



NIR86T00IB

DA Brugsanvisning | **Kogesektion**

2

FI Käyttöohje | **Keittotas**

27



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



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

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. INSTALLATION.....	6
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	10
6. DAGLIG BRUG.....	11
7. EKSTRAFUNKTIONER.....	16
8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	19
9. RÅD OG TIP.....	20
10. FEJLFINDING.....	23
11. TEKNISKE DATA.....	24
12. ENERGIEFFEKTIV.....	25
13. MILJØHENSYN.....	26

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

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

1.2 Generel sikkerhed

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

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

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

ADVARSEL!

Risiko for personskade eller beskadigelse af apparatet.

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

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

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

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

 ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

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

 ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Stil ikke varmt kogegeøj på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegeøjet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegeøj ned på kogepladen. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezonerne med tomt kogegeøj eller uden kogegeøj.
- Kogegeøj af støbejern eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogesektionen.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør produktet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.

- Sluk for produktet, og lad det køle af inden rengøring.
- Brug ikke vandspray eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør produktet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende produkter, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande, medmindre andet er angivet.

2.5 Service

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

2.6 Bortskaffelse

 ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. INSTALLATION

 ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Inden installationen

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

Serienummer

3.2 Indbygningskogesektioner

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

3.3 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med et tilslutningskabel og må kun betjenes med en A sikring.
- For at udskifte et beskadiget strømkabel skal du bruge kabeltype H05V2V2-F, der kan modstå en temperatur på 90 °C eller derover.
- Den enkelte ledning skal have en diameter på mindst 1,5 mm².
- Tal med dit lokale servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en autoriseret elektriker.

⚠ ADVARSEL!

Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret elektriker.

⚠ FORSIGTIG!

Forbindelser via kontaktstik er forbudt.

⚠ FORSIGTIG!

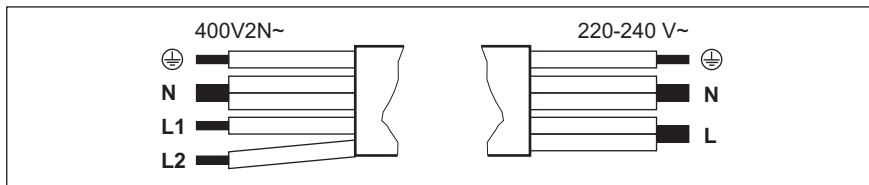
Undlad at bore eller lodde ledningsenderne. Det er forbudt.

⚠ FORSIGTIG!

Undlad at tilslutte kablet uden kabelendehætte.

Enfaset forbindelse

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



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

3.4 Fastgørelse af pakningen - Integreret installation

1. Rengør falserne på bordpladen.
2. Skær den medfølgende 3x10 mm pakningsliste i fire stykker. Stykkerne skal have samme længde som falsen.

3. Skær enderne af stykkerne af i en vinkel på 45°. De skal passe præcist i hjørnerne af falserne.
4. Fastgør listerne til falsen. Stræk ikke i stykkerne. Bind ikke enderne af stykkerne over hinanden.

Når kogesektionen er samlet, forsegles det resterende mellemrum mellem

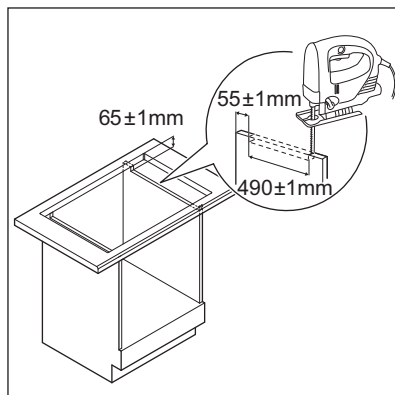
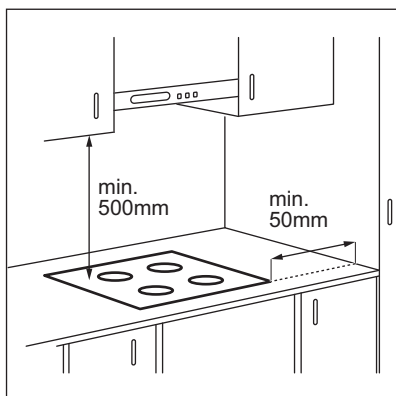
glaskeramikken og bordpladen med silikone. Sørg for, at silikonen ikke kommer under glaskeramikken.

3.5 Fastgørelse af pakningen - Installation på køkkenbord

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

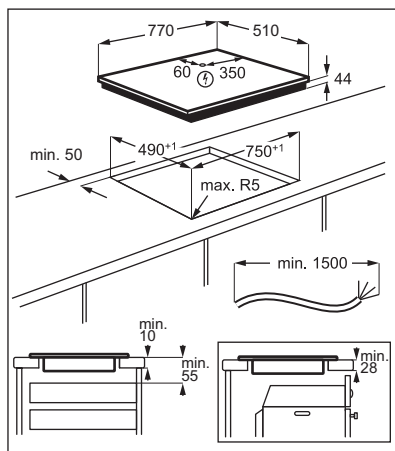
3.6 Montering

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

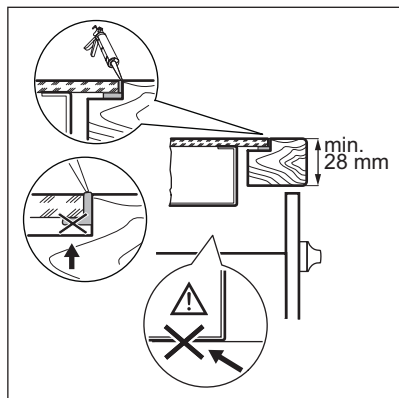
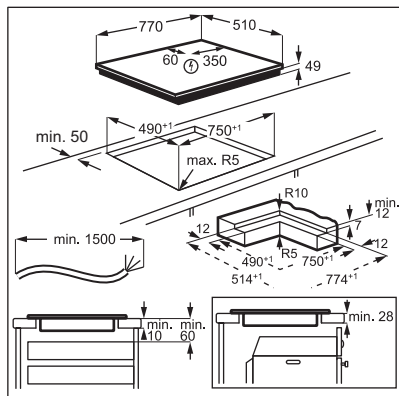


Hvis apparatet installeres over en skuffe, kan kogepladens ventilation opvarme de genstande, der ligger i skuffen, under madlavningsprocessen.

ON-TOP-INSTALLATION



INTEGRERET INSTALLATION



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



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



Find videovejledningen "Sådan installerer du din AEG induktionskogesektion, som skal flugte installationen" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på grafikken nedenfor.



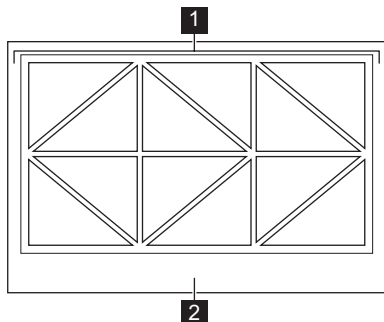
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



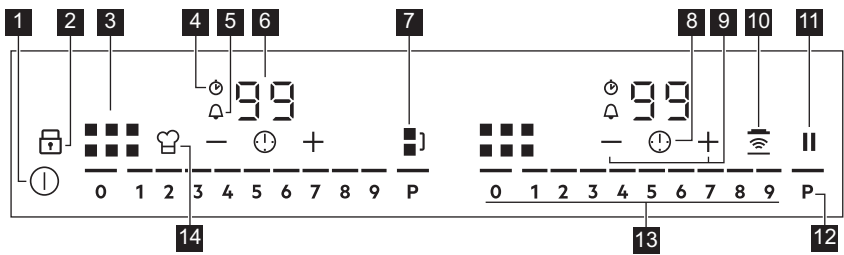
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversigt over kogesektionen



- 1 Induktionskogeflade
- 2 Kontrolpanel

4.2 Oversigt over betjeningspanelet



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

Sensorfelt	Kommentar
1	Sådan tændes og slukkes for kogesektionen.
2	Sådan aktiveres og deaktiveres Lås eller Børnesikring.
3	Sådan vises den aktive zone.
4	CountUp Timer-lampe
5	Nedtællingstimer-lampe
6 -	Timerdisplay: 00 - 99 minutter.
7	Sådan aktiveres og deaktiveres Bridge og skiftes mellem tilstandene.
8	Vælg Timer funktioner.
9 + / -	Øg eller mindsk tiden.
10	Sådan aktiveres og deaktiveres Hob²Hood.
11	Sådan aktiveres og deaktiveres Pause.
12 P	Sådan aktiveres PowerBoost.
13 -	Sådan indstilles et varmetrin: 0 - 9.
14	Sådan aktiveres og deaktiveres PowerSlide.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG

ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Effektbegrænsning

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

Kogesektionen er som standard indstillet til sit højest mulige effektniveau.

