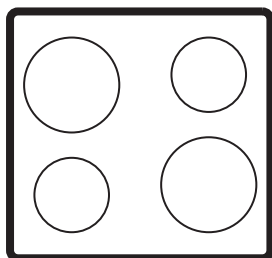


# AEG

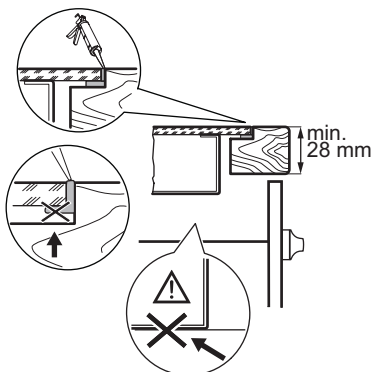
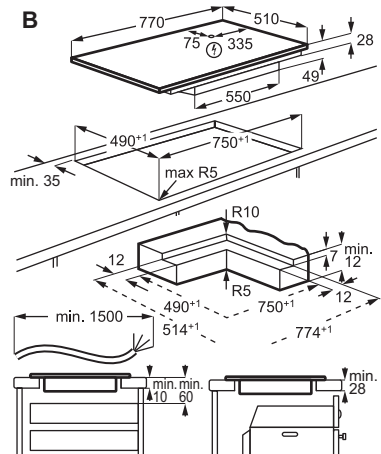
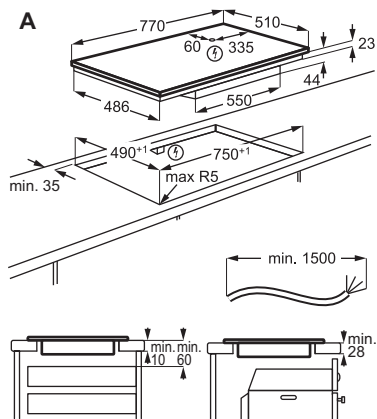
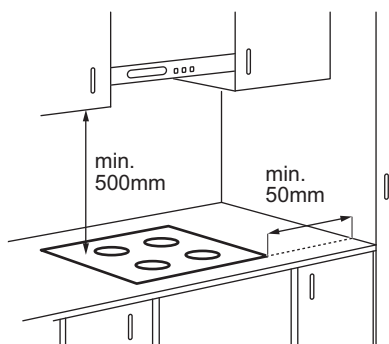


[aeg.com/register](http://aeg.com/register)



V84IIB30IB

## INSTALLATION / ASENNUS / INSTALLASJON / INSTALLATION



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

How to install your AEG/Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation





Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER.....  | 3  |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....  | 5  |
| 3. MONTERING.....              | 7  |
| 4. PRODUKTBEKRIVELSE.....      | 8  |
| 5. DAGLIG BRUG.....            | 9  |
| 6. MADLAVNINGSGVEJLEDNING..... | 11 |

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 12 |
| 8. FEJLFINDING.....                  | 12 |
| 9. TEKNISKE DATA.....                | 13 |
| 10. ENERGIFORBRUG.....               | 13 |
| 11. MILJØHENSYN.....                 | 14 |

## 1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Læs den medfølgende brugsanvisning grundigt, før produktet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der skyldes forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

### 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at

bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Hold børn og kæledyr væk, mens produktet er i brug, og mens det køler af.

- Aktiver børnesikringen, hvis produktet er udstyret med børnesikring.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde produktet uden opsyn.

## 1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husstand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan anvendes i kontorlokaler, på hotelværelser, på bed & breakfast-værelser, i ferie-huse og i lignende lokaler og indlogeringsfaciliteter, hvor brugen ikke overstiger den gennemsnitlige brug i boliger.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladen.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges (også de automatiske tilberedningsfunktioner). En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Uden opsyn kan madlavning med fedt eller olie på en kogeplade være farligt og forårsage i brand.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær forsigtig, så du ikke kommer til at røre ved var-melegemerne.
- Røg er tegn på for høj varme. Brug aldrig vand til at slukke en madlavningsbrand. Sluk for produktet, og dæk flammerne med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- ADVARSEL: Produktet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktanordning, som f.eks. en timer, eller være sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Brug ikke produktet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Brug ikke vandspray eller damp til at rengøre produktet.
- Efter brug skal produktet slukkes med funktionsvælgeren - stol ikke på gryde-registreringen.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du sluk-

ke for produktet for at undgå risiko for elektrisk stød. Hvis produktet er tilsluttet lysnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde produktet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde et autoriseret servicecenter.

- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en

tekniker med tilsvarende kvalifikationer.

- **ADVARSEL:** Brug kun beskyttelsesafskærmning til kogepladen, som er designet af producenten af produktet, eller som af producenten er angivet som egnede i brugsanvisningen, eller beskyttelsesskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation

#### **ADVARSEL!**

Dette produkt må kun installeres af en kvalificeret.

#### **ADVARSEL!**

Risiko for personskade eller beskadigelse af apparatet.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Se installationshæftet for detaljerede oplysninger om montering.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Skabets skæreflader skal forsegles for at forhindre, at det svulmer op som følge af kontakt med fugt.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Produktet må ikke installeres ved siden af en dør eller under et vindue for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra produktet, når døren eller vinduet åbnes.

- Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
- Hvis apparatet installeres over en skuffe:
  - Opbevar ikke små genstande eller papir, der kan beskadige blæserne eller blokere for kølesystemet.
  - Der skal være en mindst 2 cm afstand mellem produktets bund og skuffernes indhold.
- Fjern eventuelle separationspaneler, som er monteret i skabet under apparatet.

### 2.2 El-forbindelse

#### **ADVARSEL!**

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alt elektrisk skal tilsluttes af en kvalificeret elektriker.
- Produktet skal være jordet.
- Kobl produktet fra strømforsyningen, før der arbejdes på det.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for strømforsyningen.
- Løse eller forkerte strømkabler eller stikpropper kan føre til overophedning af terminalen.
- Brug det korrekte strømkabel.
- Strømkablet må ikke være filtret sammen.
- Kontroller, at der er installeret beskyttelse mod elektrisk stød.

- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at strømkablet eller stikproppen (hvis relevant) ikke kan komme i kontakt med varme overflader.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Undgå at beskadige strømtikket og -kablet. Hvis udskiftning er nødvendig, skal arbejdet udføres af vores autoriserede servicecenter eller en autoriseret elektriker.
- Beskyttelse mod elektrisk stød på strømførende og isolerede dele skal være sikkert fastgjort og må ikke kunne fjernes uden brug af værktøj.
- Sæt først strømtikket i stikkontakten, når installationen er afsluttet. Sørg for, at der er adgang til strømtikket efter installationen.
- Hvis netstikket er løst, må stikket ikke sættes i stikkontakten.
- Produktet må ikke frakobles ved at trække i kablet. Træk altid i stikproppen.
- Brug kun korrekte gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal være forsynet med en isoleringsanordning, afbryder produktet fra lysnettet ved alle poler med en kontaktåbning med en bredde på mindst 3 mm.
- Hvis koden E3 vises, skal du koble produktet fra strømmen og kontrollere den elektriske forbindelse og netspændingen.

## 2.3 Brug

### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Produktets specifikationer må ikke ændres.
- Fjern al emballage, mærkning og beskyttelsesfilm (hvis relevant) inden første brug.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokeret.
- Efterlad ikke produktet uden opsyn, mens det er tændt.
- Sluk altid kogezone efter brug.
- Placer ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne, da de kan blive varme.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke produktet som arbejds- eller frasetningsplads.

- Hvis produktets overflade er revnet, skal du øjeblikkeligt koble produktet fra strømforsyningen for at undgå elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm til induktionskogezoneerne, når produktet er i brug.
- Læg maden forsigtigt ned i den varme olie, da den kan sprøjte.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogepladen og kogegrejet, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.

### ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

- Opvarmet fedtstof og olie kan frigive brandfarlige dampe. Hold åben ild og varme genstande væk fra produktet.
- Varme oliedampe kan selvantænde.
- Brugt olie med fødevarerester kan selvantænde ved lavere temperaturer.
- Placer ikke brandfarlige produkter i nærheden af produktet.

### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet, for at undgå risiko for forbrændinger.
- Læg ikke et varmt grydelåg på produktets glasoverflade.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Undgå at tabe genstande eller kogegrej på produktet for at undgå beskadigelse af overfladen.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Kogegrej af støbejern eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid kogegrejet, når du skal flytte det på kogepladen.
- Vedrørende lampe(r) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Dette ovenlys er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om produktets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre produkter, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

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

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør produktet regelmæssigt for at forhindre forringelse af overfladen.
- Sluk for produktet, og lad det køle af inden rengøring.
- Rengør produktet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende produkter, skuresvampe, opløsningsmidler eller

metalgenstande, medmindre andet er angivet.

## 2.5 Bortskaffelse

### ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din lokale kommune for at få oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes på en korrekt måde.
- Tag produktets stik ud af stikkontakten, og klip strømkablet af og bortskaf det.

## 3. MONTERING

### 3.1 Før installationen

Til senere brug skal du finde typeskiltet på kogepladens og notere serienummerset .....

### 3.2 Montering af kogepladen

 For installationsmål og visuel vejledning, se installationsdiagrammerne på de første sider i brugsanvisningen.

For installation på bordplade, se diagram A. For integreret installation, se diagram B.

Hvis du installerer kogepladen under en emhætte, henvises til installationsvejledningen til emhætten for oplysninger om den minimale afstand mellem produkterne.

Hvis produktet installeres over en skuffe, kan kogepladens ventilation under tilberedningsprocessen opvarme de ting, der ligger i skuffen.

### 3.3 Fastgørelse af pakningen

#### Installation på køkkenbord

1. Rengør bordpladen rundt om udskæringen.
2. Fastgør den medfølgende 2x6 mm tætningsliste til kogesektionens nederste kant langs den udvendige kant af den glaseramiske ramme. Pakningen må ikke strækkes. Sørg for, at enderne af pakningslisten placeres i midten af kogesektionens ene side.
3. Læg nogle millimeter til længden, når du tilpasser pakningslisten. Sæt de to ender af pakningslisten sammen.

### Integreret installation

1. Rengør falserne på bordpladen.
2. Skær den medfølgende 3x10 mm forseglingsstrimmel i fire strimler, der svarer til rillernes længde.
3. Skær enderne af stykkerne af i en vinkel på 45°. De skal passe præcist i hjørnerne af falserne.
4. Fastgør listerne til falsen. Stræk ikke i stykkerne. Bind ikke enderne af stykkerne over hinanden.

Når kogesektionen er samlet, forsegles det resterende mellemrum mellem glaskeramikken og bordpladen med silikone. Sørg for, at silikonen ikke kommer under glaskeramikken.

### 3.4 Tilslutningskabel

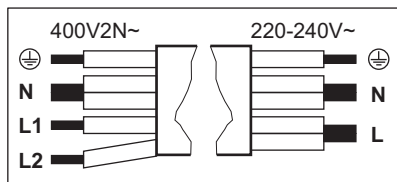
### ADVARSEL!

Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret elektriker.

- Kogesektionen leveres med tilslutningskabel
- Til udskiftning af det beskadigede strømkabel anvendes kabeltype: H05V2V2-F som tåler en temperatur på 90 °C eller højere. En enkelt ledning skal have et minimalt tværsnit i overensstemmelse med nedenstående tabel. Tal med dit lokale servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en autoriseret elektriker.
- Tilsluttes via stikkontakt. Boring eller lodning af ledningsenderne eller tilslutning af kablet uden kabelmuffe er forbudt.

## Enfaset forbindelse

1. Fjern kabelendehætten fra sorte og brune ledninger.
2. Fjern en del af isoleringen af de brune og sorte kabelender.
3. Forbind enderne af sorte og brune kabler.
4. Sæt en ny hætte på enden af den delte ledning (specialværktøj påkrævet).



**To-faset forbindelse:**  
400 V2N~  
(5x1,5 mm<sup>2</sup> or 4x2,5 mm<sup>2</sup>)

**Enfaset forbindelse:**  
220 - 240 V~  
(5x1,5 mm<sup>2</sup> or 3x4 mm<sup>2</sup>)

|    |            |              |   |
|----|------------|--------------|---|
|    | Grøn - gul | Grøn - gul   |   |
| N  | Blå og blå | Blå og blå   | N |
| L1 | Sort       | Sort og brun | L |
| L2 | Brun       |              |   |

## 3.5 Effektbegrænsning

Effektbegrænsning definerer, hvor meget strøm kogepladen bruger i alt, inden for rammerne af husets installationssikringer. Kogepladen er som standard indstillet til sit højeste mulige effektniveau. Sørg for, at den valgte effekt passer til husets installationssikringer.

Hvis effektniveauet er lavere end eller lig med 2.000 W, kan du ikke aktivere SenseBoil® / SenseFry.

### Sådan sænkes eller øges effektniveauet:

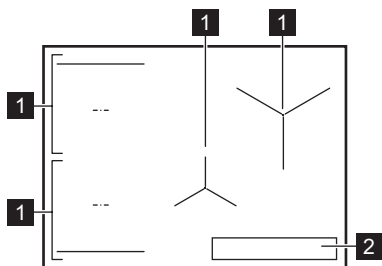
1. Gå ind i menuen: Hold inde i 3 sekunder. Tryk derefter på , og hold den inde.
2. Tryk på på den forreste timer, indtil vises.
3. Tryk på / på den forreste timer for at navigere mellem indstillingerne.
4. Tryk på for at afslutte.

### Effektniveauer:

P73 - 7.350 W, P15 - 1.500 W, P20 - 2.000 W, P25 - 2.500 W, P30 - 3.000 W, P35 - 3.500 W, P40 - 4.000 W, P45 - 4.500 W, P50 - 5.000 W, P60 - 6.000 W

## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Oversigt over kogepladens overflade



- 1 Induktionskogezone
- 2 Betjeningspanel

### 4.2 Symboler på betjeningspanelet og displayet

| Symbol/kontrollampe |                       |
|---------------------|-----------------------|
|                     | Til / Fra             |
|                     | Pause                 |
|                     | Timer                 |
|                     | SenseFry              |
|                     | SenseBoil®            |
|                     | Bridge                |
|                     | Hob <sup>2</sup> Hood |
|                     | PowerBoost            |
|                     | Lås/Børnesikring      |

## Symbol/kontrollampe

 + ciffer      Der er en funktionsfejl.

## Symbol/kontrollampe

      OptiHeat Control

## 5. DAGLIG BRUG

### 5.1 Brug af emhætten

Hold  inde for at tænde eller slukke for kogepladen. Stil kogegrejet på kogezone, og indstil et varmetrin ved hjælp af betjeningspanelet. Tryk på 0 for at deaktivere kogezone.

