste kookstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	Vermogensbeheer is in werking.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
De tiptoetsen worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer u de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Activeer het geluid. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
 gaat aan.	Kinderbeveiliging of Slot is in werking.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
 gaat aan.	Er staat geen kookgerei op de zone.	Zet kookgerei op de zone.
	Het kookgerei is niet geschikt.	Gebruik geschikt kookgerei. Zie 'Nuttige aanwijzingen en tips'.
	De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de zone.	Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen. Raadpleeg "Technische gegevens".
 en  verschijnen afwis-selend.	Het vermogen is te laag vanwege ongeschikt kookgerei of een lege pot.	Gebruik geschikt kookgerei. Zie "Nuttige aanwijzingen en tips" en "Technische gegevens". Activeer geen zones waarop een lege pan is geplaatst.
 en  verschijnen afwis-selend.	De pan is leeg of bevat andere vloeistof dan water, bijvoorbeeld olie.	Vermijd gebruik van deze functie met andere vloeistoffen dan water.
 en  verschijnen afwis-selend.	Er bevindt zich te veel of te weinig water in de pan. U hebt ander voedsel gekookt dan water en aardappelen. Het kookpunt werd in de tijd verplaatst en de SenseBoil®-functie kon niet goed werken.	Zie 'Nuttige aanwijzingen en tips'. Gebruik SenseBoil® alleen voor het met water koken van aardappelen.
U hoort een piepgeluid. De indicatoren boven  knip-pen en de functie SenseBoil® start niet.	Geen van de kookzones is gereed voor gebruik met de functie SenseBoil®. Er is wat restwarmte op de kookzones die u wilt kiezen of deze zijn nog steeds in gebruik.	Rond uw vorige kookactiviteiten af en kies een vrije kookzone zonder restwarmte.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
 en een getal gaat branden.	Er heeft zich een fout in de kookplaat voorgedaan.	Schakel de kookplaat uit en na 30 seconden weer in. Wanneer  weer verschijnt, trekt u de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met een erkend servicecentrum.
U kunt een constant piepegeluid horen.	De elektrische aansluiting is onjuist.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende electricien.

8.2 Als u het probleem niet kunt oplossen...

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling. Zie voor deze gegevens het typeplaatje. Geef ook de driecijferige code voor het glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.

Verzeker u ervan dat u de kookplaat correct gebruikt heeft. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de onderhoudstechnicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over het service center en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

9. TECHNISCHE GEGEVENS

9.1 Typeplaatje

Model IAE84411FB
 Type 62 D4A 01 AA
 Inductie 7.35 kW
 Ser.Nr.
 AEG

PNC 949 597 476 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Geproduceerd in Duitsland
 7.35 kW



9.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Linksvoor	2300	3200	10	125 - 210

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Linksachter	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsvoor	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsachter	2300	3200	10	125 - 210

Het vermogen van de kookzones kan enigszins afwijken van de gegevens in de tabel. Het verandert met het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Gebruik voor optimale kookresultaten alleen kookgerei met een diameter niet groter dan vermeld in de tabel.

10. ENERGIEZUINIGHEID

10.1 Productinformatie volgens EU 66/2014 alleen geldig voor EU-markt

Modelidentificatie	IAE84411FB		
Type kookplaat	Ingebouwde kookplaat		
Aantal kookzones	4		
Verwarmingstechnologie	Inductie		
Diameter ronde kookzones (Ø)	Linksvoor	21,0 cm	
	Linksachter	21,0 cm	
	Rechtsvoor	21,0 cm	
	Rechtsachter	21,0 cm	
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Linksvoor	179,6 Wh/kg	
	Linksachter	177,0 Wh/kg	
	Rechtsvoor	188,8 Wh/kg	
	Rechtsachter	177,0 Wh/kg	
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	180,6 Wh/kg		

EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van de prestatie

10.2 Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

11. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten

gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	44
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	46
3. ASENNUS.....	49
4. LAITTEEN KUVAUS.....	50
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	52
6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	57
7. HOITO JA PUHDISTUS.....	60
8. VIANMÄÄRITYS.....	60
9. TEKNISET TIEDOT.....	63
10. ENERGIATEHOKKUUS.....	64

TÄYDELLISTEN TULOSTEN SAAVUTTAMISEKSI

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

Vieraile verkkosivullamme:



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

www.aeg.com/webselfservice



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registeraeg.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

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

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

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

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä 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: Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan 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 suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



VAROITUS!

