

NIR86T00IB

NO Bruksanvisning | **Platetopp**

2

SV Bruksanvisning | **Inbyggnadshäll**

26



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



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

www.aeg.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	2
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	4
3. MONTERING.....	6
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	10
6. DAGLIG BRUK.....	11
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	15
8. STELL OG RENGJØRING.....	18
9. RÅD OG TIPS.....	19
10. FEILSØKING.....	22
11. TEKNISKE DATA.....	23
12. ENERGIEFFEKTIV.....	24
13. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	25

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

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

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

1.2 Generell sikkerhet

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

- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av platetopp med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt. Hvis produktet er koblet til strømmettet direkte ved bruk av en koblingsboks, fjerner du sikringen for å koble fra produktet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- **ADVARSEL:** Bruk bare platetoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i produktets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Montering må kun foretas av en kvalifisert person.



ADVARSEL!

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Dekk avskårne overflater i kabinettet med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.

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

2.2 Elektrisk tilkobling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

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

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Fjern all emballasje, merking og beskyttelseshinne (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du umiddelbart koble det fra strømforsyningen. Dette for å unngå elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker, må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeflaten og kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.



ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som svært varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

 ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

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

2.4 Pleie og rengjøring

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre produktet.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Ikke bruk abrasive produkter, skurende rengjøringsvumper, løsemidler eller

metallgjenstander, med mindre annet er spesifisert.

2.5 Tjenester

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

2.6 Avfallshåndtering

 ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

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

3. MONTERING

 ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Før monteringen

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

Serienummer

3.2 Koketopper

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

3.3 Tilkoblingskabel

- Platetoppen leveres med en tilkoblingskabel og kan kun brukes med en A sikret sikkerhetskontakt.
- For å bytte den skadede strømkabelen, bruk kabeltypen H05V2V2-F, som tåler en temperatur på 90 °C eller høyere.
- Den enkle ledningen må ha en diameter på minst 1,5 mm².
- Kontakt ditt lokale servicesenter. Tilkoblingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

 ADVARSEL!

Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.

⚠ FORSIKTIG!

Tilkoblinger via kontaktplugger er forbudt.

⚠ FORSIKTIG!

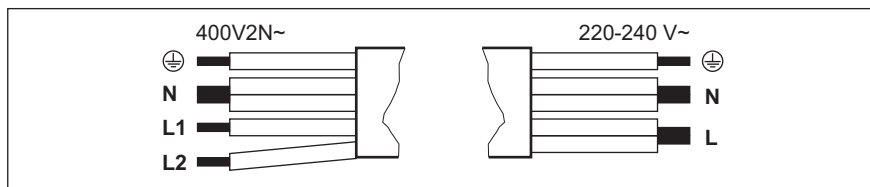
Ikke bør eller sveis ledningsendene. Det er forbudt.

⚠ FORSIKTIG!

Ikke koble til kabelen uten kabelendehylse.

Enkelfaset 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~		Enfaset tilkobling:	
5x1,5 mm ² eller 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 3x4 mm ²	
	Grønn – gul		Grønn – gul
N	Blå og blå	N	Blå og blå
L1	Svart	L	Svart og brun
L2	Brun		

3.4 Slik fester du tetningen – integrert montering

1. Rengjør sporene i benkeplaten.
2. Skjær det medfølgende 3x10 mm tetningsbåndet i fire remser. Båndene må ha samme lengde som 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 koketoppen er montert, tetter du resten av åpningen mellom glasskeramikken og benkeplaten med silikon. Sørg for at silikonen ikke kommer under glasskeramikken.

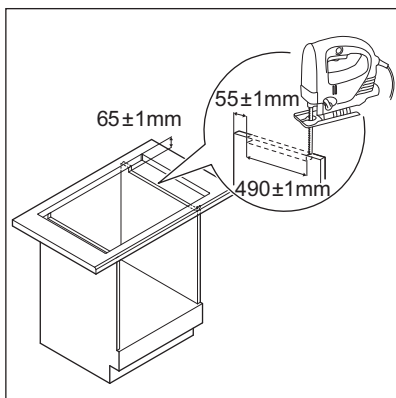
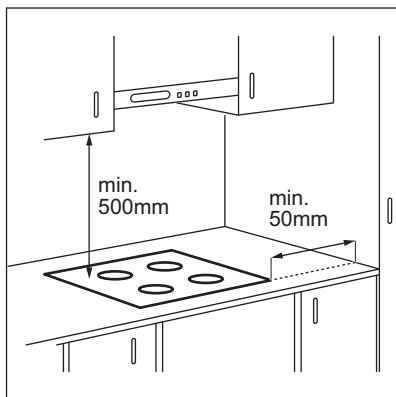
3.5 Feste tetningen – montering på topp

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.
4. Trykk de to endene av tetningsbåndet sammen.

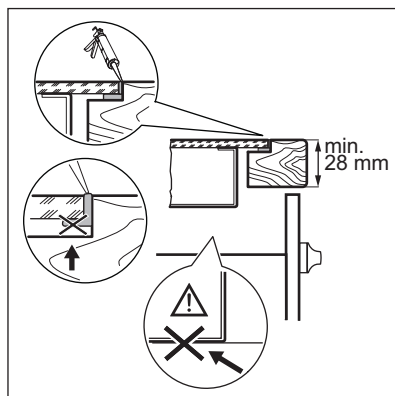
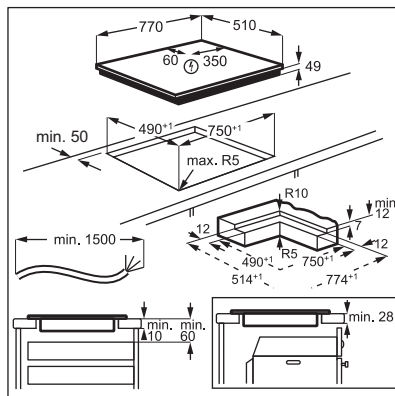
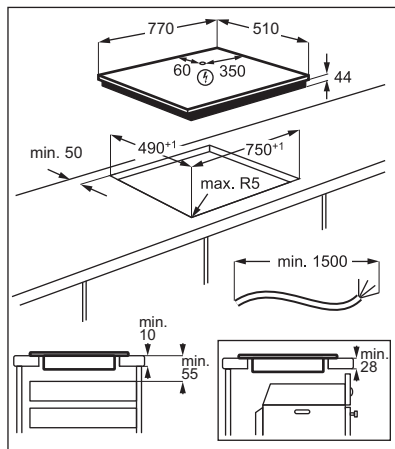
3.6 Sammenstilling

Hvis du installerer platetoppen under en avtrekksvifte, gå gjennom

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



INTEGRERT INSTALLASJON



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



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



Finn videoopplæring "Slik installerer du AEG induksjonstoppen planlimt" ved å skrive inn

hele navnet som er vist i illustrasjonen nedenfor.



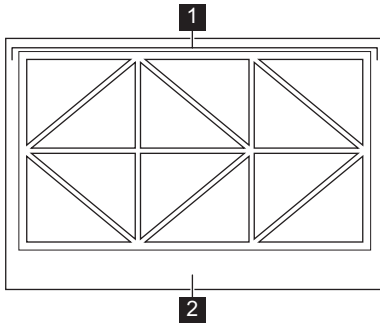
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



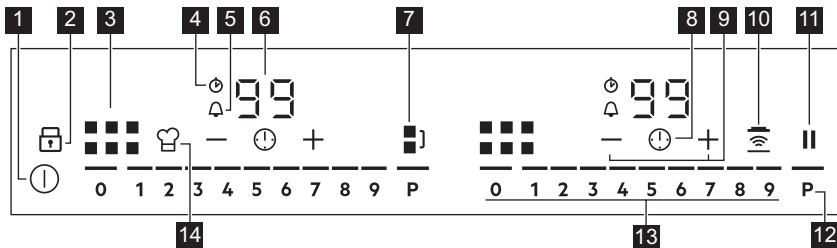
4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Oversikt over platetoppen



- 1 Induksjonsplatetopp
- 2 Betjeningspanel

4.2 Oversikt over betjeningspanelet



Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

Sensorfelt	Beskrivelse
1 	Slå komfyrtoppen av og på.

Sensorfelt	Beskrivelse
2 	For å aktivere og deaktivere Sperre eller Barnesikring.
3 	For å vise den aktive sonen.
4 	CountUp Timer-indikator.
5 	Timer med nedtelling-indikator.
6 -	Tidsurdisplay: 00 - 99 minutter.
7 	Aktivere og deaktivere Bridge og veksle mellom modusene.
8 	For å velge Timer-funksjoner.
9 + / -	For å øke eller redusere tiden.
10 	For å aktivere og deaktivere Hob ² Hood.
11	For å aktivere og deaktivere Pause.
12 P	For å aktivere PowerBoost.
13 -	For å stille inn et effektttrinn: 0 - 9.
14 	For å aktivere og deaktivere PowerSlide.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Effektbegrensning

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

Platetoppen er innstilt på høyeste effektttrinn som standard.

For å redusere eller øke effektnivået:

1. Deaktiver koketoppen.
2. Trykk og hold inne  i 3 sekunder. Displayet slås på og av.
3. Trykk og hold inne  i 3 sekunder.  eller  vises.
4. Trykk på . P72 vises.

5. Trykk på  /  på tidsuret for å stille inn effektnivået.

Effektnivåer

Se i kapittelet "Tekniske data".

FORSIKTIG!

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

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Aktivere og deaktivere

Trykk og hold ① for å slå koketoppen på eller av.

Kontroll søylene kommer på når du aktiverer koketoppen, og det slår ser av når du deaktiverer koketoppen. Når koketoppen er deaktivert, kan du bare se ①.

Når du aktiverer koketoppen og setter kokekaret i riktig posisjon, gjenkjenner komfyrtoppen den igjen og det aktuelle kontrollpanelet lyser. Den røde kokesoneindikatoren vises over betjeningslinjen og indikerer posisjonen til gryten.

6.2 Automatisk avstengning

Funksjonen deaktiverer koketoppen automatisk hvis:

- du ikke plasserer noen kokekar på koketoppen innen 50 sekunder,
- du ikke stiller inn varmeinnstillinger innen 50 sekunder etter at du plasserer kokekaret,
- du søler noe eller setter noe på kontrollpanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut). Når du hører det akustiske signalet, deaktiveres koketoppen. Fjern objektet, eller vask kontrollpanelet.
- koketoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før koketoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du ikke deaktiverer en kokesone, eller endrer varmeinnstillingen. Etter en stund deaktiveres koketoppen.