#### Eco-timer

For at spare energi deaktiveres kogezone, kort tid før timeren stopper.

### 5.2 Kogegrej

Bunden af kogegrejet bør være så tyk og plan som mulig. Rengør og aftør kogepladen, får du stiller køkkengrej på det. Skub eller gnid ikke køkkengrejet mod glassets kanter og hjørner, da der kan gå skår af den, eller overfladen kan blive beskadiget. Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet for at undgå at beskadige de elektroniske dele.

Sørg for, at køkkengrejet er egnet til induktion (dvs. en magnet skal kunne sidde fast under bunden). For at sikre optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter svarende til kogezonens størrelse. Kogegrej med en mindre diameter kan varme langsomt op, mens kogegrej med en større diameter kan overophede og beskadige betjeningspanelet.

#### Kogegrejets materiale

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

#### Lyde ved brug

Der kan forekomme forskelligartede lyde afhængigt af kogegrejets materiale og den anvendte varmeindstilling. Disse lyde er normale og indikerer ikke en fejlfunktion.

- knitrende lyd: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- Fløjtelyd: En høj varmeindstilling er aktiveret, og kogegrejet er fremstillet af forskellige materialer (en sandwichkonstruktion).
- Summelyd: En høj varmeindstilling er aktiveret.
- Klikkende lyd: Strømmen kobles til og fra.

- Hvæsen, snurren: Køleventilatoren kører.
- rytmisk lyd: Kogegrejet registreres.

### 5.3 Grydere registrering

Denne funktion angiver, at der står kogegrej på kogepladen og deaktiverer kogezone, hvis der ikke registreres kogegrej inden for 120 sek.

### 5.4 Automatisk slukning

Som en sikkerhedsforanstaltning slukker kogepladen automatisk under visse forhold (f.eks. når alle kogezone er deaktiveret, når der ikke er valgt en varmeindstilling efter aktivering, eller hvis kogegrejet koger tørt).

### 5.5 OptiHeat Control (3-trins restvarmekontrollampe)

Kontrollampen signalerer, at en kogezone stadig er varm. Så længe kontrollampen er lyser, er der risiko for forbrændinger fra restvarme. Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

### 5.6 Effektstyring

Hvis kogepladen når grænsen for den maksimale tilgængelige effekt, reduceres kogezonernes effekt automatisk for at beskytte boligens installationer. For kogesektioner, der har en reduceret effekt, blinker kontrolpanelet og viser det højeste mulige varmetrin.

### 5.7 P PowerBoost

For at aktivere den højeste varmeindstilling i en begrænset periode. Du kan bruge den til at koge vand hurtigere.

Tryk på **P** for at aktivere den. Når tiden er gået, vender kogezone tilbage til den højeste varmeindstilling. Funktionen deaktiveres ved at skifte varmetrin.

### 5.8 Timer

Angiver, hvor længe en kogezone skal være tændt.

Indstil kogezonens varmetrin, og tryk på . Indstil tiden ved hjælp af  / , og bekræft derefter med . Når den indstillede tid er gå-

et, slukker kogezone. For at annullere timeren skal du trykke på  og derefter trykke på , indtil displayet viser 00.

Du kan også bruge funktionen som minutur, når kogepladen er tændt, men ingen af koge-zonerne er tændt. Tryk på , og indstil tiden ved hjælp af  / .

## 5.9 || Pause

Funktionerne indstiller alle aktive kogezone til den laveste varmeindstilling.

Funktionen stopper ikke aktive timere.

For at aktivere/deaktivere skal du trykke på .

## 5.10 Lås/Børnesikring

Til låsning/oplåsning af betjeningspanelet efter behov.

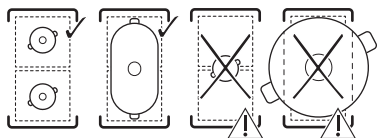
Lås betjeningspanelet kortvarigt under madlavning: Tryk én gang på . Tryk igen for at låse det op. Undgå utilsigtet betjening af kogepladen: Hold  inde i 3 sek, mens alle zoner er deaktiveret, og sluk derefter for kogepladen. Når du slukker for kogepladen, er funktionen stadigvæk aktiv. Funktionen deaktiveres ved at tænde for kogepladen, holde  inde i 3 sek og slukke for kogepladen.

## 5.11 Bridge

Kobl to kogezone sammen, så de fungerer som én. Den kan bruges til madlavning med stort kogegrej. Sørg for, at kogegrejet dækker midten af begge kogezone. Hvis kogegrejet stilles mellem zonerne midtpunkter, aktiveres funktionen ikke.

1. Indstil varmen for en af zonerne.
2. Tryk på .
3. Skift varmeindstilling efter behov.

Deaktiver funktionen ved at trykke på .



## 5.12 SenseBoil®

Til automatisk justering af vandtemperaturen, så det ikke koger over, når kogepunktet nås.

1. Stil en gryde fyldt med koldt vand på en kogezone uden restvarme.

### 2. Tryk på .

Når vandet når kogepunktet, sænkes varmeindstillingen automatisk.

Funktionen deaktiveres ved at trykke på  eller 0.

Råd og tips:

- Funktionen er bedst egnet til kogning af vand og kogning af hele kartofler med skræl.
- For at undgå at gryden koger over, skal der være 4 cm op til kanten af gryden.
- Brug mellem 1 og 5 l vand.
- Tilsæt først salt, når kogepunktet er nået.
- Brug ikke funktionen med tomt kogegrej.
- Funktionen fungerer ikke med non-stick kogegrej.
- Det er ikke muligt at aktivere Bridge, mens funktionen kører.

## 5.13 SenseFry

Til stegning med automatisk styrede varme-trin til forskellige typer madvarer. Kogepladen holder temperaturen konstant under madlavningen, og det er ikke nødvendigt at justere den manuelt. Det forhindrer, at maden overopvarmes og brænder på.

1. Tryk på .
2. Skift standardvarmeniveauet ved at trykke gentagne gange på .
3. Kom først olie og mad på panden, når kogepladen signalerer, at panden har nået den ønskede temperatur. Brug kun koldt kogegrej med en tyk, flad bund.

Tryk på  for at deaktivere den.

Tip:

- Lavt varmeniveau: omelet, spejlæg, råstegte kartofler
- Middelhøjt varmeniveau: rørræg, fiskefilet, fiskepinde, skaldyr, hamburger, frikadeller, koteletter, kyllingebryst, kalkunbryst, schnitzel, filet, oksesteak (medium/gennemstegt), stegte pølser, rösti, grøntsager
- Højt varmeniveau: oksesteak (rød), hakket kød.

Vend panden om for at se, om den er egnet. Placer en lineal på bunden af panden, og prøv, om du kan skubbe en mønt, f.eks. en 50-øre eller 1, 2 eller 5 eurocent (eller en mønt med en tilsvarende tykkelse) ind mellem linealen og panden. Panden er egnet,

hvis du ikke kan få mønten ind mellem linealen og panden.

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

Funktionen forbinder kogepladen med emhætten via en infrarød signalkommunikator. Hætten justerer emhættens hastighed baseret på kogezonens temperatur. Du kan også betjene emhætten manuelt.

❗ For de fleste emhætter er funktionen aktiveret som standard. Der findes flere oplysninger i brugsanvisningen til emhætten.

### Automatisk funktion

Den automatiske funktion har flere hastighedsindstillinger (H0 - slukket til H6 - ekstra høj). Hvis du vil ændre standardindstillingen (H5), skal du åbne brugerindstillingerne. Se "Menuens opbygning".

Med tilvalg H1 – H6 tænder lyset automatisk, når du tænder for kogepladen.

Når du slukker for kogepladen, kan emhætten fortsat køre i et stykke tid for at fjerne eventuelt resterende lugt efter madlavning. Efter denne tid deaktiveres ventilatoren automatisk.

### Manuel betjening

Tænd for kogepladen, og tryk på . Den automatiske tilstand deaktiveres. Skift emhættens hastighed ved at trykke på  gentagne gange.

❗ For at aktivere den automatiske tilstand skal du slukke for kogepladen og tænde den igen.

### Råd og tips

- Afbryd ikke signalet mellem kogepladen og emhætten (f.eks. ved at tildække betjeningspanelet på kogepladen).

- Beskyt emhættepanelet mod direkte sollys og halogenlys.
- Brug ikke andre fjernstyrede produkter, mens funktionen er aktiveret, da de kan blokere signalet.

## 5.15 Menuens opbygning

| Symbol   | Indstilling               |
|----------|---------------------------|
| <b>b</b> | Lyd                       |
| <b>P</b> | Effektbegrænsning         |
| <b>H</b> | Automatisk blæserfunktion |
| <b>E</b> | Alarm-/fejthistorik       |

### Sådan indtastes brugerindstillingerne:

Hold  inde i 3 sek. Hold derefter  inde.

**Navigation i menuen:** menuen består af indstillingssymbolet og en værdi. For at navigere mellem indstillingerne skal du trykke på  på den forreste timer. For at ændre indstillingsværdien skal du trykke på  eller  på den forreste timer. **Luk menuen:** Tryk på .

## 5.16 Strømbesparende tip

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte ingredienser.

Der findes flere oplysninger under "Effektiv energidnyttelse".

# 6. MADLAVNINGSVejledning

Data i tabellen er kun vejledende.

| Varme | Brug til at:                                                                        | Tid (min.)  |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1     | Hold tilberedt mad varm. Læg låg på kogegrejet.                                     | efter behov |
| 1 - 2 | Hollandaisesauce, smeltning af smør, chokolade, husblas. Rør rundt en gang imellem. | 5 - 25      |
| 2     | Luftige omeletter, spejlæg. Tilbered med låg.                                       | 10 - 40     |

| Varme Brug til at: |                                                                                                                                                                                      | Tid (min.)  |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 2 - 3              | Simrekogning af ris og mælkebaserede retter, opvarmning af færdige retter. Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebaserede retter halvvejs i tilberedningen. | 25 - 50     |
| 3 - 4              | Lav stuede grøntsager, fisk, kød. Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontroller vandmængden under kogningen.                                                                          | 20 - 45     |
| 4 - 5              | Damp kartofler og andre grøntsager. Fyld 1-2 cm vand i gryden. Kontroller vandniveauet under kogningen. Lad låget blive på gryden.                                                   | 20 - 60     |
| 4 - 5              | Tilberedning større mængder mad, sammenkogte retter og supper. Op til 3 l væske plus ingredienser.                                                                                   | 60 - 150    |
| 6 - 7              | Skånsom stegning: schnitzler, cordon bleu af kalvekød, koteletter, råstegte kartofler, lever, opbagt sauce, æg, pandekager, æbleskiver. Vend efter behov.                            | efter behov |
| 7 - 8              | Friturestegte kartofler, tournedos, oksesteaks. Vend efter behov.                                                                                                                    | 5 - 15      |
| 9                  | Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.                                                                                        |             |
| P                  | Kogning af store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.                                                                                                                              |             |

## 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

### 7.1 Rengøring af

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt, og undgå at opvarme det til en for høj temperatur.
- Brug ikke kogegrej fremstillet af materialer, der ikke er egnet til induktion. Sådanne materialer kan ridse eller misfarve kogepladen.
- Ridser eller mørke pletter på glasoverfladen påvirker ikke kogepladens ydeevne.
- Brug ikke knive eller andre skarpe metalredskaber til at rengøre glasoverfladen.
- Brug kun en anbefalet skraber som et ekstra redskab efter almindelig rengøring.

- Vent, til kogepladen er kølet af, og rengør overfladen med en blød klud og et ikke-slibende rengøringsmiddel. Tør kogepladen af med en blød klud efter rengøring.
- **Følgende skal straks fjernes:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mad, der indeholder sukker. Brug en skraber, og pas på, at du ikke brænder dig.
- **Fjernes, når kogepladen er kølet tilstrækkeligt af:** kalkringe, vandringe, fedtpletter, skinnende misfarvninger fra metal. Rengør overfladen som beskrevet ovenfor. Skinnende metalliske misfarvninger skal fjernes med en blød klud og en blanding af vand og eddike.

## 8. FEJLFINDING

❗ Hvis du ikke kan finde en løsning på problemet nedenfor, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.

### Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.

- Kontrollér, om kogepladen er korrekt sluttet til strømforsyningen.

- Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Hvis sikringen springer gentagne gange, eller hvis du hører en konstant biplyd, skal du kontakte en autoriseret elektriker for at få efterset installationen.
- Sørg for, at betjeningspanelet er rent og ikke blokeret af kogegrej/fremmedlegemer.

**Kogepladen slukker af sig selv efter et stykke tid.**

- Dette er ikke en funktionsfejl. I visse situationer slukker kogepladen automatisk af sikkerhedsmæssige grunde. Se "Automatisk slukning"

**Den højeste varmeindstilling for en af kogezoneerne kan ikke vælges, eller den skifter hele tiden mellem to niveauer.**

- Dette er ikke en funktionsfejl. Se "Effektstyring"
- Reducer varmetrinnet for de andre kogezone, der er tilsluttet samme fase.

**Hob<sup>2</sup>Hood virker ikke.**

- Sørg for, at kontrolpanelet ikke er tildækket, og at signalet ikke er blokeret.
- Flyt kogegejet til en anden kogezone, eller stil emhætten i manuel tilstand.

**SenseBoil®/SenseFry virker ikke.**

- Brug koldt kogegejet på en kogezone uden restvarme.
- Indstil kogepladens effektniveau til en højere værdi. Sørg for, at den valgte effekt

passer til husets installationssikringer. Se "Effektbegrænsning"

**E og et ciffer vises.**

- Sluk for kogepladen, vent et par minutter, og tænd den derefter igen. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.

**Kontrolpanelet blinker.**

- Brug kogegejet med en bunddiameter svarende til kogezonens størrelse.
- Kontroller, at kogegejet er egnet til induktion.

**F og 1/2/3 vises samtidigt.**

- Kontroller for, at kogegejet passer til kravene for brug af funktionen. Se "Sense-Boil®"
- Sørg for, at kogegejet er fyldt med den rigtige mængde vand.
- Undgå at bruge funktionen med andre væsker end vand.