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

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

- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä pinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Kunkin laitteen alaosassa on jäähdytyspuhaltimet.
- Jos laite asennetaan laatikon yläpuolelle:
 - Älä säilytä laatikossa pieniä kappaleita tai paperiarkkeja, jotka voivat päästä laitteeseen. Muutoin ne voivat vahingoittaa jäähdytyspuhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän tehoa.
 - Varmista, että laitteen alaosan ja 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 virtajohdot 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 vaurioiduu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisen ja eristettyjen osien iskusuojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos olemassa) ennen käyttöönottoa.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.

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



VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

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



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

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

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

2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke laite pois toiminnasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Kytke laite irti sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista.
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

2.5 Huolto

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

2.6 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

3. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Ennen asentamista

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

Sarjanumero

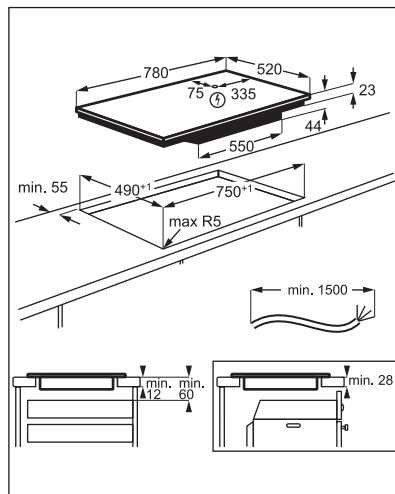
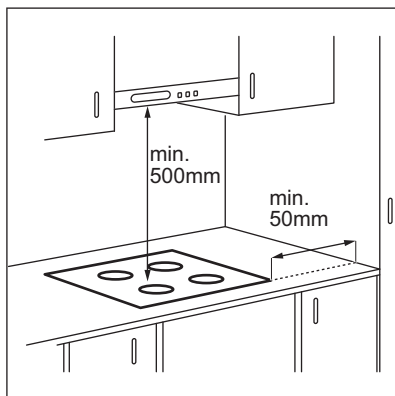
3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

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

3.3 Liitäntäjohto

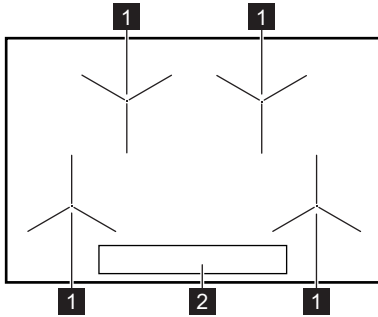
- Keittotason mukana toimitetaan liitäntäjohto.
- Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää vähintään 90 °C lämpötilan. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

3.4 Asennus



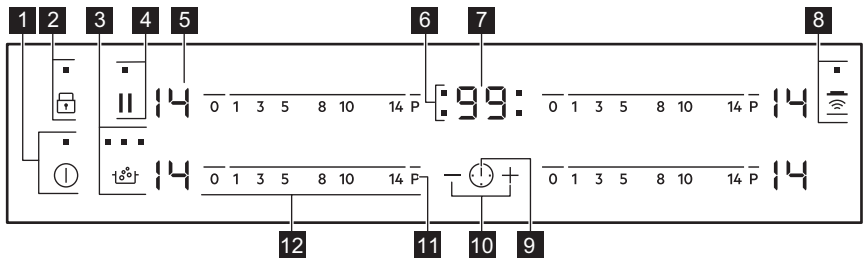
4. LAITTEEN KUVAUS

4.1 Keittoalueet





- 1 Induktiokeittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

4.2 Käyttöpaneelin painikkeet



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

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1	ⓘ	PÄÄLLE / POIS Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	🔒	Lukitus / Uunin lapsilukko Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
3	🔥	SenseBoil® Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä. Symbolin yläpuolella olevat merkkivalot osoittavat toiminnon edistymisen.
4		Keskeytä Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
5	-	Tehotason näyttö Tehotason näyttäminen.