Sådan reduceres eller øges effektniveauet:

1. Sluk for kogesektionen.
2. Tryk på og hold -knappen nede i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.
3. Tryk på og hold -knappen nede i 3 sekunder.  eller  vises.
4. Tryk på . P72 vises.
5. Tryk på  /  på timeren for at indstille effektniveauet.

Effektniveauer

Se kapitlet "Tekniske data".

FORSIGTIG!

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

- 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
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

6. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Aktivering og deaktivering

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

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

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

6.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- du ikke stiller kogegrej på kogesektionen i 50 sekunder,
- du ikke indstiller varmetrinnet i 50 sekunder, efter du anbringer kogegrejet,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud). Når du hører lydssignalet, deaktiveres kogesektionen.

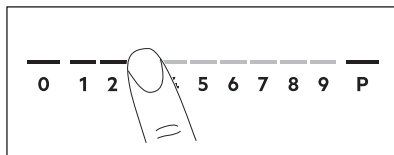
Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.

- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezonen køle af, før du bruger kogepladen igen.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Kogesektionen slukkes efter et stykke tid.

Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

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

6.3 Varmeindstillinger



Tryk på det ønskede varmetrin på betjeningspanelet. Du kan også flytte fingeren

langs kontrollinjen for at indstille eller ændre varmetrinnet for en kogezone.

Tryk på 0 for at deaktivere en kogezone.

6.4 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)

⚠ ADVARSEL!

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

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

Kontrollamperne ≡ / = / - vises, når en kogezone er varm. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezoneerne, du bruger.

Kontrollampen kan også vises:

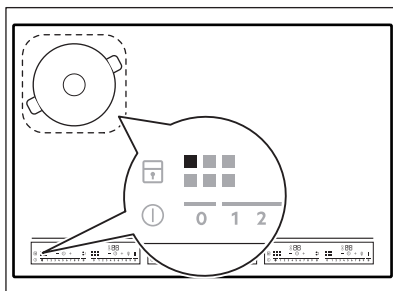
- for de tilstødende kogezone, selv hvis du ikke bruger dem,
- når varmt kogegrej står på kold kogezone,
- når kogepladen er slukket, men kogezone stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

6.5 Brug af emhætten

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

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



Ét par trekanter fungerer som en standardkogezone.

Kogegrej

Du kan bruge forskellige størrelser kogegrej: lille, medium, stor. Se

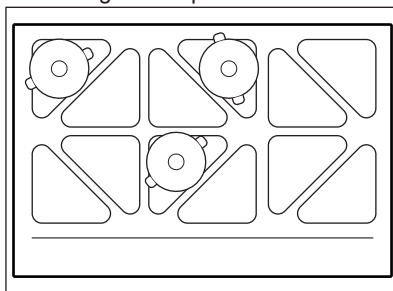
"Induktionskogesektionen" nedenfor for at lære, hvordan kogesektionen afgør tilberedningstilstanden baseret på kogegrejet. Få flere oplysninger om typer kogegrej i "Nyttige oplysninger og råd".

6.6 Induktionskogeplade

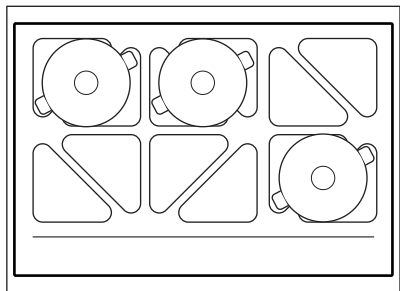
Kogepladen vælger automatisk den tilstand, der passer til kogegrejets størrelse og form.

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

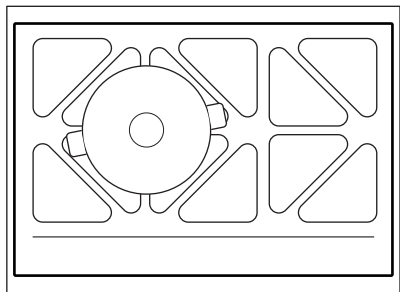
- Mindre kogegrej med en bunddiameter mellem 100 mm og 160 mm skal anbringes midt på én trekant.



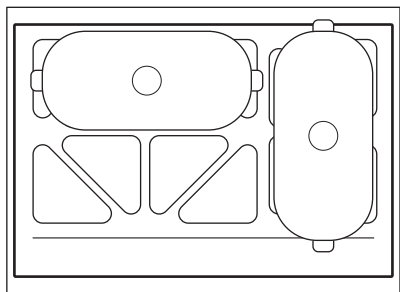
- Kogegrej i mellemstørrelse med en bunddiameter mellem 160 mm og 210 mm skal anbringes på to trekanter.



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

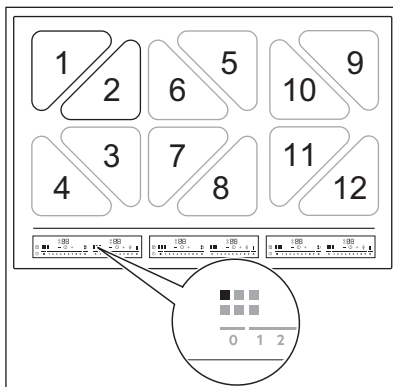


- Ovalt kogegrej (f.eks. bradepander) skal placeres på lodret eller vandret vis Bridge kombinationer.



Kogegrejet skal dække 3 eller 4 trekanter.

6.7 Brug af betjeningspanel og zoneindikatorer



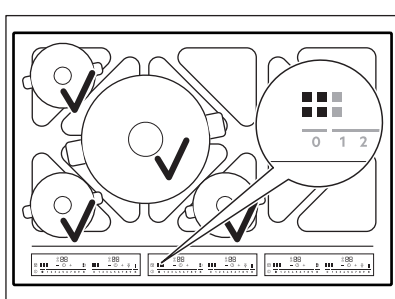
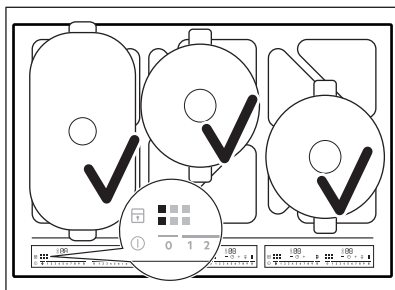
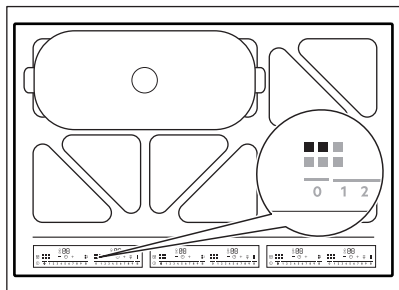
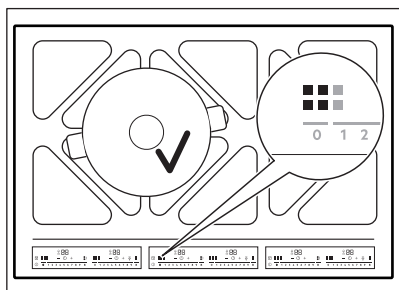
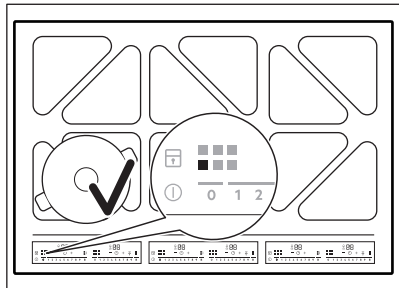
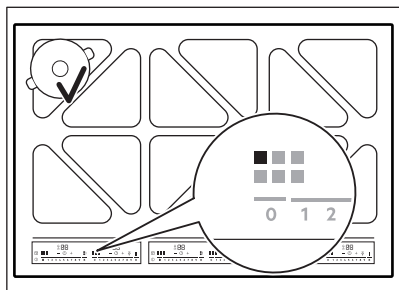
To enkeltvinkler kombineret skaber en standardkogezone og angives med A B C D E F-lamperne.



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

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

Kogegrejets positioner og zoneindikatorer

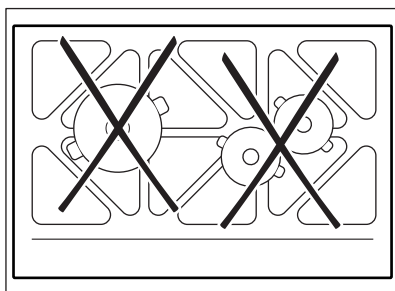


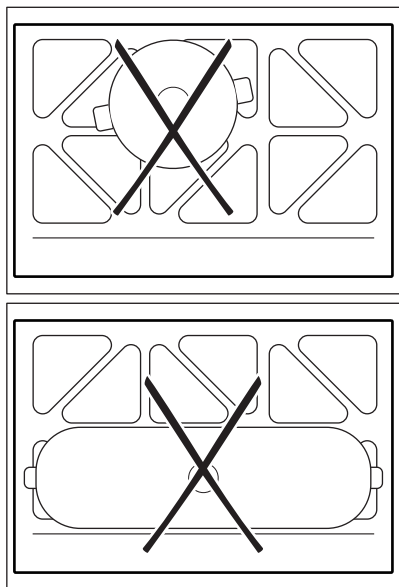
For kombinationen ovenfor er der fire aktive kontrollinjer. Den forreste venstre gryde vises med en A-lampe på den første kontrollinje. Den bagerste venstre gryde vises med en B-lampe på den anden kontrollinje. Den midterste gryde vises med lamperne A B C D synligt på den tredje kontrollinje. Den højre frontgryde indikeres af C-lampen på den fjerde linje.



