



**TI64IB30FB**

<b>DA</b>	Brugsanvisning   <b>Kogesektion</b>	<b>2</b>
<b>EN</b>	User Manual   <b>Hob</b>	<b>25</b>
<b>FI</b>	Käyttöohje   <b>Keittotaso</b>	<b>48</b>
<b>IS</b>	Notendaleiðbeiningar   <b>Helluborð</b>	<b>72</b>
<b>NO</b>	Bruksanvisning   <b>Platetopp</b>	<b>95</b>
<b>SV</b>	Bruksanvisning   <b>Inbyggnadshäll</b>	<b>118</b>



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



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
[www.aeg.com/support](http://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.....	15
8. RÅD OG TIP.....	17
9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	20
10. FEJLFINDING.....	21
11. TEKNISKE DATA.....	23
12. ENERGIEFFEKTIV.....	24
13. MILJØHENSYN.....	24

## 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 husholdning 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 produktet, 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 (selv de automatiske tilberedningsfunktioner). 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 produktet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Brug ikke vandspray eller damp til at rengøre produktet.
- Efter brug skal produktet slukkes med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- **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 beskyttelseskærme til kogesektionen, som er designet af producenten af produktet, eller som er angivet af producenten af produktet i brugsanvisningen som egnede til brug, eller beskyttelseskærme, 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.
- Forsegil 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-tilslutning

### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alt elektrisk skal tilsluttes af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal være jordforbundet.
- Inden hårde hvidevarer serviceres, skal du sørge for, at de er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens 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.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at strømkablet eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med den varme hårde hvidevare eller varmt kogegej, 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 skrugevind 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.
- Hvis E3-koden vises på skærmen, skal du straks frakoble kogepladen og kontrollere, om den elektriske forbindelse og netspændingen er korrekt.

## 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.
- Indstil kogepladen til "slukket" hver gang efter brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive meget varme.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejdsplads, og placer ikke mad i direkte kontakt med det.
- Hvis overfladen på produktet er revnet, skal du øjeblikkeligt afbryde produktet fra strømforsyningen.
- 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 kogepladen og

kogegrejet, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.

- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.

**⚠ ADVARSEL!**

Risiko for brand og eksplosion.

- 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.
- Dampene, 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.
- Anbring ikke brændbare produkter eller genstande, der er fugtet med brændbare produkter i nærheden af eller på produktet.

**⚠ ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet, så du undgår risikoen for forbrændinger.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Kogegrej af støbejern eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogepladen.

## 3. INSTALLATION

**⚠ ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør produktet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for produktet, og lad det køle af inden rengøring.
- Rengør produktet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende produkter, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande, medmindre andet er angivet.

## 2.5 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet. Brug kun originale reservedele.
- Vedrørende lampe(r) 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.

## 3.1 Inden installationen

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

Serienummer .....

## 3.2 Indbygningskogesektioner

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

## 3.3 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med tilslutningskabel
- For at udskifte det beskadigede strømkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-Fder kan modstå en temperatur på 90 °C eller højere. En enkelt ledning skal have et minimalt tværsnit i overensstemmelse med nedenstående tabel. Tal med dit lokale servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en autoriseret elektriker.

### ⚠ ADVARSEL!

Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret elektriker.

### ⚠ FORSIGTIG!

Forbindelser via kontaktstik er forbudt.

### ⚠ FORSIGTIG!

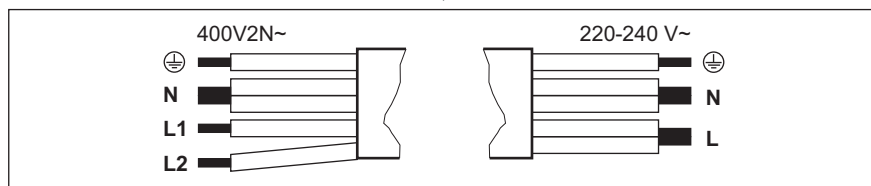
Undlad at bore eller lodde ledningsenderne. Det er forbudt.

### ⚠ FORSIGTIG!

Undlad at tilslutte kablet uden kabelendehætte.

### To-faset forbindelse

1. Fjern kabelendehætten fra sorte og brune ledninger.
2. Fjern en del af isoleringen af de brune og sorte kabelender.
3. Sæt en ny hætte på enden af hver ledning (specialværktøj påkrævet).



### To-faset forbindelse: 400 V2N~

5x1,5 mm<sup>2</sup> eller 4x2,5 mm<sup>2</sup>

⊕	Grøn - gul
N	Blå og blå
L1	Sort
L2	Brun

### Enfaset forbindelse: 220 - 240 V~

5x1,5 mm<sup>2</sup> eller 3x4 mm<sup>2</sup>

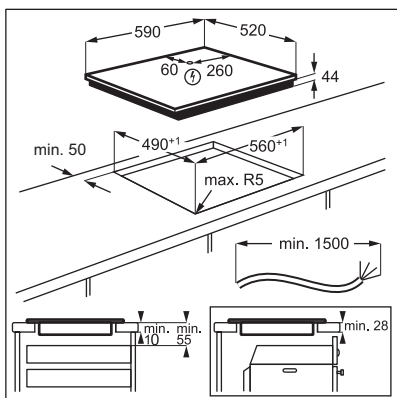
Grøn - gul	⊕
Blå og blå	N
Sort og brun	L

## 3.4 Montering

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



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



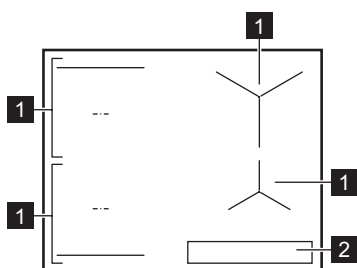
Find videovejledningen "Sådan installerer du din AEG induktionskogeplade - Montering ovenpå bordplade" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på nedenstående grafik.

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

How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation 

## 4. PRODUKTBEKRIVELSE

### 4.1 Oversigt over kogepladens overflade



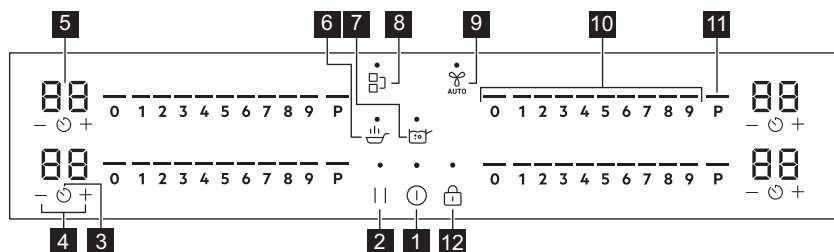
1 Induktionskogezone

2 Betjeningspanel



Få detaljerede oplysninger om kogezonernes størrelser i "Tekniske data".

### 4.2 Betjeningspanelets layout



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

Sens- orfelt	Funktion	Beskrivelse
1	Tænd / Sluk	Tænder / slukker for produktet.
2	Pause	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
3	Timer	Indstil funktionen.
4	-	Øger eller mindsker tiden.
5	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
6	SenseFry	SenseFry. Steg forskellige typer madvarer med automatisk kontrollerede varmetrin.
7	SenseBoil®	SenseBoil®. Automatisk justering af vandtemperaturen, så det ikke koger over, når det når kogepunktet.
8	Bridge	Aktiverer / deaktiverer funktionen.

Sens- orfelt	Funktion	Beskrivelse
	Hob <sup>2</sup> Hood	Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand.
	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.
	PowerBoost	Aktiverer funktionen.
	Lås / Børnesikring	Låser / låser op for betjeningspanelet.

### 4.3 Display kontrollamper

Kontrollampe	Beskrivelse
	Der er en funktionsfejl.
	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): fortsæt madlavning/hold varm/restvarme.

## 5. FØR BRUG FØRSTE GANG

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Effektbegrænsning

Effektbegrænsning definerer, hvor meget strøm kogesektionen 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. Gå ind i menuen: Tryk på , og hold den nede i 3 sekunder. Tryk derefter på , og hold den nede.
2. Tryk på på den forreste timer, indtil vises.
3. Tryk på / på den forreste timer for at indstille effektniveauet.
4. Tryk på for at afslutte.

### Effektniveauer

Se kapitlet "Tekniske data".

#### FORSIGTIG!

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

#### FORSIGTIG!

Hvis effektniveauet er lavere end eller lig med 2000, kan W du ikke aktivere SenseBoil® eller SenseFry.


- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

## 6. DAGLIG BRUG

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Aktivering og deaktivering

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

### 6.2 Gryderegistrering

Denne funktion angiver tilstedeværelsen af kogegrej på kogepladen og deaktiverer kogesektionerne, hvis der ikke registreres kogegrej under madlavning.

Hvis du stiller kogegrej på en kogesektion, inden du vælger et varmetrin, vises indikatoren over 0 på kontrolpanelet.

Hvis du fjerner kogegrej fra en aktiveret kogesektion og sætter det midlertidigt til side, begynder kontrollamperne over det tilsvarende kontrolpanel at blinke. Hvis du ikke sætter kogegrejet tilbage på den aktiverede kogesektion inden 120 sekunder, slukkes kogesektionen automatisk.

For at genoptage tilberedningen skal du sørge for at sætte kogegrejet tilbage på kogezonerne inden for den angivne timeout.

### 6.3 Brug af kogezonerne

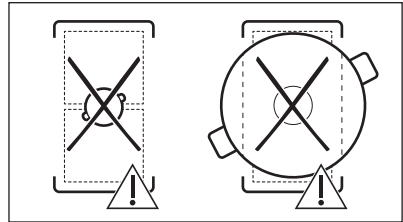
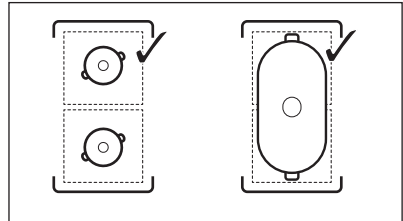
Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone. Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

#### i

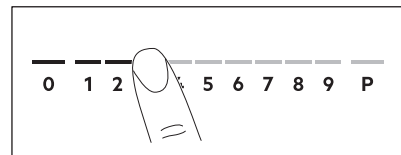
For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezoner"). Sørg for, at kogegrejet er velegnet til induktionskogesektioner. Få flere oplysninger om typer af kogegrej i "Råd og tips".

Du kan bruge stort kogegrej placeret på to kogezoner samtidigt med funktionen Bridge. Kogegrejet skal dække midten af begge

zoner, men må ikke overskride områdemarkeringen. Hvis kogegrejet er placeret mellem de to midtersektioner, aktiveres Bridge funktionen ikke.



### 6.4 Varmeindstillinger



1. Tryk på det ønskede varmetrin på betjeningspanelet.

Indikatorerne over kontrolpanelet vises op til det valgte varmetrin.

2. Tryk på 0 for at deaktivere en kogezone.

### 6.5 PowerBoost

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

#### i




Se kapitlet "Tekniske data".

**Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:** Tryk på **P**.

**Sådan slår du funktionen fra:** Skift varmetrinnet.


## 6.6 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)

### ADVARSEL!

 /  /  Så længe kontrollampen er tændt, er der risiko for forbrænding fra restvarme.

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

Kontrollamperne tændes, når en kogezone er varm. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezoneerne, du bruger:

 - fortsæt madlavning,

 - holde varm,

 - restvarme.