## 9. TEKNISKE DATA

### 9.1 Typeskilt

Model V84IIB30IB:  
Type 62 D4A 01 AA  
Induktion 7.35 kW  
Serienr. ....  
AEG

PNC 949 598 538 01  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Fremstillet i: Tyskland  
7.35 kW



### 9.2 Specifikation for kogezone

Kogezonernes effekt kan afvige lidt fra nedenstående data afhængigt af kogegejets materiale og mål.

| Kogezone         | Nominal effekt (maks. varmetrin) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimal varighed [min] | Kogegejets diameter [mm] |
|------------------|--------------------------------------|----------------|------------------------------------|--------------------------|
| Forreste venstre | 2300                                 | 3200           | 10                                 | 125 - 210                |
| Bageste venstre  | 2300                                 | 3200           | 10                                 | 125 - 210                |
| Forrest i midten | 1400                                 | 2500           | 4                                  | 125 - 145                |
| Bageste højre    | 2300                                 | 3600           | 10                                 | 205 - 240                |

## 10. ENERGIFORBRUG

### 10.1 Produktoplysninger ifølge (EU) Nr. 66/2014

Energimålingerne, som referer til kogeområdet, identificeres ved markeringerne for de respektive kogezone.

|                                                  |                       |             |
|--------------------------------------------------|-----------------------|-------------|
| Identifikation af model                          | V84IIB30IB            |             |
| Type kogesektion                                 | Indbygget kogesektion |             |
| Antal kogezoner                                  | 4                     |             |
| Opvarmningsteknologi                             | Induktion             |             |
| Diameter af runde kogezoner (Ø)                  | Forreste venstre      | 21.0 cm     |
|                                                  | Bageste venstre       | 21.0 cm     |
|                                                  | Forrest i midten      | 14.5 cm     |
|                                                  | Bageste højre         | 24.0 cm     |
| Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking) | Forreste venstre      | 180.8 Wh/kg |
|                                                  | Bageste venstre       | 184.4 Wh/kg |
|                                                  | Forrest i midten      | 180.2 Wh/kg |
|                                                  | Bageste højre         | 187.4 Wh/kg |
| Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)   | 183.2 Wh/kg           |             |

Produktet er testet i henhold til: EN IEC 60350-2.

## 10.2 Oplysningskrav ifølge (EU) Nr. 2023/826

|                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| Strømforbrug i slukket tilstand                                             | 0,3 W |
| Maksimal tid, det tager produktet automatisk at nå strømbesparende tilstand | 2 min |

Produktet er testet i henhold til: EN 50564.

## 11. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf

ikke apparater, der er markeret med symbolet  med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT.....  | 15 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....  | 17 |
| 3. ASENNUKSEEN.....         | 19 |
| 4. TUOTTEEN KUVAUS.....     | 20 |
| 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... | 21 |
| 6. KYPSENNUSSOPAS.....      | 23 |

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 7. HUOLTO JA PUHDISTUS .....          | 24 |
| 8. VIANMÄÄRITYS.....                  | 24 |
| 9. TEKNISET TIEDOT.....               | 25 |
| 10. ENERGIATEHOKKUUS.....             | 25 |
| 11. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA ..... | 26 |

## 1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue mukana toimitetut ohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ole vastuussa väärästä asennuksesta tai käytöstä johtuvista vammoista tai vahingoista. Säilytä ohjeet aina turvallisessa ja helposti saatavilla olevassa paikassa myöhemmää käyttöä varten.

### 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

8-vuotiaiden lasten ja erityyppisten laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Pidä pakkaukset lasten ulottumattomissa ja hävitä ne asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikit kaukana keittotasosta käytön ja jäähtymisen aikana.
- Aktivoi lapsilukkojärjestelmä, jos sellainen on saatavilla.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

## 1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ai-noastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on suunniteltu yhden kotitalouden kotitalouskäyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voi käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä keskimääräisiä kotitalouskäytön tasoja.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- HUOMIO: Kypsennysprosessia on valvottava (koskee myös automaattisia kypsennystoimintoja). Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämpövastuksia.
- Savu on merkki ylikuumentumisesta. Älä koskaan

käytä vettä tulen sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.

- VAROITUS: Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Älä käytä vesisuihketta ja höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- VAROITUS: Jos pinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuriskin välttämiseksi. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloä käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummasakin tapauksessa.

- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huolto- liike tai vastaava ammatti- taitoinen henkilö, jotta väl- tytään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Käytä ainoas- taan kodinkoneen valmista-

jan suunnittelemaa keittota- son suojia, laitteen valmis- tajan käyttöohjeessa mää- ritettyjä suojia tai keittota- son mukana toimitettuja suojia. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnet- tomuuksia.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Installation

#### VAROITUS!

Tämän laitteen asennuksen saa suorittaa vain pätevä asentaja.

#### VAROITUS!

Henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumi- sen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Katso yksityiskohtaiset asennusohjeet asennusoppaasta.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Ole varovainen siirtäessäsi laitetta, sillä se on painava. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä kaapin leikkauspinnat tiivistaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alle, jotta kuumat keittoastiat eivät putoa laitteen päältä, kun ovi tai ikkuna avataan.
- Kunkin laitteen alaosassa on jäähdytyspuhaltimet.
- Jos laite asennetaan laatikon yläpuolelle:
  - Älä säilytä laatikossa pieniä esineitä tai paperia, jotka voivat vahingoittaa puhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän toimintaa.
  - Pidä vähintään 2 cm:n etäisyyden laitteen alaosan ja laatikon sisällön välillä.

- Poista laitteen alla olevaan kaappiin mahdollisesti asennetut erotuslevyt.

### 2.2 Sähkökytkentä

#### VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla.
- Laite on maadoitettava.
- Irrota laite virtalähteestä ennen mitään toimenpidettä.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Löysät tai väärät verkkovirtakaapelit tai -pistokkeet voivat johtaa liittimen ylikuumenemiseen.
- Käytä oikeanlaista verkkovirtakaapelia.
- Älä päästä virtakaapelia sotkeutumaan.
- Varmista, että sähköiskusuoja on asennettu.
- Käytä virtakaapelissa vedonpoistinta.
- Varmista, että virtakaapeli tai -pistoke (jos sellainen on) eivät kosketa kuumia pintoja.
- Älä käytä monipistokesovittimia ja jatkojohtoja.
- Vältä verkkopistokkeen ja -kaapelin vahingoittumista. Jos ne on vaihdettava, sen saa tehdä valtuutettu huoltoliikkeemme tai pätevä sähköasentaja.
- Jännitteisten ja eristettyjen osien suoja on kiinnitettävä niin tukevasti, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke virtapistoke verkkopistorasiaan vasta asennuksen lopuksi. Varmista pääsy verkkovirtapistokkeeseen asennuksen jälkeen.
- Jos verkkopistorasia on löysä, älä kytke verkkopistoketta.

- Älä irrota pistoketta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä. Vedä aina verkkopistokkeesta.
- Käytä asianmukaisia eristyslaitteita: linjasuojasulakkeita, sulakkeita (ruuvattavat sulakkeet oistettuina pidikeestä), maavuotolaukaisimia ja kontaktoreita.
- Sähköasennuksessa on oltava mukana erotuslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta, ja jossa koskettimien avautumisvälin on oltava vähintään 3 mm.
- Jos näkyviin tulee koodi E3, irrota laite pistorasiasta ja tarkista sähkökytkentä ja verkkojännite.

## 2.3 Valitse

### VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Poista kaikki mahdolliset pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Älä jätä laitetta päälle ilman valvontaa.
- Kytke keittoalue pois päältä jokaisen käytön jälkeen.
- Älä aseta ruokailuvälineitä tai kattilan kansia keittoalueille, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä sähköiskun estämiseksi.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on pysyttävä vähintään 30 cm:n turvavälillä induktiokeittoalueista laitteen ollessa toiminnassa.
- Laita ruoka-aineet varovasti kuumaan öljyyn, koska se voi roiskua.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.

### VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaara.

- Kuumennetuista rasvoista ja öljyistä voi vapautua syttyviä höyryjä. Pidä liekit ja kuumat esineet poissa liedien lähettyviltä.
- Kuumat öljyhöyryt voivat syttyä itsestään.
- Ruokajäämiä sisältävä käytetty öljy voi syttyä palamaan jo matalassa lämpötilassa.
- Älä sijoita syttyviä esineitä laitteen lähelle.

### VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päälle palovammojen välttämiseksi.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Estä esineiden tai keittoastioiden putoaminen laitteen päälle, jotta sen pinta ei vahingoitu.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiällä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Valuraudasta tai valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja lasiin tai lasikeramiikkaan. Nosta aina keittoastioita, kun sinun on siirrettävä niitä keittotasolla.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneiden vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne on tarkoitettu antamaan tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

## 2.4 Hoito ja puhdistus

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

## 2.5 Hävittäminen



### VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta, katkaise ja hävitä sitten sähköjohto.

## 3. ASENNUS

### 3.1 Ennen asennusta

Etsi myöhempää tarvetta varten lieden pohjassa oleva arvokilpi ja kirjoita siihen sarjanumero .....

### 3.2 Keittotason asentaminen



Katso asennusmitat ja kuvalliset ohjeet käyttöoppaan ensimmäisillä sivuilla olevista asennuskaavioista.

Tason päälle asentaessasi ks. kaavio A. Integroidun asennuksen ohjeet löydät kaaviosta B.

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

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

### 3.3 Tiivisteen kiinnittäminen

#### Asennus tason päälle

1. Puhdista työtaso leikkausalueen ympäriltä.
2. Kiinnitä mukana toimitettu 2x6 mm tiivistenauha keittotason alareunaan lasikeraamisen kehyksen ulkoreunaa pitkin. Älä venytä tiivistettä. Varmista, että tiivistenauhan päät sijaitsevat keittotason yhden sivun keskellä.
3. Lisää pituuteen joitakin millimetrejä, kun leikkaat tiivistenauhaa. Liitä tiivistenauhan päät yhteen.

#### Integroitu asennus

1. Puhdista työtason huulokset.
2. Leikkaa toimitettu 3x10 mm tiivisteraita neljäksi uran pituiseksi raidaksi.
3. Leikkaa raidan päät kulmaan 45°. Niiden pitäisi sopia tarkasti huulosten kulmiin.

4. Kiinnitä raidat huuloksiin. Älä venytä nauhoja. Älä taita nauhojen päitä päällekkäin.

Tiivistä keraamisen pinnan ja työtason väliin jäänyt rako keittotason asentamisen jälkeen silikonilla. Varmista, ettei silikonia pääse keraamisen lasipinnan alle.

### 3.4 Virtajohto



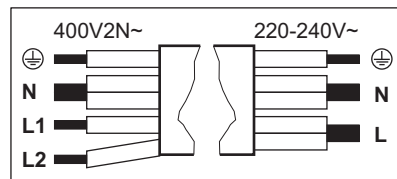
#### VAROITUS!

Kaikki sähkökytkennät on teetettävä alan koulutuksen saaneella sähköasentajalla.

- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohdolla.
- Kun vaihdat vioittuneen verkkovirtajohdon, käytä johtotyyppiä: H05V2V2-F Johdon on kestettävä vähintään 90 °C:n lämpötilaa. Yksittäisen kaapelin halkaisijan on oltava mahdollisimman pieni alla olevan taulukon mukaisesti. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.
- Pistokeliitännät, johtimen poraus tai juottaminen sekä kaapelin liittäminen ilman kaapelin holkkia on kielletty.

#### Yksivaiheinen liitäntä

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



| Kaksivaiheinen liitäntä: 400 V2N~<br>(5x1,5 mm <sup>2</sup> or 4x2,5 mm <sup>2</sup> ) | Yksivaiheinen liitäntä: 220–240 V~<br>(5x1,5 mm <sup>2</sup> or 3x4 mm <sup>2</sup> ) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                  |                    |                    |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | Vihreä - keltainen | Vihreä - keltainen |  |
| N                                                                                | Sininen ja sininen | Sininen ja sininen | N                                                                                 |
| L1                                                                               | Musta              | Musta ja ruskea    | L                                                                                 |
| L2                                                                               | Ruskea             |                    |                                                                                   |

### 3.5 Tehonrajoitus

Tehonrajoitus määrittää, kuinka paljon tehoa keittotaso käyttää yhteensä, talon asennussulakkeiden sallimissa rajoissa. Keittotaso on oletusarvoisesti asetettu suurimmalle mahdolliselle tehotasolle. Varmista, että valittu tehotaaso sopii rakennuksen sulakkeisiin.

Jos tehotaso on 2 000 W tai sen alle, ohjelmia SenseBoil® / SenseFry ei voi kytkeä päälle.

**Tehotasoa voi laskea ja nostaa näin:**

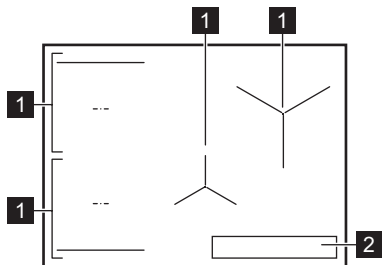
- Siirry valikkoon: paina ja pidä painettuna  3 sekunnin ajan. Sen jälkeen paina ja pidä painettuna .
- Paina  etuosan ajastimesta, kunnes näkyviin tulee P.
- Voit siirtyä asetusten välillä painamalla etummaisesta ajastimen painiketta  / .
- Poistu painamalla .

**Tehotasot:**

P73–7 350 W, P15–1 500 W, P20–2 000 W, P25–2 500 W, P30–3 000 W, P35–3 500 W, P40–4 000 W, P45–4 500 W, P50–5 000 W, P60–6 000 W

## 4. TUOTTEEN KUVAUS

### 4.1 Keittoaluejärjestely



**1** Induktiokeittoalue

**2** Käyttöpaneeli

### 4.2 Käyttöpaneelin ja näytön symbolit

#### Symboli/merkkivalo

 Päälle / Pois päältä

#### Symboli/merkkivalo

|                                                                                                                                                                                                                                                             |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|                                                                                                                                                                            | Tauko                 |
|  ,  /    | Ajastin               |
|                                                                                                                                                                            | SenseFry              |
|                                                                                                                                                                            | SenseBoil®            |
|                                                                                                                                                                            | Bridge                |
|                                                                                                                                                                          | Hob <sup>2</sup> Hood |
|                                                                                                                                                                          | PowerBoost            |
|                                                                                                                                                                          | Lukko/Lapsilukko      |
|  + numero                                                                                                                                                                | Toimintahäiriö.       |
|    | OptiHeat Control      |

## 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

### 5.1 Keittotason käyttö

Kytke keittotaso päälle tai pois päältä painamalla  ja pitämällä sitä painettuna. Aseta keittoastia keittoalueelle ja aseta tehotaso ohjauspalkin avulla. Kytke keittoalue pois päältä painamalla 0.

#### Eko-ajastin

Energian säästämiseksi keittoalue sammuu vähän ennen ajastetun ajan loppumista.