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

6.8 Forkert placering af kogegrej





6.9 Bridge

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

Hvis standardkonfigurationen ikke passer til dit kogegej, skal du trykke på gentagne gange for at vælge den ønskede konfiguration manuelt.

Følgende tilstande er tilgængelige:

- Midte
- Lodret
- Vandret
- Standard kogezone

Kogezoneindikatorerne ændres automatisk og viser den mulige kombination.

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

Når du ændrer varmetrinnet, forsvinder .

Når varmetrinnet er indstillet til 0, tændes igen.

6.10 PowerBoost

Denne funktion aktiverer mere effekt for den passende induktionskogezone, afhængigt af

kogegejets størrelse. Funktionen kan kun aktiveres i en begrænset tidsperiode.

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

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

Funktionen deaktiveres automatisk.



Se "Tekniske data" for maksimale varighedsværdier.

6.11 Timer

• Nedtællingstimer

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

Indstil først varmetrinnet til kogezonen og derefter funktionen.

Sådan aktiveres funktionen eller ændres

tiden: rør ved . Minuturet 00 og

kontrollamperne og lyser på displayet.

bliver rød og bliver hvid.



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

Berør eller for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Efter 3 sekunder starter timeren automatisk nedtællingen. Kontrollamperne , , og forsvinder. forbliver rød.

Når timeren er færdig med at tælle ned, lyder der et signal, og 00 blinker. Signalet deaktiveres ved at berøre .

Sådan slås funktionen fra: rør ved .

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

• CountUp Timer

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

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

Sådan slås funktionen fra: rør ved . Når kontrollamperne lyser, skal du berøre .

• Minutur

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

For at aktivere funktionen: bebør  indtil kontrollampen  lyser rødt. Rør ved  eller  for at indstille tiden. Funktionen begynder

automatisk efter 4 sekunder. Kontrollamperne , , og  forsvinder.  forbliver rød.

Når du indstiller funktionen, kan du fjerne gryden.

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

Sådan slås funktionen fra: rør ved .

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



Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

7. EKSTRAFUNKTIONER

7.1 Pause

Denne funktion indstiller alle kogezoner til det laveste varmetrin.

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



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

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

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

7.2 Lås

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

Indstil først varmetrinnet.

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

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



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

7.3 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

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

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

7.4 PowerSlide

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

Funktionen opdeler tilberedningsområdet i tre lodrette kogezoner, der har forskellige varmetrin. Kogepladen registrerer kogegrejets position og justerer det forudindstillede effektniveau i

overensstemmelse dermed. Du kan stille kogegrejet på venstre, midterste eller højre lodrette bro.

Generelle oplysninger:

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

Aktiver funktionen

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



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

Justering af effektniveau

Vælg varmetrinnet på betjeningspanelet for at justere effektniveauet.

Deaktiver funktionen

Tryk på  for at deaktivere funktionen.

7.5 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lydene)

Sluk for kogesektionen. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Tryk på  i 3 sekunder.  eller  vises. Tryk på  på timeren for at vælge ét af følgende:

-  - lyden er slukket
-  - lyden er tændt

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

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

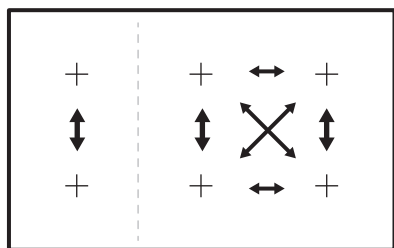
- du berører ,
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du har sat noget på betjeningspanelet.

7.6 Effekststyring

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

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

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



7.7 Hob²Hood

Det er en avanceret automatisk funktion, som forbinder kogepladen med en særlig emhætte. Både kogepladen og emhætten har en infrarød signalkommunikator. Blæserens hastighed defineres automatisk ud fra den indstillede tilstand og temperaturen på det varmeste kogeleg på kogepladen. Du kan også betjene blæseren manuelt.



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

Automatisk betjening af funktionen

For at bruge funktionen skal den automatiske tilstand indstilles til H1 – H6. Kogepladen er oprindeligt indstillet til H5. Emhætten reagerer, når du bruger kogepladen. Kogepladen registrerer automatisk kogelegrets temperatur og justerer blæserens hastighed.

Automatiske tilstande

	Auto- matisk belys- ning	Kog- ning ¹⁾	Steg- ning ²⁾
H0	Fra	Fra	Fra
H1	Til	Fra	Fra
H2 ³⁾	Til	Blæserha- stighed 1	Blæserha- stighed 1
H3	Til	Fra	Blæserha- stighed 1

	Auto- matisk belys- ning	Kog- ning ¹⁾	Steg- ning ²⁾
H4	Til	Blæserha- stighed 1	Blæserha- stighed 1
H5	Til	Blæserha- stighed 1	Blæserha- stighed 2
H6	Til	Blæserha- stighed 2	Blæserha- stighed 3

1) Kogepladen registrerer kogeprocessen og aktiverer blæserhastigheden i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

2) Kogepladen registrerer stegeprocessen og aktiverer blæserhastigheden i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

3) Denne tilstand aktiverer blæser og lys og er ikke afhængig af temperaturen.

Ændring af automatisk tilstand

1. Sluk for produktet.
2. Tryk på i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.
3. Tryk på i 3 sekunder.
4. Tryk på gentagne gange, indtil tændes.
5. Tryk på for at vælge en automatisk tilstand.



For at betjene emhætten direkte på emhættepanelet skal du deaktivere funktionens automatiske tilstand.



Når du afslutter tilberedningen og slukker for kogepladen, kan emhættens blæser stadig køre i et stykke tid. Efter dette tidsrum deaktiverer systemet automatisk blæseren og forhindrer en utilsigtet aktivering af blæseren i de næste 30 sekunder.

Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene funktionen manuelt. For at gøre dette, tryk når kogepladen er aktiv. Symbolet bliver hvidt. Dette deaktiverer den automatiske betjening af funktionen og giver dig mulighed for at ændre blæserhastigheden

manuelt. Når du trykker på , øges blæserhastigheden et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på  igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhættens blæser. Symbolet bliver rødt. Tryk på  for at starte emhætten på blæserhastighed 1 igen.



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



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

Aktivering af lyset

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



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

8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for, hvordan kogepladen fungerer.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogepladen.
- Brug altid en skraber, der anbefales til kogeplader med glasoverflade. Brug kun skraber som et ekstra værktøj til rengøring af glasset efter standardrengøringsproceduren.



ADVARSEL!

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

8.2 Rengøring af

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie, salt, sukker og mad med sukker, da det ellers kan beskadige kogesektionen. Vær forsigtig og undgå forbrændinger. Brug en speciel kogepladeskraber på glasoverfladen i en spids vinkel og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Når kogesektionen er tilstrækkeligt afkølet fjernes:** kalkringe, vandringe, fedtpletter, metallisk misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern skinnende metallisk misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

9. RÅD OG TIP

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Kogegrej

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

Brug induktionskogezone med egnet kogegrej.

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

Kogegrejets materiale

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

Kogegrej er egnet til induktionskogeplader, hvis:

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

Kogegrejets mål

Se "Induktionskogesektionen" i "Daglig brug".

- Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Se "Tekniske data" > "Specifikation af kogezone" for de korrekte mål på kogegrejet. Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.
- Effektiviteten af en kogezone er relateret til kogegrejets diameter. For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej

med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezone").

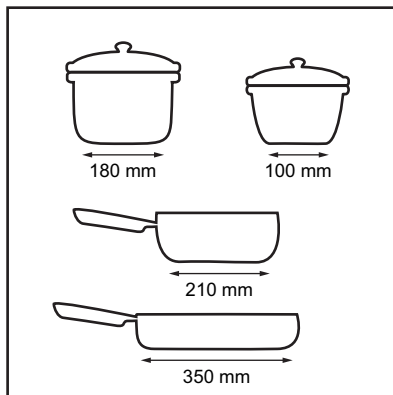
- Kogegrej med en diameter, der er mindre end størrelsen på en given kogezone, modtager kun en del af den effekt, der genereres af kogezone, hvilket resulterer i langsommere opvarmning.
- Af hensyn til sikkerheden og de optimale madlavningsresultater må der ikke bruges større kogegrej end angivet i "Specifikation af kogezone". Undgå at stille kogegrejet tæt på betjeningspanelet under tilberedningen. Det kan påvirke betjeningspanelet eller aktivere kogepladens funktioner ved et uheld.