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.


## 6.7 Timer indstillinger




### Nedtællingstimer



Brug denne funktion til at angive, hvor længe en kogezone skal være tændt under en enkelt tilberedning.

Indstil varmetrinnet for den valgte kogesektion, og indstil derefter funktionen.

1. Tryk på . 00 vises på timerdisplayet.
2. Tryk på  eller  for at indstille tiden (00-99 minutter).

3. Tryk på  for at starte timeren, eller vent 3 sekunder. Timeren begynder at tælle ned.




**For at ændre tiden:** Vælg kogesektion med  og tryk på  eller .

**Sådan deaktiveres funktionen:** Vælg kogesektionen med  og tryk på . Resttiden tæller tilbage til 00.

Timeren tæller ned, et signal lyder, og 00 blinker. Kogesektionen deaktiveres. Tryk på et vilkårligt symbol for at stoppe signalet og blinkene.

## Minutur

Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, men kogezoneerne kan ikke betjenes. Varmetrinnet viser 00.

1. Tryk på .
2. Tryk på  eller  for at indstille timeren. Timeren tæller ned, et signal lyder, og 00 blinker. Tryk på et vilkårligt symbol for at stoppe signalet og blinkene.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tryk på  og . Resttiden tæller tilbage til 00.

## 6.8 Effektstyring

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

- Hvis kogesektionen når grænsen for den maksimale tilgængelige effekt (se typeskiltet), reduceres effekten af kogezoneerne automatisk.
- Varmetrinnet for den valgte kogesektion prioriteres altid. Den resterende effekt fordeles mellem de andre kogesektioner i den valgte rækkefølge.
- For kogesektioner, der har en reduceret effekt, blinker kontrolpanelet og viser det højeste mulige varmetrin.
- Vent indtil displayet holder op med at blinke, eller sænk varmetrinnet for den valgte kogezone sidst. Kogezoneerne fortsætter med at køre med det

reducerede varmetrin. Skift om nødvendigt varmetrin for kogezoneerne manuelt.

## 6.9 SenseFry




Med denne funktion kan du indstille et passende varmetrinsniveau til stegning af din mad. Kogepladen holder temperaturen under hele tilberedningen. Du kan vælge et af tre SenseFry niveauer: lavt (2), medium (5), højt (8). Når varmetrinnet er indstillet, er det ikke nødvendigt at justere temperaturen manuelt.

### FORSIGTIG!

Brug kun koldt kogegrej.  
Efterlad ikke kogepladen uden opsyn, mens funktionen er aktiv.




1. Anbring en pande uden olie/fedt på en af de kolde kogezoneer i venstre side. Du kan bruge en enkelt kogezone eller forbinde begge zoner ved hjælp af Bridge.

Hvis du kun placerer én gryde på én kogezone, starter funktionen automatisk.

2. Tryk på  for at tænde kogepladen.
3. Tryk på  for at aktivere funktionen. Kontrollampen over symbolet lyser. Varmetrinnet er som standard indstillet til 2.
4. Vælg et stegeniveau ved at trykke gentagne gange på .

En blinkende kontrollampe over det valgte niveau vises for hver kogezone, hvor du kan bruge funktionen.

5. Tryk et vilkårligt sted på skyderen for den valgte kogezone. Du kan justere SenseFry niveauet ved at trykke på et af de tilsvarende varmetrin som vist i tabellen nedenfor.

SenseFry effektniveau	Niveauer for varmetrin
 Lavt	2
 Medium	5
 Højt	8

Funktionen starter.

Når funktionen starter, tændes kontrollamperne over skyderen, og animationen begynder at køre.



Hvis du ikke sætter en gryde på nogen af kogezoneerne inden for fem sekunder, slukkes funktionen automatisk.

6. Indstil en timer, hvis det er nødvendigt. Når panden når den ønskede temperatur, lyder der et signal. Du kan nu komme olie og mad på panden.

Tryk på 0 på betjeningspanelet eller på  for at stoppe funktionen.

Hvis du indstiller en Nedtællingstimer på en af kogezoneerne, og den indstillede tid udløber, før den ønskede temperatur er nået, deaktiveres funktionen automatisk.

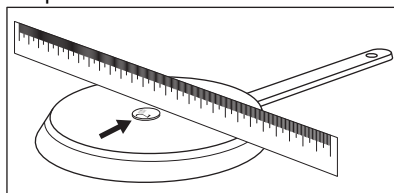
Råd og tips:

- Du kan om nødvendigt ændre varmetrinnets standardniveau.
- Til stykker af madvarer med mere tykkelse eller rå kartofler skal du bruge låg i de første 10 min. af stegningen.
- Tunge og/eller store pander kan tage længere tid at varme op.
- Brug pander med belægning ved lavt varmetrin for at forhindre at beskadige eller overopvarme kogegrejet.
- Brug ikke tyndt emaljeret kogegrej. Det kan blive overophedet og beskadiget.

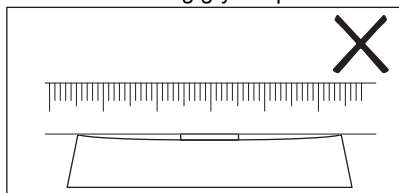
### Korrekte gryder/pander til funktionen SenseFry

Brug kun gryder/pander med flade bunde. Sådan ser du om gryden/panden er den rigtige:

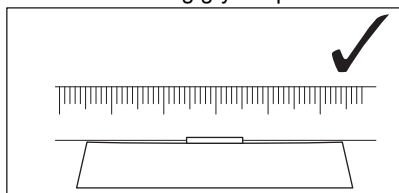
1. Stil din gryde/pande på hovedet
2. Anbring en lineal på bunden af gryden/panden.
3. Prøv at anbringe en 1- eller 2-krone (eller en mønt med samme tykkelse, ca. 1,7 mm) mellem linealen og bunden af panden.



- a. Gryden/panden kan ikke bruges, hvis du kan anbringe mønten mellem linealen og gryden/panden.



- b. Gryden/panden kan bruges, hvis du ikke kan anbringe mønten mellem linealen og gryden/panden.



## 6.10 SenseBoil®

Funktionen regulerer automatisk vandtemperaturen så det ikke koger over, når det når kogepunktet.



Er der restvarme (☐ / ☐ / ☐) på den kogezone, du ønsker at bruge, lyder et akustisk signal, og funktionen starter ikke. Funktionen fungerer ikke med non-stick kogegrej.

### ⚠ FORSIGTIG!

Brug ikke funktionen med tomt kogegrej. Efterlad ikke kogepladen uden opsyn, mens funktionen er aktiv.

1. Anbring gryder fyldt med 1-5 l koldt vand på de tilgængelige kogezone, hvor du ønsker at starte funktionen.

Hvis du kun placerer én gryde på én kogezone, starter funktionen automatisk.

2. Tryk på for at tænde kogepladen.
3. Tryk på for at aktivere funktionen.

En blinkende kontrollampe over **P** vises for hver kogezone, hvor du kan bruge funktionen.

4. Tryk et vilkårligt sted på skyderen for den valgte kogezone.

Funktionen starter.

Når funktionen starter, tændes kontrollamperne over skyderen, og animationen begynder at køre.



Hvis du ikke sætter en gryde på nogen af kogezoneerne inden for fem sekunder, slukkes funktionen automatisk.

Når funktionen når kogepunktet, udsender kogepladen et akustisk signal, og varmetrinnet skifter automatisk til et standardsimreniveau.

Tryk på eller 0 for at deaktivere funktionen, før kogepunktet er nået.

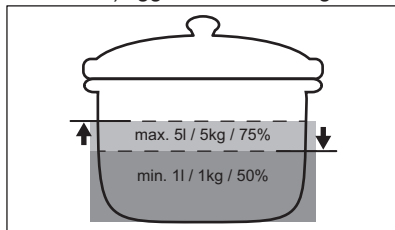
Tryk på skyderen, og indstil varmetrinnet manuelt for at deaktivere funktionen, når kogepunktet er nået.

Hvis du aktiverer Pause eller fjerner gryden, deaktiveres funktionen.

Hvis du indstiller en Nedtællingstimer på en af kogezoneerne, og den indstillede tid udløber, før kogepunktet er nået, deaktiveres funktionen automatisk.

Råd og tips:

- Funktionen er bedst egnet til kogning af vand og kogning af kartofler.
- Funktionen fungerer muligvis ikke korrekt med kedler og espressokander til brug på komfur.
- Fyld mellem halvdelen og tre fjerdele af gryden med koldt vand, så der er 4 cm til kanten. Brug ikke mindre end 1 l eller mere end 5 l vand. Sørg for, at den samlede vægt af vandet (eller vandet og kartoflerne) ligger mellem 1-5 kg.





- Du får det bedste resultat ved at koge hele mellemstore kartofler med skræl. Sørg for, at du ikke pakker kartoflerne for tæt.
- Under opvarmningsfasen skal du undgå at røre for energisk rundt i andre gryder og samtidige tilberedningsprocesser (såsom stegning eller kogning) på andre kogezoneer.
- Undgå at skabe eksterne vibrationer (f.eks. ved at bruge en blender eller placere en mobiltelefon ved siden af kogepladen), når funktionen kører.
- Afhængigt af typen af madvarer og kogegrej kan du justere varmetrinnet, når kogepunktet er nået.
- Tilsæt salt, når kogepunktet er nået.
- Brug et låg for at spare på energien.




## 6.11 Menustruktur

Tabellen viser den grundlæggende menustruktur.

### Brugerindstillinger

Sym-bol	Indstilling	Mulige tilvalg
b	Lyd	Tænd / Sluk (--)
P	Effektbegrænsning	15 - 73
H	Emhætte-tilstand	0 - 6
E	Alarm-/fejshistorik	Listen over nylige alarmer/fejl.

**For at indtaste brugerindstillinger** skal du trykke på  og holde den nede i 3 sekunder. Tryk derefter på , og hold den nede. Indstillingerne vises på timeren for kogesektionerne til venstre.

**Navigering i menuen:** menuen består af indstillings symbolet og en værdi. Symbolet vises på den bageste timer, og værdien vises på den forreste timer. For at navigere mellem indstillingerne skal du trykke  på den forreste timer. For at ændre indstillingsværdien skal du trykke på  eller  på den forreste timer.

**For at afslutte menuen:** Tryk på .


### OffSound Control

Du kan aktivere / deaktivere lydene i Menu > Brugerindstillinger.



Se "Menustruktur".

Når lydene er slået fra, kan du stadig høre lyden, når:

- du berører ,
- timeren når til nul,
- du trykker på et inaktivt symbol.

## 7. EKSTRAFUNKTIONER

### 7.1 Automatisk slukning

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

- alle kogezoneer er slået fra,
- du ikke indstiller et varmetrin eller en blæserhastighed efter aktivering af kogepladen,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde / pande, en klud osv.). Der udsendes et signal, og kogepladen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
- produktet bliver for varm (f.eks. når en gryde koger tør). Lad kogezoneen køle af, før du bruger kogepladen igen.

- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Kogepladen slukkes efter et stykke tid.

**Forholdet mellem varmetrin og tiden efter, at produktet slukkes:**

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



Når du bruger SenseFry, deaktiveres kogepladen efter 1,5 timer.

## 7.2 Pause

Denne funktion indstiller alle kogezone i brug til det laveste varmetrin.