Forholdet mellom varmeinnstillingen og tiden som koketoppen deaktiveres etter:

Varmeinnstilling	Komfyrtoppen deaktiveres etter
1 – 2	6 timer
3 – 4	5 timer

Varmeinnstilling

5

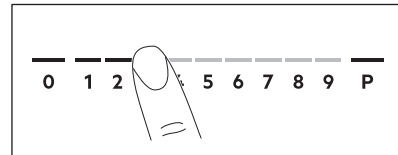
Komfyrtoppen deaktiveres etter

4 timer

6 – 9

1,5 time

6.3 Varmeinnstilling



Trykk på ønsket effekttrinn på betjeningslinjen. Du kan også bevege fingeren langs betjeningslinjen for å angi eller endre effekttrinnet for en kokesone.

For å deaktivere en kokesone, trykk på 0.

6.4 OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator)

ADVARSEL!

≡ / = / - Så lenge indikatoren er på, er det fare for forbrenning grunnet restvarme.

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

Indikatorene ≡ / = / - vises når en kokesone er varm. De viser nivået av restvarme for kokesonene du bruker for øyeblikket.

Indikatoren kan også vises:

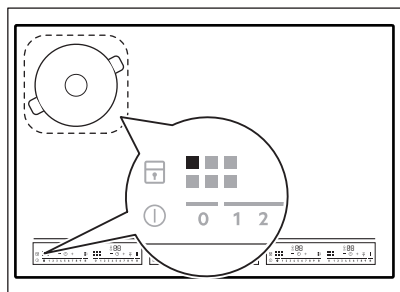
- for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar er plassert på kald kokesone,
- når koketoppen er deaktivert, men kokesonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

6.5 Bruk av koketoppen

Induksjonskoketoppen består av 12 enkelt trekantede soner totalt. De trekantede sonene kan aktiveres separat eller kan kombineres i par for å skape 6 standardkokesoner. Paret med trekantede soner kan kombineres sammen på forskjellige måter.

Hvert trekanter kontrolleres av den aktuelle betjeningslinjen. Hvert kvadrat i betjeningspanelet representerer en standard kokesone på induksjonskokeoverflaten.



Et par trekanter fungerer som en standard kokesone.

Kokekar

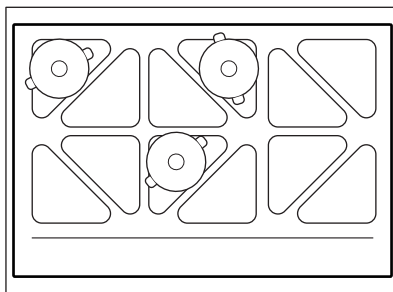
Du kan bruke kokekar av ulike størrelser: små, middels eller store. For å lære hvordan koketoppen bestemmer matlagingsmodus basert på kokekaret, se "Induksjonskoketopper" nedenfor. For flere opplysninger om kokekar, se "Råd og tips".

6.6 Induksjonsplatetopp

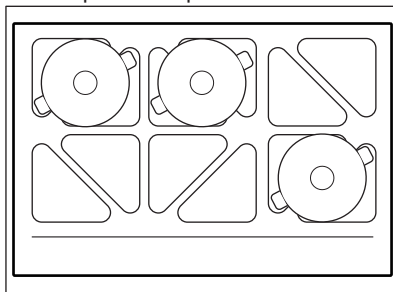
Platetoppen bestemmer automatisk modusen som passer til størrelsen og formen på kokekaret.

Plasser kokekaret midt på det valgte området. Kokekaret bør dekke det valgte området så mye som mulig.

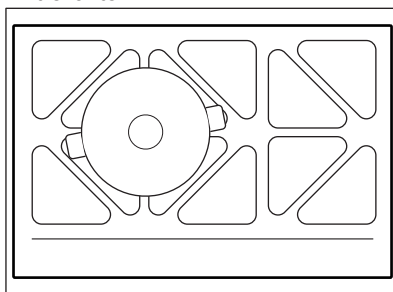
- Mindre kokekar med bunndiameter mellom 100 mm og 160 mm skal plasseres midt på en enkelt trekant.



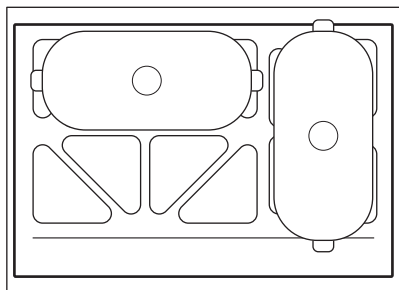
- Kokekar i middels størrelse med bunndiameter mellom 160 mm og 210 mm skal plasseres på to trekanter.



- Kokekar med bunndiameter på mellom 240 mm og 350 mm skal plasseres på fire trekanter.

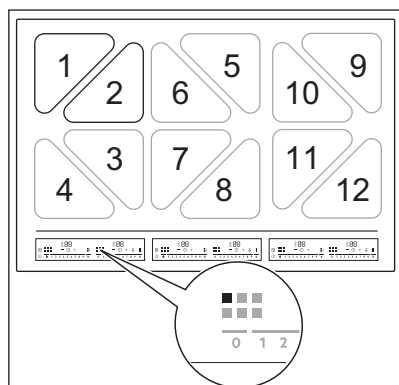


- Ovalformedede kokekar (f.eks. stekepanner) skal plasseres vertikalt eller horisontalt Bridge kombinasjoner.



Kokekaret må dekke 3 eller 4 trekanter.

6.7 Bruke betjeningspanelet og soneindikatorene



To enkle trekanter kombinert skaper en standard kokesone og vises med A B C D E F-indikatorer.



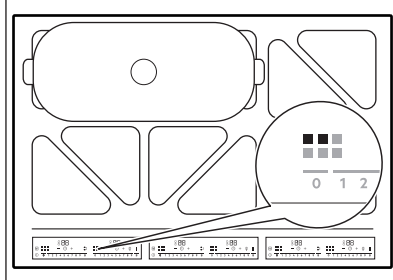
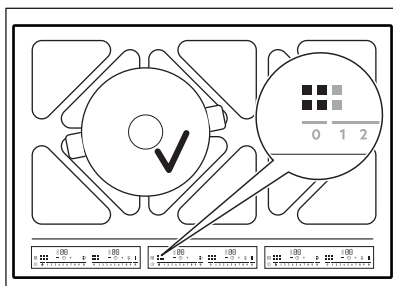
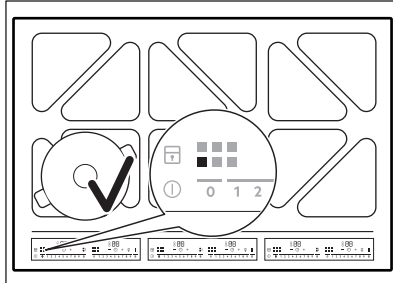
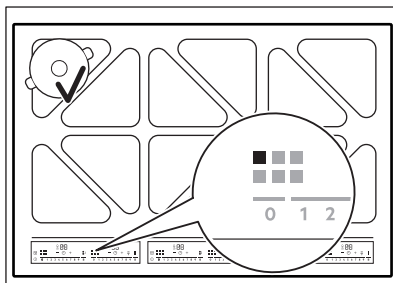
$B = 1+2$ $D = 5+6$ $F = 9+10$

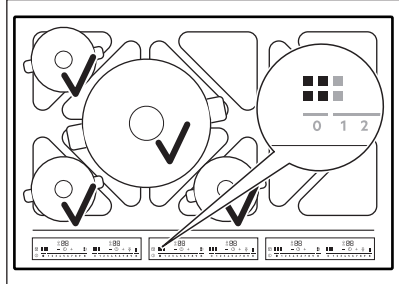
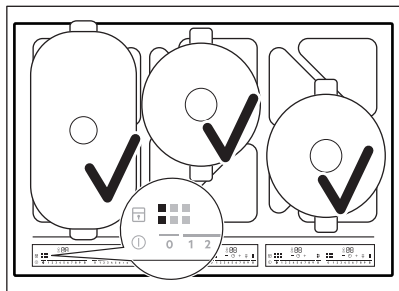
$A = 3+4$ $C = 7+8$ $E = 11+12$

Soneindikatorer indikerer hvilken standard kokesone som kontrolleres av den aktuelle

betjeningslinjen. Kokekoppen har 6 betjeningslinjer.

Kokekar og soneindikatorer



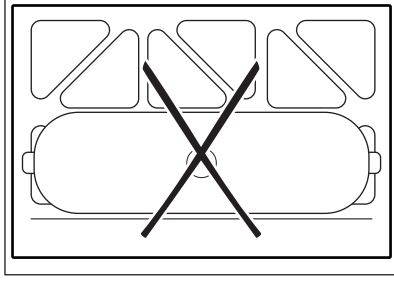
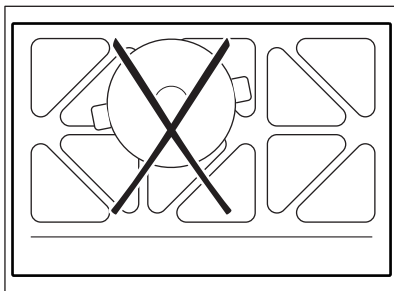
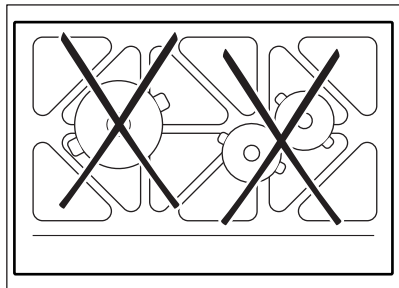


For den kombinasjonen som er angitt ovenfor, finnes det fire aktive betjeningslinjer. Den fremre gryten vises med en indikator som vises på den første betjeningslinjen. Den bakre gryten vises med B-indikator på den andre betjeningslinjen. Den midterste gryten angis av indikatorer A B C D som vises på tredje betjeningslinje. Den fremre høyre gryten vises med C-indikator synlig på den fjerde linjen.



Det er ikke mulig å bruke mer enn 4 kokekar i denne kombinasjonen.

6.8 Feil posisjoner for kokekar



6.9 Bridge

Hvis du plasserer kokekar på to eller flere standardkokesoner, og effekttrinnet er innstilt på 0,  vises.