Se under "Tekniske data".

Typen af kogegrej

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

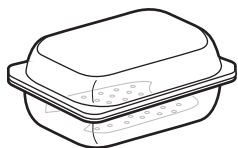
Enkeltrekanter, standard kogezone, midterste tilstand



Lodret tilstand, vandrette tilstande



Kogegrejet skal dække 3 eller 4 enkelte trekanter.



ADVARSEL!

Brug ikke bageplade.

9.2 Lyde ved brug



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

Lyde relateret til kogegrej:

- knitrende lyd: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).

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

Lyde relateret til kogepalder:

- kliklyde: der sker en elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: blæseren kører.
- rytisk lyd: Kogegrejet registreres.

9.3 Öko Timer (Eco-timer)

For at spare energi deaktiveres kogezoneens varmelegeme, før nedtællingstimeren lyder. Forskellen i driftstid afhænger af varmetrinsniveau og længden af tilberedningen.

9.4 Forenklet tilberedningsvejledning

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



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
2	Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.	10 - 40	Tilbered med låg.
2 - 3	Småkogning af ris- og mælkebaserede retter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebaserede retter halvvejs i tilberedningen.
3 - 4	Lav stuede grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.

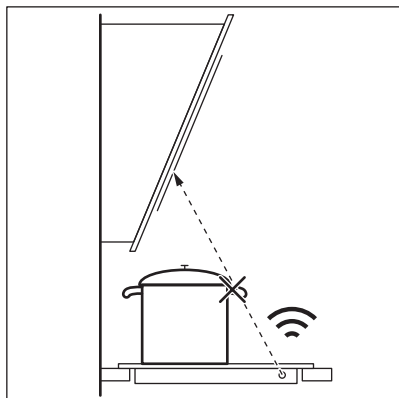
Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
4 - 5	Damp kartofler og andre grøntsager.	20 - 60	Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden.
4 - 5	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vend efter behov.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vend efter behov.
9	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gulasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
P	Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

9.5 Råd og tips til Hob²Hood

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

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

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



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

Emhætter med Hob²Hood-funktion

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

10. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Hvad gør jeg, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogepladen er ikke tilsluttet en strømforsyning, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om kogepladen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du indstiller ikke varmetrinnet på 10 sekunder.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Pause er i brug.	Se under "Ekstrafunktioner".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Du kan ikke vælge det maksimale varmetrin for en af kogezoneerne. Du kan ikke aktivere en af kogezoneerne.	De andre zoner bruger den maksimalt tilgængelige effekt. Din kogeplade virker korrekt.	Reducer varmetrinnet for de andre kogezoneer, der er tilsluttet samme fase. Se under "Effektstyring".
Der lyder et akustisk signal, og kogepladen slukkes. Der lyder et akustisk signal, når kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogesektionen slukkes.	Du har sat noget på betjeningspanelet.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller også er sensoren beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Hob®Hood virker ikke.	Betjeningspanelet er dækket.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.
	Du bruger en meget høj gryde, som blokerer for signalet.	Brug en mindre gryde, skift kogezone, eller betjen emhætten manuelt.
Der afgives ingen lyd, når der trykkes på tasterne.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Se under "Ekstrafunktioner".
 tændes.	Børnesikring eller Lås er i brug.	Se under "Ekstrafunktioner".

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kontrolpanelet blinker.	Der er ikke noget kogegrej på zonen, eller zonen er ikke helt dækket.	Stil kogegrej på zonen, så kogezonen dækkes helt.
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se "Råd og tips".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se under "Tekniske data".
Opvarmning tager lang tid.	Kogegrejet er for lille og modtager kun en del af den effekt, der genereres af kogezonen.	For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezoner").
	PowerSlide er i brug. Der er placeret to gryder på det fleksible tilberedningsområde.	Brug kun én gryde. Se "Daglig brug".
⏻ og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Sluk for kogepladen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis ⏻ tændes igen, skal kogepladen frakobles strømforsyningen. Tilslut kogepladen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.

10.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

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

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

11. TEKNISKE DATA

11.1 Typeskilt

Model NIR86T00IB:
Type 62 D6A 06 AA
Induktion 7.2 kW
Serienr.
AEG

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


11.2 Specifikation for kogezone

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

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

Størrelse af kogegrej

Bridge-funktion	Kogegrejets mål (minimum)	Kogegrejets mål (maksimum)
Enkelt trekant	100 mm	160 mm
Standard kogezone	160 mm	210 mm
Midterste zone	240 mm	350 mm
Lodret zone	Området med 3 enkelte trekanter	Området med 4 enkelte trekanter
Vandret zone	Området med 3 enkelte trekanter	Området med 4 enkelte trekanter

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

12. ENERGIEFFEKTIV

12.1 Produktoplysninger i henhold til EU's Ecodesign Regulation

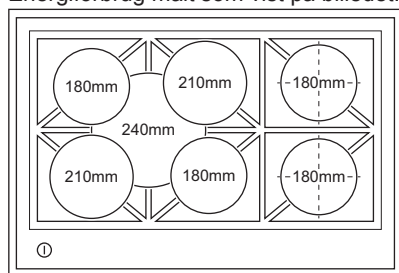
Identifikation af model	NIR86T00IB	
Type kogesektion	Indbygget kogesektion	
Antal kogezone	2	
Antal kogeområder	1	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Længde (L) og bredde (B) af ikke-rund kogezone	Forreste højre	L 24.0 cm B 19.5 cm
	Bageste højre	L 24.0 cm B 19.5 cm
Længde (L) og bredde (B) af kogeområde	Venstre	L 48.0 cm B 39.0 cm

Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Forreste højre	201.5 Wh/kg
	Bageste højre	201.5 Wh/kg
Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking)	Venstre	188.7 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		192.3 Wh/kg

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

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

Energiforbrug målt som vist på billedet:



12.2 Energibesparelse

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

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

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

Strømforbrug i slukket tilstand	0.5 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	2 min

13. MILJØHENSYN

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

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

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



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

www.aeg.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	27
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	29
3. ASENNUS.....	31
4. TUOTEKUVAUS.....	34
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	35
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	36
7. LISÄTOIMINNOT.....	41
8. HOITO JA PUHDISTUS.....	44
9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	45
10. VIANMÄÄRITYS.....	48
11. TEKNISET TIEDOT.....	49
12. ENERGIATEHOKKUUS.....	50
13. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	51

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

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

1.2 Yleinen turvallisuus

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

- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- **VAROITUS:** Jos pinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuriskin välttämiseksi. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloä käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemlia keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



VAROITUS!

Henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumisen vaara.

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

- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä kaapin leikkauspinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Kunkin laitteen alaosassa on jäähdytyspuhaltimet.
- Jos laite asennetaan laatikon yläpuolelle:

- Älä säilytä laatikossa pieniä kappaleita tai paperiarkkeja, jotka voivat päästä laitteeseen. Muutoin ne voivat vahingoittaa jäähdytyspuhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän tehoa.
- Varmista, että laitteen alaosan ja vetolaatikossa säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.
- Poista laitteen alla olevaan kaappiin mahdollisesti asennetut erotuslevyt.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiakun leveys on oltava vähintään 3 mm.

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla.
- Laite on maadoitettava,.
- Varmista ennen toimenpiteiden suorittamista, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- Käytä oikeaa verkkovirtajohtoa.
- Älä päästä virtajohtoa sotkeutumaan.
- Tarkista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä johdossa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos sellainen on) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos sellainen on) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisen ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Poista kaikki mahdolliset pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke keittoalue aina "off"-asentoon kunkin käyttökerran jälkeen.
- Älä laita ruokailuvälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne saattavat kuumentua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä. Näin ehkäistään sähköiskuja.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Kun laitat ruokaa kuumaan öljyyn, se voi roiskua.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.

VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaara.

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

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päälle.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiillä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Valuraudasta tai valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja lasiin tai lasikeramiikkaan. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.

- Kytke virta pois laitteesta ja anna sen jäähtyä, ennen kuin aloitat puhdistuksen
- Älä käytä vesisuihketta ja höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienisiä, liuotteita tai metalliesineitä, ellei toisin ohjeisteta.