Når funktionen er i drift, kan og bruges. Alle andre symboler på betjeningspanelet er låst.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

1. **Aktiver funktionen ved at trykke på .** Varmetrinnet sænkes til 1.
2. **Deaktiver funktionen ved at trykke på .**

Det forrige varmetrin vises.

## 7.3 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogepladen er i brug. Dette forhindrer en utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Indstil først varmetrinnet.

**Aktiver funktionen ved at trykke på .**

**Deaktiver funktionen ved at trykke på .** igen.



Når du slukker for kogepladen, deaktiveres funktionen.

## 7.4 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet betjening

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på .

Indstil ikke varmetrin. Tryk og hold nede i 3 sekunder, indtil indikatoren over symbolet vises. Sluk for kogesektionen med .



Når du slukker for kogepladen, er funktionen stadigvæk aktiv. Indikatoren over er tændt.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tryk på . Indstil ikke et varmetrin. Tryk og hold nede i

3 sekunder, indtil indikatoren over symbolet forsvinder. Sluk for kogesektionen med .

## Tilberedning med funktionen aktiveret:

Tryk på , og tryk derefter på 3 sekunder, indtil lampen over symbolet forsvinder. Kogepladen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.

## 7.5 Bridge



Funktionen virker, når gryden dækker midten af de to zoner. For yderligere oplysninger om korrekt placering af kogegrej henvises til "Brug af kogezoner".

Funktionen virker ikke, mens SenseBoil® er i gang.

Funktionen forbinder to kogezone i venstre side, så de fungerer som én samlet.

Vælg først det ønskede varmetrin for den ene af kogezonerne i venstre side.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på . Tryk på en af betjeningssensorerne for at indstille eller skifte varmetrin.

**Sådan slås funktionen fra:** Tryk på . Kogesektionerne fungerer uafhængigt.

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

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 på basis af indstilling og temperatur på det varmeste kogegrej på kogepladen. Du kan også betjene blæseren manuelt fra kogepladen.



På de fleste emhætter er fjernbetjeningssystemet som standard slået til. Hvis den er deaktiveret, skal du aktivere den, før du bruger funktionen. Få flere oplysninger i vejledningen til emhætten.

## Automatisk betjening af funktionen

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

### Automatiske tilstande





	Automatisk belysning	Kogning <sup>1)</sup>	Stegning <sup>2)</sup>
H0	Fra	Fra	Fra
H1	Til	Fra	Fra
H2 <sup>3)</sup>	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 1
H3	Til	Fra	Blæserhastighed 1
H4	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 1
H5	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 2
H6	Til	Blæserhastighed 2	Blæserhastighed 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 blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

### Ændring af automatisk tilstand

1. Sluk for kogepladen.
2. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.
3. Tryk på  i 3 sekunder.
4. Tryk  på et par gange, indtil **H** tændes.
5. Tryk  på timeren for at vælge en automatisk tilstand.







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



Når du afslutter tilberedningen og slukker for kogepladen, kører emhættens blæser stadig 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. Det gøres ved at trykke på , når kogepladen er tændt. Dette deaktiverer den automatiske betjening af funktionen og giver dig mulighed for at ændre blæserhastigheden manuelt. Når du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på  igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren. For at starte blæseren igen med blæserhastighed 1, tryk på .



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

### Aktivering af lyset

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



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

## 8. RÅD OG TIP



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 8.1 Kogegrej



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

Brug induktionskogezone med egnet kogegrej.

- For at forhindre overophedning og forbedre zonerens ydeevne skal kogegrejet være så tykt og fladt som muligt.
- Brug kun pander med flad bund til SenseFry funktionen.
- Sørg for, at pandens bund er ren og tør, inden den placeres på kogepladens overflade.
- Pas altid på med ikke at skubbe eller gnide kogegrejet mod glassets kanter og hjørner, da dette kan knække eller beskadige glasoverfladen.

### 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

- 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".

## 8.2 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).
- fløjtende 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 kogeplader:

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

## 8.3 Öko Timer (Eco-timer)

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

## 8.4 Forenklet tilberedningsvejledning

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmetrinet, er det ikke proportionelt med forøgelsen af kogezonens

strømforsøg. 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 kogegrej.
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 mælkebase-rede retter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebase-rede retter halvvejs i tilberedningen.
3 - 4	Lav stuede grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.
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, brunning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
<b>P</b>	Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

## 8.5 Råd og tips til funktionen SenseFry

Dataene i tabellen viser eksempler på fødevarer for hvert SenseFry niveau. Mængde, tykkelse, kvalitet og temperatur (f.eks. frossen) på den fødevarer, der skal steges på panden, har indflydelse på

niveauet for det indstillede SenseFry. Vælg et varmetrin, som er baseret på typen af mad, dine tilberedningspræferencer og det kogegrej, du bruger.



Data i tabellen er kun vejledende.

Mad	SenseFry niveau	
Æg	Omelet, spejlæg	Lavt
	Røræg	Medium
Fisk	Fiskefilet, fiskepinde, fisk og skaldyr	Medium

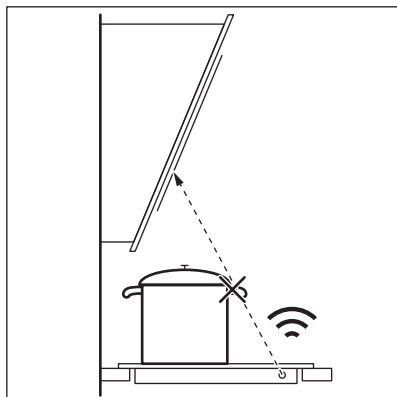
Mad		SenseFry niveau
Kød	Hamburger, kødboller, kotelet, kyllingebryst, kalkunbryst, schnitzel, filet, bøf (medium/gennemstegt), stegte pølser	Medium
	Steak (rød), hakket kød	Højt
Grøntsager	Stegte kartofler (rå)	Lavt
	Stegte kartoffelbøffer, grøntsager	Medium

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

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:


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

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



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

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

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

## 9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 9.1 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 skraberer som et ekstra værktøj til

rengøring af glasset efter standardrengøringsproceduren.

**⚠ ADVARSEL!**

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

## 9.2 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.

- **Fjern når kogesektionen er tilstrækkeligt afkølet:** 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.










## 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 indstillede ikke varmetrinnet indenfor 60 sekunder.	Tænd for kogepladen igen, og indstil varmetrinnet på under 60 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Pause er i brug.	Se "Pause".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.
Du kan ikke vælge det maksimale varmetrin for en af kogezoneerne.	De andre zoner bruger den maksimale 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.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet  .	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Kontrollampen for restvarme tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller også er sensoren beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Hob <sup>2</sup> Hood virker ikke.	Betjeningspanelet er dækket.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.
	Du bruger en meget høj gryde, som blokerer for signalet.	Brug en mindre gryde, skift kogezone, eller betjen emhætten manuelt.
Betjeningspanelet bliver meget varmt at røre ved.	Kogegrejret er for stort, eller du anbringer det for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bagste kogezoner.
Der afgives ingen lyd, når der trykkes på tasterne.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Se "Daglig brug".
Kontrollampen over symbolet  lyser.	Børnesikring eller Lås er i brug.	Se "Børnesikring" og "Lås".
Betjeningspanelet 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 kogegrej, der er egnet til induktionskogeplader. 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.	Kogegrejret 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").
 og  vises samtidigt.	For lidt effekt på grund af uegnet kogegrej eller tom gryde.	Brug den rigtige type kogegrej. Se kapitlet "Råd og tips" og "Tekniske data". Du må ikke aktivere en zone med en tom gryde.
 og  vises samtidigt.	Gryden er tom eller indeholder noget andet væske end vand, f.eks. olie.	Undgå at bruge funktionen med andre væsker end vand.
 og  vises samtidigt.	Der er for meget eller for lidt vand i gryden. Du koger noget andet end vand og kartofler. Kogepunktet er ændret og SenseBoil <sup>®</sup> virker ikke.	Kog kun vand og kartofler med SenseBoil <sup>®</sup> . Se "Råd og tips".
Du hører et bip og kontrollamperne over  blinker og SenseBoil <sup>®</sup> starter ikke.	Ingen af kogezonerne er klar til brug med SenseBoil <sup>®</sup> . Der er restvarme på de kogezoner, du ønsker at vælge, eller de er fortsat i brug.	Afslut dine tidligere madlavningsaktiviteter, og vælg en ledig kogezone uden restvarme.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
SenseBoil® / SenseFry virker ikke.	Kogepladens effektniveau er for lavt.	Indstil effektniveauet til en højere værdi. Sørg for, at den valgte effekt passer til husinstallationens sikringer. Se "Før ibrugtagning" > "Effektbegrænsning".
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogepladen.	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.

## 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 TI64IB30FB  
Type 62 B4A 01 AA  
Induktion 7.35 kW  
Serienr. ....  
AEG

PNC 949 598 163 01  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Fremstillet i: Tyskland  
7.35 kW



### 11.2 Specifikation for kogezone

Kogezone	Nominel effekt (maks. varmetrin) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighed [min]	Kogegrejets diameter [mm]
Forreste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Forreste højre	1400	2500	4	125 - 145
Bageste højre	1800	2800	10	145 - 180

Effekten af kogezonen kan variere i mindre intervaller fra data i tabellen. Det afhænger af kogegrejets materiale og mål.

For optimal varmeoverførsel og tilberedningsresultater skal du bruge kogegrej

med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejdiameter i tabellen). Brug ikke kogegrej, der er større end kogezonens diameter.

## 12. ENERGIEFFEKTIV

### 12.1 Produktoplysninger i henhold til EU Ecodesign Forordning

Identifikation af model	TI64IB30FB	
Type kogesektion	Indbygget kogesektion	
Antal kogezone	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter af runde kogezone (Ø)	Forreste venstre	21.0 cm
	Bageste venstre	21.0 cm
	Forreste højre	14.5 cm
	Bageste højre	18.0 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	184.4 Wh/kg
	Bageste venstre	184.4 Wh/kg
	Forreste højre	180.2 Wh/kg
	Bageste højre	172.9 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	180.5 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.

### 12.2 Energibesparelse


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


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

Strømforbrug i slukket tilstand	0.3 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	2 min

- 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.

## 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.

# Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	25
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	27
3. INSTALLATION.....	29
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	32
5. BEFORE FIRST USE.....	33
6. DAILY USE.....	34
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	38
8. HINTS AND TIPS.....	41
9. CARE AND CLEANING.....	43
10. TROUBLESHOOTING.....	44
11. TECHNICAL DATA.....	46
12. ENERGY EFFICIENCY.....	47
13. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	47

## 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

### 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Smoke is an indication of overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised (even the automatic cooking functions). A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

 **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

 **WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.

- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:

- Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
- Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

## 2.2 Electrical connection

### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- If the E3 code appears on the screen, immediately disconnect the hob and check if the electrical connection and the mains voltage are correct.

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not use the appliance as work surface and do not place food in direct contact with it.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply to prevent the electric shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.

- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

**⚠ WARNING!**

Risk of fire and explosion.

- Fats and oils when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.

**⚠ WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

## 2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

## 2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

## 2.6 Disposal

**⚠ WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

## 3. INSTALLATION

**⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number .....

### 3.2 Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

### 3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. A single wire must have a minimal cross section in accordance with the table below. Speak to your local Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

#### **⚠ WARNING!**

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

#### **⚠ CAUTION!**

Connections via contact plugs are forbidden.