### 5.2 Ruoanlaittovälineet

Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen. Puhdista ja kuivaa pohja ennen kuin asetat keittoastian keittotasolle. Älä liu'uta keittoastioita tai hankaa lasin pinta sen reunoilta tai kulmista, jotta pinta ei lohkeile tai vahingoitu muuten. Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelille, jotta elektroniset osat eivät vahingoitu.

Varmista, että keittoastia on induktioliedelle sopiva (eli magneetti tarttuu sen pohjaan). Varmista optimaalinen lämmönsiirto käyttämällä keittoastioita, joiden pohjan halkaisija on samaa luokkaa kuin keittoalueen koko. Halkaisijaltaan pienemmät keittoastiat saattavat lämmitä hitaammin, kun taas halkaisijaltaan suuremmat voivat ylikuumentua ja vahingoittaa ohjauspaneelia.

#### Keittoastioiden materiaali

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

#### Äänet käytön aikana

Äänet voivat vaihdella keittoastian materiaalin ja käytetyn tehotason mukaan. Ne ovat normaaleja eivätkä kerro toimintahäiriöstä.

- halkeilun ääni: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- viheltävä ääni: korkea tehotaso on käytössä ja keittoastia on valmistettu eri materiaaleista (sandwich-rakenne).
- humina: korkea tehotaso on aktivoitu.
- napsahdusääniä: sähköpiirin kytkentyminen.
- viheltävä, suriseva ääni: jäähdytyspuhallin on käynnissä.
- rytminen ääni: keittoastia havaitaan.

### 5.3 Keittoastian havaitseminen

Tällä ominaisuudella ilmoitetaan keittotasolla olevasta keittoastiasta ja kytketään keittoalueet pois käytöstä, jos keittoastiaa ei havaita 120 s kuluessa.

### 5.4 Automaattinen virrankatkaisu

Turvatoimenpiteenä liesitaso kytkeytyy pois päältä automaattisesti tietyissä olosuhteissa (esim. kun kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä, kun mitään tehotasoa ei ole valittu päälle kytkemisen jälkeen tai kun keittoastia kiehuu kuivaksi).

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

Merkkivalo ilmoittaa, että keittoalue on edelleen lämmin. Jäännöslämmön aiheuttamien palovammojen riski on olemassa niin kauan kuin merkkivalo palaa. Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

### 5.6 Tehon hallinta

Jos keittotaso saavuttaa suurimman käytettävissä olevan tehon, keittoalueiden tehoa alennetaan automaattisesti talon sähköasennusten sulakkeiden suojaamiseksi. Jos keittoalueen tehoa on alennettu, käyttöpaneeli vilkkuu ja siinä näkyvät mahdolliset enimmäistehoasetukset.

### 5.7 P PowerBoost

Suurimman tehotason kytkeminen päälle rajoitetuksi ajaksi. Voit sen avulla keittää vettä nopeammin.

Kytke päälle painamalla **P**. Kun aika on kulunut umpeen, keittoalue palaa suurimmalle tehotasolle. Kytke toiminto pois päältä tehotasoa muuttamalla.

### 5.8 Ajastin

Keittoalueen toiminta-ajan määrittäminen.

Aseta tehotaso keittoalueelle ja paina .

Aseta aika käyttämällä  $\div$  /  $\text{—}$ , ja vahvista sitten painamalla . Kun asetettu aika on kulunut umpeen, keittoalue sammuu. Peru ajastus painamalla ensin  ja sitten  $\text{—}$ , kunnes näytössä näkyy 00.

Voit käyttää toimintoa myös hälytinajastimena, kun keittotaso on päällä, mutta mikään keittoalueista ei ole käytössä. Paina  ja aseta aika käyttämällä  $\pm$ .

## 5.9 || Tauko

Toiminto asettaa kaikki aktiiviset kypsennysalueet matalimmalle tehotasolle.

Toiminto ei pysäytä aktiivisia ajastimia.

Kytke toiminto päälle ja pois päältä painamalla ||.

## 5.10 Lukko/Lapsilukko

Käyttöpaneelin lukitseminen / lukituksen pois-to tarvittaessa.

Käyttöpaneelin lukitseminen hetkeksi ruoanlaiton aikana: paina  kerran. Avaa lukitus painamalla uudelleen. Jotta keittotaso ei menisi vahingossa päälle: paina ja pidä painettuna  3 s, kun kaikki alueet ovat pois päältä, ja sammuta sitten keittotaso. Kun kytket keittotason pois päältä, toiminto on edelleen päällä. Poista toiminto käytöstä näin: kytke keittotaso päälle, paina ja pidä painettuna  3 s ja sammuta keittotaso.

## 5.11 Bridge

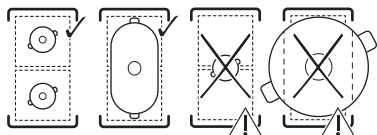
Kahden sivukeittoalueen yhdistäminen niin, että ne toimivat yhtenä keittoalueena. Voit käyttää sitä, jos valmistat ruokaa suurilla keittoastioilla (esim. paistolevyillä). Varmista, että keittoastia peittää molempien keittoalueiden keskikohdat. Jos keittoastia sijoitetaan keittoalueiden keskipisteiden väliin, toiminto ei kytkeydy päälle.

1. Aseta yhden keittoalueen tehotaso.

2. Paina .

3. Muuta tehotasoa tarpeen mukaan.

Kytke toiminto pois päältä painamalla .



## 5.12 SenseBoil®

Veden lämpötilan automaattiseen säätämiseen, jotta vesi ei ala kiehua saavutettuun kiehumispisteeseen.

1. Aseta kylmällä vedellä täytetty kattila keittoalueelle, jossa ei ole jäännöslämpöä.

2. Paina .

Kun vesi saavuttaa kiehumispisteen, tehotaso laskee automaattisesti.

Kytke toiminto pois päältä painamalla  tai 0.

Neuvoja ja vinkkejä:

- Toiminto sopii parhaiten veden sekä kokonaisten kuorimattomien perunoiden keittämiseen.
- Vältä ylikiehuminen jättämällä 4 cm keittoastian reunasta laskien tyhjäksi.
- Käytä 1 – 5 l vettä.
- Lisää suolaa vasta, kun kiehumispiste on saavutettu.
- Älä käytä toimintoa tyhjän keittoastian kanssa.
- Toiminto ei ole käytettävissä tarttumattomien keittoastioiden kanssa.
- Painiketta Bridge ei voi aktivoida samalla, kun toiminto on käytössä.

## 5.13 SenseFry

Erilaisten ruokalajien paistaminen tehotasojen automaattisella säädöllä. Keittotaso ylläpitää lämpötilaa koko kypsennyksen ajan ilman manuaalista säätöä, mikä estää ruoan ylikuumenemisen ja palamisen.

1. Paina .

2. Muuta oletustehotasoa painamalla  toistuvasti.

3. Laita öljyä ja ruokaa pannulle vasta, kun keittotaso ilmoittaa, että pannu on saavuttanut halutun lämpötilan. Käytä vain kylmiä keittoastioita, joissa on paksu ja tasainen pohja.

Kytke pois päältä painamalla .

Vinkkejä:

- Matala taso: munakas, paistetut munat, paistetut perunat (raakana)
- Keskitaso: munakokkeli, kalafileet, kalapuiкот, merenelävät, hampurilaiset, lihapullat, kyljykset, kananrinta, kalkkunarinta, leikkeet, fileet, pihvit (puolikypsä / kypsä), paistetut makkarat, paistetut perunapihvit, vihannekset
- Korkea taso: pihvit (puoliraaka), jauheliha.

Tarkista pannun sopivuus kääntämällä se ylösalaisin. Aseta viivotin pannun ulkopohjaa vasten ja yritä ujuttaa 1:n, 2:n tai 5:n sentin kolikko (tai mikä tahansa samanpaksuinen

kolikko) viivoittimen ja pannun väliin. Pannu sopii, jos kolikkoa ei mahdu viivoittimen ja pannun väliin.

### 5.14 Hob²Hood

Toiminto yhdistää keittotason liesituulettiin infrapunasyntaalin kautta. Liesituuletin säätää puhaltimen nopeutta keittoalueen lämpötilan mukaan. Voit käyttää liesituulettimen puhallinta myös manuaalisesti.

 Useimmissa liesituulettimissa toiminto on oletusarvoisesti aktivoitu. Lisätietoa löydät liesituulettimen käyttöohjeista.

#### Automaattitila

Automaattitila tarjoaa useita nopeusvaihtoehtoja (H0 – pois päältä H6 – voimakas). Voit muuttaa oletusvaihtoehtoa (H5) käyttäjäasetuksissa. Katso lisätietoja kohdasta "Valikkorakenne".

Toiminnoissa H1 – H6 esituulettimen valo syttyy automaattisesti, kun kytket keittotason päälle.

Kun kytket keittotason pois päältä, liesituulettimen puhallin saattaa silti toimia tietyn ajan poistaakseen ruoanlaitosta jäljelle jääneitä hajuja. Tämän jälkeen puhallin kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

#### Manuaalinen käyttö

Kytke liesi päälle ja paina . Automaattinen tila kytkeytyy pois päältä. Muuta puhaltimen nopeutta painamalla  toistuvasti.

 Aktivoi automaattitila kytkemällä liesi pois päältä ja kytkemällä se uudelleen päälle.

#### Neuvoja ja vinkkejä

- Älä katkaise lieden ja liesituulettimen välistä signaalia (esim. peittämällä keittotason ohjauspaneelia).

- Suojaa liesituulettimen paneelia suoralta auringonvalolta ja halogeenivaloilta.
- Älä käytä muita kauko-ohjattavia laitteita toiminnon ollessa käytössä, koska ne voivat estää signaalin välittymisen.

### 5.15 Valikkorakenne

| Symboli | Asetus                    |
|---------|---------------------------|
| b       | Ääni                      |
| P       | Tehonrajoitus             |
| H       | Puhaltimen automaattitila |
| E       | Hälytys-/virhehistoria    |

**Käyttäjäasetusten syöttäminen:** paina ja pidä painettuna  3 s. Paina, ja pidä painettuna .

**Valikossa liikkuminen:** valikossa on asetuksen symboli ja arvo. Voit siirtyä asetusten välillä painamalla etummaisesta ajastimen painiketta . Asetuksen arvoa voi muuttaa painamalla etummaisesta ajastimen painiketta  tai . **Poistu valikosta** painamalla .

### 5.16 Energiansäästövinkeä

- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrä.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Käytä jäännöslämpöä ruoan pitämiseen lämpimänä tai pakastetun ruoan sulattamiseen.

Lisätietoja löytyy kohdasta "Energiatehokkuus".

## 6. KYPSENNSOPAS

Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

| Teho  | Käytä -toimenpidettä seuraaviin:                                                | Aika (min)   |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1     | Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä. Aseta keittoastian päälle kansi.              | tarvittaessa |
| 1 - 2 | Hollandaise-kastike, voin sulatus, suklaa, liivate. Sekoita tasaisin väliajoin. | 5 - 25       |
| 2     | Kiinteitä kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat. Kypsennä kansi päällä.       | 10 - 40      |

| Teho  | Käytä -toimenpidettä seuraaviin:                                                                                                                                                                  | Aika (min)   |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 2 - 3 | Riisin ja maitopohjaisten ruokien hauduttaminen, valmiiden ruokien lämmitäminen. Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä suhteessa riisiin, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä. | 25 - 50      |
| 3 - 4 | Haudutetut vihannekset, kala, liha. Lisää muutama ruokalusikallinen vettä. Tarkista veden määrä kypsennyksen aikana.                                                                              | 20 - 45      |
| 4 - 5 | Höyrytetyt perunat ja muut vihannekset. Laita kattilaan 1-2 cm vettä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi kiinni.                                                                 | 20 - 60      |
| 4 - 5 | Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja. Enintään 3 l nesteitä plus muut ainekset.                                                                                                  | 60 - 150     |
| 6 - 7 | Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, lihapöyrykät, makkarat, maksa, suuruste, kananmunat, pannukakut, munkit. Käännä tarvittaessa.                                 | tarvittaessa |
| 7 - 8 | Rasvassa keittäminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit. Käännä tarvittaessa.                                                                                                                 | 5 - 15       |
| 9     | Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppopaistettut ranskalaiset.                                                                                                   |              |
| P     | Kiehauta suuria määriä vettä. PowerBoost on päällä.                                                                                                                                               |              |

## 7. HUOLTO JA PUHDISTUS

### 7.1 Keittotason puhdistaminen

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Älä anna keittoastioiden kiehua kuiviin tai lämmetä liian kuumiksi.
- Älä käytä keittoastioita, joiden valmistusmateriaali ei sovellu induktioliesille. Tällaiset materiaalit voivat naarmuttaa tai tahria liesitason pintaa.
- Lasipinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta liesitason toimintaan.
- Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.
- Käytä suositeltua kaavinta vain lisätyökaluna normaalin puhdistuksen jälkeen.

- Anna liesitason jäähtyä, ja puhdista pinta sitten kostealla liinalla ja hankaamattomalla pesuaineella. Kuivaa keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- Poista välittömästi seuraavat:** sulanut muovi tai muovifolio, suola, sokeri ja sokeria sisältävät ruoat. Käytä kaavinta ja varo polttamasta itseäsi.
- Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kiinnipalanut ruoka, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista pinta edellä kuvatulla tavalla. Käytä metallinhoitoisten värjäytymien poistoon pehmeää liinaa ja vesi-etikkaliuosta.

## 8. VIANMÄÄRITYS

❗ Jos et löydä ratkaisua ongelmaan tästä, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

**Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voi käyttää.**

- Varmista, että keittotaso on kytketty oikein verkkovirtaan.
- Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa toistuvasti tai jos kuulet jatkuvan piippausäänen, ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkastamiseksi.

- Varmista, että ohjauspaneeli on puhdas eikä sen päällä ole keittoastioita / muita esineitä.

#### **Liesi sammuu itsestään jonkin ajan kuluttua.**

- Tämä ei ole toimintahäiriö. Tietyissä tilanteissa liesi sammuu automaattisesti turvallisuussyistä. Lue lisää kohdasta "Automaattinen virrankatkaisu".

#### **Yhden keittoalueen maksimitehotaso ei ole käytettävissä tai se vaihtelee jatkuvasti kahden tason välillä.**

- Tämä ei ole toimintahäiriö. Lue lisää kohdasta "Tehon hallinta".
- Laske samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.