2.5 Huolto

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

2.6 Hävittäminen

VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

3. ASENNUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Ennen asentamista

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

Sarjanumero

3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

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

3.3 Virtajohto

- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohdolla ja sitä saa käyttää ainoastaan A sulakkeella varustetusta turvapistorasiasista.
- Vaihda vioittunut verkkokaapeli käyttämällä kaapelityyppiä H05V2V2-F, joka kestää vähintään 90 °C:n lämpötilan.
- Yksittäisen johtimen vähimmäishalkaisija on 1,5 mm².
- Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohtoon saa vaihtaa vain sähköasentaja.

VAROITUS!

Kaikki sähkökytkennät on teetettävä alan koulutuksen saaneella sähköasentajalla.

⚠ HUOMIO!

Pistokeliitännät eivät ole sallittuja.

⚠ HUOMIO!

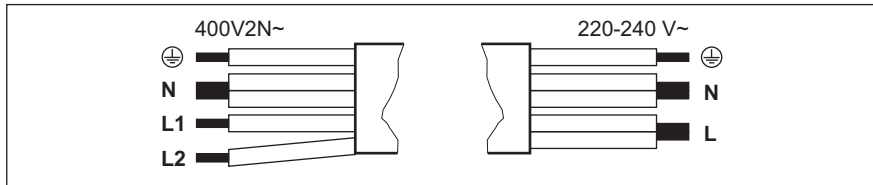
Johtimen päitä ei saa porata tai hitsata. Se on kiellettyä.

⚠ HUOMIO!

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

Yksivaiheinen liitäntä

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



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

3.4 Tiivisteiden kiinnittäminen - integroitu asennus

1. Puhdista työtason huulokset.
2. Leikkaa mukana toimitettu 3x10 mm tiivistenauha neljäksi raidaksi. Raidojen on oltava samanpituiset kuin huulokset.

3. Leikkaa raidan päät kulmaan 45°. Niiden pitäisi sopia tarkasti huulosten kulmiin.
4. Kiinnitä raidat huulloksiin. Älä venytä nauhoja. Älä taita nauhojen päitä päällekkäin.

Tiivistä keraamisen pinnan ja työtason väliin jäänyt rako keittotason asentamisen jälkeen

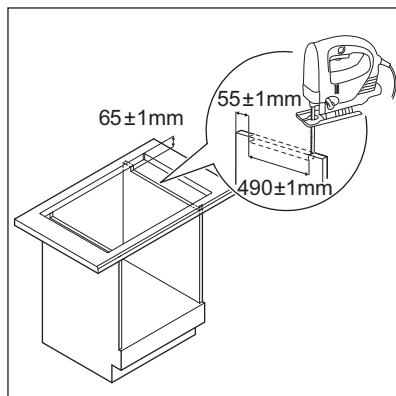
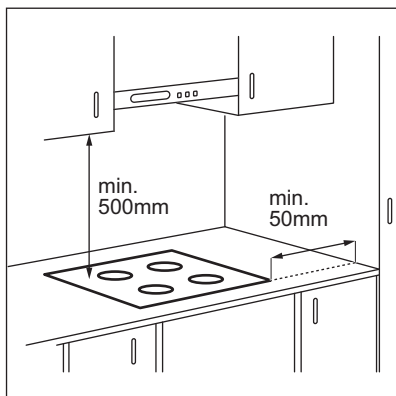
silikonilla. Varmista, ettei silikonilla pääse keraamisen lasipinnan alle.

3.5 Tiivisteiden kiinnittäminen - asennus tason päälle

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

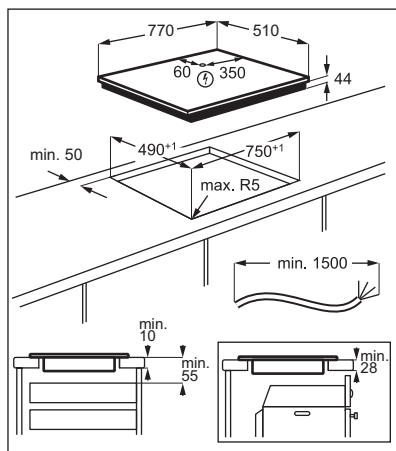
3.6 Kokaminen

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

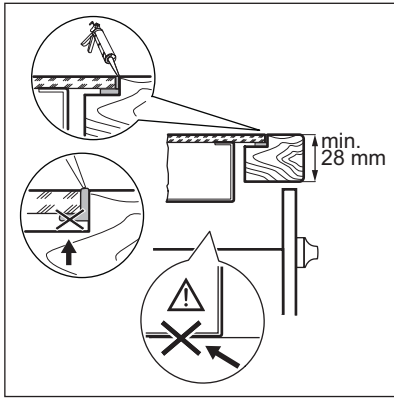
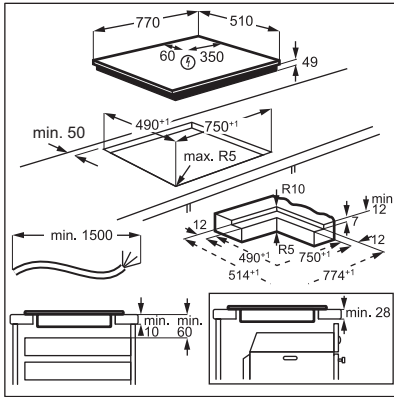


Jos laite on asennettu vetolaatikon yläpuolelle, vetolaatikon sisältö voi lämmetä ruoanlaiton aikana keittotason ilmanvaihdon seurauksena.

ASENNUS TASON PÄÄLLE



INTEGROITU ASENNUS



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



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



Etsi video-opastus "AEG:n induktiokeitton asentaminen – Asennus pinnan tasoon upottaen" kirjoittamalla alla olevassa kuvassa ilmoitettu nimi kokonaisuudessaan.



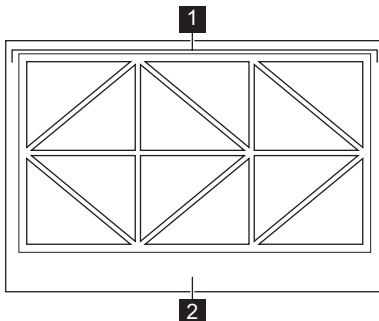
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



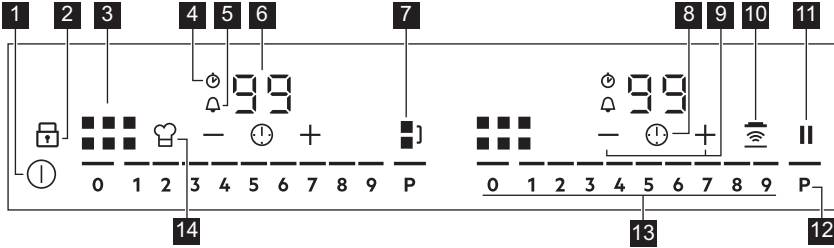
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Keittoalueet



- 1 Induktiokaittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

4.2 Käyttöpaneelin painikkeet



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

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

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Tehonrajoitus

Tehonrajoitus määrittää, kuinka paljon tehoa keittotaso käyttää yhteensä talon asennussulakkeiden asettamissa rajoissa.

Keittotaso on asetettu oletusarvoisesti suurimmalle mahdolliselle tehotasolle.

Tehotasoa voidaan laskea ja nostaa seuraavasti:

1. Kytke keittotaso pois päältä.
2. Paina ja pidä alhaalla painiketta ① 3 sekuntia. Näyttö kykeytyy päälle ja sammuu.
3. Paina ja pidä alhaalla painiketta  3 sekuntia.  tai  syttyy.
4. Paina  P72 syttyy.
5. Aseta tehotasoa painamalla ajastimen painiketta  / .

Tehotasot

Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

HUOMIO!

Varmista, että valittu tehotasoa sopii rakennuksen sulakkeisiin.

- 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. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Kytkeä toimintaan ja pois toiminnasta

Paina ① ja pidä se painettuna kytkeäksesi keittotason toimintaan ja pois toiminnasta.

Säätöpalkit syttyvät, kun keittotaso kytketään toimintaan ja sammuvat, kun keittotaso kytketään pois toiminnasta. Kun keittotaso on kytketty pois toiminnasta, näkyvissä on vain ①.

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

6.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

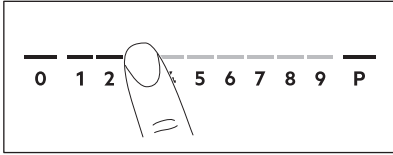
- keittotasolle ei aseteta keittoastiaa 50 sekunnin kuluessa,

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

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

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

6.3 Tehoasetus



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

Kytke keittoalue pois päältä painamalla 0.

6.4 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)

VAROITUS!

$\bar{=}/=/-$ Niin kauan kuin merkkivalo palaa, on olemassa jäännöslämmön aiheuttaman palovamman vaara.