#### **⚠ CAUTION!**

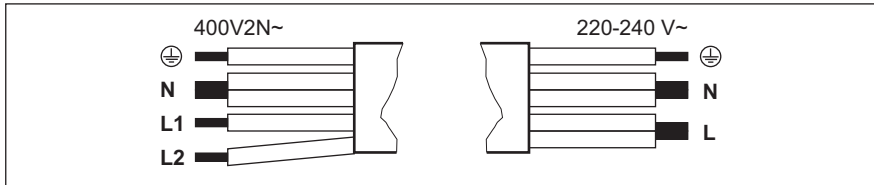
Do not drill or solder the wire ends. It is forbidden.

#### **⚠ CAUTION!**

Do not connect the cable without cable end sleeve.

#### **Two-phase connection**

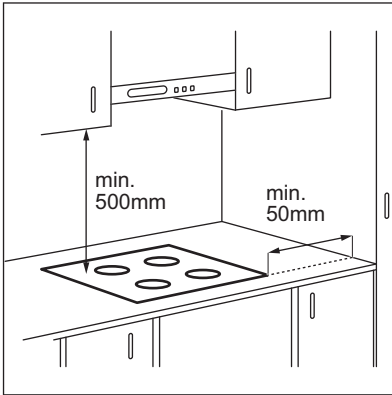
1. Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
2. Remove a part of the insulation of black and brown cable ends.
3. Apply a new end wire sleeve on each wire's end (special tool required).



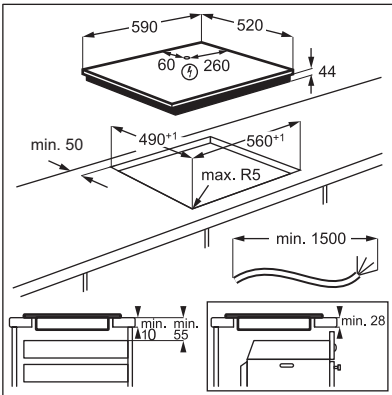
Two-phase connection: 400 V2N~		One-phase connection: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm <sup>2</sup> or 4x2,5 mm <sup>2</sup>		5x1,5 mm <sup>2</sup> or 3x4 mm <sup>2</sup>	
⊕	Green - yellow	Green - yellow	⊕
N	Blue and blue	Blue and blue	N
L1	Black	Black and brown	L
L2	Brown		

### 3.4 Assembly

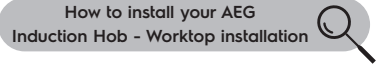
If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.



If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

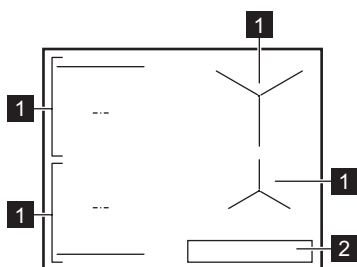


Find the video tutorial "How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Cooking surface layout



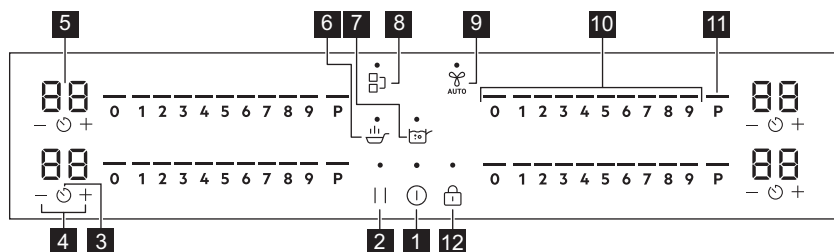
**1** Induction cooking zone

**2** Control panel






For detailed information on the sizes of the cooking zones refer to "Technical data".

### 4.2 Control panel layout





Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

Sensor field	Function	Description
<b>1</b>	On / Off	To activate and deactivate the appliance.
<b>2</b>	Pause	To activate and deactivate the function.
<b>3</b>	Timer	To set the function.
<b>4</b>	-	To increase or decrease the time.
<b>5</b> -	Timer display	To show the time in minutes.
<b>6</b>	SenseFry	SenseFry. To fry with automatically controlled heat levels, dedicated to various types of food.
<b>7</b>	SenseBoil®	SenseBoil®. To automatically adjust the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.

Sensor field	Function	Description
8 	Bridge	To activate and deactivate the function.
9 	Hob²Hood	To activate and deactivate the manual mode of the function.
10 -	Control bar	To set a heat setting.
11 P	PowerBoost	To activate the function.
12 	Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.

### 4.3 Display indicators

Indicator	Description
	There is a malfunction.
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.

## 5. BEFORE FIRST USE

### WARNING!








Refer to Safety chapters.

### 5.1 Power limitation

Power limitation defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses.

The hob is set to its highest possible power level by default.

#### To decrease or increase the power level:

1. Enter the menu: press and hold  for 3 seconds. Then, press and hold .
2. Press  on the front timer until  appears.
3. Press  /  on the front timer to set the power level.
4. Press  to exit.

#### Power levels

Refer to “Technical data” chapter.

### CAUTION!

Make sure that the selected power fits the house installation fuses.

### CAUTION!

If the power level is lower than or equal to 2000 W you cannot activate SenseBoil® or SenseFry.


- P73 — 7350 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. DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Activating and deactivating

Press and hold  to activate or deactivate the hob.

### 6.2 Pot detection

This feature indicates the presence of cookware on the hob and deactivates the cooking zones if no cookware is detected during a cooking session.

If you put cookware on a cooking zone before you select a heat setting, the indicator above 0 on the control bar appears.

If you remove cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the indicators above the corresponding control bar will start blinking. If you do not place the cookware back on the activated cooking zone within 120 seconds, the cooking zone will automatically deactivate.

To resume cooking, make sure to put the cookware back on the cooking zones within the indicated timeout.

### 6.3 Using the cooking zones

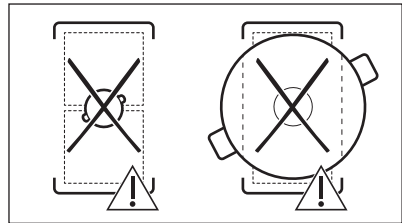
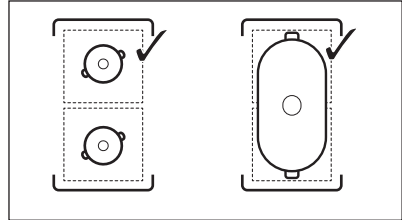
Place the cookware in the centre of the selected zone. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.



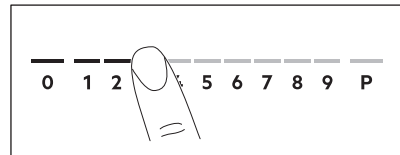
For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification"). Make sure that the cookware is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips".

You can cook with large cookware placed on two cooking zones at the same time using

Bridge function. The cookware must cover the centres of both zones but not go beyond the area marking. If the cookware is located between the two centres, Bridge function will not be activated.



### 6.4 Heat setting



1. Press the desired heat setting on the control bar.

The indicators above the control bar appear up to the selected heat setting level.

2. To deactivate a cooking zone, press 0.

### 6.5 PowerBoost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.






Refer to "Technical data" chapter.

**To activate the function for a cooking zone:** touch **P**.

**To deactivate the function:** change the heat setting.




## 6.6 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

### ⚠ WARNING!

   As long as the indicator is visible, there is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

The indicators appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using:

-  - continue cooking,
-  - keep warm,
-  - residual heat.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.




The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.


## 6.7 Timer options

### Count Down Timer

Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session.

Set the heat setting for the selected cooking zone and then set the function.


1. Press . 00 appears on the timer display.
  2. Press **+** or **-** to set the time (00-99 minutes).
  3. Press  to start the timer or wait 3 seconds. The timer begins to count down.
- To change the time:** select the cooking zone with  and press **+** or **-**.


**To deactivate the function:** select the cooking zone with  and press **-**. The remaining time counts back to 00.

The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. The cooking zone deactivates. Press any symbol to stop the signal and blinking.

## Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but the cooking zones do not operate. The heat setting shows 00.

1. Press .
2. Press **+** or **-** to set the time. The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. Press any symbol to stop the signal and blinking.

**To deactivate the function:** press  and **-**. The remaining time counts back to 00.

## 6.8 Power management

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones. The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- If the hob reaches the limit of maximum available power (refer to the rating plate), the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected first is always prioritised. The remaining power will be divided between the other cooking zones according to the order of selection.

- For cooking zones that have a reduced power, the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.
- Wait until the display stops flashing or reduce the heat setting of the cooking zone selected last. The cooking zones will continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary.

## 6.9 SenseFry




This function lets you set an appropriate heat setting level to fry your food. The hob maintains the temperature throughout cooking. You can choose one of three SenseFry levels: low (2), medium (5), high (8). Once the heat setting level is set, no manual temperature adjustment is necessary.

### CAUTION!

Use only cold cookware.  
Do not leave the hob unattended while the function is operating.



1. Place a pan without oil / fat on one of the cold cooking zones on the left side. You can use a single cooking zone or connect both zones using Bridge.


If you place one pot on only one cooking zone the function starts automatically.

2. Touch  to activate the hob.
3. Touch  to activate the function. The indicator above the symbol comes on. The heat setting is set to 2 by default.
4. Select a frying level by pressing  repeatedly.

A blinking indicator above the selected level appears for each cooking zone on which you can presently use the function.

5. Touch anywhere on the slider of the chosen cooking zone.  
You can adjust the SenseFry level by pressing one of the corresponding heat setting levels as seen in the table below.

SenseFry power level	Heat setting levels
 Low	2
 Medium	5

SenseFry power level	Heat setting levels
 High	8

The function starts.


Once the function starts the indicators above the slider appear and the animation starts running.



If you do not place a pot on any of the cooking zones within 5 seconds, the function deactivates automatically.

6. Set a timer function, if needed.

Once the pan reaches the intended temperature an acoustic signal sounds. You can put oil and food inside the pan now.

To stop the function press 0 on the control bar or press .

If you set a Count Down Timer on one of the cooking zones and the set time runs out before the intended temperature is reached the function deactivates automatically.

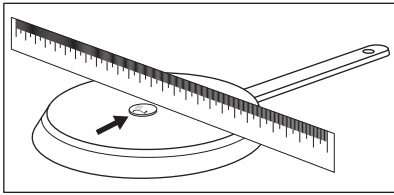
Hints and tips:

- You can change the default heat level, if needed.
- For thick pieces of food or raw potatoes use a lid during the first 10 min of frying.
- Heavy and / or large pans may take longer to heat up.
- Use laminated pans with low heat level to prevent overheating and damage of the cookware.
- Do not use thin enamelled cookware. It can be overheated and damaged.