Hvis standardkonfigurasjonen ikke passer for kokekaret, trykk på  gjentatte ganger for å velge ønsket konfigurasjon manuelt.

Følgende moduser er tilgjengelige:

- Senter
- Vertikal
- Horisontal
- Standard kokesone

Indikatorene for kokesonen endres automatisk og viser mulig kombinasjon.

Alle enkle trekanter på én modus styres med én kontrollinje som lyser.

Når du endrer effekttrinnet,  forsvinner. Når varmeinnstillingen er stilt inn på 0,  tenner igjen.

6.10 PowerBoost

Denne funksjonen aktiverer mer effekt for den riktige induksjonskokesonen, avhengig av

kokekarstørrelsen. Funksjonen kan aktiveres kun i en begrenset tidsperiode.

Det er ikke mulig å bruke funksjonen når Bridge aktiveres i Senter-, Vertikal- eller Horizontal-modus.

For å aktivere funksjonen for kokesonen: berør **P**. Symbolet blir rødt.

Funksjonen deaktiveres automatisk.



For maksimale varighetsverdier, se «Tekniske data».

6.11 Timer

• Timer med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen for å angi lengden på en enkel tilberedningsøkt.

Angi først varmeinnstilling for kokesonen, og velg deretter funksjonen.

For å aktivere funksjonen eller endre tiden: berør . Tidsursifrene **00** og

indikatorene og lyser på displayet. blir rødt, og blir hvit.



Hvis tidsuret ikke er stilt inn, forsvinner alle indikatorer etter 3 sekunder.

Berør eller for å stille inn tiden (00 – 99 minutter). Etter 3 sekunder begynner tidsuret å telle ned automatisk. Indikatorene , , og forsvinner. holder seg rødt.

Når timeren slutter å telle ned, høres et lydsignal og **00** blinker. For å slå av signalet berører du .

For å deaktivere funksjonen: berør .

Indikatorene og lyser. Bruk eller

for å stille inn **00** på displayet. Alternativt kan varmenivået settes til **0**. Som et resultat lyder det en signaltone, og tidsuret avbrytes.

• CountUp Timer

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

Berør to ganger **for å aktivere**

funksjonen. Indikatoren blir rød, starter tidsuret automatisk.

For å deaktivere funksjonen: berør . Når indikatorene tennes, berør .

• Varselur

Du kan bruke denne funksjonen som Varselur når kokekoppen er på men kokesonene ikke er i bruk. For å se Timer symboler, plasser et kokekar på kokesonen.

Berør til indikatoren blir rød **for å aktivere funksjonen.** Berør eller for å stille inn tiden. Funksjonen starter automatisk etter 4 sekunder. Indikatorene , , og forsvinner. holder seg rødt.

Når du angir funksjonen, kan du fjerne kokekaret.

Når tiden er slutt, hører du et signal og **00** blinker. Berør for å stoppe signalet.

For å deaktivere funksjonen: berør .

Indikatorene og lyser. Bruk eller for å stille inn **00** på displayet.



Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

7. TILLEGGSFUNKSJONER

7.1 Pause

Denne funksjonen stiller inn alle kokesonene på laveste effekttrinn.

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



Når funksjonene er aktiv, ⓘ og || kan symboler brukes. Funksjonen deaktiverer ikke tidsurfunksjonen: 🔔 og ⌚.

For å aktivere funksjonen: berør ||. Symbolet blir rødt. Varmeinnstillingen senkes til 1.

For å deaktivere funksjonen: berør ||. Symbolet blir hvitt. Den tidligere varmeinnstillingen tennes.

7.2 Sperre

Du kan låse kontrollpanelet mens koketoppen er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.

Still først inn effekttrinnet.

For å aktivere funksjonen: berør 🔒. Symbolet blir rødt og blinker.

For å deaktivere funksjonen: berør 🔒. Symbolet blir hvitt.



Når du deaktiverer koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

7.3 Barnesikring

Denne funksjonen forhindrer at koketoppen brukes utilsiktet.

For å aktivere funksjonen: aktiver komfyrtoppen. Ikke still inn effekttrinnet.

Berør 🔒 til den blir rød og betjeningslinjen forsvinner.

For å deaktivere funksjonen: deaktiver komfyrtoppen. Ikke still inn effekttrinnet.

Berør 🔒 til den blir hvit og betjeningslinjen vises. Deaktiver koketoppen.

7.4 ☞ PowerSlide

Denne funksjonen lar deg justere temperaturen ved å flytte kokekaret til en annen posisjon på samme induksjonsoverflate.

Funksjonen deler kokeområdet inn i tre vertikale kokesoner med ulike effekttrinn. Platetoppen oppdager plasseringen til kokekaret og justerer det forhåndsinnstilte effektnivået deretter. Du kan sette kokekaret på venstre, midtre eller høyre vertikal bro.

Generell informasjon:

- Bruk kokekar med minimum diameter på 160 mm for denne funksjonen.
- Soneindikatoren viser begge soner i en bro selv om bare den ene sonen brukes.
- Du kan kun justere effekttrinnet manuelt hvis minst én av sonene er automatisk aktivert.
- Du kan endre effekttrinnet for hver posisjon enkeltvis. Når du deaktiverer platetoppen, merker den seg effekttrinnene dine og bruker dem neste gang du aktiverer funksjonen.
- Hvis du vil endre effekttrinnet, løfter du opp kokekaret og setter det på en annen sone. Skyving av kokekaret kan forårsake riper og misfarging av overflaten.

Aktivere funksjonen

For å aktivere funksjonen, trykk på ☞. Når funksjonen er aktivert vil symbolet bli rødt og betjeningslinjen viser det forhåndsinnstilte effektnivået.



Hvis det ikke er noen kokekar detektert på kokesonene, høres et lydsignal etter 9 minutter og kokesonene deaktiveres automatisk. Trykk på ☞ for å gjenoppta denne funksjonen.

Justere effektnivå

Velg effekttrinn på betjeningslinjen for å justere effektnivået.

Deaktivere funksjonen

For å deaktivere funksjonen, trykk på ☞.

7.5 OffSound Control (Slå lydsignalene på og av)

Deaktiver koketoppen. Trykk og hold ⓘ inne i 3 sekunder. Displayet slås på og så av.

Trykk og hold 🔒 inne i 3 sekunder. 🔔 eller

 vises. Trykk på  på tidsuret for å velge en av følgende:

-  – lydene er av
-  – lydene er på

Vent til koketoppen deaktiveres automatisk for å bekrefte valget ditt.

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

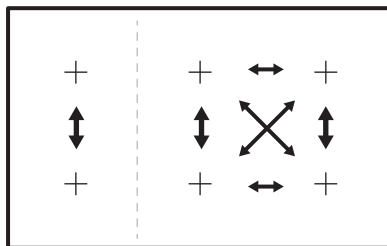
- du berører 
- Varselur er nede
- Timer med nedtelling er nede
- du setter noe på betjeningspanelet.

7.6 Effektstyring

Hvis flere soner er aktive og den forbrukte effekten overskrider begrensningen av strømforsyningen, deler denne funksjonen den tilgjengelige effekten mellom alle sonene (koblet til samme fase). Platetoppen kontrollerer varmeinnstillingene for å beskytte sikringene i boligen.

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i platetoppen. Hver fase har maksimal strømbelastning på 3680 W. Hvis platetoppen når grensen for maksimalt tilgjengelig effekt innen én fase, vil effekten til sonene automatisk bli redusert.
- Betjeningspanelet viser de maksimalt mulige varmeinnstillingene for kokesoner med redusert effekt. Varmeinnstillingen kan være 0 når de andre kokekarene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt. Som et resultat kan du ikke aktivere noen annen sone.
- Hvis en høyere varmeinnstilling ikke er tilgjengelig, må du redusere den for de andre kokesonene først.
- Aktiveringen av funksjonen er avhengig av antallet og størrelsen på kokekar.

Se illustrasjonen for mulige kombinasjoner der effekten kan distribueres mellom sonene.



7.7 Hob²Hood

Dette er en avansert automatisk funksjon som kobler platetoppen til en utvalgt ventilator. Både platetoppen og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Viftehastigheten defineres automatisk på grunnlag av modusen og temperaturen til det varmeste kokekaret på platetoppen. Du kan også betjene viften manuelt.



For de fleste ventilatorer er fjernkontrollsystemet deaktivert som standard. Aktiver den før du bruker funksjonen. Se ventilatorhåndboken for mer informasjon.

Bruke funksjonen automatisk

For å betjene funksjonen, sett automatisk modus til H1 – H6. Platetoppen er opprinnelig satt til H5. Ventilatoren reagerer når du bruker platetoppen. Platetoppen gjenkjenner temperaturen på kokekaret og justerer automatisk hastigheten på viften.

Automatiske moduser

	Auto- matisk lys	Koking ¹⁾	Steking ²⁾
H0	Av	Av	Av
H1	På	Av	Av
H2 ³⁾	På	Viftehastig- het 1	Viftehastig- het 1
H3	På	Av	Viftehastig- het 1
H4	På	Viftehastig- het 1	Viftehastig- het 1

	Auto- matisk lys	Koking ¹⁾	Steking ²⁾
H5	På	Viftehastig- het 1	Viftehastig- het 2
H6	På	Viftehastig- het 2	Viftehastig- het 3

- 1) Platetoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.
- 2) Platetoppen oppdager stekeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.
- 3) Denne modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperaturen.

Endre automatisk modus

1. Slå av produktet.
2. Berør  i 3 sekunder. Displayet slås på og av.
3. Berør  i 3 sekunder.
4. Berør  gjentatte ganger til  tenner.
5. Berør  for å velge en automatisk modus.



For å betjene ventilatoren direkte på ventilatorpanelet, deaktiver funksjonens automatmodus.



Når du avslutter tilberedningen og deaktiverer platetoppen, kan viften i ventilatoren fortsatt være aktiv i en viss tid. Etter at den tiden er over, deaktiverer systemet viften automatisk og hindrer deg fra utilsiktet å aktivere viften de neste 30 sekundene.

Manuell betjening av viftehastigheten

Du kan også bruke funksjonen manuelt. For å gjøre dette berører du  når platetoppen er aktiv. Symbolet endres til hvitt. Dette deaktiverer automatisk drift av funksjonen og lar deg endre viftehastigheten manuelt. Når du trykker på  øker du viftens hastighet med én. Når du når et høyt nivå og trykker  igjen, stiller du viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer viften i ventilatoren. Symbolet blir rødt. Berør  for å starte viften igjen med hastighet 1.