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus	
6	-	Keittoalueiden ajastimen ilmaiset	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
7	-	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
8		Hob ² Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
9		-	Keittoalueen valitseminen.
10	+ / -	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
11	P	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen toimintaan.
12	-	Säätöpalkki	Tehotason säätäminen.

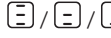
4.3 Tehotason näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
 - 	Keittoalue on toiminnassa.
	Keskeytä on kytketty päälle.
	SenseBoil® on kytketty päälle.
	Automaattinen kuumennus on kytketty päälle.
	PowerBoost on kytketty päälle.
 + numero	Toimintahäiriö.
 /  / 	OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisin): edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö.
	Lukitus /Uunin lapsilukko on kytketty päälle.
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.

4.4 OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisin)



VAROITUS!

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


5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!


Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.

5.2 Automaattinen virrankatkaisu


Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytketty pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannulla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääränlainen. Symboli  syttyy ja keittoalue kytketty


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

automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.

- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta.

Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytketty pois toiminnasta.

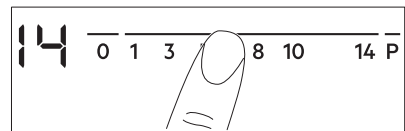
Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

Tehotaso	Keittotason pois kytketympäisaika
 , 1 - 3	6 tuntia
4 - 7	5 tuntia
8 - 9	4 tuntia
10 - 14	1,5 tunti

5.3 Tehotaso

Tehotason asettaminen tai muuttaminen:



Kosketa säätöpalkkia oikean tehotason kohdalta tai siirrä sormeasi säätöpalkissa, kunnes saavutat oikean tehotason.



5.4 SenseBoil®

Toiminto säätää automaattisesti veden lämpötilaa niin, ettei se kiehu yli kiehumispisteen saavuttamisen jälkeen.

i Jos keittoalueella on hyödynnettävää jälkilämpöä (☐/☐/☐), äänimerkki aktivoituu ja toiminto ei käynnisty.


1. Kytke keittotasotoimintaan koskettamalla painiketta .
2. Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta .

Viilkkuva  ilmestyy keittoalueille, jossa toimintoa on sillä hetkellä mahdollista käyttää.


3. Kosketa säätöpalkkia saatavilla olevalla keittoalueella, jossa haluat käynnistää toiminnon (tehotasolla 1-14).


Toiminto käynnistyy.

Jos mitään keittoaluetta ei valita 5 sekunnin kuluessa, toiminto ei käynnisty.

i Kun toiminto käynnistyy, symbolin  yläpuolella olevat merkkivalot syttyvät yksi kerrallaan, kunnes vesi saavuttaa kiehumispisteen.

Kun toiminto tunnistaa kiehumispisteen, keittotasosta kuuluu äänimerkki ja tehotaso säätyy automaattisesti arvoon 8.

i Jos kaikki keittoalueet ovat jo käytössä tai niissä kaikissa on jälkilämpöä, keittotasosta kuuluu äänimerkki, symbolin  yläpuolella olevat merkkivalot vilkkuvat ja toiminto ei käynnisty.

Kytke toiminto pois päältä koskettamalla  (toiminto kytketty pois toiminnasta ja tehotaso laskee arvoon 0) tai koskettamalla säätöpalkkia ja säätämällä tehotasoa manuaalisesti.

i Keskeytä-toiminto ja keittoastian nostaminen kytkevät SenseBoil®-toiminnon pois päältä.

5.5 Keittoalueiden käyttäminen

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



Voit käyttää suuria keittoastioita asettamalla ne kahdelle keittoalueelle samanaikaisesti. Keittoastian on peitettävä molempien alueiden keskiosat.

5.6 Automaattinen kuumennus

Kytke tämä toiminto toimintaan saavuttaaksesi haluamasi tehotason nopeammin. Kun toiminto on toiminnassa, alue toimii alussa suurimmalla tehotasolla ja jatkaa sen jälkeen toimintaa haluamallasi tehotasolla.

i Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa **P**  (syttyy). Kosketa välittömästi haluamaasi tehotasoa. Kolmen sekunnin kuluttua syttyy .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

5.7 PowerBoost

Kyseinen toiminto lisää induktiokeittoalueiden käytettävissä olevaa tehoa. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan induktiokeittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen induktiokeittoalue kytketty automaattisesti takaisin korkeimmalle tehotasolle.

i Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa **P**  (syttyy).


Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

5.8 Ajastin


Ajanlaskenta-automatiikka


Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.




Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

Keittoalueen asettaminen: kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.



Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa ajastimen -painiketta ja aseta aika (00 - 99 minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on käynnissä.

Jäljellä olevan ajan tarkistaminen: aseta keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

Ajan muuttaminen: aseta keittoalue painikkeella . Kosketa painiketta  tai .

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: aseta keittoalue painikkeella  ja kosketa painiketta . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00. Keittoalueen merkkivalo sammuu.




Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00. Keittoalue kytketty pois toiminnasta.



Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .


CountUp Timer (Ajanlaskenta-automatiikka)


Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

Keittoalueen asettaminen: kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.




Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa ajastimen painiketta .  syttyy. Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on


käynnissä. Näytössä näkyy  ja ajastimen aika (minuuttia).

Keittoalueen jäljellä olevan toiminta-ajan tarkistaminen: valitse keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Näytössä näkyy keittoalueen toiminta-aika.




Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: aseta keittoalue painikkeella  ja kosketa painiketta  tai . Keittoalueen merkkivalo sammuu.

Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa **hälytinajastimena** keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Tehotason näytössä näkyy .

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta . Aseta aika koskettamalla ajastimen painiketta  tai . Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00.

Äänimerkin deaktivoiminen:

kosketa painiketta .




Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.


5.9 Keskeytä


Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.

Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta .

 syttyy. Tehotaso laskee arvoon 1.

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

5.10 Lukitus


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


Aseta ensin tehotaso.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta .  syttyy neljän sekunnin ajaksi. Ajastin toimii edelleen.

Toiminnon kytkeminen pois





toiminnasta: kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

 Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.





5.11 Uunin lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.



Toiminnon kytkeminen toimintaan:



kytke keittotaso toimintaan painikkeella . Älä aseta tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

Toiminnon kytkeminen pois






toiminnasta: kytke keittotaso toimintaan painikkeella . Älä aseta tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .



Voit ohittaa toiminnon vain yhtä

keittoaikaa koskien: kytke keittotaso toimintaan painikkeella .  syttyy.


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


5.12 OffSound Control (Äänimerkkien käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)

Kytke keittotaso pois päältä. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  tai  syttyy. Kosketa ajastimen painiketta  seuraavien asetusten valitsemiseksi:

-  - äänimerkit pois käytöstä
-  - äänimerkit käytössä

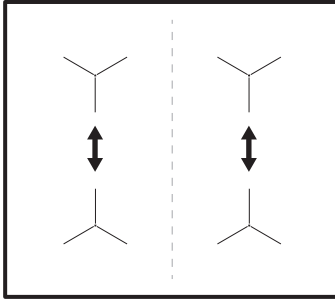
Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

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

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

5.13 Tehonhallinta

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.
- Kunkin vaiheen maksimisähkökuormitus on 3700 W.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.
- Toiminto kytkeytyy toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonaissähkökuormitus on yli 3700 W.
- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu kahdella tasolla.



5.14 Hob²Hood

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



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

Toiminnon käyttäminen automaattisesti

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

Automaattitilat

	Auto- maatti- nen valo	Keittä- minen ¹⁾	Paista- minen ²⁾
Tila H0	Pois	Pois	Pois
Tila H1	Päällä	Pois	Pois






	Auto- maatti- nen valo	Keittä- minen ¹⁾	Paista- minen ²⁾
Tila H2 ³⁾	Päällä	Puhalti- men no- peus 1	Puhalti- men no- peus 1
Tila H3	Päällä	Pois	Puhalti- men no- peus 1
Tila H4	Päällä	Puhalti- men no- peus 1	Puhalti- men no- peus 1
Tila H5	Päällä	Puhalti- men no- peus 1	Puhalti- men no- peus 2
Tila H6	Päällä	Puhalti- men no- peus 2	Puhalti- men no- peus 3

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

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


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

Automaattitilan muuttaminen

1. Kytke laite pois päältä.
2. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näyttö syytty ja sammuu.
3. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.
4. Kosketa painiketta  muutaman kerran, kunnes  syytty.
5. Kosketa ajastimen painiketta  automaattitilan valitsemiseksi.