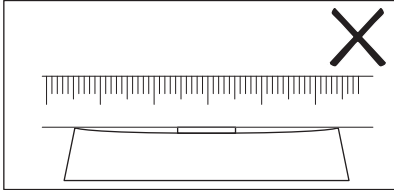
## Correct pans for SenseFry function

Use only pans with flat bottoms. To check if the pan is correct:

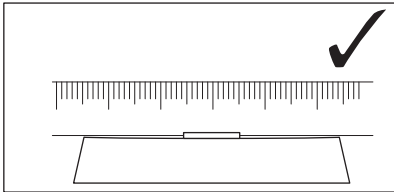
1. Put your pan upside down.
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a coin of 1, 2, or 5 Euro Cent (or any coin with similar thickness, approx. 1.7 mm) between the ruler and the bottom of the pan.



a. The pan is incorrect if you can put the coin between the ruler and the pan.



b. The pan is correct if you cannot put the coin between the ruler and the pan.



## 6.10 SenseBoil®

The function automatically adjusts the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.



If there is any residual heat (☐ / ☐ / ☐) on the cooking zone you want to use, an acoustic signal sounds and the function does not start.

The function does not work with non-stick cookware.




### CAUTION!


Do not use the function with empty cookware.

Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place pots filled with 1 - 5 l of cold water on the available cooking zones for which you want to start the function.

If you place one pot on only one cooking zone the function starts automatically.

2. Touch  to activate the hob.

3. Touch  to activate the function.

A blinking indicator above **P** appears for each cooking zone on which you can presently use the function.

4. Touch anywhere on the slider of the chosen cooking zone.


The function starts.

Once the function starts the indicators above the slider appear and the animation starts running.



If you do not place a pot on any of the cooking zones within 5 seconds, the function deactivates automatically.

When the function reaches the boiling point the hob emits an acoustic signal and the heat setting automatically changes to a default simmering level.

To deactivate the function before the boiling point has been reached, touch  or 0.

To deactivate the function after the boiling point has been reached, touch the slider and adjust the heat setting manually.

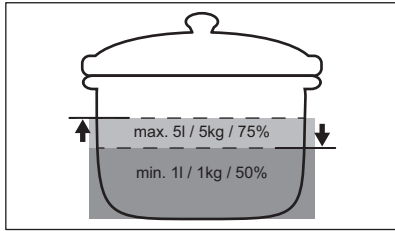
If you activate Pause or remove the pot the function deactivates.

If you set a Count Down Timer on one of the cooking zones and the set time runs out before the boiling point is reached the function deactivates automatically.

Hints and tips:

- The function is best suited for boiling water and cooking potatoes.
- The function may not work properly for kettles and stovetop espresso pots.
- Fill between half to three quarters of the pot with cold tap water leaving 4 cm from the rim of the pot empty. Do not use less than 1 l or more than 5 l of water. Make sure the total weight of the water (or the water and potatoes) ranges between 1-5

kg.



- To achieve the best results cook only whole, unpeeled, medium-sized potatoes. Make sure you do not pack potatoes too tightly.
- During the heat up phase avoid energetic stirring of other pots and parallel cooking processes (such as frying or boiling) on other cooking zones.
- Avoid producing external vibrations (e.g. from using a blender or placing a mobile phone next to the hob) when the function is running.
- Depending on the type of food and cookware you can adjust the heat setting after the boiling point has been reached.
- Add salt once the boiling point has been reached.
- Use a lid to save energy.



## 6.11 Menu structure




The table shows the basic menu structure.

### User settings

Sym- bol	Setting	Possible options
b	Sound	On / Off (--)

Sym- bol	Setting	Possible options
P	Power limitation	15 - 73
H	Hood mode	0 - 6
E	Alarm / error history	The list of recent alarms / errors.

**To enter user settings:** press and hold  for 3 seconds. Then, press and hold . The settings appear on the timer of the left cooking zones.

**Navigating the menu:** the menu consists of the setting symbol and a value. The symbol appears on the rear timer and the value appears on the front timer. To navigate between the settings press  on the front timer. To change the setting value press  or  on the front timer.

**To exit the menu:** press .


## OffSound Control

You can activate / deactivate the sounds in the Menu > User settings.



Refer to "Menu structure".

When the sounds are off you can still hear the sound when:

- you touch ,
- the timer comes down,
- you press an inactive symbol.

# 7. ADDITIONAL FUNCTIONS

## 7.1 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all of the cooking zones are deactivated,
- you do not set any heat setting or fan speed setting after the activation of the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10

seconds (a pan, a cloth, etc.). A signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.

- the appliance gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

**The relation between the heat setting and the time after which the appliance deactivates:**

Heat setting	The hob deactivates after
1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hours



When you use SenseFry the hob deactivates after 1.5 hours.

## 7.2 Pause

This function sets all operating cooking zones to the lowest heat setting.

When the function operates, and can be used. All other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.

- To activate the function:** press . The heat setting is lowered to 1.
- To deactivate the function:** press . The previous heat setting appears.

## 7.3 Lock

You can lock the control panel while the hob operates. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

**To activate the function:** press .

**To deactivate the function:** press again.



The function deactivates as you deactivate the hob.

## 7.4 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

**To activate the function:** press . Do not set any heat setting. Press and hold for 3 seconds, until the indicator above the symbol appears. Deactivate the hob with .



The function stays active when you deactivate the hob. The indicator above is on.

**To deactivate the function:** press . Do not set any heat setting. Press and hold for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. Deactivate the hob with .

**Cooking with the function activated:** press , then press for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. You can operate the hob. When you deactivate the hob with the function operates again.

## 7.5 Bridge



The function operates when the pot covers the centres of the two zones. For more information on the correct placement of cookware refer to "Using the cooking zones". The function does not work while SenseBoil® operates.

This function connects two left side cooking zones and they operate as one.

First set the heat setting for one of the left side cooking zones.

**To activate the function:** touch . To set or change the heat setting touch one of the control sensors.

**To deactivate the function:** touch . The cooking zones operate independently.

## 7.6 Hob²Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal

communicator. Speed of the fan is defined automatically on basis of mode setting and temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan from the hob manually.



For most of the hoods the remote system is originally activated. In case it is deactivated, activate it before you use the function. For more information refer to hood user manual.

### Operating the function automatically

To operate the function automatically set the automatic mode to H1 – H6. The hob is originally set to H5. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes temperature of the cookware automatically and adjusts the speed of the fan.

#### Automatic modes

	Automatic light	Boiling <sup>1)</sup>	Frying <sup>2)</sup>
H0	Off	Off	Off
H1	On	Off	Off
H2 <b>3)</b>	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H3	On	Off	Fan speed 1
H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

**1)** The hob detects the boiling process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

**2)** The hob detects the frying process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

**3)** This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

#### Changing the automatic mode

1. Deactivate the hob.
2. Press for 3 seconds. The display comes on and goes off.

3. Press for 3 seconds.

4. Press a few times until **H** comes on.

5. Press of the timer to select an automatic mode.



To operate the hood directly on the hood panel deactivate the automatic mode of the function.



When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from accidental activation of the fan for the next 30 seconds.

#### Operating the fan speed manually

You can also operate the function manually.

To do that press when the hob is active. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually. When you press you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press again you will set fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with fan speed 1 press .



To activate automatic operation of the function, deactivate the hob and activate it again.

#### Activating the light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so set the automatic mode to H1 – H6.



The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

## 8. HINTS AND TIPS

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 8.1 Cookware



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- For SenseFry function only use pans with flat bottom.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful not to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass as it may chip or damage the glass surface.

#### Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

#### Cookware is suitable for an induction hob if:

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

#### Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. Refer to "Technical data" > "Cooking zones specification" for correct cookware dimensions. Place the cookware in the centre of the selected cooking zone.
- The efficiency of a cooking zone is related to the diameter of the cookware. For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware

diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").

- Cookware with a diameter smaller than the size of a given cooking zone receives only part of the power generated by the cooking zone which results in slower heating.
- For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.



Refer to "Technical data".

### 8.2 Noises during operation



The noises are normal and do not indicate any malfunction. Cookware noises may vary depending on the cookware material and the power level.

#### Cookware-related noises:

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.

#### Hob-related noises:

- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

### 8.3 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

## 8.4 Simplified cooking guide

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a

cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce; melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Stew vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.
4 - 5	Steam potatoes and other vegetables.	20 - 60	Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn over when needed.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn over when needed.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
<b>P</b>	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

## 8.5 Hints and Tips for SenseFry function

The data in the table shows examples of food for each SenseFry level. The amount, thickness, quality, and temperature (e.g. frozen) of the food to be pan fried influence the set SenseFry level. Choose the heat

setting level based on the food type, your cooking preferences, and the cookware you use.



The data in the table is for guidance only.

Food	SenseFry level
Eggs	Low
Omelette, fried eggs	Low
Scrambled eggs	Medium

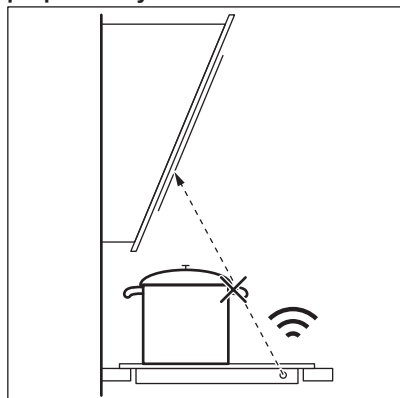
Food		SenseFry level
Fish	Fish fillet, fish fingers, seafood	Medium
Meat	Hamburger, meatballs, cutlet, chicken breast, turkey breast, escalope, fillet, steak (medium / well done), fried sausages	Medium
	Steak (rare), minced meat	High
Vegetables	Fried potatoes (raw)	Low
	Fried potato patties, vegetables	Medium

## 8.6 Hints and tips for Hob<sup>2</sup>Hood

When you operate the hob with the function:


- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.

The hood pictured below is for illustration purpose only.



Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob<sup>2</sup>Hood is on.

### Cooker hoods with the Hob<sup>2</sup>Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The AEG cooker hoods that work with this function must have the symbol .

## 9. CARE AND CLEANING

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 9.1 General information

- Clean the hob after each use.

- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaning agent suitable for the surface of the hob.
- Always use a scraper recommended for hobs with a glass surface. Use the scraper

only as an additional tool for cleaning the glass after the standard cleaning procedure.

**⚠ WARNING!**

Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.

**9.2 Cleaning the hob**

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to

the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.










**10. TROUBLESHOOTING**



**⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

**10.1 What to do if...**

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You did not set the heat setting for 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Pause".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
You cannot select the maximum heat setting for one of the cooking zones.	The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly.	Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power management".
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.

Problem	Possible cause	Remedy
The hob deactivates.	You put something on the sensor field  .	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Hob <sup>2</sup> Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
	You use a very tall pot which blocks the signal.	Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.
The control panel becomes hot to the touch.	The cookware is too large or you put it too close to the control panel.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
The indicator above the symbol  comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Child Safety Device" and "Lock".
The control bar blinks.	There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.	Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone.
	The cookware is unsuitable.	Use cookware suitable for induction hobs. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
Heating up takes a long time.	Cookware is too small and receives only a part of the power generated by the cooking zone.	For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
 and  appear simultaneously.	The power is too low due to unsuitable cookware or an empty pot.	Use the appropriate type of cookware. Refer to "Hints and Tips" and "Technical Data". Do not activate any zone with an empty pot on it.
 and  appear simultaneously.	The pot is empty or contains some liquid other than water, e.g. oil.	Avoid using the function with liquids other than water.
 and  appear simultaneously.	There is too much or too little water in the pot. You boiled some food other than water and potatoes. The boiling point was moved in time and SenseBoil® could not work properly.	Only boil water and potatoes with the use of SenseBoil®. Refer to "Hints and Tips".
You hear a beep sound, the indicators above  blink and SenseBoil® does not start.	None of the cooking zones is ready to be used with SenseBoil®. There is some residual heat on the cooking zones you want to choose or they are still in use.	Finish your previous cooking activities and choose a free cooking zone without any residual heat.