#### **Hob²Hood ei toimi.**

- Varmista, ettei mikään peitä ohjauspaneelia tai estä signaalin kulkua.
- Siirrä keittoastia toiselle keittoalueelle tai kytke liesituuletin manuaalitilaan.

#### **SenseBoil®/SenseFry ei toimi.**

- Käytä kylmää keittoastiaa keittoalueella, jolla ei ole jäännöslämpöä.

- Aseta liesitason tehotaso korkeammalle arvolle. Varmista, että valittu tehotaso sopii rakennuksen sulakkeisiin. Lue lisää kohdasta "Tehonrajoitus".

#### **E ja numero tulevat näkyviin.**

- Sammuta liesi, odota muutama minuutti ja kytke se sitten takaisin päälle. Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

#### **Ohjauspaneeli vilkkuu.**

- Käytä keittoastioita, joiden pohjan halkaisija on samaa luokkaa kuin keittoalueen koko.
- Varmista, että keittoastia sopii induktioliedelle.

#### **F ja 1/2/3 näkyvät samanaikaisesti.**

- Varmista, että keittoastia sopii yhteen toiminnon kanssa. Lue lisää kohdasta "SenseBoil®".
- Varmista, että keittoastiassa on oikea määrä vettä.
- Vältä toiminnon käyttöä muilla nesteillä kuin vedellä.

## **9. TEKNISET TIEDOT**

### **9.1 Arvokilpi**

Malli V84IIB30IB:  
 Tyyppi: 62 D4A 01 AA  
 Induktio 7.35 kW  
 Sarjanro .....  
 AEG

PNC 949 598 538 01  
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
 Valmistettu: Saksa  
 7.35 kW



### **9.2 Keittoaluemäärytykset**

Keittoalueiden teho voi poiketa hieman alla olevista tiedoista keittoastioiden materiaaleista ja mitoista riippuen.

| Keittoalue          | Nimellisteho (suurin tehotaso) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost kes-<br>to enintään [min] | Keittoastian hal-<br>kaisija [mm] |
|---------------------|------------------------------------|----------------|--------------------------------------|-----------------------------------|
| Vasen edessä        | 2300                               | 3200           | 10                                   | 125 - 210                         |
| Vasen takana        | 2300                               | 3200           | 10                                   | 125 - 210                         |
| Keskimmäinen edessä | 1400                               | 2500           | 4                                    | 125 - 145                         |
| Oikea takana        | 2300                               | 3600           | 10                                   | 205 - 240                         |

## **10. ENERGIA TEHO KOKUUS**

### **10.1 Tuotetiedot Seuraavien standardien mukaisesti: (EU) N:o 66/2014**

Keittoalueeseen liittyvät energiamittaukset on merkitty vastaaviin keittovyöhykkeisiin.

|                                                              |                                     |             |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------|
| Mallin tunniste                                              | V84IIB30IB                          |             |
| Keittotason tyyppi                                           | Kalusteeseen asennettava keittotaso |             |
| Keittovyöhykkeiden lukumäärä                                 | 4                                   |             |
| Kuumennusteknologia                                          | Induktio                            |             |
| Ympyrämuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)           | Vasen edessä                        | 21.0 cm     |
|                                                              | Vasen takana                        | 21.0 cm     |
|                                                              | Keskimmäinen edessä                 | 14.5 cm     |
|                                                              | Oikea takana                        | 24.0 cm     |
| Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking) | Vasen edessä                        | 180.8 Wh/kg |
|                                                              | Vasen takana                        | 184.4 Wh/kg |
|                                                              | Keskimmäinen edessä                 | 180.2 Wh/kg |
|                                                              | Oikea takana                        | 187.4 Wh/kg |
| Keittotason energiankulutus (EC electric hob)                | 183.2 Wh/kg                         |             |

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN IEC 60350-2.

## 10.2 Tietovaatimukset Seuraavien standardien mukaisesti: (EU) N:o 2023/826

|                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Virrankulutus sammutettuna                                                                            | 0,3 W |
| Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen | 2 min |

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN 50564.

## 11. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu. Älä hävi-

tä symbolilla merkittyjä laitteita  kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan viirastoon.

|                                  |    |                                 |    |
|----------------------------------|----|---------------------------------|----|
| 1. SIKKERHETSINFORMASJON.....    | 27 | 7. STELL OG RENGJØRING.....     | 35 |
| 2. SIKKERHETSANVISNINGER.....    | 29 | 8. FEILSØKING.....              | 36 |
| 3. SAMMENSTILLING.....           | 31 | 9. TEKNISKE DATA.....           | 36 |
| 4. PRODUKTESKRIVELSE.....        | 32 | 10. ENERGIEFFEKTIVITET.....     | 37 |
| 5. DAGLIG BRUK.....              | 32 | 11. BESKYTTELSE AV MILJØET..... | 37 |
| 6. TILBEREDNINGSGVEILEDNING..... | 35 |                                 |    |

## 1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les nøye gjennom de vedlagte instruksjonene før du monterer og bruker produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Instruksjonene må alltid oppbevares på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig behov.

### 1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og kom-

plekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar emballasje utilgjengelig for barn og kast den på forsvarlig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr unna under bruk og avkjøling.
- Aktiver barnesikringsenheten, hvis tilgjengelig.
- Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde produktet uten tilsyn.

### 1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.

- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom og tilsvarende gjesterom hvor slik bruk ikke overstiger gjennomsnittlig bruksnivå for husholdninger.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- FORSIKTIG: Matlagingsprosessen må overvåkes (også automatiske tilberedningsfunksjoner). En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Røyk indikerer overoppheating. Bruk aldri vann til å slukke ild ved matlaging. Slå av produktet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller et lokk.
- ADVARSEL: Produktet må ikke tilføres strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en tidsbryter, eller koples til en krets som regelmessig slås av og på av en annen elektrisk enhet.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på plate-topp – de kan bli varme.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av plate-topp med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- ADVARSEL: Hvis overflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt. Hvis produktet er koblet til strømmettet direkte ved bruk av en koblingsboks, fjerner du sikringen for å koble fra produktet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- ADVARSEL: Bruk kun produsentens egne platetoppbeskyttelser, eller beskytt-

telser som står oppført som egnet for bruk i bruksanvisningen, eller platetoppbeskyttelser som er integrert i

produktet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Installation

#### **ADVARSEL!**

En kvalifisert tekniker må installere dette produktet.

#### **ADVARSEL!**

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Se installasjonshæftet for detaljerte monteringsinstruksjoner.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær forsiktig når du flytter produktet, da det er tungt. Bruk alltid vernehansker og sikkert fottøy.
- Dekk avskårne overflater i kabinettet med tetningsmiddel for å unngå svelling grunnet fuktighet.
- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu for å unngå at varme kokekar faller ned fra produktet når døren eller vinduet åpnes.
- Hvert produkt har kjølevifter på undersiden.
- Hvis produktet er installert over en skuff:
  - Ikke oppbevar små gjenstander eller papir som kan skade kjøleviftene eller svekke kjølesystemet.
  - Ha minimum 2 cm avstand mellom bunnen av produktet og innholdet i skuffen.
- Fjern separatorpaneler installert i skapet under produktet.

### 2.2 Elektrisk tilkobling

#### **ADVARSEL!**

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må jordes.
- Koble produktet fra strømtilførselen før du foretar deg noe med det.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Løse eller feilaktige strømkabler eller stikkontakter kan føre til overoppheting av terminalen.
- Bruk riktig strømkabel.
- Ikke la strømkabelen floke seg.
- Sørg for at støtbeskyttelse er installert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Sørg for at strømkabelen eller stikkontakten (hvis aktuelt) ikke berører varme overflater.
- Bruk ikke multi-plugg-adaptore og skjøteledninger.
- Unngå skade på stikkontakt og kabel. Hvis utskifting er nødvendig, må det utføres av et autorisert servicesenter eller en kvalifisert elektriker.
- Støtbeskyttelse av strømførende og isolerte deler må festes sikkert og skal ikke kunne fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Sørg for tilgang til kontakten etter installasjon.
- Hvis stikkontakten er løs må den ikke benyttes.
- Ikke koble fra produktet ved å trekke i strømledningen. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske installasjonen må ha en isolasjonsanordning som kobler produktet fra strømmettet ved alle poler, med en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Hvis E3-koden vises, koble fra produktet og sjekk den elektriske tilkoblingen og nettspenningen.

## 2.3 Bruk

### ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Produktspesifikasjonene må ikke endres.
- Fjern all emballasje, merking og beskyttelseshinne (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- Sørg for at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn under bruk.
- Slå av kokesonen etter hver gangs bruk.
- Ikke plasser bestikk eller lokk på kokesonene, da de kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis overflaten på produktet får sprekker, koble produktet fra strømtilførselen umiddelbart for å forhindre elektrisk støt.
- Brukere som har en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Legg maten forsiktig i den varme oljen, da den kan sprute.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeflaten og kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.

### ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

- Oppvarmet fett og olje kan frigjøre brennbar damp. Hold åpne flammer og varme gjenstander unna.
- Varm oljedamp kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje med matrester kan antennes ved lavere temperaturer.
- Ikke plasser brennbare produkter i nærheten av produktet.

### ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- Ikke sett varme kokekar på kontrollpanelet, da det kan gi risiko for brannskader.
- Ikke legg et varmt lokk på produktets glassoverflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Sørg for at gjenstander eller kokekar ikke faller på produktet for å unngå skader på overflaten.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Kokekar av støpejern eller med skadet bunn kan forårsake riper på glasset/ glasskeramikken. Løft alltid kokekar når du må flytte på dem på kokeoverflaten.
- Angående lyspæren(e) i dette produktet og reserve-lyspærene som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet. Bruk kun originale reservedeler.

## 2.4 Stell og rengjøring

- Rengjør produktet regelmessig for å unngå forringelse av overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Ikke bruk abrasive produkter, skurende rengjøringssvamp, løsemidler eller metallgjenstander, med mindre annet er spesifisert.

## 2.5 Avfallshåndtering

### ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt lokalmyndighetene dine for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra hovedstrømforsyningen. Kutt så den elektriske ledningen og kast den på forsvarlig måte.

## 3. SAMMENSTILLING

### 3.1 Før installasjon

For senere referanse, finn merkeplaten på bunnen av platetoppen og skriv ned serie-nummer .....

### 3.2 Montering av platetopp

- ❗ For installasjonsmål og visuell veiledning, se installasjonsdiagrammene på de første sidene i bruksanvisningen. For montering på toppen, se diagram A. For integrert montering, se diagram B.

Hvis du installerer platetoppen under en ventilator, se monteringsanvisningen for å finne minste avstand mellom produktene.

Hvis produktet installerer over en skuff, kan den varme opp ting lagret i skuffen under matlagingsprosessen.

### 3.3 Feste tetningen

#### Montering på topp

1. Rengjør benkeplaten rundt utskjæringsområdet.
2. Fest det medfølgende 2x6 mm tetningsbåndet til den nedre kanten av platetoppen, langs den ytre kanten av glasskeramikken. Ikke strekk det. Sørg for at endene på tetningsbåndet er plassert midt på den ene siden av platetoppen.
3. Beregn noen ekstra millimeter på lengden når du skjærer til tetningsbåndet. Trykk de to endene av tetningsbåndet sammen.

#### Integrert montering

1. Rengjør sporene i benkeplaten.
2. Kutt det medfølgende 3x10 mm tetningsbåndet i fire striper som tilsvarer lengden på sporene.
3. Skjær endene av båndene i en vinkel på 45°. De skal passe nøyaktig i hjørnene av sporene.
4. Fest båndene til sporene. Ikke strekk stripene. Ikke fest endene av båndene oppå den andre.

Når platetoppen er montert, tetter du resten av åpningen mellom glasskeramikken og benkeplaten med silikon. Sørg for at silikonene ikke kommer under glasskeramikken.

### 3.4 Tilkoblingskabel

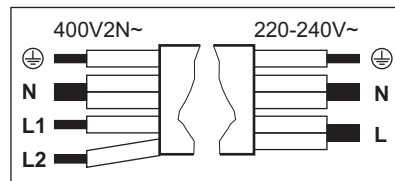
#### ⚠ ADVARSEL!

Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.

- Platetoppen leveres med en tilkoplingskabel.
- For å erstatte den ødelagte strømkabelen, bruk kabeltype: H05V2V2-F som tåler en temperatur på 90 °C eller høyere. En enkelt ledning må ha et minimalt tverrsnitt i henhold til tabellen nedenfor. Kontakt ditt lokale servicesenter. Tilkoplingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.
- Tilkoblinger med kontaktplugger, boring eller lodding av ledningsender, samt tilkobling av kabel uten kabelendehylse er forbudt.

#### Enfase tilkobling

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



**Tofaset tilkobling: 400 V2N~**  
(5x1,5 mm<sup>2</sup> or 4x2,5 mm<sup>2</sup>)

**Enfaset tilkobling: 220 - 240 V~**  
(5x1,5 mm<sup>2</sup> or 3x4 mm<sup>2</sup>)

|    |             |               |   |
|----|-------------|---------------|---|
| ⊕  | Grønn – gul | Grønn – gul   | ⊕ |
| N  | Blå og blå  | Blå og blå    | N |
| L1 | Svart       | Svart og brun | L |
| L2 | Brun        |               |   |

### 3.5 Effektbegrensning

Effektbegrensning definerer hvor mye strøm som brukes av platetoppen totalt, innenfor

grensene for sikringene i boliginstallasjonen. Plattetoppen er innstilt på høyeste effekttrinn som standard. Sørg for at den valgte effekten passer med sikringene i sikringsskapet ditt.

Hvis effektnivået er lavere enn eller nøyaktig 2000 W, kan du ikke aktivere SenseBoil® / SenseFry.

#### For å redusere eller øke effektnivået:

1. Gå til menyen: Trykk og hold  inne i tre sekunder. Trykk og hold  inne.

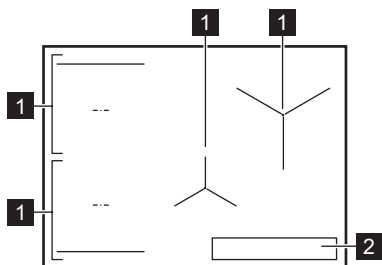
2. Trykk på  på front-timeren til **P** vises.
3. Trykk på  /  på front-timeren for å navigere mellom innstillingene.
4. Trykk på  for å avslutte.