For å aktivere en automatisk bruk av funksjonen, deaktiver platetoppen og deretter aktiver den igjen.



Hvis funksjonen ikke er aktiv,  deaktiveres den etter 10 sekunder. Når platetoppen startes på nytt,  tenner igjen.

Aktivere lyset

Du kan stille inn platetoppen for å aktivere lyset automatisk når du aktiverer platetoppen. For å gjøre dette, må du stille automatisk modus til H1 – H6.



Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at platetoppen er slått av.

8. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Generell informasjon

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.

- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av platetoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt egnet for overflaten på platetoppen.
- Bruk alltid en skrape som anbefales for platetopper med glassoverflate. Bruk skrapen kun som et ekstra verktøy for rengjøring av glasset etter standard rengjøringsprosedyre.

⚠ ADVARSEL!

Ikke bruk kniver eller andre skarpe metallverktøy til å rengjøre glassoverflaten.

8.2 Rengjøre platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan det forårsake skade på platetoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell

platetoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Fjern når platetoppen er tilstrekkelig kald:** kalkringer, vannringer, fettflekker, skinnende metallisk misfarging. Rengjør platetoppen med en fuktig klut og et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Etter rengjøring, tørk av platetoppen med en myk klut.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

9. RÅD OG TIPS

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Kokekar



For induksjonssonene gir et sterkt elektromagnetisk felt varme i kokekaret veldig raskt.

Bruk induksjonskokesonene med egnede kokekar.

- Kokekarets bunn må være så tykk og flat som mulig.
- Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske komfyrtoppens overflate.
- For å unngå riper må du ikke skyve eller gni gryten over det keramiske glasset.

Materiale i kokekar

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

Kokekaret er riktig til induksjonskokeplaten, hvis:

- vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.
- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.

Kokekarenes mål



Se "Induksjonskokekett" i "Daglig bruk".

- Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn. Se «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner» for riktige kokekardimensjoner. Sett kokekaret på midten av den valgte kokesonen.
- Kokesonens effektivitet er relatert til diameteren på kokekaret. For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunn diameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»).
- Kokekar med en diameter som er mindre enn det en gitt kokesone mottar bare en del av kraften som genereres av kokesonen, noe som resulterer i langsommere oppvarming.
- Av sikkerhetsgrunner og optimale tilberedningsresultater må du ikke bruke kokekar som er større enn angitt i «Spesifikasjoner for kokesoner». Unngå å holde kokekar nær betjeningspanelet under tilberedningen. Dette kan påvirke funksjonen til kontrollpanelet eller ved et uhell aktivere platetoppfunksjoner.

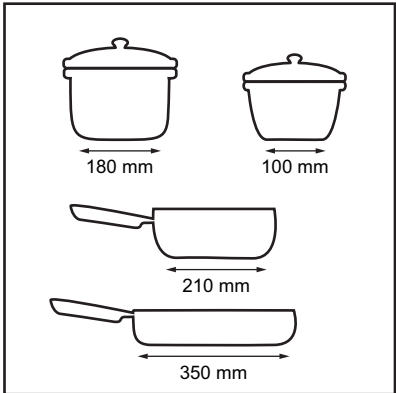


Se «Tekniske data».

Typer kokekar

Avhengig av hvilken type kokeredskap du bruker, avgjør platetoppen passende bromodus. For eksempel:

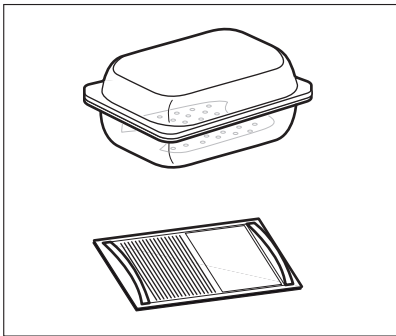
Enkle trekanter, standard kokesoner, sentermodus



Vertikal modus, horisontale moduser



Kokekaret må dekke 3 eller 4 enkle kanter.



ADVARSEL!

Bruk ikke stekebrett.

9.2 Avgir støy under drift



Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil. Støy fra kokekar kan variere avhengig av kokekarmaterialet og effektivitæet.

Lyder relatert til kokekar:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effekttrinn.

Platetopp-relaterte lyder:

- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- hvesing, summing: viften går.
- rytmisk lyd: detekterer kokekar.

9.3 Öko Timer (Øko-timer)

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i driftstid avhenger av varmeinnstillingsnivået og lengden på tilberedningen.

9.4 Forenklet matlagingsguide

Korrelasjonen mellom varmeinnstillingen til en sone og dens forbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med økt strømforbruk. Dette betyr at en kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.

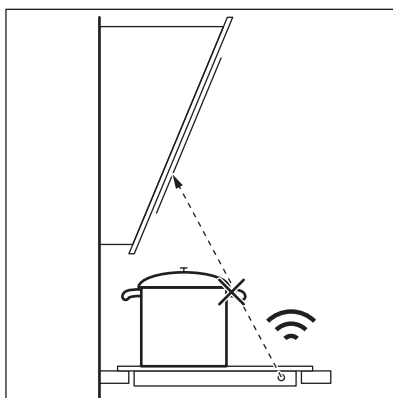
Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1 - 2	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.
2	Stærkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.
2 - 3	Svell ris og melkeretter, oppvarm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 - 4	Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett noen spiseskjeer vann. Kontroller vannmengden under prosessen.
4 - 5	Dampkok poteter og andre grønnsaker.	20 - 60	Dekk bunnen av gryten med 1–2 cm vann. Kontroller vannivået under prosessen. Hold lokket på gryten.
4 - 5	Lag større mengder mat, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 l væske pluss ingredienser.
6 - 7	Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter behov.
7 - 8	Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.	5 - 15	Snu etter behov.
9	Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommefrites.		
P	Koke opp store mengder vann. PowerBoost er aktivert.		

9.5 Råd og tips for Hob²Hood

Når du bruker platetoppen med funksjonen:

- Beskytt ventilatorpanelet mot direkte sollys.
- Ventilatorpanelet må ikke belyses med halogenspotter.
- Ikke dekk til betjeningspanelet på platetoppen.
- Ikke avbryt signalet mellom platetoppen og ventilatoren (f.eks. med hånden, et kokekarhåndtak eller en stor gryte). Se bildet.

Ventilatoren som er avbildet nedenfor er kun til illustrasjonsformål.



Andre fjernstyrte produkter kan blokkere signalet. Bruk ikke slike produkter i nærheten av platetoppen mens Hob²Hood er på.

Kjøkkenventilatorer med Hob²Hood-funksjon

Se forbrukernettstedet vårt for å finne hele spekteret av kjøkkenventilatorer som virker

med denne funksjonen. AEG kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen må ha symbolet .

10. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

10.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.	Platetoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om platetoppen er riktig koblet til strømforsyningen.
	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du stiller ikke inn effektrinn innen 10 sekunder.	Slå på platetoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se "Tilleggsfunksjoner".
Du kan ikke velge maksimalt effektrinn for en av kokesonene. Du kan ikke aktivere en av sonene.	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
	De andre sonene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt. Platetoppen fungerer som den skal.	Reduser effektrinn til de andre sonene som er koblet til samme fase. Se «Strømstyring».
	Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Et lydsignal høres når platetoppen slår seg av.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
	Platetoppen deaktiveres.	Fjern gjenstanden fra betjeningspanelet.
	Restvarmeindikatoren vises ikke.	Kontakt servicesenteret dersom sonen fortsatt er varm i lang tid.
Hob ² Hood fungerer ikke.	Sonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Fjern gjenstanden fra betjeningspanelet.
	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern gjenstanden fra betjeningspanelet.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Du bruker en veldig stor gryte som blokkerer signalet.	Bruk en mindre gryte, endre kokesone eller bruk ventilatoren manuelt.
	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se "Tilleggsfunksjoner".

Problem	Mulig årsak	Løsning
 tennes.	Barnesikring eller Sperre er aktivert.	Se "Tilleggsfunksjoner".
Betjeningslinjen blinker.	Det er ikke noen kokekar på sonen eller sonen er ikke helt dekket.	Sett kokekaret på kokesonen slik at den dekker hele kokesonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk egnede kokekar. Se «Råd og tips».
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se «Tekniske data».
Oppvarming tar lang tid.	Kokekaret er for lite og mottar bare en del av effekten som genereres av kokesonen.	For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»).
	PowerSlide er aktivert. To kasseroller plasseres på det fleksible induksjonsområdet.	Bruk bare én kasserolle. Se «Daglig bruk».
 og et tall tennes.	Det er en feil på platetoppen.	Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du platetoppen fra strømforsyningen. Aktiver platetoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoblingen er feil.	Koble platetoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.

10.2 Hvis du ikke finner en løsning...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Oppgi opplysningene på typeskiltet. Sørg for at du har brukt

koketoppen på riktig måte. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Informasjonen om garantitiden og autoriserte servicesentre er oppført i garantiheftet.

11. TEKNISKE DATA

11.1 Typeskilt

Modell NIR86T00IB:
Type 62 D6A 06 AA
Induksjon 7.2 kW
Serienr.
AEG

PNC 949 598 320 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Laget i: Tyskland
7.2 kW
 

11.2 Spesifikasjoner for soner

Induksjonsplatetopp	Nominell effekt (maks effekttrinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighet [min]
Enkel trekant	1150	1600	10
Standard kokesone	2000	3000	10
Midtsone	4200	-	-
Vertikal sone	3200	-	-
Horisontalt venstre sone	4100	-	-
Horisontalt høyre sone	3200	-	-

Effekten for sonene kan variere noe sammenliknet med informasjonen i tabellen. Det endres iht. kokekarets materiale og størrelse.

Kokekarenes størrelse

Bridge-modus	Kokekarenes størrelse (minimum)	Kokekarenes størrelse (maksimum)
Enkel trekant	100 mm	160 mm
Standard kokesone	160 mm	210 mm
Midtsone	240 mm	350 mm
Vertikal sone	Området med tre enkle trekanten	Området med fire enkle trekanten
Horisontal sone	Området med tre enkle trekanten	Området med fire enkle trekanten

For mer informasjon om anbefalte kokekarmål, se "Induksjonskokeetopp" i "Daglig bruk".