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



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


Puhaltimen nopeuden manuaalinen säätäminen


Toimintoa voidaan käyttää myös manuaalisesti. Kosketa tällöin painiketta

 keittotason ollessa toiminnassa.

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


Painiketta  painaessa lisäät puhaltimen nopeutta yhdellä. Kun saavutat tehotason ja painat painiketta .

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

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

Valon sytyttäminen

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

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

6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Keittoastiat



Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.



Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

Keittoastian materiaali

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

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

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



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

Keittoastian mitat

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

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



Katso "Tekniset tiedot".

6.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet:

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

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

6.3 Neuvoja ja vinkkejä SenseBoil®

Toiminto sopii parhaiten veden kiehtaamiseen ja perunoiden keittämiseen.



Se ei toimi valurautaisten ja tarttumattomalla pinnalla (esim. keraamisella pinnalla) varustettujen keittoastioiden kanssa. Emaloidut teräsastiat ovat suositeltavia parhaiden tulosten saavuttamiseksi perunoita keittäessä.

Tarkista keittoastian SenseBoil®-sopivuus tarkkailemalla astiaa ensimmäisen käyttökerran aikana.

Noudata alla annettuja ohjeita SenseBoil®-toiminnon tehokkuuden varmistamiseksi:

- Täytä keittoastia puoliksi tai 3/4 täyteen kylmällä hanavedellä jättäen 4 cm keittoastian reunasta tyhjäksi. Vettä on oltava vähintään yksi litra ja korkeintaan viisi litraa. Varmista, että veden (tai veden ja perunoiden) kokonaispaino on 1-5 kg.

- Varmista perunoita keittäessä, että perunat ovat kokonaan veden alla. Jätä kuitenkin aina vähintään 1/4 keittoastiasta tyhjäksi.
- Keitä ainoastaan kokonaisia, kuorimattomia ja keskisuuria perunoita parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.
- Vältä tuottamasta ulkoista tärinää (esim. käyttämällä tehosekoitinta tai asettamalla matkapuhelin laitteen viereen) toiminnon ollessa toiminnassa.
- Jos haluat käyttää suolaa, lisää se veden kiehumispisteen saavuttamisen jälkeen.
- Toiminto ei välttämättä toimi oikein veden- tai espressokeittimillä.

6.4 Öko Timer (Säästöajastin)

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

6.5 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuussuhde 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 kansi.
1 - 3	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivatteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajojin.

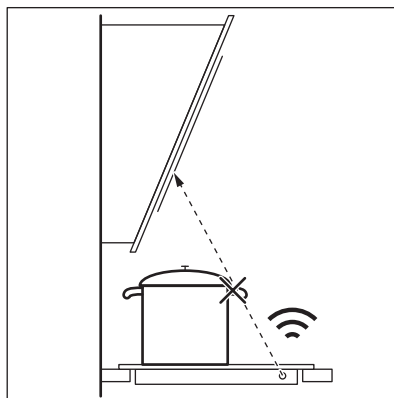
Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
1 - 3	Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.	10 - 40	Valmista kannen alla.
3 - 5	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
5 - 7	Höyrytetty vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.
7 - 9	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
7 - 9	Suurten ruokamäärien kypsentyminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineeet.
9 - 12	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyörököiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
12 - 13	Voimakas paistaminen: sipuli-perunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
14	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.		
P	Suuren vesimäärän keittäminen. PowerBoost on päällä.		

6.6 Neuvoja ja vinkkejä Hob²Hood

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:

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

Kuvan liesituuletin on annettu ainoastaan viitteeksi.





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

Hob²Hood-toiminnolla varustetut liesituulettimet

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

7. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Yleistä

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.

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. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!



Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein sähköverkkoon. Katso kytkentäkaavio.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syytä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Et aseta tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotasoa uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Keskeytä on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
	Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.	Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun keittotasoa on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.	Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Keittotasoa kytkeytyy pois päältä.	Kosketuspainikkeen  päälle on asetettu jokin esine.	Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.
Jälkilämmön merkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa tai anturi on viallinen.	Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huolto- liikkeeseen.
Hob ² Hood ei toimi.	Käyttöpaneeli on peitetty.	Poista esineet käyttöpaneelin päältä.
	Käytössä on erittäin korkea kattila, joka estää signaalin.	Käytä pienempää kattilaa, vaihda keittoaluetta tai säädä liesituuletinta manuaalisesti.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Alue on kuuma.	Anna alueen jäähtyä riittävästi.
	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.
Tehotaso muuttuu kahden asetuksen välillä.	Tehonhallinta on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kosketuspainikkeet kuume- nevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kos- ketuspainikkeita.	Äänimerkit on poistettu käy- töstä.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 syttyy.	Uunin lapsilukko tai Lukitus on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 syttyy.	Alueella ei ole keittoastiaa.	Aseta keittoastia alueelle.
	Keittoastia on sopimaton.	Käytä sopivaa keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Vihjei- tä ja neuvoja".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.	Käytä oikean kokoista keitto- astiaa. Katso "Tekniset tie- dot".
 ja  syttyvät vuoron pe- rään.	Tehotaso on liian matala so- pimattoman tai tyhjän keitto- astian vuoksi.	Käytä oikeanlaista keittoasti- aa. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä" ja "Tekniset tie- dot". Älä kytke keittoaluetta toi- mintaan, jos siinä on tyhjä keittoastia.
 ja  syttyvät vuoron pe- rään.	Keittoastia on tyhjä tai se si- sältää jotakin muuta nestettä kuin vettä (esim. öljyä).	Vältä käyttämästä toimintoa muilla nesteillä kuin vedellä.
 ja  syttyvät vuoron pe- rään.	Keittoastiassa on liikaa tai liian vähän vettä. Olet keittänyt muuta kuin vettä ja perunoita. Kiehumis- pisteen saavuttamiseen kulu- nut aika oli poikkeava ja Sen- seBoil@-toiminto ei voinut toimia oikein.	Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä". Keitä SenseBoil@- toiminnolla ainoastaan vettä ja perunoita.
Laitteesta kuuluu äänimerkki, symbolin  yläpuolella ole- vat merkkivalot vilkkuvat ja SenseBoil@-toiminto ei käynnisty.	Mikään keittoalue ei ole val- mis käytettäväksi Sense- Boil@-toiminnolla. Valitse- millasi keittoalueilla on jälki- lämpöä tai ne ovat edelleen käytössä.	Päätä käynnissä oleva ruoan- valmistus ja valitse vapaa keittoalue, jossa ei ole jälki- lämpöä.

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

8.2 Jos ratkaisua ei löydy...

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

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

9. TEKNISET TIEDOT

9.1 Arvokilpi

Malli IAE84411FB
 Tyyppi 62 D4A 01 AA
 Induktio 7.35 kW
 Sarjanumero
 AEG

PNC-tuotenumero 949 597 476 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Valmistettu Saksassa
 7.35 kW



9.2 Keittoalueiden määrytykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaaso) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Vasemmalla edessä	2300	3200	10	125 - 210
Vasemmalla takana	2300	3200	10	125 - 210
Oikealla edessä	2300	3200	10	125 - 210

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehota-so) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Oikealla takana	2300	3200	10	125 - 210

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

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

10. ENERGIATEHOKKUUS

10.1 Tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti koskevat ainoastaan Euroopan unionin markkina-alueetta

Mallin tunnus	IAE84411FB		
Keittotasotyypä	Kalusteeseen asennettava keittotas		
Keittoalueiden määrä	4		
Kuumennustekniikka	Induktio		
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasemmalla edessä	21,0 cm	
	Vasemmalla takana	21,0 cm	
	Oikealla edessä	21,0 cm	
	Oikealla takana	21,0 cm	
Energiankulutus keittolueta kohti (EC electric cooking)	Vasemmalla edessä	179,6 Wh/kg	
	Vasemmalla takana	177,0 Wh/kg	
	Oikealla edessä	188,8 Wh/kg	
	Oikealla takana	177,0 Wh/kg	
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	180,6 Wh/kg		

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



10.2 Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.

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

11. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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

www.aeg.com/shop



867349953-A-412018



AEG