#### Effektnivåer:

P73 - 7 350 W, P15 - 1 500 W, P20 - 2 000 W, P25 - 2 500 W, P30 - 3 000 W, P35 - 3 500 W, P40 - 4 000 W, P45 - 4 500 W, P50 - 5 000 W, P60 - 6 000 W

## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Oversikt over matlagingsoverflaten



- 1 Induksjonskokesone
- 2 Betjeningspanel

### 4.2 Symboler på betjeningspanelet og displayet

#### Symbol/indikator

 På / Av

#### Symbol/indikator

 Pause

 ,  ,  Timer

 SenseFry

 SenseBoil®

 Bridge

 Hob<sup>2</sup>Hood

**P** PowerBoost

 Sperre/Barnesikringsenhet

 + sifre Det er en feil.

 ,  ,  OptiHeat Control

## 5. DAGLIG BRUK

### 5.1 Bruk av plattetoppen

Trykk og hold  inne for å slå plattetoppen på eller av. Sett kokekaret på kokesonen, og still inn et varmetrinn med kontrollpanelet. Trykk på 0 for å deaktivere en kokesone.

#### ECO-timer

For å spare strøm deaktiveres kokesonen kort tid før timeren stopper.

### 5.2 Kokekar

Bunnen på kokekaret bør være så tykk og flat som mulig. Rengjør og tørk den før du setter kokekaret på plattetoppen. Ikke skyv kokekaret over eller gni det mot kantene og hjørnene på glasset. Dette kan føre til skader og kutt på overflaten. Ikke plasser varme kokekar på kontrollpanelet. Dette kan skade de elektroniske delene.

Sørg for at kokekaret er kompatibelt med induksjon (en magnet fester seg til bunnen).

For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med en bunn diameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen. Kokekar med en mindre diameter varmes opp saktere, mens kokekar med en større diameter kan gi varmeskade og annen skade på kontrollpanelet.

### Materiale i kokekar

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

### Avgir støy under drift

Støynivået kan variere avhengig av materialet i kokekaret og varmeinnstillingen. Lydene er normale og tilsier ikke funksjonsfeil.

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelid: høy varmeinnstilling er aktivert og kokekaret er laget av ulike materialer (sandwich-konstruksjon).
- summing: høy varmeinnstilling er aktivert.
- klikkelyd: en elektrisk kobling oppstår.
- susing, summing: kjøleviften går.
- rytmisk lyd: detekterer kokekar.

## 5.3 Kjelerregistrering

Denne funksjonen registrerer kokekar på platetoppen og deaktiverer kokesonene hvis dette ikke registreres innen 120 s.

## 5.4 Automatisk avstenging

Som et sikkerhetstiltak slår kokeplaten seg automatisk av under visse forhold (f.eks. når alle kokesoner er deaktivert, når ingen varmeinnstilling er valgt etter aktivering, eller når kokekar koker tørt).

## 5.5 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)

Indikatoren signaliserer at en matlagingssone fremdeles er varm. Så lenge indikatoren er synlig, kan det oppstå brannskader fra restvarme. Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

## 5.6 Effektstyring

Hvis platetoppen når maksimal effekt, reduseres effekten på kokesonene automatisk for å beskytte sikringene som er installert. Betjeningspanelet blinker og viser de maksimalt mulige varmeinnstillingene for soner med redusert effekt.

## 5.7 P PowerBoost

For å aktivere maksimal varmeinnstilling i begrenset tid. Kan brukes til å koke vann raskere.

Trykk på **P** for å aktivere. Når tiden går ut, går kokesonen tilbake til høyeste varmeinnstilling. Endre varmeinnstilling for å deaktivere funksjonen.

## 5.8 Timer

For å spesifisere hvor lenge en kokesone skal være på.

Still inn varme på kokesonen og trykk på . Angi tid ved hjelp av  /  og bekreft med . Når den angitte tiden går ut, deaktiveres kokesonen. For å avbryte timeren, trykk på , så på  til 00 vises på displayet.

Du kan også bruke funksjonen som et varselur når platetoppen er på uten at noen av kokesonene er i bruk. Trykk på  og still inn tiden ved hjelp av  / .

## 5.9 || Pause

Funksjonen stiller alle aktive kokesoner på laveste varmeinnstilling.

Funksjonen stanser ikke aktive timere.

For å aktivere/deaktivere, trykk på .

## 5.10 Sperre/Barnesikringsenhet

For å låse / låse opp kontrollpanelet etter behov.

For å låse kontrollpanelet kort under tilberedning: Trykk på  én gang. Trykk igjen for å låse opp. For å unngå utilsiktet bruk av platetopp: Trykk og hold  inne i 3 s mens alle soner er deaktivert, og slå av platetoppen. Når du deaktiverer platetoppen, er funksjonen fortsatt aktiv. For å deaktivere funksjonen, slå på platetoppen, trykk og hold  inne i 3 s, og slå av platetoppen.

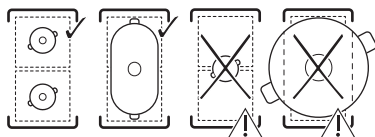
## 5.11 Bridge

For å koble de to sonene slik at de fungerer som én. Kan brukes til å lage mat med store kokekar (f.eks. plancha). Sørg for at kokekaret dekker midten av begge kokesonene. Hvis kokekaret plasseres mellom de midtre delene av sonene, vil ikke funksjonen aktiveres.

1. Still inn varmeinnstillingen for én av sonene.

2. Trykk på .
3. Endre varmeinnstillingen etter behov.

For å deaktivere funksjonen, trykk på .



## 5.12 SenseBoil®

For å automatisk justere temperaturen på vannet slik at det ikke koker over når kokepunktet er oppnådd.

1. Sett en kjele med kaldt vann på en kokesone uten restvarme.

2. Trykk på .

Når vannet når kokepunktet, reduseres varmeinnstillingen automatisk.

For å deaktivere funksjonen, trykk på  eller 0.

Råd og Tips:

- Funksjonen er best egnet for å koke vann og hele, uskrellede poteter.
- For å unngå at det koker over, ikke fyll over 4cm fra kanten av kjelen.
- Bruk mellom 1 og 5 l vann.
- Tilsett salt kun når kokepunktet er nådd.
- Ikke bruk funksjonen med tomme kokekar.
- Funksjonen fungerer ikke med kokekar med slippbelegg.
- Det er ikke mulig å aktivere Bridge mens funksjonen er i bruk.

## 5.13 SenseFry

For å stekte ulike mattyper med automatisk kontrollerte varmenivåer. Platetoppen opprettholder temperaturen under tilberedning uten behov for manuelle justeringer, slik at maten ikke blir for varm eller brent.

1. Trykk på .
2. Endre standard varmenivå ved å trykke flere ganger på .
3. Ha olje og mat i pannen først når platetoppen varsler at pannen har nådd ønsket temperatur. Bruk kun kalde kokekar med tykk, flat bunn.

For å deaktivere, trykk på .

Tips

- Lavt nivå: omelett, speilegg, stekte poteter (rå)
- Medium nivå: eggerøre, fiskefileter, fiskepinner, sjømat, hamburgere, kjøttboller, koteletter, kyllingbryst, kalkunbryst, tynne skiver kjøtt, fileter, biff (medium / godt stekt), stekte pølser, stekte potetkaker, grønnsaker
- Høyt nivå: biff (blodig), kjøttdeig.

For å sjekke om pannen er egnet, snu den opp ned. Plasser en linjal på bunnen av pannen og prøv å få plass til en 1, 2 eller 5 eurocent-mynt (eller en mynt av lignende tykkelse) mellom linjalen og pannen. Pannen er egnet hvis du ikke får plass til mynten mellom linjalen og pannen.

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

Funksjonen kobler platetoppen med ventilatoren ved hjelp av en infrarød signalkommunikator. Ventilatoren justerer viftehastigheten ut fra temperaturen på kokesonen. Du kan også betjene viften manuelt.

 For de fleste ventilatorer aktiveres funksjonen som standard. Se bruksanvisningen for ventilatoren for mer informasjon.

### Automatisk modus

Automatisk modus har flere hastigheter (H0 - av til H6 - intens). For å endre standardinnstillingen (H5), gå til brukerinnstillinger. Se «Menystruktur».

For alternativene H1 – H6 aktiveres lyset på ventilatoren automatisk når du slår på platetoppen.

Når du slår av platetoppen, kan viften fortsatt gå en viss tid for å fjerne eventuell matos. Deretter deaktiveres viften automatisk.

### Manuell modus

Slå på platetoppen og trykk på . Automatisk modus deaktiveres. Endre viftehastigheten ved å trykke flere ganger på .

 For å aktivere automatisk modus, slå av og på platetoppen.

### Råd og Tips

- Ikke avbryt signalet mellom platetoppen og ventilatoren (f.eks. ved å dekke til kontrollpanelet til platetoppen).
- Beskytt ventilatorpanelet mot direkte sollys og halogenlys.
- Ikke bruk andre fjernstyrte apparater mens funksjonen er i bruk, da de kan blokkere signalet.

## 5.15 Menystruktur

| Symbol   | Innstilling                |
|----------|----------------------------|
| <b>b</b> | Lyd                        |
| <b>P</b> | Effektbegrensning          |
| <b>H</b> | Automatisk modus for vifte |
| <b>E</b> | Alarm- / feilhistorikk     |

**For å gå til brukerinnstillinger:** Trykk og hold  inne i 3 s. Trykk og hold  inne.

**Navigere i menyen:** menyen består av innstillingssymbolet og en verdi. Trykk på  på

front-timeren for å navigere mellom innstillingene. For å endre innstillingsverdien, trykk på  eller  på front-timeren. **For å gå ut av menyen:** Trykk på 

## 5.16 Energisparetips

- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.
- Sett alltid lokk på kokekaret hvis mulig.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

Se «Energieffektivitet» for mer informasjon.

## 6. TILBEREDNINGSGVEILEDNING

Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

| Oppvarming | Bruk for å:                                                                                                                                           | Tid (min)   |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1          | Hold tilberedt mat varm. Sett et lokk på kokekaret.                                                                                                   | etter behov |
| 1 - 2      | Lage hollandaisesaus, smelte smør, sjokolade eller gelatin. Rør fra tid til annen.                                                                    | 5 - 25      |
| 2          | Gjøre luftige omeletter eller ovnsbakte egg faste. Tilbered med lokk.                                                                                 | 10 - 40     |
| 2 - 3      | La ris og melkebaserte retter småkoke, varme opp ferdigretter. Tilsett minst dobbelt så mye væske som ris. Rør i melkeretter etter halve tiden.       | 25 - 50     |
| 3 - 4      | Damp grønnsaker, fisk, kjøtt. Tilsett noen spiseskjeer vann. Sjekk vannmengden under tilberedning.                                                    | 20 - 45     |
| 4 - 5      | Dampkok poteter og andre grønnsaker. Fyll kjelen med 1-2 cm vann. Sjekk vannivået under tilberedning. Ha lokket på.                                   | 20 - 60     |
| 4 - 5      | Lage større mengder mat, gryteretter og supper. Opptil 3 l væske pluss ingredienser.                                                                  | 60 - 150    |
| 6 - 7      | Forsiktig steking av tynne skiver kjøtt, cordon bleu, koteletter, kjøttboller, pølser, lever, jevning, egg, pannekaker, smultringer. Snu etter behov. | etter behov |
| 7 - 8      | Fritere potetkaker, steke ytrefilet, biff. Snu etter behov.                                                                                           | 5 - 15      |
| 9          | Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.                                                                     |             |
| <b>P</b>   | Koke en stor mengde vann. PowerBoost er aktivert.                                                                                                     |             |

## 7. STELL OG RENGJØRING

### 7.1 Rengjøre platetoppen

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Ikke la kokekar tørrkoke eller nå for høye temperaturer.

- Ikke bruk kokekar laget av materialer som ikke er kompatible med induksjon. Slike materialer kan ripe eller sette flekker på platetoppens overflate.
- Riper eller mørke flekker på glassoverflaten påvirker ikke platetoppens ytelse.

- Ikke bruk kniver eller andre skarpe metallverktøy til å rengjøre glassoverflaten.
- Bruk kun en anbefalt skrape som et ekstra verktøy etter standard rengjøring.
- Vent til platetoppen er avkjølt og rengjør overflaten med en fuktig klut og et ikke-slipende vaskemiddel. Tørk av overflaten med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat med sukker.

Bruk en og vær varsom slik at du unngår forbrenninger.

- **Fjernes når koketoppen er tilstrekkelig avkjølt:** kalkringer, vannringer, fettflekker, fastbrente matrester, metallisk misfarging. Rengjør overflaten som beskrevet ovenfor. For å fjerne skinnende metallisk misfarging, bruk en myk klut og en løsning av vann og eddik.

## 8. FEILSØKING

❗ Kontakt et autorisert servicesenter hvis du ikke finner en løsning på problemet nedenfor.

### Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.

- Sjekk at platetoppen er riktig koblet til strømforsyningen.
- Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringen går gjentatte ganger, eller hvis du hører en konstant pipelyd, må du kontakte en kvalifisert elektriker for å inspisere installasjonen.
- Sjekk at kontrollpanelet er rent og ikke blokkeres av kokekar / andre gjenstander.

### Platetoppen slår seg av av seg selv etter en stund.

- Dette er ikke en feil. I visse situasjoner slår platetoppen seg av automatisk av sikkerhetsmessige årsaker. Se «Automatisk avstenging».

### Den maksimale varmeinnstillingen for en av kokesonene er utilgjengelig eller skifter hele tiden mellom to nivåer.

- Dette er ikke en feil. Se «Effektstyring».
- Reduser effekttrinn til de andre sonene som er koblet til samme fase.

### Hob²Hood fungerer ikke.

- Sjekk at det ikke er noe som dekker kontrollpanelet eller blokkerer signalet.

- Flytt kokekaret til en annen kokesone, eller sett ventilatoren på manuell modus.

### SenseBoil®/SenseFry fungerer ikke.

- Bruk kalde kokekar på en kokesone uten restvarme.
- Velg et høyere effektnivå for platetoppen. Sørg for at den valgte effekten passer med sikringene i sikringsskapet ditt. Se «Effektbegrensning».

### E og et tall vises.

- Slå av platetoppen, vent noen minutter og slå den på igjen. Ta kontakt med et autorisert servicesenter hvis problemet vedvarer.

### Kontrollpanelet blinker.

- Bruk kokekar med en bunndiameter som tilsvare størrelsen på kokesonen.
- Sjekk at kokekaret er kompatibelt med induksjon.

### F og 1/2/3 vises samtidig.

- Pass på at kokekaret er egnet til formålet. Se «SenseBoil®».
- Pass på at kokekaret inneholder riktig mengde vann.
- Unngå å bruke funksjonen med andre væsker enn vann.