12. ENERGIEFFEKTIV

12.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign-forordningen

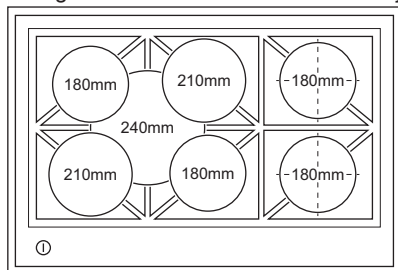
Modellidentifikasjon	NIR86T00IB	
Platetopp	Integrert platetopp	
Antall soner	2	
Antall tilberedningsområder	1	
Oppvarmingsteknologi	Induksjon	
Lengde (L) og bredde (B) av ikke-sirkulær sone	Høyre fremme	L 24.0 cm B 19.5 cm
	Høyre bak	L 24.0 cm B 19.5 cm
Lengde (L) og bredde (B) på tilberedningsområdet	Venstre	L 48.0 cm B 39.0 cm

Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Høyre fremme	201.5 Wt/kg
	Høyre bak	201.5 Wt/kg
Energiforbruk for tilberedningsområdet (EC electric cooking)	Venstre	188.7 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)		192.3 Wt/kg

IEC / EN 60350-2 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytelse.

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

Energiforbruk målt i henhold til illustrasjonen:



12.2 Energisparende

Du kan spare energi under vanlig matlaging hvis du følger tipsene nedenfor.

- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.
- Sett alltid lokket på kokekaret hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret i senter av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

12.3 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

Strømforbruk i av-modus	0.5 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	2 min

13. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

Välkommen till AEG! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	26
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	28
3. INSTALLATION.....	30
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	33
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	34
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	35
7. TILLVALSFUNKTIONER.....	40
8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	43
9. RÅD OCH TIPS.....	43
10. FELSÖKNING.....	46
11. TEKNISKA DATA.....	48
12. ENERGIEFFEKTIVITET.....	48
13. MILJÖSKYDD.....	50

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa

funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och .
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- **WARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Rök är en indikation på överhettning. En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **WARNING!** Produkten får inte strömförsörjas via en extern kopplingsanordning, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!** Tillagningsprocessen måste övervakas En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.

- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärldetektorn.
- **WARNING!** Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

WARNING!

Risk för personskador eller skador på produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.

- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt orsakar att den sväller.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärn faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Varje produkt har fläktar som kyler ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:
 - Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.

- Se till att avståndet mellan apparatens undersida och föremål som förvaras i lådan uppgår till minst 2 cm.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

2.2 Elektrisk inkoppling



VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att apparaten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd korrekt kabel för den elektriska huvudledningen.
- Förhindra trassel avseende kabeln för den elektriska huvudledningen.
- Se till att ett skydd mot elchock är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta hushållsapparaten eller det heta kokkärlet, när du ansluter apparaten till ett eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.

- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.3 Använd



VARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, märkningsetiketter och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Koppla omedelbart bort produkten från eluttaget om ytan på produkten är sprucken. På detta sätt förhindrar du elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- När du lägger maten i het olja kan den stänka.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokyten och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna maskin.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna maskin.

 VARNING!

Risk för brand och explosion.

- Fetter och olja kan avge brandfarliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

 VARNING!

Risk för skador på produkten.

- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Lägga inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Kokkärl av gjutjärn eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmateriallet försämras.

- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte skrovliga föremål, grova rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål, om inte annat anges.

2.5 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

2.6 Avyttring

 VARNING!

Risk för personskadorna eller kvävning föreligger.

- Kontakta din kommun för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

 VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

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

Serienummer

3.2 Inbyggnadshällar

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

3.3 Anslutningskabel

- Hällen är försedd med en anslutningskabel och får endast användas med ett Amp säkrat säkerhetsuttag .
- Använd kabeltypen H05V2V2-F, som tål en temperatur på 90 °C eller högre. för att byta ut den skadade huvudkabeln.
- Den enskilda kabeln ska ha en diameter på minst 1,5 mm².
- Kontakta vår lokala serviceavdelning. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

⚠ VARNING!

Alla elektriska anslutningar måste utföras av en behörig elektriker.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Anslutningar via kontakter är förbjudna.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

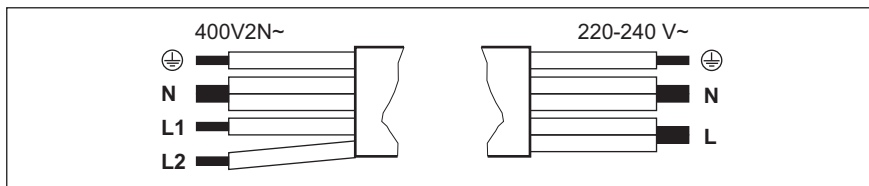
Kabeländarna får inte borrar eller lodas. Det är förbjudet.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Koppla inte kabeln utan ändhylsor.

Enfasanslutning

1. Ta bort kabelns mantel 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~		Enfasanslutning:	
5x1,5 mm ² eller 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 3x4 mm ²	
	Grön - gul		Grön - gul
N	Blå och blå	N	Blå och blå
L1	Svart	L	Svart och brun
L2	Brun		

3.4 Fästa tätningen - integrerad installation

1. Rengör fälten i bänkskivan.
2. Skär den medföljande 3x10 mm tätningsremsan i fyra remsor. Remsorna måste ha samma längd som fälten.
3. Klipp ändarna på remsorna i en vinkel på 45°. De ska passa i hörnen på fälten på rätt sätt.
4. Fäst remsorna i fälten. Sträck inte ut remsorna. Fäst inte ihop ändarna över varandra.

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

3.5 Fästa tätningen - installation på bänken

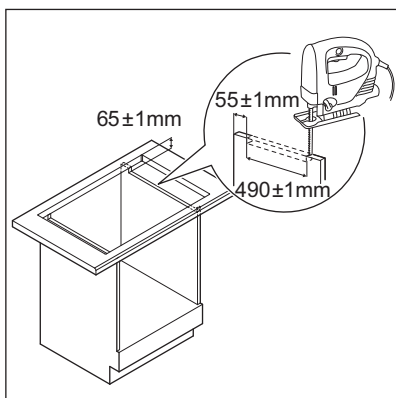
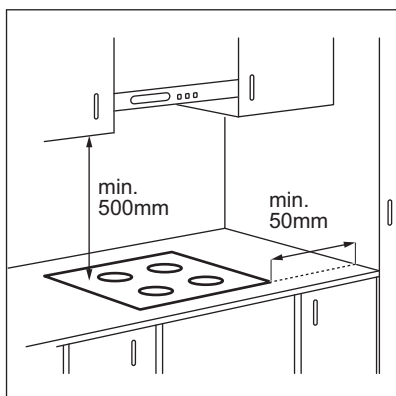
1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
2. Fäst den medföljande 2x6 mm tätningsremsan på den nedre kanten av hällen, längs den yttre kanten av

glaskeramiken. Töj inte ut den. Se till att tätningsremmans ändrar placeras mitt på ena sidan av spishällen.

3. Lägg till några millimeter till längden när du skär till tätningslisten.
4. Tryck samman de två ändarna på tätningslisten.

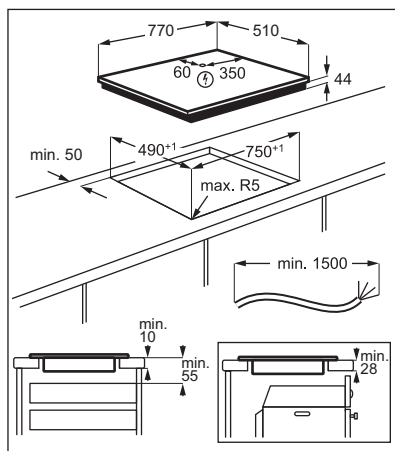
3.6 Montering

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

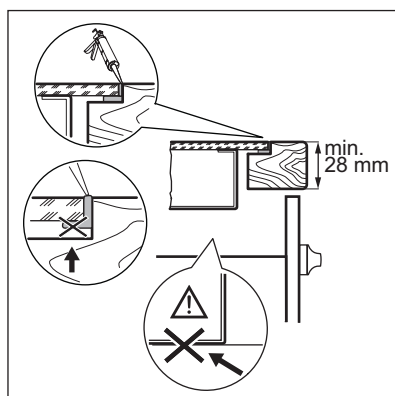
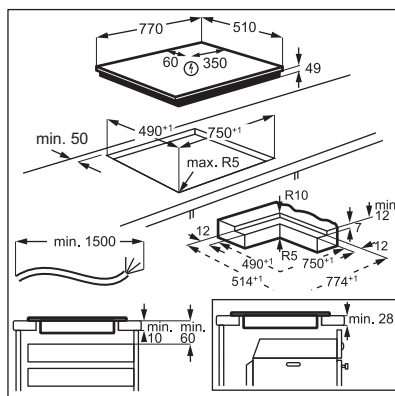


Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.

BÄNKINSTALLATION



INTEGRERAD INSTALLATION



Hitta videoguiden "Så installerar du din induktionshäll från AEG – bänkinstallation" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.



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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



Se videoguiden "Så installerar du din induktionshäll från AEG – nedsänkt

installation" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.



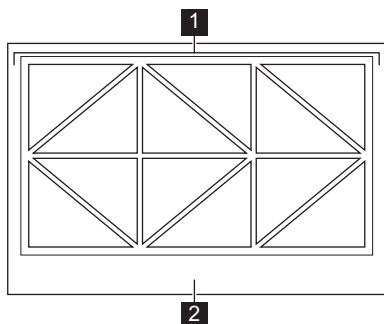
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 induction hob flush installation



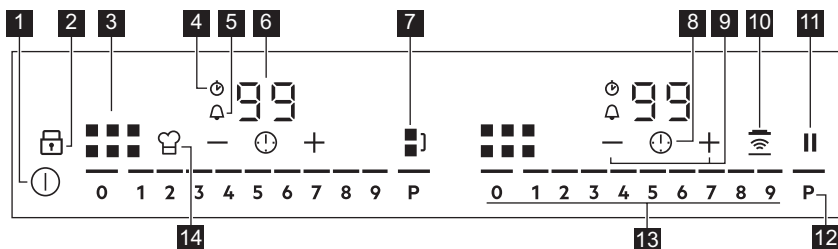
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Beskrivning av hällen



- 1 Induktionshällen tillagningsyta
- 2 Kontrollpanel

4.2 Beskrivning av kontrollpanelen



Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

	Touch-kontroll	Beskrivning
1		För att aktivera och inaktivera hällen.
2		För att aktivera och inaktivera Knapplås eller Barnlås.
3		För att visa aktiv zon.
4		CountUp Timer indikator
5		Nedräkningstimer indikator
6	-	Timerdisplay: 00–99 minuter.
7		För att aktivera och inaktivera Bridge och växla mellan lägena.
8		För att välja Timer-funktioner.
9		För att öka eller minska tiden.
10		För att aktivera och inaktivera Hob ² Hood.
11		För att aktivera och inaktivera Paus.
12		För att aktivera PowerBoost.
13	-	För att ange en värmeställning: 0–9.
14		För att aktivera och inaktivera PowerSlide.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Effektbegränsning

Effektbegränsning definierar hur stor effekt hällen använder totalt, inom gränserna för husets installationssäkringar.