Problem	Possible cause	Remedy
SenseBoil® / SenseFry does not work.	The power level of the hob is too low.	Set the power level to a higher value. Make sure that the selected power fits the house installation fuses. Refer to "Before first use" > " Power limitation".
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.

## 10.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service

technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

## 11. TECHNICAL DATA

### 11.1 Rating plate

Model TI64IB30FB  
 Typ 62 B4A 01 AA  
 Induction 7.35 kW  
 Ser.Nr. ....  
 AEG

PNC 949 598 163 01  
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
 Made in: Germany  
 7.35 kW



### 11.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	1800	2800	10	145 - 180

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal heat transfer and cooking results use cookware with bottom diameter similar to

the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in the table). Do not use cookware larger than the diameter of the cooking zone.

## 12. ENERGY EFFICIENCY

### 12.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulation

Model identification	TI64IB30FB	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	4	
Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	21.0 cm
	Right front	14.5 cm
	Right rear	18.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	184.4 Wh/kg
	Left rear	184.4 Wh/kg
	Right front	180.2 Wh/kg
	Right rear	172.9 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	180.5 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.

The energy measurements referring to the cooking area are identified by the markings of the respective cooking zones.

### 12.2 Energy saving


You can save energy during everyday cooking if you follow the hints below.


- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

### 12.3 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

## 13. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	48
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	50
3. ASENNUS.....	52
4. TUOTEKUVAUS.....	55
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	56
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	57
7. LISÄTOIMINNOT.....	61
8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	64
9. HOITO JA PUHDISTUS.....	67
10. VIANMÄÄRITYS.....	67
11. TEKNISET TIEDOT.....	70
12. ENERGIA TEHO KUUS.....	70
13. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	71

## 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 kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Savu on merkki ylikuumentumisesta. 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 (koskee myös automaattisia kypsennystoimintoja). 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.
- Älä käytä vesisuihketta ja höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- **VAROITUS:** Jos pinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuriskin välttämiseksi. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa 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 suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus

#### **VAROITUS!**

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 tiivistäaineella 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 jäähdytyspuhaltimekset.
- 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 vetolaatikon säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.
- Poista laitteen alla olevaan kaappiin mahdollisesti asennetut erotuslevyt.

## 2.2 Sähkökytkentä

### VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla.
- Laitteen on oltava maadoitettu.
- 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 virtajohtot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumentumisen.
- 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 virtajohtojen vaihtamiseksi.

- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohtossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohtosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiakson leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Jos näytölle ilmestyy E3-koodi, kytke keittotaso välittömästi irti sähköverkosta ja tarkista, että sähköliitäntä ja verkkojännite ovat oikeat.

## 2.3 Valitse

### VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Poista kaikki mahdolliset pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvat 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 jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona, äläkä aseta ruokaa suoraan kosketukseen sen kanssa.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä sähköiskun estämiseksi.

- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Kun laitot 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.

- Kuumentuneista öljyistä 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 syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

#### **VAROITUS!**

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Älä pidä kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä palovammojen välttämiseksi.
- 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 tyhjiällä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.

## 3. ASENNUS

#### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

- 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.
- Puhdista laite ja kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, 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 kestämään 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.

### 3.1 Ennen asentamista

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

Sarjanumero .....

### 3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

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

### 3.3 Virtajohto

- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohdolla.
- Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää vähintään 90 °C:n lämpötilan.: Yksittäisen kaapelin halkaisijan on oltava mahdollisimman pieni alla olevan taulukon mukaisesti. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.

#### ⚠ VAROITUS!

Kaikki sähkökytkennät on teetettävä alan koulutuksen saaneella sähköasentajalla.

#### ⚠ HUOMIO!

Pistokeliitännät eivät ole sallittuja.

#### ⚠ HUOMIO!

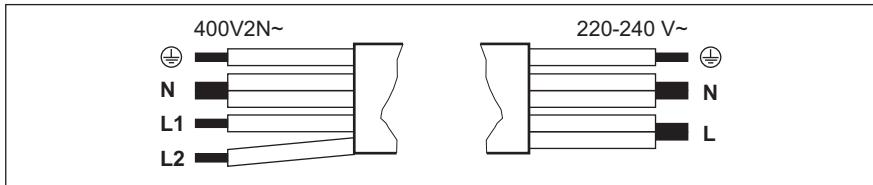
Johtimen päitä ei saa porata tai hitsata. Se on kiellettyä.

#### ⚠ HUOMIO!

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

#### Kaksivaiheinen liitäntä

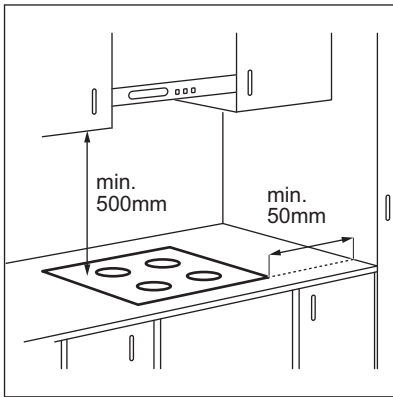
1. Irrota kaapeli ja holkki mustasta ja ruskeasta johtimesta.
2. Irrota osa eristeestä mustan ja ruskean johdon päästä.
3. Kiinnitä uusi johtimen holkki kummankin johdon päähän (edellyttää erikoistyökalun käyttöä).



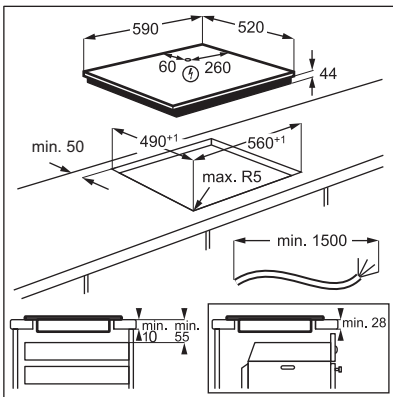
Kaksivaiheinen liitäntä: 400 V2N~		Yksivaiheinen liitäntä: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm <sup>2</sup> tai 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>		5 x 1,5 mm <sup>2</sup> tai 3 x 4 mm <sup>2</sup>	
⊕	Vihreä/keltainen	Vihreä/keltainen	⊕
N	Sininen ja sininen	Sininen ja sininen	N
L1	Musta	Musta ja ruskea	L
L2	Ruskea		

### 3.4 Kokaminen

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



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



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

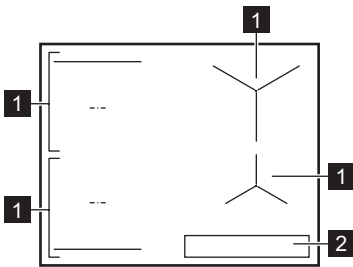


How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Keittoaluejärjestely



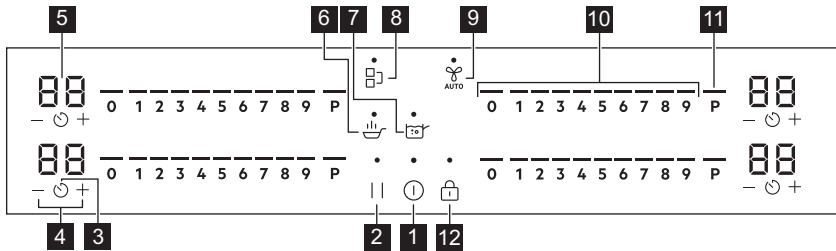
1 Induktiokeittoalue

2 Käyttöpaneeli







Katso tarkempaa tietoa keittoalueiden koosta osiosta "Tekniset tiedot".

### 4.2 Ohjauspaneelin asettelu





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

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1	Päällä / Pois päältä	Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
2	Tauko	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
3	Ajastin	Toiminnon asettaminen.
4	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
5	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
6	SenseFry	SenseFry. Erilaisten ruokalajien paistaminen tehotason automaattisella säädöllä.
7	SenseBoil®	SenseBoil®. Veden lämpötilan automaattiseen säätämiseen, jotta vesi ei ala kiehuaan saavutettuaan kiehumispisteen.

Koske- tuspai- nike	Toiminto	Kuvaus
8 	Bridge	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
9 	Hob <sup>2</sup> Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
10 -	Ohjauspalkki	Tehotason säätäminen.
11 	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen toimintaan.
12 	Lukko / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.

### 4.3 Näytön merkkivalot

Merkkivalo	Kuvaus
 + numero	Laitteessa on toimintahäiriö.
	OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisin): jatka kypsennystä / lämpimänä pito / jälkilämpö.

## 5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

### VAROITUS!








Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Tehonrajoitus

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

Keittotaso on oletusarvoisesti asetettu suurimmalle mahdolliselle tehotasolle.

**Tehotasoa voidaan laskea ja nostaa seuraavasti:**

- Siirry valikkoon: paina painiketta  3 sekunnin ajan. Paina, ja pidä painettuna .
- Paina  etuosan ajastimesta, kunnes  tulee näkyviin.
- Aseta tehotaso painamalla ajastimen painiketta  / .
- Paina  poistuaksesi.

### Tehotasot

Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

#### HUOMIO!

Varmista, että valittu tehotaso sopii rakennuksen sulakkeisiin.

#### HUOMIO!

Jos tehotaso on 2 000 W tai alle, ohjelmia SenseBoil® ja SenseFry ei voi kytkeä toimintaan.


- P73 – 7350 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  ja pidä se painettuna kytkeäksesi keittotason toimintaan ja pois toiminnasta.

### 6.2 Keittoastian havaitseminen

Tällä ominaisuudella ilmoitetaan keittotasolla olevasta keittoastiasta ja kytketään keittoalueet pois käytöstä, jos kypsennyksen aikana ei havaita keittoastiaa.

Jos keittoalueelle asetetaan keittoastia ennen tehoasetuksen valintaa, säätöpalkin painikkeen 0 yläpuolella oleva merkkivalo syttyy.

Jos käyttöön kytketyltä keittoalueelta poistetaan keittoastia ja se asetetaan sivuun tilapäisesti, vastaavan säätöpalkin yläpuolella olevat merkkivalot alkavat vilkkua. Jos päälle kytkettyneelle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa 120 sekunnin kuluessa, keittoalue kytketty automaattisesti pois käytöstä.

Jos haluat jatkaa kypsennystä, aseta keittoastia takaisin keittoalueille ennen ilmoitettua aikakatkaisua.

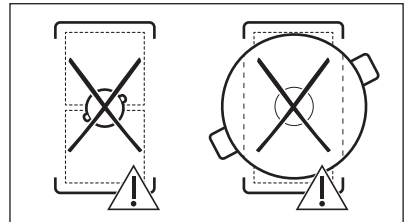
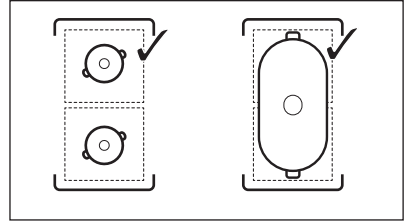
### 6.3 Keittoalueiden käyttäminen

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

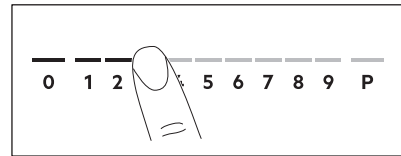


Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset"). Varmista, että keittoastia sopii induktiokeittotasoihin. Katso lisätieto keittoastioiden tyypeistä osiosta "Neuvoja ja vinkkejä".