## 9. TEKNISKE DATA

### 9.1 Typeskilt

Modell V84IIB30IB:  
Type 62 D4A 01 AA  
Induksjon 7.35 kW

PNC 949 598 538 01  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Laget i: Tyskland

Serienr. ....  
AEG

7.35 kW  
CE

9.2 Spesifikasjoner for soner

Effekten til kokesonene kan avvike noe fra opplysningene nedenfor, avhengig av materialet og målene på kokekaret.

| Sone           | Nominell effekt (maks effekttrinn) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimal varighet [min] | Diameter på kokekar [mm] |
|----------------|----------------------------------------|----------------|------------------------------------|--------------------------|
| Venstre fremme | 2300                                   | 3200           | 10                                 | 125 - 210                |
| Venstre bak    | 2300                                   | 3200           | 10                                 | 125 - 210                |
| Midtre fremre  | 1400                                   | 2500           | 4                                  | 125 - 145                |
| Høyre bak      | 2300                                   | 3600           | 10                                 | 205 - 240                |

10. ENERGIEFFEKTIVITET

10.1 Produktinformasjon i henhold til (EU) nr. 66/2014

Energimålinger som refererer til tilberedningsområder identifiseres av markeringene på de respektive sonene.

|                                               |                     |             |
|-----------------------------------------------|---------------------|-------------|
| Modellidentifikasjon                          | V84IIB30IB          |             |
| Platetopp                                     | Integrert platetopp |             |
| Antall soner                                  | 4                   |             |
| Oppvarmingsteknologi                          | Induksjon           |             |
| Diameter på sirkulære soner (Ø)               | Venstre fremme      | 21.0 cm     |
|                                               | Venstre bak         | 21.0 cm     |
|                                               | Midtre fremre       | 14.5 cm     |
|                                               | Høyre bak           | 24.0 cm     |
| Energiforbruk per sone (EC electric cooking)  | Venstre fremme      | 180.8 Wt/kg |
|                                               | Venstre bak         | 184.4 Wt/kg |
|                                               | Midtre fremre       | 180.2 Wt/kg |
|                                               | Høyre bak           | 187.4 Wt/kg |
| Energiforbruk for platetopp (EC electric hob) | 183.2 Wt/kg         |             |

Produkt er testet i henhold til: EN IEC 60350-2.

10.2 Informasjonskrav i henhold til (EU) nr. 2023/826

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Strømforbruk i av-modus                                                              | 0,3 W |
| Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende lav-effektmodus | 2 min |

Produkt er testet i henhold til: EN 50564.

11. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer merket med symbolet . Legg emballasjen i relevante beholdere

for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske produkter.

Ikke avhend produkter merket med symbolet  
 med husholdningsavfallet. Returner pro-

duktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller  
kontakt kommunen.

|                              |    |
|------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION..... | 39 |
| 2. SÄKERHETSANVISNINGAR..... | 41 |
| 3. MONTERING.....            | 43 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING.....   | 44 |
| 5. DAGLIG ANVÄNDNING.....    | 44 |
| 6. TILLAGNINGSGUIDE.....     | 47 |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 48 |
| 8. FELSÖKNING.....              | 48 |
| 9. TEKNISKA DATA.....           | 49 |
| 10. ENERGIEFFEKTIVITET.....     | 49 |
| 11. MILJÖSKYDD.....             | 50 |

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs bifogade instruktioner noga före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personsador eller andra skador som uppkommit till följd av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida behov.

### 1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de ris-

ker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med produkten eller.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på rätt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta under användning och medan de svalnar.
- Aktivera barnsäkringen, om sådan finns.
- Barn får inte rengöra eller underhålla produkten utan tillsyn.

## 1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för tillagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gästrum och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- **VARNING! Brandfara:** Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningen måste övervakas (även de automatiska tillagningsfunktionerna). En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **VARNING! Oövervakad tillagning** på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- **VARNING! Ugnen och åtkomliga delar** blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Rök tyder på överhettning. Använd aldrig vatten för att släcka eld vid matlagning. Stäng av produkten och

täck över lågorna med t.ex. en brandfilt eller ett lock.

- **VARNING!** Produkten får inte strömförsörjas via en extern kopplingsanordning, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- **VARNING!** Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktori-

serade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.

- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produk-

ten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

## 2. SÄKERHETSANVISNINGAR

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Endast en behörig tekniker får installera den här produkten.

#### **WARNING!**

Risk för personskador eller skador på produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Se installationshäftet för detaljerade monteringsanvisningar.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var försiktig när du flyttar produkten eftersom den är tung. Använd skyddshandskar och täkta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten bredvid en dörr eller under ett fönster för att förhindra att heta kokkärl faller från produkten när dörren eller fönstret öppnas.
- Varje produkt har fläktar som kyler ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:
  - Förvara inte små föremål eller papper som kan skada kylfläktarna eller påverka kylsystemet.
  - Se till att avståndet mellan produktens botten och lådan är minst 2 cm.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

### 2.2 Elanslutning

#### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elanslutningar ska utföras av en behörig elektriker.
- Produkten måste vara jordad.
- Koppla bort produkten från nätspänningen innan åtgärder vidtas.
- Se till att de värden som anges på produktdekalen överensstämmer med elnätets värden.
- Lösa eller felaktiga nätkablar eller kontakter kan leda till överhettning av terminalen.
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte nätkabeln trassla ihop sig.
- Se till att stötskydd är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på nätkabeln.
- Se till att nätkabel eller kontakt (om tillämpligt) inte rör vid heta ytor.
- Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.
- Undvik att skada stickkontakten och kabeln. Om byte behövs måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter eller en kvalificerad elektriker.
- Stötskydd för spänningsförändring och isolerade delar måste fästas ordentligt och får inte kunna tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Se till att du har tillgång till stickkontakten efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om eluttaget sitter löst.
- Koppla inte bort produkten genom att dra i nätsladden. Dra alltid i stickkontakten.
- Använd endast korrekta isoleringsenheter: ledningsbrytare, säkringar (skruvsäkringar

- ska tas ut ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Elinstallationen måste ha en isoleringsanordning som kopplar bort produkten från elnätet vid alla terminaler, med en kontaktöppningsbredd på minst 3 mm.
- Om E3-koden visas, koppla bort produkten och kontrollera elanslutningen och nätspänningen.

## 2.3 Använd

### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador eller elstötår föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, märkningsetiketter och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten obevakad under drift.
- Stäng av kokzonen efter varje användning.
- Placera inte bestick eller kastrullock på kokzoner, eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla bort produkten från strömförsörjningen för att förhindra elektriska stötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Placera mat i het olja försiktigt eftersom det kan stänka.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokyten och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.

### **WARNING!**

Risk för brand och explosion.

- Uppvärmad fett och olja kan avge brandfarliga ångor. Håll lågor och uppvärmda föremål borta.
- Ångor från het olja kan antändas spontant.

- Använd olja med matrester kan antändas vid lägre temperaturer.
- Placera inte brandfarliga produkter nära produkten.

### **WARNING!**

Risk för skador på produkten.

- Undvik risk för brännskador genom att inte placera heta kokkärn på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några varma kastrullock på produktens glasyta.
- Låt inte kokkärn torrkokas.
- Förhindra att föremål eller köksredskap faller på produkten för att undvika ytskador.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärn eller utan kokkärn.
- Kokkärn av gjutjärn eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/ glaskeramiken. Lyft alltid kokkärnen när du behöver flytta dem på kokzonen.
- När det gäller lampor/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsprodukter, såsom temperatur, vibrationer och fuktighet, eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.

## 2.4 Underhåll och rengöring

- Utför regelbunden rengöring av produkten för att förhindra att ytan försämrats.
- Stäng av produkten och låt den svalna av före rengöring.
- Rengör produkten med en fuktig mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte skrovliga föremål, grova rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål, om inte annat anges.

## 2.5 Avfallshantering

### **WARNING!**

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta din kommun för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla bort produkten från elnätet. Kapa sedan av och kassera elkabeln.

## 3. MONTERING

### 3.1 Före installationen

För framtida referens, leta upp den typplatta som finns undertill på hällen och skriv ner serienummer .....

### 3.2 Montering av hällen

❗ För installationsmått och visuell vägledning, se installationsdiagrammen som finns på de första sidorna i bruksanvisningen. För ovanpåliggande installation, se diagram A. För integrerad installation, se diagram B.

Om du installerar hällen under en köksfläkt, se monteringsanvisningarna för fläkten angående minsta avstånd mellan produkterna.

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

### 3.3 Fästa tätningen

#### Ovanpåliggande installation

1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
2. Fäst den medföljande 2x6 mm tätningsremsan på den nedre kanten av hällen, längs den yttre kanten av glaskeramiken. Sträck inte ut den. Se till att tätningsremsans ändrar placeras mitt på ena sidan av spishällen.
3. Lägg till några millimeter till längden när du skär till tätningslisten. Tryck samman de två ändarna på tätningslisten.

#### Integrerad installation

1. Rengör fälten i bänkskivan.
2. Klipp till den medföljande 3x10 mm förseglingsremsan i fyra remsor som matchar fältens längd.
3. Klipp ändarna på remsorna i en vinkel på 45°. De ska passa korrekt i hörnen på fälten.
4. Fäst remsorna i fälten. Sträck inte ut remsorna. Fäst inte ändarna över varandra.

När du har monterat hällen, täta återstående mellanrum mellan glaskeramiken och bänkskivan med silikon. Se till att silikonet inte hamnar under glaskeramiken.

### 3.4 Anslutningskabel

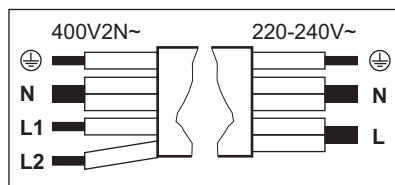
#### ⚠ VARNING!

Alla elanslutningar måste utföras av en behörig elektriker.

- Hällen är försedd med en anslutningskabel.
- För att byta ut den skadade nätkabeln, använd kabeltyp H05V2V2-F som tål en temperatur på 90 °C eller högre. En enda ledare måste ha ett minimalt tvärsnitt i enlighet med tabellen nedan. Kontakta ditt lokala servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.
- Anslutningar via kontaktpluggar, borrar eller lödning av kabeländarna samt anslutning av kabeln utan kabeländhylsa är förbjudet.

#### Enfasanslutning

1. Ta bort kabelns ändhylsa från den svarta och bruna ledningen.
2. Ta bort en bit isolering från de bruna och svarta kabeländarna.
3. Anslut ändarna på svarta och bruna kablar.
4. Applicera en ny trådändhylsa på den delade trådens ände (specialverktyg krävs).



| Tvåfasanslutning: 400 V2N~<br>(5x1,5 mm <sup>2</sup> or 4x2,5 mm <sup>2</sup> ) | Enfasanslutning: 220 - 240 V~<br>(5x1,5 mm <sup>2</sup> or 3x4 mm <sup>2</sup> ) |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|

|    |             |                |   |
|----|-------------|----------------|---|
| ⏏  | Grön - gul  | Grön - gul     | ⏏ |
| N  | Blå och blå | Blå och blå    | N |
| L1 | Svart       | Svart och brun | L |
| L2 | Brun        |                |   |

### 3.5 Effektbegränsning

Effektbegränsning definierar hur stor effekt hällen använder totalt, inom gränserna för hushållens installationssäkringar. Hällen är inställd på högsta möjliga effektnivå som standard. Kontrollera att den valda effekten passar till säkringarna i huset.

Om effektnivån är lägre än eller lika med 2 000 W kan du inte aktivera SenseBoil® / SenseFry.

**För att minska eller öka effektnivån:**

1. Öppna menyn: håll  intryckt i 3 sekunder. Håll sedan inne .

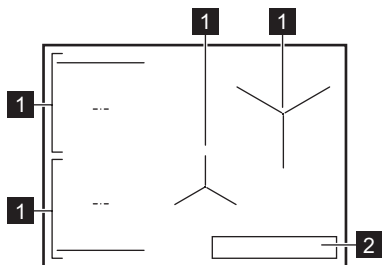
2. Tryck på  på den främre timern tills P visas.
3. För att navigera mellan inställningarna trycker du på  /  på den främre timern.
4. Tryck på  för att avsluta.

**Effektnivåer:**

P73 – 7 350 W, P15 – 1 500 W, P20 – 2 000 W, P25 – 2 500 W, P30 – 3 000 W, P35 – 3 500 W, P40 – 4 000 W, P45 – 4 500 W, P50 – 5 000 W, P60 – 6 000 W

## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Hällens layout



- 1 Induktionskokzonen
- 2 Kontrollpanel

### 4.2 Symboler på kontrollpanelen och displayen

| Symbol / indikator                                                                 |         |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|  | På / Av |

| Symbol / indikator                                                                                                                                                                                                                                              |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|                                                                                                                                                                                | Paus                  |
|  ,  /        | Timer                 |
|                                                                                                                                                                                | SenseFry              |
|                                                                                                                                                                                | SenseBoil®            |
|                                                                                                                                                                                | Bridge                |
|                                                                                                                                                                                | Hob <sup>2</sup> Hood |
|                                                                                                                                                                                | PowerBoost            |
|                                                                                                                                                                                | Knapplås/Barnlås      |
|  + siffra                                                                                                                                                                    | Ett fel har uppstått. |
|  ,  ,  | OptiHeat Control      |

## 5. DAGLIG ANVÄNDNING

### 5.1 Använda hällen

Tryck och håll inne  för att aktivera eller inaktivera hällen. Placera kockärlet på kokzonen och ställ in värmen med hjälp av kontrollpanelen. Tryck på 0 för att inaktivera kokzonen.

**Eco Timer**

För att spara energi stängs kokzonen av strax innan timern slutar.

### 5.2 Kockärl

Kockärlets botten måste vara så tjock och plan som möjligt. Rengör och torka dem innan du ställer kockärl på hällen. Skjut inte eller gnugga kockärl mot kanter och hörn av glaslet för att undvika att slå loss flisor eller

skada ytan. Placera inte heta kokkärl på kontrollpanelen för att undvika skador på elektroniken.

Se till att kokkärlet är induktionskompatibelt (dvs. att en magnet fastnar på botten). För optimal uppvärmning använd kokkärl med en diameter nära kokzonens storlek. Kokkärl med mindre diameter kan värmas upp långsammare, medan ett med större diameter kan överhettas och skada kontrollpanelen.

#### Kokkärlsmaterial

- **rätt:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från tillverkaren).
- **fel:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

#### Buller under drift

Ljuden kan variera beroende på materialet i kokkärlet och den aktuella värmeinställningen. Dessa är normala och innebär inte att det är fel på produkten.