Hällen är inställd på högsta möjliga effektnivå som standard.

För att minska eller öka effektnivån:

1. Stäng av hällen.
2. Tryck och håll ned -knappen i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck och håll ned -knappen i 3 sekunder. eller visas.

4. Tryck på . P72 visas.

5. Tryck på på timern för att ställa in effektnivån.

Effektnivåer

Se avsnittet "Teknisk data".



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Se till att den valda effekten passar till säkringarna i huset.

- P72 — 7 200 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

6. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Aktivera och avaktivera

Tryck och håll inne ① för att aktivera på eller inaktivera hällen.

Kontrollpanelerna tänds när du aktiverar hällen och släcks när du inaktiverar hällen.

När hällen är inaktiverad kan du bara se ①.

När du aktiverar hällen och placerar kokkärlet i rätt läge känner hällen igen det och tillhörande kontrollpanel tänds. En röd tillagningszonsindikator visas ovanför kontrollpanelen och indikerar kokkärlets position.

6.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- du har inte placerat något kokkärl på hällen inom 50 sekunder,
- du har inte ställt in värmeläget inom 50 sekunder efter att du har ställt på kokkärlet,
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). När en ljudsignal hörs stängs hällen av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en viss tid stängs hällen av.

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

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

Värmeinställning

Hällen stängs av efter

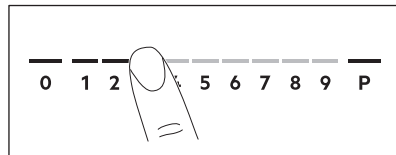
5

4 timmar

6 - 9

1,5 timmar

6.3 Värmeinställning



Tryck på önskad värmeinställning på kontrollpanelen. Du kan också flytta fingret längs kontrollpanelen för att ställa in eller ändra värmeinställningen för en tillagningszon.

Tryck på 0 för att inaktivera en tillagningszon.

6.4 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



VARNING!

⏸ / = / - Så länge indikatorn lyser finns det risk för brännskador från restvärme.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av kokkärlets värme.

Indikatorerna ⏸ / = / - visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande.

Indikatorn kan också visas:

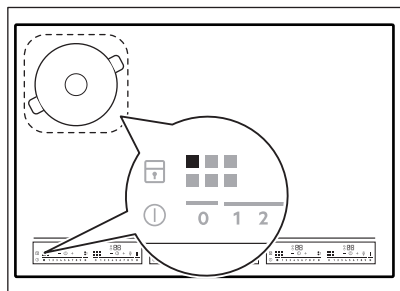
- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

6.5 Använda hällen

Induktionshällen består av totalt 12 enskilda triangelformade zoner. De triangelformade zonerna kan aktiveras separat eller kombineras i par för att skapa 6 standardtillagningszoner. Två par triangelformade zoner kan kombineras ytterligare på olika sätt.

Varje par med trianglar styrs av den tillhörande kontrollpanelen. Varje fyrkant på kontrollpanelen representerar en standardtillagningszon på induktionsytan.



Ett par trianglar fungerar som en standardtillagningszon.

Kokkärl

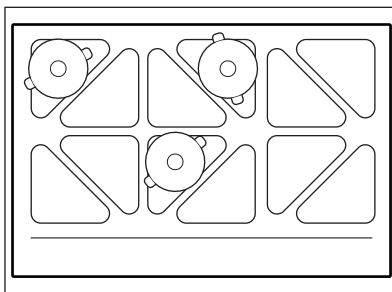
Du kan använda olika typer av kokkärl: små, medelstora, stora. Mer information om hur hällen avgör tillagningsläget baserat på kokkärlet finns i "Induktionsytan" nedan. För mer information om olika typer av kokkärl, se "Tips och råd".

6.6 Induktionsytan

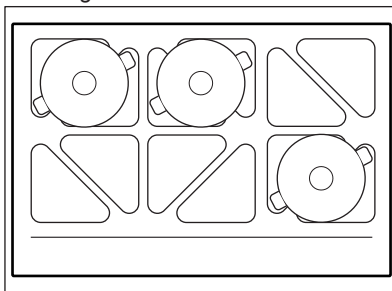
Hällen avgör automatiskt vilket läge som gäller för kokkärlets storlek och form.

Placera kokkärlet centralt på valt område. Kokkärlet ska täcka det valda området så mycket som möjligt.

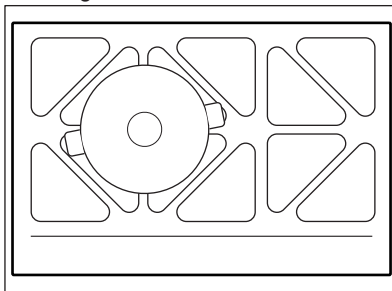
- Mindre kokkärl med en bottendiameter på mellan 100 mm och 160 mm ska placeras centralt på en enda triangel.



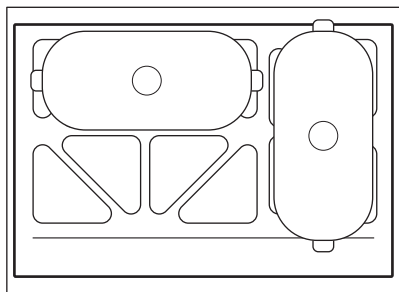
- Medelstora kokkärl med en bottendiameter på mellan 160 mm och 210 mm ska placeras på ett par med trianglar.



- Kokkärl med en bottendiameter på mellan 240 mm och 350 mm ska placeras på fyra trianglar.

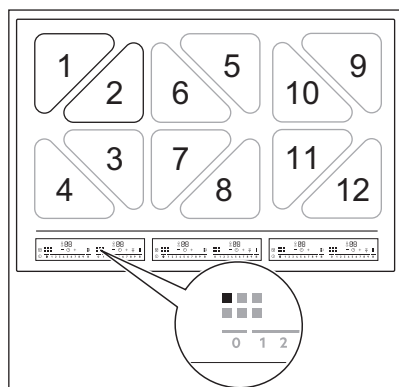


- Ovala kokkärl (t.ex. ugnsförar) bör placeras på vertikala eller horisontella Bridge kombinationer.



Kokkärlet måste täcka 3 eller 4 trianglar.

6.7 Använda kontrollpanelen och zonindikatorerna



Två enskilda trianglar bildar en standardtillagningszon och indikeras med indikatorerna A B C D E F.

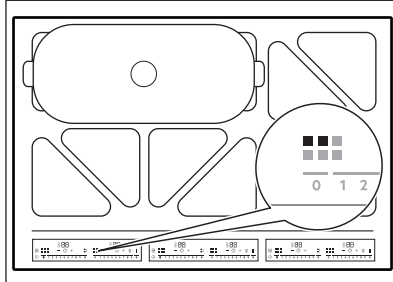
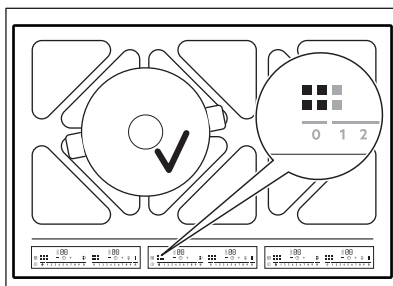
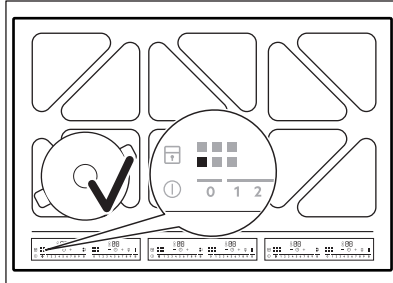
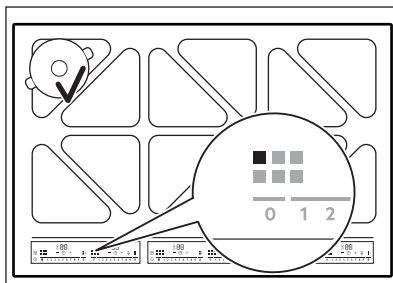


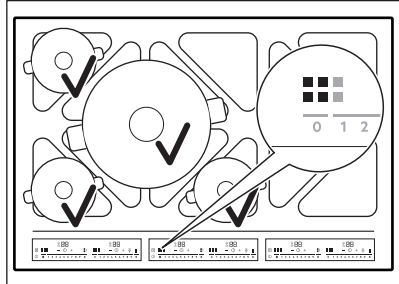
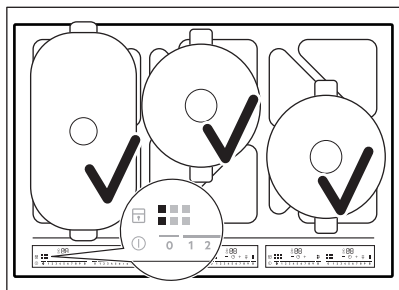
B = 1+2 D = 5+6 F = 9+10
A = 3+4 C = 7+8 E = 11+12

Zonindikatorerna indikerar vilken standardtillagningszon som styrs av

respektive kontrollpanel. Hällen har 6 kontrollpaneler.