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

Merkkivalot $\bar{=}/=/-$ tulevat näkyviin, kun keittoalue on kuuma. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

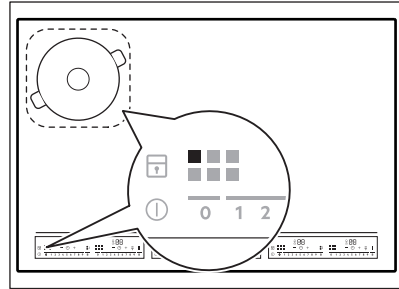
- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,
- kun kuumia keittoastioita asetetaan kylmälle keittoalueelle,
- kun keittotaso on kytketty pois päältä, mutta keittoalue on edelleen kuuma.

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

6.5 Keittotason käyttö

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

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



Yksi kolmioari toimii vakiokeittoalueena.

Ruoanlaittovälineet

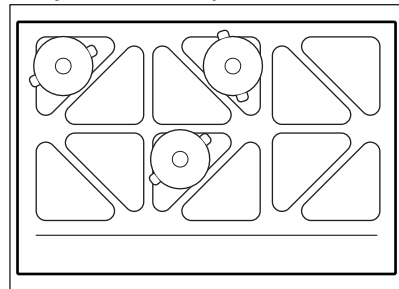
Voit käyttää kooltaan erilaisia keittoastioita: pieniä, keskikokoisia, suuria. Oppiaksesi tietämään kuinka keittotaso määrittelee kypsennystilan keittoastioiden perusteella, tutustu jäljempänä olevaan kohtaan "Induktiokeittoalue". Katso lisätietoa keittoastioiden tyypeistä osiosta "Neuvoja ja vinkkejä".

6.6 Induktiokeittoalue

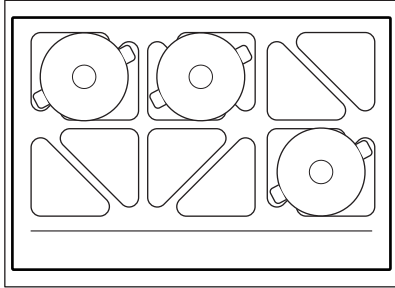
Keittotaso määrittää automaattisesti keittoastian kokoon ja muotoon sopivan tilan.

Aseta keittoastia valitun alueen keskelle. Keittoastian kuuluu peittää valittu alue mahdollisimman kattavasti.

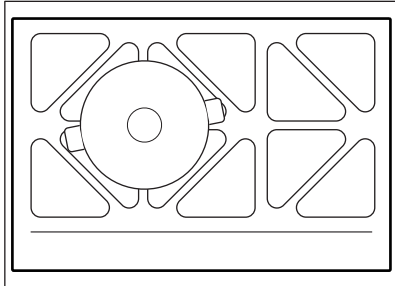
- Pienemmät keittoastiat, joiden pohjan halkaisija on 100 mm – 160 mm, tulisi sijoittaa keskelle yksittäistä kolmiota.



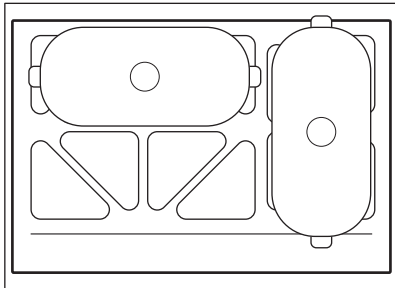
- Keskikokoiset keittoastiat, joiden pohjan halkaisija on 160 mm – 210 mm, tulisi sijoittaa kolmioparin päälle.



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

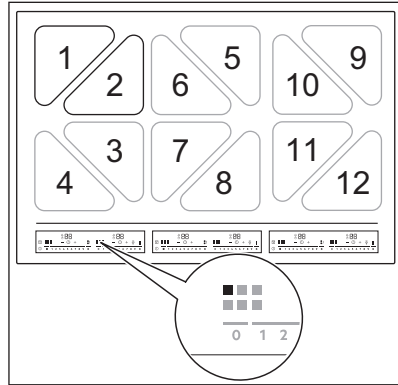


- Soikeat astiat (esim. paistovuorat) tulee sijoittaa pysty- tai vaakasuuntaisina Bridge yhdistelminä.

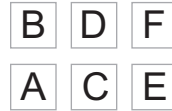


Keittoastioiden on peitettävä 3 tai 4 kolmiota.

6.7 Ohjauspaneelin ja aluemerkkivalojen käyttö



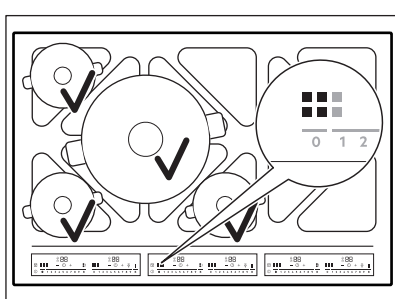
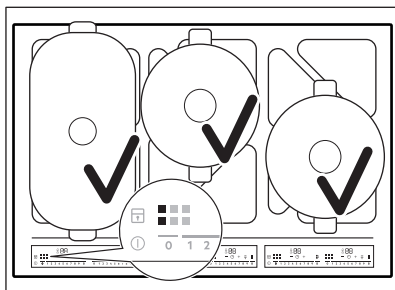
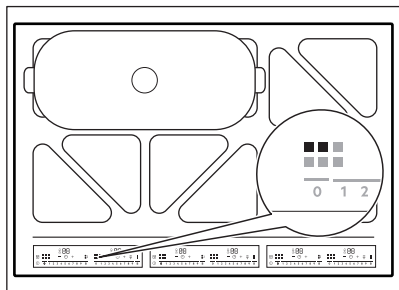
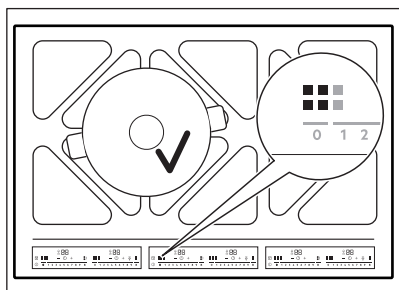
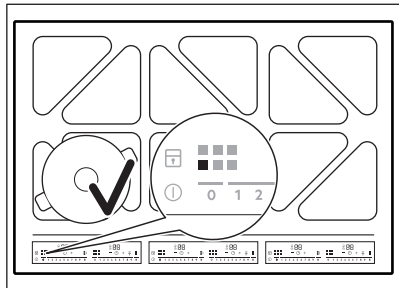
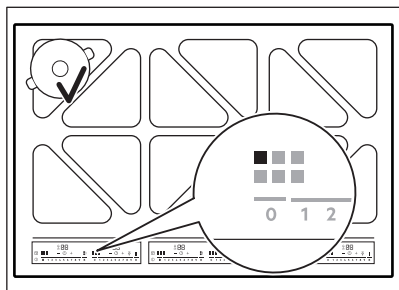
Kaksi yksittäistä kolmiota yhdessä muodostavat vakiokeittoalueen, ja ne on merkitty merkkivaloilla A, B, C, D, E ja F.



$$\begin{aligned} B &= 1+2 & D &= 5+6 & F &= 9+10 \\ A &= 3+4 & C &= 7+8 & E &= 11+12 \end{aligned}$$

Alueiden merkkivalot ilmoittavat vakiokeittoalueita ohjaavat säätöpalkit. Keittotasolla on 6 säätöpalkkia.

Keittoastioiden sijainnit ja alueiden merkkivalot

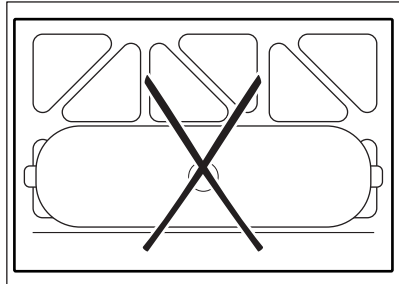
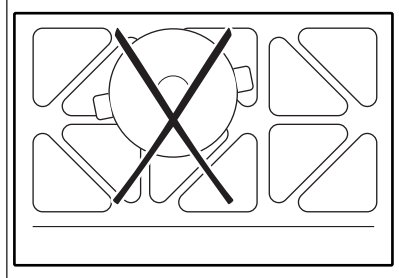
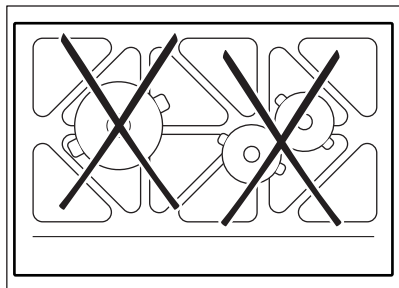


Edellä esitetylle yhdistelmälle on 4 aktiivista säätöpalkkia. Vasenta etuastiaa osoittaa A-merkkivalo, joka näkyy ensimmäisessä säätöpalkissa. Vasenta taka-astiaa osoittaa B-merkkivalo, joka näkyy toisessa säätöpalkissa. Keskimmäistä astiaa osoittavat merkkivalot A, B, C, D, jotka näkyvät kolmannessa säätöpalkissa. Oikeaa etuastiaa osoittaa merkkivalot C, joka näkyy neljännessä säätöpalkissa.