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: en hög värmeinställning används och kokkärlen är tillverkade av olika material (en laminerad konstruktion).
- nynnande: en hög värmeinställning används.
- klickande: elektrisk omkoppling sker.
- väsande, surrande: kylfläkten går.
- rytmiskt ljud: kokkärl detekterat.

### 5.3 Kokkärlsdetektering

Den här funktionen indikerar att det finns kokkärl på hällen och inaktiverar kokzonerna om inget kokkärl detekteras inom 120 sek.

### 5.4 Automatisk avstängning

Som en säkerhetsåtgärd stängs hällen av automatiskt under vissa förhållanden (t.ex. när alla kokzoner är avaktiverade, när ingen värmeinställning är vald efter aktivering eller när kokkärl kokar torrt).

### 5.5 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)

Indikatorn signalerar att en kokzon fortfarande är varm. Så länge indikatorn visas finns det risk för brännskador från restvärme. Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

### 5.6 Effekttreglering

Om hällen når gränsen för maximal tillgänglig effekt minskas effekten i kokzonerna automatiskt för att skydda husets säkringar. Kontrollpanelen blinkar och visar de maximala möjli-

ga värmeinställningarna för kokzoner med reducerad effekt.

### 5.7 PowerBoost

För att aktivera maximal värmeinställning under en begränsad tid. Du kan använda den för att koka upp vatten snabbare.

Tryck på **P** för att aktivera. När tiden är slut återgår kokzonen till högsta värmeinställning. För att inaktivera funktionen ändrar du värmeinställningen.

### 5.8 Timer

Ange hur länge en kokzon ska vara i drift.

Ställ in en värmeinställning i kokzonen och tryck på . Ställ in tiden med hjälp av **+** / **—**, och bekräfta sedan med . När den inställda tiden går ut avaktiveras kokzonen. Avbryt timern genom att trycka på  och sedan på **—** tills 00 visas på displayen.

Du kan även använda funktionen som signalur när hällen är på men ingen av kokzonerna är i drift. Tryck på  och ställ in tiden med **+** / **—**.

### 5.9 Paus

Funktionen ställer in alla aktiva kokzoner på den lägsta värmeinställningen.

Funktionen stoppar inga aktiva timerfunktioner.

För att aktivera / avaktivera trycker du på .

### 5.10 Knapplås/Barnlås

För att låsa/låsa upp kontrollpanelen efter behov.

För att låsa kontrollpanelen kort medan du lagar mat: tryck på  en gång. Tryck igen för att låsa upp. För att förhindra oavsiktlig användning av hällen: håll  intryckt i 3 sek medan alla zoner är avstängda och stäng sedan av hällen. Funktionen förblir aktiv när du stänger av hällen. För att avaktivera funktionen, slå på hällen, håll  intryckt i 3 sek och stäng sedan av hällen.

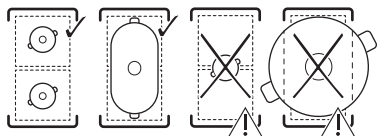
### 5.11 Bridge

För att ansluta två kokzoner så att de fungerar som en. Du kan använda den till matlagning med stora kokkärl (t.ex. plancha). Se till att kokkärlet täcker centrum av båda kokzonerna. Om kokkärlet placeras mellan centrum

av zonerna kommer funktionen inte att aktiveras.

1. Ställ in värmeinställningen för en av zonerna.
2. Tryck på .
3. Ändra värmeinställningen vid behov.

För att inaktivera funktionen trycker du på .



## 5.12 SenseBoil®

För att automatiskt justera temperaturen på vattnet så att det inte kokar över när det väl når kokpunkten.

1. Placera en kastrull fylld med kallt vatten på en kokzon utan någon restvärme.

2. Tryck på .

När vattnet når kokpunkten minskar värmeinställningen automatiskt.

För att inaktivera funktionen trycker du på

 eller 0.

Råd och tips:

- Funktionen är bäst lämpad för vattenkokning och tillagning av hela, oskalade potatisar.
- För att undvika att det kokar över ska kastrullen fyllas till högst 4 cm från kanten.
- Använd mellan 1 och 5 l vatten.
- Tillsätt lite salt endast när kokpunkten uppnås.
- Använd inte funktionen med ett tomt kokkärl.
- Funktionen fungerar inte med kokkärl med SuperClean-beläggning.
- Det går inte att aktivera Bridge medan funktionen är aktiv.

## 5.13 SenseFry

Steka med automatiskt kontrollerade värmenivåer, avsedda för olika typer av mat. Hällen håller temperaturen under hela matlagningen utan behov av manuell justering, vilket förhindrar att maten överhettas och bränns.

1. Tryck på .

2. Ändra standarduppvärmningsnivån genom att trycka på  upprepade gånger.

3. Håll inte olja och mat i pannen förrän hällen signalerar att pannen nått önskad temperatur. Använd endast kalla kokredskap med tjock, platt botten.

För att avaktivera, tryck på .

Tips:

- Låg nivå: omelett, stekta ägg, råstek potatis
- Medelnivå: ägggröra, fiskfilé, fiskpinar, skaldjur, hamburgare, köttbullar, kotletter, kycklingfilé, kalkonbröst, schnitzel, filé, biff (medium/genomstekt), stekt korv, potatisbullar, grönsaker
- Hög nivå: biff (rare), köttfärs.

För att kontrollera om pannen är lämplig, lägg den upp och ner. Placera en linjal på pannen och försök placera ett mynt på 1, 2 eller 5 Eurocent (eller vilket mynt som helst med liknande tjocklek) mellan linjalen och pannen. Pannen är lämplig om du inte kan få plats med myntet mellan linjalen och pannen.

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

Funktionen ansluter hällen med fläkten via en infraröd signal. Fläkten justerar fläkthastigheten baserat på kokzonens temperatur. Du kan också reglera fläkten manuellt.

 För de flesta fläktar är funktionen aktiverad som standard. Läs fläktens bruksanvisning för mer information.

### Automatiskt läge

Det automatiska läget erbjuder flera hastighetsalternativ (H0 – av till H6 – intensiv). Om du vill ändra standardalternativet (H5) öppnar du användarinställningarna. Se "Menystruktur".

För tillval H1 – H6 aktiveras fläktlampan automatiskt när du slår på hällen.

När du stänger av hällen kan fläkten fortfarande fungera under en viss tid för att avlägsna kvarvarande lukt efter matlagningen. Efter den tiden avaktiveras fläkten automatiskt.

### Manuellt läge

Slå på hällen och tryck på . Det automatiska läget inaktiveras. Ändra fläkthastigheten genom att trycka på  upprepade gånger.

❗ För att aktivera det automatiska läget, stäng av hällen och slå på den igen.

### Råd och tips

- Avbryt inte signalen mellan spishällen och fläkten (t.ex. genom att täcka över spishällens kontrollpanel).
- Skydda fläktpanelen från direkt solljus och halogenlampor.
- Använd inte andra fjärrstyrda produkter medan funktionen är igång, eftersom de kan blockera signalen.

## 5.15 Menystruktur

| Symbol   | Inställning                  |
|----------|------------------------------|
| <b>b</b> | Ljud                         |
| <b>P</b> | Effektbegränsning            |
| <b>H</b> | Automatiskt läge för fläkten |
| <b>E</b> | Larm / felhistorik           |

**För att ange användarinställningarna:** håll inne ① i 3 sek. Håll sedan inne .

**Navigera i menyn:** menyn består av inställningssymbolen och ett värde. För att navigera mellan inställningarna trycker du på  på den främre timern. För att ändra inställningsvärdet trycker du på **+** eller på **—** på den främre timern. **För att lämna menyn:** tryck på ①.

## 5.16 Energibesparande tips

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.
- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

Mer information finns i "Energieffektivitet".

# 6. TILLAGNINGSGUIDE

Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

| Värme    | Använd för att:                                                                                                                             | Tid (min) |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1        | Se till att hålla tillagad mat varm. Placera ett lock på kokkärlet.                                                                         | vid behov |
| 1 - 2    | Laga hollandaisesås, smält smör, choklad och gelatin. Rör om då och då.                                                                     | 5 - 25    |
| 2        | Fasta, fluffiga omeletter, ugnstekta ägg. Tillaga med locket på.                                                                            | 10 - 40   |
| 2 - 3    | Sjud ris och mjölkrätter, värm färdiglagade rätter. Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen. | 25 - 50   |
| 3 - 4    | Stuva grönsaker, fisk, kött. Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under tillagningen.                                       | 20 - 45   |
| 4 - 5    | Ångkoka potatis och andra grönsaker. Fyll kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under tillagningen. Låt locket vara på.     | 20 - 60   |
| 4 - 5    | Tillaga större mängder mat, grytor och soppor. Upp till 3 l vätska plus ingredienser.                                                       | 60 - 150  |
| 6 - 7    | Lätt stekning av schnitzel, cordon bleu-kalvkött, kotletter, risbiffar, korv, lever, redning, ägg, pannkakor, munkar. Vänd när det behövs.  | vid behov |
| 7 - 8    | Intensiv stekning av rårakor, ryggbiffar, biffar. Vänd när det behövs.                                                                      | 5 - 15    |
| 9        | Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), fritera pommes frites.                                                           |           |
| <b>P</b> | Koka stora mängder vatten. PowerBoost aktiveras.                                                                                            |           |

## 7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

### 7.1 Rengöring av hällens

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Låt inte kokkärl koka torrt eller nå för höga temperaturer.
- Använd inte kokkärl tillverkade av material som inte är kompatibla med induktion. Sådana material kan repa eller fläcka hällens yta.
- Repor eller mörka fläckar på glasytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.
- Använd en rekommenderad skrapa endast som ett extra verktyg efter normal rengöring.

- Vänta tills hällen har svalnat. Rengör ytan med en fuktig trasa och ett icke-slipande rengöringsmedel. Efter rengöring torkar du ytan med en mjuk trasa.
- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, salt, socker och sockrad mat. Använd en skrapa och var försiktig så att du undviker brännskador.
- **Ta bort när hällen är tillräckligt nedkyld:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, blank metallisk missfärgning. Rengör ytan enligt beskrivningen ovan. För att ta bort glänsande metallisk missfärgning använder du en mjuk trasa och en ättikslösning.

## 8. FELSÖKNING

❗ Om du inte kan hitta en lösning på problemet nedan, kontaktar du ett auktoriserat servicecenter.

### Det går inte att aktivera eller använda hällen.

- Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
- Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går sönder upprepade gånger eller om du hör ett konstant pipande ljud, kontaktar du en kvalificerad elektriker för att inspektera installationen.
- Se till att kontrollpanelen är ren och inte blockerad av kokkärl/främmande föremål.

### Hällen stänger av sig själv efter en tid.

- Detta är inte ett fel. I vissa situationer stänger hällen av sig automatiskt av säkerhetsskäl. Se "Automatisk avstängning".

### Den maximala värmeinställningen för en av kokzonerna är inte tillgänglig eller den växlar mellan två nivåer.

- Detta är inte ett fel. Se "Effektreglering".
- Minska värmeinställningen för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.

### Hob<sup>2</sup>Hood fungerar inte.

- Se till att inget täcker kontrollpanelen eller blockerar signalen.

- Flytta kokkärlen till en annan kokzon eller ställ fläkten på manuellt läge.

### SenseBoil®/SenseFry fungerar inte.

- Använd kalla kokkärl på en kokzon utan någon restvärme.
- Ställ hällens effektläge på ett högre värde. Kontrollera att den valda effekten passar till säkringarna i huset. Se "Effektbegränsning".

### E och en sifra visas.

- Stäng av hällen, vänta några minuter och slå på den igen. Kontakta det auktoriserade servicecentret om problemet kvarstår.

### Kontrollpanelen blinkar.

- Använd kokkärl med bottendiameter som liknar storleken på kokzonen.
- Se till att kokkärlet är induktionskompatibelt.

### F och 1/2/3 visas samtidigt.

- Se till att kokkärlet uppfyller funktionens krav. Se "SenseBoil®".
- Se till att kokkärlet är fyllt med rätt mängd vatten.
- Undvik att använda funktionen med andra vätskor än vatten.

## 9. TEKNISKA DATA

### 9.1 Produktdekal

Modell V84IIB30IB:  
Typ 62 D4A 01 AA  
Induktion 7.35 kW  
Serienr.....  
AEG

PNC 949 598 538 01  
220 - 240 V/400 V 2N, 50 Hz  
Tillverkad i: Tyskland  
7.35 kW  


### 9.2 Data för kokzoner

Kokzonernas effekt kan skilja sig något från uppgifterna nedan, beroende på kokkärlets material och mått.

| Kokzon       | Nominell effekt<br>(max värmeinställ-<br>ning) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost<br>maximal koktid<br>[min] | Kokkärldiameter<br>[mm] |
|--------------|----------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------|-------------------------|
| Vänster fram | 2300                                               | 3200           | 10                                    | 125 - 210               |
| Vänster bak  | 2300                                               | 3200           | 10                                    | 125 - 210               |
| Mittre fram  | 1400                                               | 2500           | 4                                     | 125 - 145               |
| Höger bak    | 2300                                               | 3600           | 10                                    | 205 - 240               |

## 10. ENERGIEFFEKTIVITET

### 10.1 Produktinformation enligt (EU) nr 66/2014

Energimätningarna för kokområdet identifieras av markeringarna för respektive kokzon.

|                                                    |                |             |
|----------------------------------------------------|----------------|-------------|
| Modellidentifiering                                | V84IIB30IB     |             |
| Typ av håll                                        | Inbyggnadshåll |             |
| Antal kokzoner                                     | 4              |             |
| Uppvärmningsmetod                                  | Induktion      |             |
| Diameter på runda kokzoner (Ø)                     | Vänster fram   | 21.0 cm     |
|                                                    | Vänster bak    | 21.0 cm     |
|                                                    | Mittre fram    | 14.5 cm     |
|                                                    | Höger bak      | 24.0 cm     |
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster fram   | 180.8 Wh/kg |
|                                                    | Vänster bak    | 184.4 Wh/kg |
|                                                    | Mittre fram    | 180.2 Wh/kg |
|                                                    | Höger bak      | 187.4 Wh/kg |
| Hällens energiförbrukning (EC electric hob)        | 183.2 Wh/kg    |             |

Produkten har testats enligt: EN IEC 60350-2.

### 10.2 Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

|                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Strömförbrukning i frånläge                                                               | 0,3 W |
| Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget | 2 min |

Produkten har testats enligt: EN 50564.

## 11. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter

som är märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.

This image shows a full page of white paper with horizontal dashed lines, typical of primary school writing paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