Kokkärtspositioner och zonindikatorer



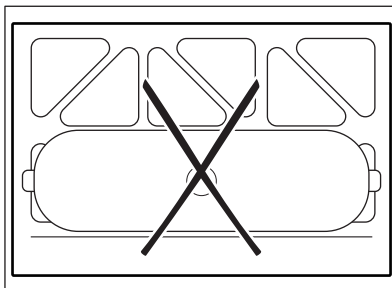
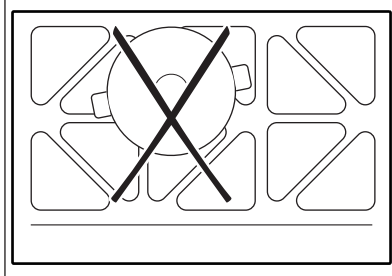
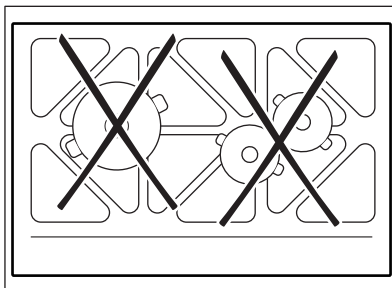


För den kombination som anges ovan finns det fyra aktiva kontrollpaneler. Den vänstra främre tillagningszonen indikeras av indikatorn A som syns på den första kontrollpanelen. Den vänstra bakre tillagningszonen indikeras av indikatorn B på den andra kontrollpanelen. Den mitre tillagningszonen indikeras av indikatorerna A B C D som syns på den tredje kontrollpanelen. Den högra främre tillagningszonen indikeras av indikatorn C som syns på den fjärde kontrollpanelen.



Det går inte att använda fler än 4 kokkär! i den här kombinationen.

6.8 Felaktig placering av kokkär!



6.9 Bridge

Om du placerar kokkär! på två eller flera standardtillagningszoner och värmenivån är inställd på 0, så visas

Om standardkonfigurationen inte är lämplig för kokkärlet, så trycker du på flera gånger för att välja önskad konfiguration manuellt.

Följande lägen är tillgängliga:

- Mitt
- Vertikal
- Horisontell
- Standardtillagningszon

Tillagningszonsindikatorerna ändras automatiskt och visar den möjliga kombinationen.

Alla enskilda trianglar i ett läge styrs av ett inställningsfält som tänds.

När du ändrar värmeinställning, så försvinner

■]. När värmeinställningen sätts till 0, så tänds ■] igen.

6.10 PowerBoost

Denna funktion tillför mer effekt till lämplig induktionszon, beroende på kokkärls storlek. Den här funktionen kan bara aktiveras under en begränsad tid.

Det går inte att använda funktionen när Bridge är aktiverat i läget Mitten, Vertikalt eller Horisontellt.

För att aktivera funktionen för tillagningszonen: tryck på **P**. Symbolen blir röd.

Funktionen stängs av automatiskt.



För maximal varaktighet, se "Tekniska data".

6.11 Timer

• Nedräkningstimer

Du kan använda den här funktionen för att ställa in tiden för en enda tillagningssession.

Ställ först in värmeinställningen för tillagningszonen, ställ därefter in funktionen.

För att aktivera funktionen eller ändra tiden: tryck på . Timersiffrorna 00 och indikatorerna och tänds på displayen. blir röd och blir vit.



Om timern inte har ställts in släcks alla indikatorerna efter 3 sekunder.

Tryck på eller för att ställa in tiden (00–99 minuter). Efter 3 sekunder börjar timern räkna ned automatiskt. Indikatorerna , , och släcks. förblir röd.

När timern avslutar nedräkningen ljuder en signal och 00 blinkar. Stäng av signalen genom att trycka på .

För att inaktivera funktionen: tryck på .

Indikatorerna och tänds. Använd eller för att ställa in 00 på displayen. Alternativt sätter du värmenivån till 0. Som ett resultat hörs en ljudsignal och timern avbryts.

• CountUp Timer

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

För att aktivera funktionen: tryck på två gånger. Indikatorn blir röd, timern startar automatiskt.

För att inaktivera funktionen: tryck på . När indikatorerna tänds trycker du på .

• Signalur

Du kan använda den här funktionen som Signalur när hällen är på och tillagningszonerna inte används. För att se Timer-symbolerna sätter du ett kokkärl på en tillagningszon.

För att aktivera funktionen: tryck på tills indikatorn blir röd. Tryck på eller för att ställa in tiden. Funktionen startar automatiskt efter 4 sekunder. Indikatorerna , , och släcks. förblir röd.

När funktionen har ställts in kan kokkärlet tas bort.

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

För att inaktivera funktionen: tryck på .

Indikatorerna och tänds. Använd eller för att ställa in 00 på displayen.



Funktionen påverkar inte tillagningszonernas funktioner.

7. TILLVALSFUNKTIONER

7.1 Paus

Den här funktionen ställer in alla påslagna tillagningszoner på den lägsta värmeinställningen.

När funktionen är på är alla andra symboler på kontrollpanelerna låsta.



När funktionen är på kan symbolerna ① och || användas. Funktionen stoppar inte timerfunktionerna: ⏰ och ⌚.

För att aktivera funktionen: tryck på ||. Symbolen blir röd. Värmeinställningen sänks till 1.

För att inaktivera funktionen: tryck på ||. Symbolen blir vit. Föregående värmeinställning aktiveras.

7.2 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan hällen är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeinställningen.

Ange värmeinställning först.

För att aktivera funktionen: tryck på 🔒. Symbolen blir röd och blinkar.

För att inaktivera funktionen: tryck på 🔒. Symbolen blir vit.



När du stänger av hällen inaktiveras även denna funktion.

7.3 Barnlås

Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

För att aktivera funktionen: aktivera hällen.

Ställ inte in värmeinställningen. Tryck på 🔒 tills den blir röd och kontrollpanelen försvinner.

För att inaktivera funktionen: aktivera hällen. Ställ inte in värmeinställningen. Tryck

på 🔒 tills den blir vit och kontrollpanelen visas. Stäng av hällen.

7.4 🍷 PowerSlide

Med den här funktionen kan man ändra temperaturen genom att flytta kokkärlet till ett annat ställe på induktionshällen.

Funktionen delar in tillagningszonen i tre vertikala tillagningszoner med olika värmeinställningar. Hällen känner av kokkärls position och justerar det förinställda effektläget därefter. Du kan placera kokkärlet på den vänstra, mittersta eller högra vertikala bryggan.

Allmän information:

- För den här funktionen använder du kokkärl med en minsta bottendiameter på 160 mm.
- Zonens indikatorlampa anger båda zonerna i en brygga även om bara en av zonerna används.
- Värmeinställningen kan bara justeras manuellt om minst en av zonerna aktiveras automatiskt.
- Du kan ändra standardvärmeinställningarna för varje zon separat. När hällen stängs av kommer den ihåg dina värmeinställningar och använder dem nästa gång du aktiverar funktionen.
- Om du vill ändra värmeinställningen lyfter du upp kokkärlet och ställer det på en annan zon. Om man drar kokkärlet kan det orsaka repor och missfärgningar på ytan.

Aktivera funktionen

För att aktivera funktionen trycker du på 🍷. När funktionen aktiverats blir symbolen röd och kontrollerna visar den förinställda effektnivån.



Om inget kokkärl upptäcks på tillagningszonerna hörs en ljudsignal efter 9 minuter och tillagningszonerna stängs av automatiskt. Tryck på 🍷 för att återuppta den här funktionen.

Justera effektnivån

Justera effektnivån genom att välja värmeinställning på kontrollerna.

Inaktivera funktionen

För att inaktivera funktionen trycker du på .

7.5 OffSound Control (Inaktivera och aktivera ljud)

Stäng av hällen. Tryck ned  i 3 sekunder.

Displayen tänds och släcks. Tryck ned  i 3 sekunder.  eller  visas. Tryck på  på timern för att välja något av följande:

-  – ljud av
-  – ljud på
- Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är inställd på  hör du endast ljudet när:

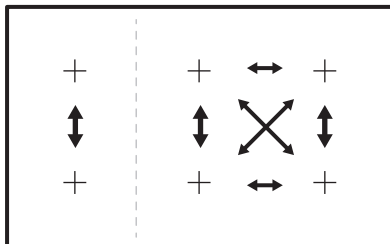
- du trycker på 
- Äggklocka tänds
- Nedräkningstimer tänds
- du placerar något på kontrollpanelen.

7.6 Effektregering

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för nätspänningen delar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner (anslutna till samma fas). Hällen styr värmeinställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och antal faser i hällen. Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3 680 W. Om hällen når gränsen för maximal effekt inom en fas reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- För kokzoner med reducerad effekt visar kontrollpanelen de maximala möjliga värmeinställningarna. Värmeinställningen kan vara 0 när de andra kastrullerna förbrukar maximal tillgänglig effekt. Som ett resultat kan du inte aktivera någon annan zon.
- Om ett högre värmeläge inte finns ska du minska värmeläget för andra kokzoner först.

- Avaktiveringen av funktionen beror på kokkärlens storlek och antal kokkärl. Se bilden för möjliga kombinationer där effekten kan fördelas mellan kokzonerna.



7.7 Hob²Hood

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en särskild köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet anges automatiskt utifrån lägesinställningen och temperaturen för det varmaste kokkärlet på hällen. Du kan också reglera fläkten manuellt.



Fjärrsystemet är för de flesta köksfläktar inaktiverat från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs bruksanvisningen för köksfläkten för mer information.

Använda den automatiska funktionen

För att använda funktionen automatiskt ställer du in det automatiska läget på H1 – H6. Hällen är ursprungligen inställd på H5. Fläkten reagerar när du använder hällen. Hällen känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

Automatiska lägen

	Auto- matisk belys- ning	Kok- ning ¹⁾	Stek- ning ²⁾
H0	Av	Av	Av
H1	På	Av	Av

	Auto- matisk belys- ning	Kok- ning ¹⁾	Stek- ning ²⁾
H2 3)	På	Fläkthastig- het 1	Fläkthastig- het 1
H3	På	Av	Fläkthastig- het 1
H4	På	Fläkthastig- het 1	Fläkthastig- het 1
H5	På	Fläkthastig- het 1	Fläkthastig- het 2
H6	På	Fläkthastig- het 2	Fläkthastig- het 3

1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.

2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.

3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan är inte beroende av temperaturen.

Ändra det automatiska läget

1. Stäng av produkten.
2. Tryck på  i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck på  i 3 sekunder.
4. Tryck på  flera gånger tills  tänds.
5. Tryck på  för att välja ett automatiskt läge.



För att reglera fläkten direkt på fläktpanelen, avaktivera det automatiska läget för funktionen.