Tässä yhdistelmässä ei voi käyttää useampaa kuin neljää astiaa.

6.8 Virheelliset keittoastioiden asennot



6.9 Bridge

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

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

Seuraavat tilat ovat valittavissa:

- Keskellä
- Pystysuunnassa
- Vaakasuunnassa

- Vakiokeittoalue

Keittoalueen merkkivalot muuttuvat automaattisesti ja näyttävät mahdollisen yhdistelmän.

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

Kun muutat tehoasetusta,  poistuu. Kun tehoasetukseksi on valittu **0**,  ilmestyy jälleen.

6.10 PowerBoost

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

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

Kytkeäksesi toiminnon päälle

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

Toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.



Katso maksimikesto kohdasta "Tekniset tiedot".

6.11 Ajastin

-  **Ajanlaskuajastin**

Voit käyttää tätä toimintoa yksittäisen ruoanlaittojakson keston asettamiseen.

Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

Kytkeäksesi toiminnon päälle tai

muuttaaksesi aikaa: Kosketa . Ajastimen numerot **00** ja merkkivalot **+** ja **-** sytyvät näytöllä.  -merkkivaloon syttyy punainen valo ja  -merkkivaloon valkoinen valo.



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

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

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

Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:

Kosketa . Merkkivalot **+** ja **—** syttyvät.

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

• **CountUp Timer**

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

Kytkeäksesi toiminnon päälle:

Kosketa painiketta  kaksi kertaa. Merkkivalo  muuttuu punaiseksi, ajastin käynnistyy automaattisesti.

Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:

Kosketa . Kun merkkivalot syttyvät, kosketa **—**.

• **Hälytinajastin**

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

Kytkeäksesi toiminnon päälle: Kosketa , kunnes merkkivalo  muuttuu punaiseksi.

Kosketa **+** tai **—** asettaaksesi ajan. Toiminto käynnistyy automaattisesti 4 sekunnin

kuluttua. Merkkivalot , **+** ja **—** sammuvat.

 -merkkivalo pysyy punaisena.

Kun asetat toiminnon, voit poistaa keittoastian.

Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu **00**.

Kosketa  kytkeäksesi äänimerkin pois päältä.

Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:

Kosketa . Merkkivalot **+** ja **—** syttyvät.

Paina painiketta **—** tai **+** asettaaksesi näyttöön arvon **00**.



Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

7. LISÄTOIMINNOT

7.1 Tauko

Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa.



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

Kytkeäksesi toiminnon päälle: Kosketa . Symboli muuttuu punaiseksi. Tehotaso laskee arvoon 1.

Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:

Kosketa . Symboli muuttuu valkoiseksi. Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

7.2 Lukko

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

Aseta teho ensin.

Kytkeäksesi toiminnon päälle: Kosketa . Symboli muuttuu punaiseksi ja vilkkuu.

Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:

Kosketa . Symboli muuttuu valkoiseksi.



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

7.3 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason tahattoman käytön.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kytke keittotaso toimintaan. Älä aseta tehotasoa.

Kosketa kunnes se muuttuu punaiseksi ja säätöpalkki häviää.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kytke keittotaso toimintaan. Älä aseta

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

7.4 PowerSlide

Tämän toiminnon avulla voit säätää lämpötilaa siirtämällä keittoastiaa eri kohtaan keittotasolla.

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

Yleistietoa:

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

Toiminnon kytkeminen päälle

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



Jos laite ei havaitse keittoalueilla astioita, kuuluu 9 minuutin kuluttua äänimerkki ja keittoalueet kytkeytyvät pois päältä

automaattisesti. Paina palataksesi tähän toimintoon.

Tehoton säätö

Säädä tehotasoa valitsemalla säätöpalkin tehoasetus.

Toiminnon kytkeminen pois päältä

Kytke toiminto pois päältä painamalla .

7.5 OffSound Control (Äänimerkkien käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)

Kytke keittotaso pois päältä. Paina 3 sekuntia. Näyttö kytkeytyy päälle ja sammuu.

Paina 3 sekuntia. tai ilmestyy. Paina ajastimen painiketta valitaksesi jonkin seuraavista:

- – äänet ovat pois päältä
- – äänet päälle

Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

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

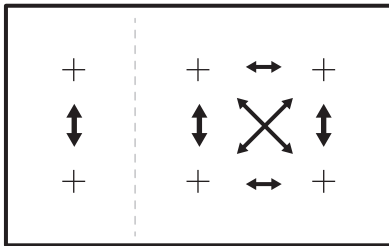
- kun kosketat
- Hälytinajastin tulee alas
- Ajanlaskenta-automaatiikka tulee alas
- kun asetat jotain ohjauspaneelille.

7.6 Tehonhallinta

Jos useita keittoalueita on kytkeyty päälle ja kulutettu teho ylittää virtalähteen raja-arvon, tämä toiminto jakaa käytettävissä olevan tehon kaikkien (samaa vaiheeseen kytkeytyjen) keittoalueiden kesken. Keittoalue ohjailee kuumennusasetuksia suojellakseen talon sulakkeita.

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

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



7.7 Hob²Hood

Kyseessä on kehittynyt automaattinen toiminto, joka yhdistää keittotason liesituulettimeen. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa on infrapunasignaaliyhteyttä. Tuulettimen nopeus määritetään automaattisesti tila-asetuksen ja keittotasolla olevan kuumimman keittoastian lämpötilan perusteella. Voit käyttää liesituuletinta myös manuaalisesti.



Useimmissa liesituulettimissa kauko-ohjausjärjestelmä on lähtökohtaisesti pois käytöstä. Kytke se päälle ennen toiminnon käyttämistä. Lisätietoa on saatavilla liesituulettimen käyttöohjeista.

Toiminnon automaattinen käyttö

Toiminnon käyttämiseksi automaattisesti aseta automaattitilaksi H1 – H6. Keittotaso on alun perin asetettu arvoon H5. Liesituuletin reagoi aina keittotasoa käytettäessä. Keittotaso tunnistaa keittoastian lämpötilan ja säättää liesituulettimen tehon automaattisesti.

Automaattitilat

	Auto- maat- tinen valo	Kiehutta- minen ¹⁾	Rasvassa paistami- nen ²⁾
H0	Pois päältä	Pois päältä	Pois päältä
H1	Päälle	Pois päältä	Pois päältä
H2 ³⁾	Päällä	Puhallinno- peus 1	Puhallinno- peus 1
H3	Päälle	Pois päältä	Puhallinno- peus 1
H4	Päälle	Puhallinno- peus 1	Puhallinno- peus 1
H5	Päälle	Puhallinno- peus 1	Puhallinno- peus 2
H6	Päälle	Puhallinno- peus 2	Puhallinno- peus 3

¹⁾ Keittotaso tunnistaa kiehumisen ja aktivoi puhaltimen nopeuden automaattisen toimintatilan mukaisesti.

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

³⁾ Tämä tila aktivoi liesituulettimen ja valon, eikä se perustu lämpötilaan

Automaattitilan muuttaminen

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



Jos haluat käyttää liesituuletinta suoraan ohjauspaneelin kautta, poista toiminto automaattitilassa käytöstä.



Kun olet lopettanut ruoanlaiton ja kytkenyt keittotason pois päältä, liesituuletin saattaa toimia vielä jonkin aikaa. Tämän jälkeen järjestelmä kytkee liesituulettimen pois päältä automaattisesti, eikä sitä voi käynnistää seuraavan 30 sekunnin aikana.

Liesituulettimen nopeuden säätäminen manuaalisesti

Voit käyttää toimintoa myös manuaalisesti.

Tällöin on kosketettava painiketta keittotason ollessa päällä. Symboli muuttuu valkoiseksi. Tämä poistaa toiminnon automaattisen toiminnan käytöstä ja mahdollistaa tuulettimen nopeuden

muuttamisen manuaalisesti. Painiketta painaessa lisää puhaltimen nopeutta yhdellä asteella. Kun saavutat suurtehotason ja painat painiketta uudelleen, puhaltimen nopeudeksi säätyy 0, ja liesituulettimen puhallin kytkeytyy pois päältä. Symboli muuttuu punaiseksi. Voit kytkeä puhaltimen uudelleen päälle nopeudella 1 koskettamalla painiketta .



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



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

Valon kytkeminen päälle

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



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

8. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Yleistietoa

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



VAROITUS!

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.

8.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso

puhdistuksen jälkeen kuivaksi pehmeällä liinalla.

- **Poista kirkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdistasi lasipinta liinalla.

9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokaittasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa kaittasia erittäin nopeasti.

Induktiokaittasoilla tulee käyttää niille soveltuvia kaittasioita.