Voit käyttää suuria keittoastioita asettamalla ne kahdelle keittoalueelle samanaikaisesti toiminnon Bridge avulla. Keittoastian on peitettävä molempien alueiden keskiosat ylittämättä kuitenkaan merkittyä aluetta. Jos keittoastia sijaitsee keskiosien välillä, Bridge-toiminto ei kytkeydy toimintaan.



### 6.4 Tehoasetus



1. Paina haluamaasi tehoasetusta säätöpalkissa.
- Säätöpalkin yläpuolella olevat merkkivalot syttyvät valittuun tehotasoon asti.
2. Kytke keittoalue pois päältä painamalla 0.

### 6.5 PowerBoost

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



Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".


**Kytke toiminto toimintaan**  
keittoalueeseen: kosketa **P**.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:**  
muuta tehotasoa.

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



### VAROITUS!

 Jälkilämmön aiheuttama palovammojen vaara on olemassa niin kauan kuin merkkivalo on näkyvässä.

Induktiokeittoalueet tuottavat kypsennykseen tarvittavan lämmön suoraan keittoastian pohjaan. Lasikeramiikka kuumenee keittoastian lämmöllä.

Merkkivalot syttyy, kun keittoalue on kuuma. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason:

 - jatka kypsennystä,

 - lämpimänä pito,

 - jälkilämpö.

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.


## 6.7 Ajastinvalinnat


### Ajanlaskuajastin

Valitse tämä toiminto keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.


Aseta valitun keittoalueen tehotaso ja sitten toiminto.

1. Paina . 00 ilmestyy ajastinnäytölle.

2. Paina painiketta **+** tai **-** ajan asettamiseksi (00–99 minuuttia).
3. Käynnistä ajastin painamalla  tai odota kolmen sekunnin ajan. Ajastimen ajanlaskenta käynnistyy.

**Ajan muuttaminen:** valitse keittoalue painikkeella  ja paina **+** tai **-**.

### Toiminnon kytkeminen pois käytöstä:

valitse keittoalue painikkeella  ja paina **-**. Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00.

Ajastin lopettaa ajanlaskennan, kuuluu äänimerkki ja 00 vilkkuu. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta. Vaimenna äänimerkki ja lopeta vilkkuminen painamalla mitä tahansa symbolia.


## Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Lämpöasetus näyttää arvoa 00.

1. Paina .

2. Aseta kellonaika **+** tai **-** painikkeella. Ajastin lopettaa ajanlaskennan, kuuluu äänimerkki ja 00 vilkkuu. Vaimenna äänimerkki ja lopeta vilkkuminen painamalla mitä tahansa symbolia.

### Toiminnon kytkeminen pois käytöstä:

paina  ja **-**. Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00.

## 6.8 Tehonhallinta

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

- Jos keittotaso saavuttaa suurimman käytettävissä olevan tehon rajan (katso tyyppikilpi), keittoalueiden teho vähenee automaattisesti.
- Ensimmäiseksi valitun keittoalueen kuumennusasetus on aina etusijalla. Jäljellä oleva teho jaetaan muiden keittoalueiden kesken valintajärjestyksessä.

- Jos keittoalueen tehoa on alennettu, käyttöpaneeli vilkkuu ja siinä näkyvät mahdolliset enimmäistehoasetukset.
- Odota, kunnes näyttö lakkaa vilkkumasta tai pienennä viimeksi valitun keittoalueen tehotasoa. Keittoalueet jatkavat toimintaansa alennetulla kuumennusasetuksella. Muuta keittoalueiden lämpöasetuksia tarvittaessa käsin.

## 6.9 SenseFry


Tämän toiminnon avulla voit asettaa sopivan tehotason ruoan paistamiseksi. Keittotasoa säilyttää lämpötilan koko kypsennyksen ajan. Voit valita yhden kolmesta SenseFry-tasosta: alhainen (2), keskitaso (5), korkea (8). Kun tehotaso on asetettu, manuaalinen lämpötilan säätö ei ole tarpeen.


### HUOMIO!


Käytä ainoastaan kylmiä keittoastioita. Älä jätä keittotasoa valvomatta toiminnon ollessa käynnissä.

1. Aseta öljytön/rasvaton pannu vasemmalle puolelle kylmälle keittoalueelle. Voit käyttää yhtä keittoaluetta tai yhdistää molemmat alueet toiminnolla Bridge.

Jos asetat yhden keittoastian vain yhdelle keittoalueelle, toiminto käynnistyy automaattisesti.

2. Kytke keittotasoa toimintaan koskettamalla -painiketta.

3. Kytke toiminto päälle koskettamalla . Kuvakkeen yläpuolella oleva merkivalo syttyy. Tehotasoksi on asetettu oletusarvoisesti 2.

4. Valitse paistotasoa painamalla toistuvasti -painiketta.

Valitun tason yläpuolelle ilmestyy vilkkuva merkivalo keittoalueille, joissa toimintoa on sillä hetkellä mahdollista käyttää.

5. Kosketa mitä tahansa valitun keittoalueen liukusäädintä. Voit säätää SenseFry-tasoa painamalla jotakin vastaavaa tehotasoa alla olevan taulukon mukaisesti.

SenseFry-tehotaso	Tehotason asetukset
 Matala taso	2
 Keskitaso	5
 Korkea	8

Toiminto käynnistyy.


Kun toiminto käynnistyy, liukusäätimen yläpuolella olevat merkivalot syttyvät ja animaatio käynnistyy.



Jos keittoastiaa ei aseteta keittoalueelle viiden sekunnin kuluessa, toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

6. Aseta ajastintoinnointo tarvittaessa.

Kun pannu saavuttaa vaaditun lämpötilan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit nyt asettaa öljyn ja ruoan pannulle.

Voit pysäyttää toiminnon painamalla ohjauspalkin painiketta 0 tai painamalla .

Jos asetat toiminnon Ajanlaskuajastin jollekin keittoalueelle ja asetettu aika loppuu ennen vaaditun lämpötilan saavuttamista, toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Neuvoja ja vinkkejä:

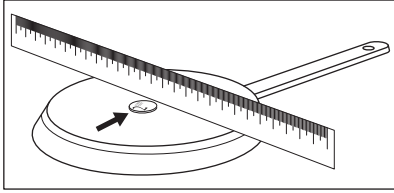
- Oletustehtotasoa voidaan muuttaa tarvittaessa.
- Käytä paksuja ruoka-aineita tai raakoja perunoita kypsennettäessä kantta ensimmäisten 10 minuutin aikana.
- Raskaiden ja/tai suurten pannujen kuumentuminen voi kestää kauemmin.
- Käytä monikerroksisia pannuja alhaisilla tehotasoilla keittoastian ylikuumenemisen ja vaurioitumisen välttämiseksi.
- Älä käytä ohuita emaloituja keittoastioita. Ne voivat kumentua liikaa ja vaurioitua.

Toimintoon SenseFry soveltuvat pannut

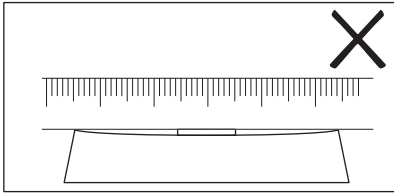
Käytä ainoastaan tasapohjaisia pannuja. Keittoastian sopivuuden voi tarkistaa seuraavasti:

1. Aseta pannu ylösalaisin.

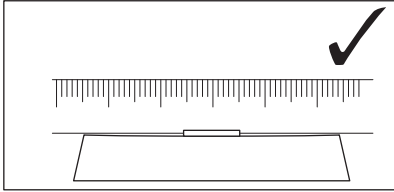
2. Aseta viivoitin pannun alle.
3. Yritä asettaa 1, 2 tai 5 euron kolikko (tai mikä tahansa kolikko, jonka paksuus on n. 1,7 mm) viivaimen ja pannun pohjan väliin.



- a. Pannun pohja on epätasainen, jos kolikko sopii viivaimen ja pannun väliin.



- b. Pannun pohja on tasainen, jos kolikko ei sovi viivaimen ja pannun väliin.



## 6.10 SenseBoil®

Toiminto säätelee veden lämpötilan automaattisesti, jotta vesi ei ala kiehumään saavutettuaan kiehumispisteen.



Jos keittoalueella on hyödynnettävää jälkilämpöä (☒ / ☒ / ☒), äänimerkki kuuluu eikä toiminto käynnisty. Toiminto ei ole käytettävissä tarttumattomien keittoastioiden kanssa.



### HUOMIO!

Älä käytä toimintoa tyhjän keittoastian kanssa.  
Älä jätä keittotasoa valvomatta toiminnon ollessa käynnissä.

1. Aseta 1–5 l kylmää vettä sisältävät keittoastiat käytettävissä oleville keittoalueille, joilla haluat käynnistää toiminnon.

Jos asetat yhden keittoastian vain yhdelle keittoalueelle, toiminto käynnistyy automaattisesti.

2. Kytke keittotasoa toimintaan koskettamalla -painiketta.

3. Kytke toiminto päälle koskettamalla .

Kuvakkeen **P** yläpuolelle ilmestyy vilkkuva merkkivalo keittoalueille, joissa toimintoa on sillä hetkellä mahdollista käyttää.

4. Kosketa mitä tahansa valitun keittoalueen liukusäädintä.

Toiminto käynnistyy.

Kun toiminto käynnistyy, liukusäätimen yläpuolella olevat merkkivalot syttyvät ja animaatio käynnistyy.



Jos keittoastia ei aseteta keittoalueelle viiden sekunnin kuluessa, toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kun toiminto saavuttaa kiehumispisteen, keittotasosta kuuluu äänimerkki ja tehoasetus muuttuu automaattisesti oletushaudutustasoksi.

Voit kytkeä toiminnon pois päältä ennen kiehumispisteen saavuttamista koskettamalla painiketta tai valitsemalla 0.

Kytke toiminto pois päältä kiehumispisteen saavuttamisen jälkeen koskettamalla liukusäädintä ja säätämällä tehotasoa manuaalisesti.

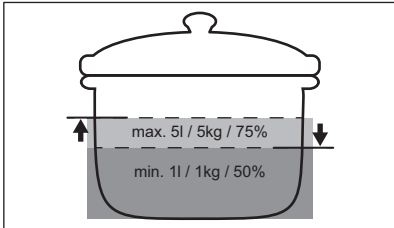
Jos kytket toiminnon Tauko pois päältä tai poistat pannun levyiltä, toiminto kytkeytyy pois päältä.

Jos asetat toiminnon Ajanlaskuajastin jollekin keittoalueelle ja asetettu aika loppuu ennen kiehumispisteen saavuttamista, toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Neuvoja ja vinkejä:

- Toiminto sopii parhaiten veden ja perunoiden keittämiseen.
- Toiminto ei välttämättä toimi kunnolla veden keittämiseen tarkoitettu pannujen mutteripannujen kanssa.