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

Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan också använda funktionen manuellt.

För att göra detta trycker du på  när hällen är påslagen. Symbolen blir vit. Detta inaktiverar den automatiska funktionen och gör att du kan ändra fläkthastigheten manuellt. När du trycker på  ökar du fläkthastigheten med ett steg. När du når en intensiv nivå och trycker på  på nytt ställs fläkthastigheten in på 0 igen, och då stängs köksfläkten av. Symbolen blir röd. Starta fläkten igen med fläkthastighet 1 genom att trycka på .



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



Om funktionen inte är aktiv, så stängs  av efter 10 sekunder. När hällen startas om tänds  igen.

Aktivera belysningen

Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du aktiverar hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1 – H6.



Belysningen i fläkten släcks 2 minuter efter att hällen stängts av.

8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd skrapan endast som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringsproceduren.

VARNING!

Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.

8.2 Rengöring av hällens

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen är tillräckligt sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, glänsande metallisk missfärgning. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöringen torka hällen torr med en mjuk trasa.
- **Ta bort blank metallisk missfärgning:** använd en vattenlösning med vinäger och rengör glasytan med en trasa.

9. RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Kokkärl

För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kokkärlet med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärl.

- Kokkärls botten måste vara så tjock och plan som möjligt.
- Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- För att undvika repor ska man inte dra eller gnugga kastrullen mot det keramiska glaset.

Kokkärlsmaterial

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

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fäster på kastrullens botten.

Kokkärls mått

Se "Induktionsytan" i "Daglig användning".

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärls botten. Se "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner" för korrekta kokkärlsmått. Ställ kokkärlet i mitten av den valda kokzonen.

- Kokzonens effektivitet är relaterad till kokkärlets diameter. Använd kokkärl med en botten diameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").
 - Kokkärl med en diameter som är mindre än en kokzon får bara en del av effekten som kokzonen genererar, vilket resulterar i långsammare uppvärmning.
 - Av både säkerhetsskäl och optimala tillagningsresultat ska man inte använda kokkärl som är större än vad som anges i avsnittet "Specifikationer för kokzonen". Undvik att hålla kokkärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hållfunktionerna.

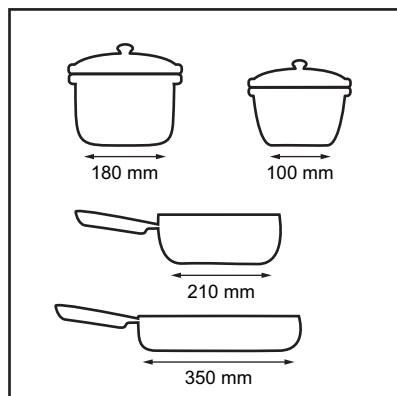


Se "Tekniska data".

Kokkärlstyper

Beroende på vilken typ av kokkärl du använder, väljer hällen lämpligt överbryggningsläge. Till exempel:

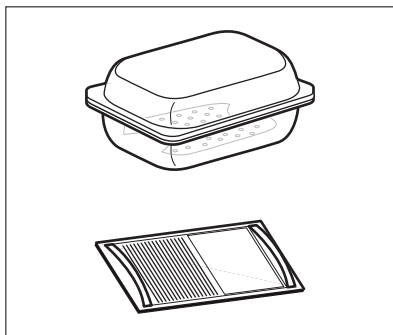
Enskilda trianglar, standardtillagningszoner, mittläge



Vertikalt läge, horisontella lägen



Kokkärlet måste täcka 3 eller 4 enskilda trianglar.



WARNING!

Använd inte bakplåt.

9.2 Buller under drift



Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten. Kokkärlsrelaterade ljud kan variera beroende på material och effekt.

Kokkärlsrelaterade ljud:

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effekt och kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- surrande ljud: du använder en hög effektnivå.

Hållrelaterade ljud:

- klickljud: elektrisk omkoppling sker.
- väsande, surrande: fläkten är igång.
- rytmiskt ljud: kokkärl detekterat.

9.3 Öko Timer (Eco Timer)

För att spara energi stängs värmen på zonen av innan nedräkningstidern ljuder. När avstängningen sker beror på värmeställningen och tillagningstidens längd.

9.4 Förenklad matlagningssguide

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

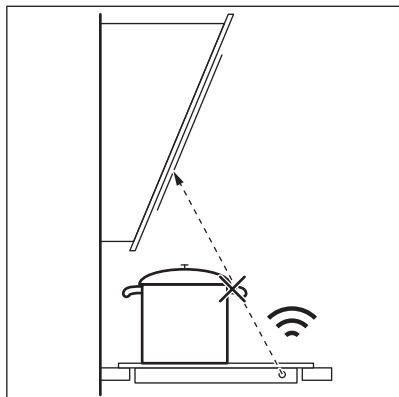
Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kokkärlet.
1 - 2	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2	Tillaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
2 - 3	Sjud ris och mjölkkrätter, varm färdiglagade rätter.	25 - 50	Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
4 - 5	Ångkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkkött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.
7 - 8	Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.
9	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), fritera pommes frites.		
P	Koka upp en stor mängd vatten. PowerBoost är aktiverad.		

9.5 Råd och tips för Hob²Hood

När du använder hällen med funktionen:

- Skydda köksfläktens panel mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampan direkt mot köksfläktens panel.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Bryt inte signalen mellan hällen och köksfläkten (t.ex. med en hand, ett kokkärlshandtag eller en hög kastrull). Se bilden.

Flätkåpan som visas nedan är endast avsedd som illustration.



Andra fjärrstyrda apparater kan blockera signalen. Använd inga andra apparater nära hällen när Hob²Hood används.

Köksfläktar med Hob²Hood-funktion

Se hela sortimentet av köksfläktar som fungerar med denna funktion på vår konsumentwebbplats. AEG köksfläktar som fungerar med denna funktion skall ha symbolen

10. FELSÖKNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

10.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeinställningen på 10 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Paus är på.	Se "Ytterligare funktioner".
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
Du kan inte välja maximalt värmeinställningen för en av kokzonerna. Du kan inte slå på en av kokzonerna.	De andra zonerna förbrukar maximal effekt. Din håll fungerar som den ska.	Minska värmeinställningen för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se "Effektreglering".
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touchkontrollerna.

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Hällen stängs av.	Du placerar något på kontrollpanelen.	Ta bort föremålet från kontrollpanelen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Hob®Hood fungerar inte.	Du har täckt över kontrollpanelen.	Ta bort föremålet från kontrollpanelen.
	Du använder en väldigt hög kastrull som blockerar signalen.	Ta en mindre kastrull, byt kokzon eller styr fläkten manuellt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Ytterligare funktioner".
 tänds.	Barnlås eller Knapplås är på.	Se "Ytterligare funktioner".
Kontrollerna blinkar. blinkar.	Det finns inget kokkärl på zonen eller så är inte hela zonen täckt.	Ställ kokkärlet på zonen så att den täcker kokzonen helt.
	Kokkärlet passar inte.	Använd lämpliga kokkärl. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se "Tekniska data".
Uppvärmning tar lång tid.	Kokkärlet är för litet och får bara en del av effekten som kokzonen genererar.	Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").
	PowerSlide är på. Två kastruller placeras på den flexibla induktionskokzonen.	Använd bara en kastrull. Se "Daglig användning".
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.
Ett konstant pipljud hörs.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.

10.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på märkskylten. Kontrollera att du använde hällen på rätt sätt.

I annat fall täcks inte kostnaden för serviceteknikerns eller återförsäljarens åtgärder av garantin. Informationen om garantitid och auktoriserade servicecenter finns i garantihäftet.

11. TEKNISKA DATA

11.1 Typskylt

Modell NIR86T00IB:
Typ 62 D6A 06 AA
Induktion 7.2 kW
Serienr.....
AEG

PNC 949 598 320 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Tillverkad i: Tyskland
7.2 kW
CE 

11.2 Data för kokzoner

Induktionsyta	Nominell effekt (max värmeinställning) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal koktid [min]
Enskild triangel	1150	1600	10
Standardkokzon	2000	3000	10
Mittzon	4200	-	-
Vertikal zon	3200	-	-
Horisontell vänster zon	4100	-	-
Horisontell höger zon	3200	-	-

Effekten för kokzonernas kan skilja sig från uppgifterna i tabellen. Effekten beror på kokkärlens material och storlek.

Storlek på kokkärl

Bridge Läge	Mått för kokkärl (minimala)	Mått för kokkärl (maximala)
Enskild triangel	100 mm	160 mm
Standardkokzon	160 mm	210 mm
Mittzon	240 mm	350 mm
Vertikal zon	Området med tre enskilda trianglar	Området med fyra enskilda trianglar
Horisontell zon	Området med tre enskilda trianglar	Området med fyra enskilda trianglar

Mer information om rekommenderade mått för kokkärl finns i "Induktionsytan" i "Daglig användning".

12. ENERGIEFFEKTIVITET

12.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar

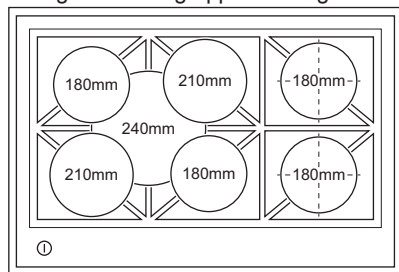
Modellidentifiering	NIR86T00IB
---------------------	------------

Typ av håll	Inbyggadshåll	
Antal kokzoner	2	
Antal kokområden	1	
Uppvärmningsmetod	Induktion	
Längd (L) och bredd (B) på icke-rund kokzon	Höger fram	L 24.0 cm B 19.5 cm
	Höger bak	L 24.0 cm B 19.5 cm
Kokområdets längd (L) och bredd (B)	Vänster	L 48.0 cm B 39.0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Höger fram	201.5 Wh/kg
	Höger bak	201.5 Wh/kg
Kokområdets energiförbrukning (EC electric cooking)	Vänster	188.7 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)	192.3 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk -
Del 2: Hällar - Metoder för mätning av
prestanda.

Energimätningarna för kokområdet
identifieras av markeringarna för respektive
kokzon.

Energiförbrukning uppmätt enligt bilden:



12.2 Energispartips

Du kan spara energi under den dagliga
matlagningen om du följer tipsen nedan.

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

12.3 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Strömförbrukning i fränläge	0.5 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga ströms- parläget	2 min

13. MILJÖSKYDD

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

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