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

Kaittasoiden materiaali

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

Kaitasia soveltuu käytettäväksi induktiokaittasolla, jos:

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

Kaittasian mitat



Tutustu kohtaan "Induktiokaittoalue" luvussa "Päivittäinen käyttö".

- Induktiokaittasot mukautuvat automaattisesti kaittasian pohjan kokoon. Katso kaittasian oikeat mitat kohdasta "Tekniset tiedot" >

"Kaittoalueääriytykset". Aseta kaittoastia valitun kaittoalueen keskelle.

- Kaittoalueen tehokkuus on suhteessa kaittoastian halkaisijaan. Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä kaittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa kaittoalueen kokoa (eli kaittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" >

"Kaittoalueääriytykset").

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

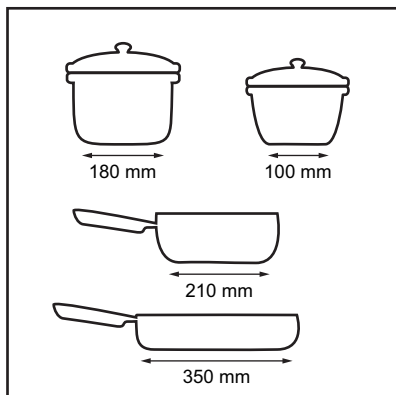


Katso kohta "Tekniset tiedot".

Kaittoastiatyypit

Kaittoaso määrittää käyttämällesi astiatyypille soveltuvan siltaustilan. Esimerkiksi:

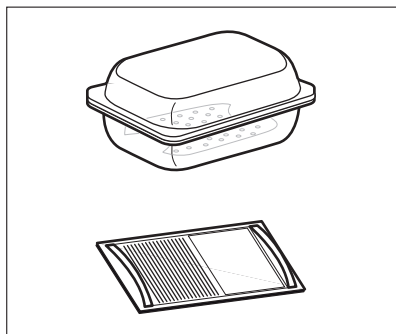
Yksittäiset kolmiot, vakiokaittoalueet, keskitila



Pystytila, vaakatasotilat



Keittoastioiden on katettava 3 tai 4 yksittäistä kolmiota.



VAROITUS!

Älä käytä leivinpeltiä.

9.2 Äänet käytön aikana



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

Keittoastioihin liittyvät äänet:

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

Keittotasoon liittyvät äänet:

- napsahdusääniä: sähköpiirien kytkeytyminen.
- sihinää, kuplimista: tuuletin toimii.
- rytminen ääni: keittoastia havaitaan.

9.3 Öko Timer (Eko-ajastin)

Energian säästämiseksi kypsennysalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automaatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan ero määräytyy tehotasoon ja kypsennystoiminnon pituuden mukaan.

9.4 Yksinkertaistettu kypsennysopas

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



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

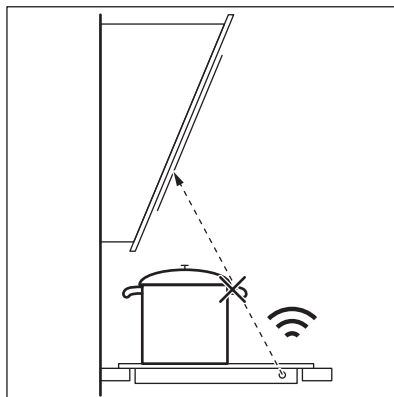
Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraa- viin:	Aika (min)	Vinkkejä
1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaes- sa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suk- laa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2	Kiinteytä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
2 - 3	Riisin ja maitopohjaisten ruokien hau- duttaminen, valmiiden ruokien lämmit- täminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen mää- rä nestettä riisin suhteen, sekoita mai- toruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Haudutetut vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää muutama ruokalusikallinen vet- tä. Tarkista veden määrä kypsennyk- sen aikana.
4 - 5	Höyrytetyt perunat ja muut vihannek- set.	20 - 60	Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vet- tä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi keittoastian päällä.
4 - 5	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pata- ruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 l nesteitä ja ainekset.
6 - 7	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhun se- koitus, kananmunat, pannukakut, mun- kit.	tarvittaes- sa	Käännä tarvittaessa.
7 - 8	Perusteellinen paistaminen, röstiperu- nat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
9	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppopaistatut ranskalaiset.		
P	Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkeytynyt päälle.		

9.5 Neuvoja ja vinkkejä liittyen laitteeseen Hob²Hood

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:

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

Alla oleva kuva liesituulettimesta on vain viitteelliseen tarkoitukseen.





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

Liesituulettimia, joissa on Hob²Hood -toiminto

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

10. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan.
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Et aseta tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Tauko on kytketty päälle.	Katso kohta "Lisätoiminnot".
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Yhdelle keittoalueista ei voida valita suurinta tehotasoa. Yhtä keittoalueista ei voida kytkeä toimintaan.	Muut alueet kuluttavat suurimman käytettävissä olevan tehon. Keittotaso toimii virheettömästi.	Laske samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa. Katso kohta "Tehon hallinta".
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytketty pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytketyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.
Keittotaso kytketty pois päältä.	Asetat jotain ohjauspaneelille.	Poista käyttöpaneelia peittävä esine.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä käytettiin vain vähän aikaa tai anturi on vioittunut.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumenemiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Hob ² Hood ei toimi.	Jokin peittää käyttöpaneelia.	Poista käyttöpaneelia peittävä esine.
	Käytössä on erittäin korkea kattila, joka estää signaalin.	Käytä pienempää kattilaa, vaihda keittoaluetta tai säädä liesituuletinta manuaalisesti.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita koskettaessa.	Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Lisätoiminnot".
 menee päälle.	Lapsilukko tai Lukko on kytketty päälle.	Katso kohta "Lisätoiminnot".
Säätöpalkki vilkkuu.	Alueella ei ole keittoastiaa tai aluetta ei ole peitetty kokonaan.	Aseta keittoastia alueelle niin, että se peittää keittoalueen kokonaan.
	Keittoastia ei ole keittotasolle soveltuva.	Käytä keittotasolle soveltuvaa keittoastiaa. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Katso kohta "Tekniset tiedot".
Kuumennus kestää pitkään.	Liian pieni keittoastia saa vain osan keittoalueen tehosta.	Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset").
	PowerSlide on kytketty päälle. Jousitavalle induktiokeittoalueelle on asetettu kaksi kattilaa.	Käytä vain yhtä kattilaa. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 ja jokin numero menevät päälle.	Keittotason toiminnassa on virhe.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos  syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.

10.2 Jos ratkaisua ei löydy...

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

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

11. TEKNISET TIEDOT

11.1 Arvokilpi

Malli NIR86T00IB:
Tyyppi: 62 D6A 06 AA
Induktio 7.2 kW

PNC 949 598 320 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50–60 Hz
Valmistettu: Saksa

11.2 Keittoaluemääritykset

Induktiokeittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kesto enintään [min]
Yksittäinen kolmio	1150	1600	10
Vakiokeittoalue	2000	3000	10
Keskialue	4200	-	-
Pystytaso-alue	3200	-	-
Vasen vaakatasoalue	4100	-	-
Oikea vaakatasoalue	3200	-	-

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

Keittoastioiden koot

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

Lisätietoja suositelluista astioiden mitoista on kohdassa ”Induktiokeittotaso” luvussa ”Päivittäinen käyttö”.

12. ENERGIA TEHOKKUUS

12.1 Tuotetiedot EU:n ekologista suunnittelua koskevan asetuksen mukaisesti

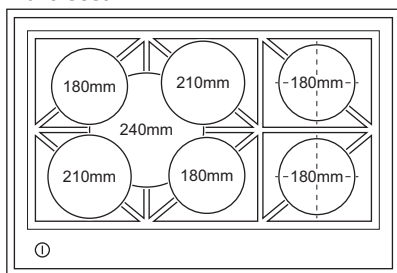
Mallin tunniste	NIR86T00IB
Keittotason tyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotaso
Keittovyöhykkeiden lukumäärä	2
Keittoalueiden lukumäärä	1
Kuumennusteknologia	Induktio

Ei-ympyränmuotoisen keittovyöhykkeen pituus (P) ja leveys (L)	Oikea edessä	P 24.0 cm L 19.5 cm
	Oikea takana	P 24.0 cm L 19.5 cm
Keittoalueen pituus (P) ja leveys (L)	Vasen	P 48.0 cm L 39.0 cm
Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking)	Oikea edessä	201.5 Wh/kg
	Oikea takana	201.5 Wh/kg
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen	188.7 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)		192.3 Wh/kg

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

Keittoalueeseen liittyvät energiamittaukset on merkitty vastaaviin keittovyöhykkeisiin.

Energiankulutus mitattuna havainnekuvan mukaisesti:



12.2 Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

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

12.3 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus sammutettuna	0.5 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	2 min

13. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

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