- Täytä keittoastiasta puolet tai kolme neljännestä kylmällä vesijohtovedellä ja jätä 4 cm keittoastian reunasta tyhjäksi. Käytä vähintään 1 l ja enintään 5 l vettä. Varmista, että veden (tai veden ja perunoiden) kokonaispaino on 1–5 kg.



- Parhaan tuloksen saavuttamiseksi voit keittää vain kokonaisia ja kuorimattomia keskikokoisia perunoita. Keittoastiaa ei saa täyttää liian tiiviisti perunoilla.
- Vältä kuumnusvaiheen aikana muiden keittoastioiden tehokasta sekoittamista ja rinnakkaisten kypsennystoimintojen (kuten paistamisen tai keittämisen) suorittamista muilla keittoalueilla.
- Vältä ulkoisten värähtelyjen tuottamista (esim. käyttämällä tehosekoitinta tai matkapuhelimen asettamista keittotason viereen) toiminnon ollessa käynnissä.
- Ruokalajin ja keittoastian tyyppin mukaan voit säätää tehotason asetusta kiehumispisteen saavuttamisen jälkeen.
- Lisää suolaa, kun kiehumispiste on saavutettu.
- Säästä energiaa käyttämällä kantta.

## 6.11 Valikkorakenne

Taulukossa on esitetty valikon perusrakenne.

### Käyttäjäasetukset

Merkki	Asetus	Mahdolliset lisätoiminnot
b	Ääni	Päällä / Pois päältä (--)

Merkki	Asetus	Mahdolliset lisätoiminnot
P	Tehonrajoitus	15 - 73
H	Liesituuletintila	0 - 6
E	Hälytys-/virhehistoria	Viimeisimpien hälytysten/virheiden luettelo.

**Käyttäjäasetuksiin siirtyminen:** paina ja pidä alhaalla painiketta 3 sekunnin ajan.

Paina sen jälkeen ja pidä alhaalla . Asetukset näkyvät vasemmanpuoleisten keittoalueiden ajastimessa.

**Valikossa liikkuminen:** valikossa on asetuksen symboli ja arvo. Symboli ilmestyy taaimmaiseen ajastimeen, ja arvo ilmestyy etummaiseen ajastimeen. Asetuksien välillä voi siirtyä painamalla etummaisen ajastimen painiketta . Asetuksen arvoa voi muuttaa painamalla etummaisen ajastimen painiketta tai .

**Valikosta poistutaan** painamalla .

### OffSound Control

Voit ottaa äänet käyttöön tai poistaa ne käytöstä menemällä kohtaan Valikko > Käyttäjäasetukset.



Katso lisätietoja kohdasta "Valikkorakenne".

Kun äänet eivät ole käytössä, äänen voi silti vielä kuulla, kun:

- kosketat painiketta ,
- ajastimen ajanlasku päättyy,
- passiivista symbolia painettaessa.

## 7. LISÄTOIMINNOT

### 7.1 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto kytkee automaattisesti keittotason pois päältä, jos:

- kaikki keittoalueet kytketään pois toiminnasta,
- keittotason käyttöönoton jälkeen ei aseteta mitään tehoasetusta tai puhaltimen nopeutta,

- käyttöpaneelin päälle on roiskunut tai sen päälle on asetettu jotain (pannu, liina jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Poista käyttöpaneelia peittävä esine tai puhdistapaneeli.
- laite kuumenee liikaa (esim. kun paistinpannu kiehuu kuiviin). Anna keittoalueen jäähtyä, ennen kuin käytät keittotasoa uudelleen.
- keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua keittotaso kytkeytyy pois käytöstä.

### **Tehoasetuksen ja laitteen käytöstä pois kytkeytymiseen kuluvan ajan välinen suhde:**

<b>Tehoasetus</b>	<b>Keittotaso kytkeytyy pois päältä, kun on kulunut</b>
1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia
6 - 9	1,5 tuntia



Kun valitset SenseFry-asetuksen, keittotaso sammuu 1,5 tunnin kuluttua.

## **7.2 Tauko**

Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

Symboleja ja voidaan käyttää toiminnon ollessa toiminnassa. Kaikki muut käyttöpaneelien symbolit ovat lukittuja.

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja.

**1. Kytke toiminto päälle** painamalla painiketta .

Tehotaso laskee arvoon 1.

**2. Kytke toiminto pois päältä** painamalla .

Aiempi tehoasetus tulee näkyviin.

## **7.3 Lukko**

Voit lukita käyttöpaneelin keittotason ollessa toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason.

Määritä ensin lämpöasetus.

**Kytke toiminto päälle** painamalla painiketta .

**Kytke toiminto pois päältä** painamalla uudelleen .



Toiminto kytkeytyy pois käytöstä, kun keittotaso kytketään pois käytöstä.

## **7.4 Lapsilukko**

Toiminto estää keittotason.

**Toiminnon voi aktivoida seuraavasti:** paina

. Älä aseta mitään lämpöasetusta. Paina painiketta kolmen sekunnin ajan, kunnes symbolin yläpuolella oleva merkkivalo ilmestyy näkyviin. Kytke keittotaso pois päältä painikkeella .



Kun kytket keittotason pois päältä, toiminto on edelleen päällä. Painikkeen yläpuolella oleva merkkivalo on päällä.

**Toiminnon voi poistaa käytöstä**

**seuraavasti:** paina . Älä aseta mitään lämpöasetusta. Paina painiketta kolmen sekunnin ajan, kunnes symbolin yläpuolella oleva merkkivalo katoaa näkyvistä. Kytke keittotaso pois päältä painikkeella .

**Kypsentäminen, kun toiminto on**

**käytössä:** paina , paina sitten kolmen sekunnin ajan, kunnes symbolin yläpuolella oleva merkkivalo katoaa näkyvistä. Keittotasoa voi käyttää. Kun keittotason käytöstä painikkeella , toiminto toimii jälleen.

## 7.5 Bridge



Tämä toiminto on toiminnassa, kun keittoastia peittää kahden alueen keskikohdat. Lisätietoja ruoanlaittovälineiden oikeasta sijoittamisesta on kohdassa "Keittoalueiden käyttö". Toiminto ei ole käytössä SenseBoil® ollessa toiminnassa.

Tämä toiminto yhdistää kaksi vasemman puolen keittovyöhykettä, jotka toimivat tämän jälkeen yhtenä.

Aseta ensin yhden vasemmalla olevan keittovyöhykkeen tehotaso.

**Toiminnon aktivoiminen:** kosketa . Aseta tai muuta tehoasetusta koskettamalla jotain ohjausanturia.

**Kytke toiminto pois päältä näin:** kosketa . Keittovyöhykkeet toimivat itsenäisesti.

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

Kyseessä on kehittynyt automaattinen toiminto, joka yhdistää keittotason liesituulettimeen. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa on infrapunasiignaalin viestin. Puhaltimen nopeus säätyy automaattisesti tila-asetuksen ja keittotasolla olevan kuumimman keittoastian lämpötilan mukaan. Voit käyttää puhallinta myös keittotasosta manuaalisesti.



Useimmissa liesituulettimissa kaukosäätöjärjestelmä on alun perin päällä. Jos se kytketään pois päältä, kytke se päälle ennen toiminnon käyttöä. 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 automaattisesti ja säätelee puhaltimen nopeuden.

## Automaattitilat

	Auto- maatti- nen valo	Kiehutta- minen <sup>1)</sup>	Rasvassa paistami- nen <sup>2)</sup>
H0	Pois päältä	Pois päältä	Pois päältä
H1	Päälle	Pois päältä	Pois päältä
H2 <sup>3)</sup>	Päälle	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

- <sup>1)</sup> Keittotaso tunnistaa kiehumisen ja aktivoi puhaltimen nopeuden automaattisen toimintatilan mukaisesti.
- <sup>2)</sup> Keittotaso tunnistaa rasvassa paistamisen ja säätelee puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.
- <sup>3)</sup> Tämä tila kytkee puhaltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilasta riippuvainen.

### Automaattitilan muuttaminen

- Kytke keittotaso pois päältä.
- Paina 3 sekuntia. Näyttö kykeytyy päälle ja sammuu.
- Paina 3 sekuntia.
- Paina muutaman kerran, kunnes H syttyy.
- Painamalla ajastimen painiketta voit valita automaattitilan.






Käyttääksesi liesituuletinta suoraan sen paneelista kytke toiminnon automaattitila pois päältä.



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 tätä toimintoa myös käsin ohjattuna. Tällöin on painettava painiketta keittotason ollessa päällä. Tämä kytkee toiminnon automaattitilan pois päältä ja mahdollistaa puhaltimen nopeuden käsisäädön. Painiketta  painaessa lisää puhaltimen nopeutta yhdellä asteella. Kun saavutat tehotason ja painat painiketta  uudelleen, puhaltimen nopeudeksi säätyy 0 ja liesituulettimen puhallin kytkeytyy pois päältä. Käynnistä puhallin uudelleen päälle nopeudella 1 painamalla painiketta .



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

## Valon kytkeminen päälle

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



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

## 8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 8.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokeittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

Induktiokeittotasolla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

- Keittoastian on oltava mahdollisimman paksu ja tasainen, jotta keittoalueet eivät kuumene liikaa ja toimivat mahdollisimman hyvin.
- Käytä SenseFry-toimintoa varten ainoastaan pannuja, joissa on tasainen pohja.
- Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Varo liu'uttamasta tai hieromasta keittoastiaa lasin reunoihin ja kulmiin, sillä lasipinta voi lohjeta tai vaurioittaa lasipintaa.

### Keittoastioiden materiaali

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

### Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

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

### Keittoastian mitat

- Induktiokeittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Katso keittoastian oikeat mitat kohdasta "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset". Aseta keittoastia valitun keittoalueen keskelle.
- Keittoalueen tehokkuus on suhteessa keittoastian halkaisijaan. Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset").

- Keittoastia, jonka halkaisija on asianmukaisen keittoalueen kokoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta, minkä takia se lämpenee hitaammin.
- Turvallisuussyistä johtuen sekä ihanteellisten kypsennystuloksen saavuttamiseksi tulee käyttää korkeintaan ”Keittoalueiden tekniset tiedot” -osiossa mainitun suuruisia keittoastioita. Keittoastioita ei tule pitää käyttöpaneelin läheisyydessä ruoanlaiton aikana. Tämä saattaa vaikuttaa käyttöpaneelin toimintaan tai vahingossa kytkeä keittotason toimintoja päälle.



Katso kohta ”Tekniset tiedot”.

## 8.2 Äänet käytön aikana



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

### Keittoastioihin liittyvät äänet:

- halkeilun ääni: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).

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

### Keittotasoon liittyvät äänet:

- napsahdusääniä: sähköpiirin kytkeytyminen.
- sihinää, kuplimista: tuuletin toimii.
- rytmisen ääni: keittoastia havaitaan.

## 8.3 Öko Timer (Eko-ajastin)

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

## 8.4 Yksinkertaistettu kypsennysopas

Keittoalueen tehostason ja virrankulutuksen riippuvuusuhde ei ole lineaarinen. Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehostasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskusuurella tehostasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkejä
1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaessa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suklaa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2	Kiinteytä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
2 - 3	Riisin ja maitopohjaisten ruokien hauttaminen, valmiiden ruokien lämmitäminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Haudutetut vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää muutama ruokalusikallinen vettä. Tarkista veden määrä kypsennyksen aikana.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkkejä
4 - 5	Höyrytetty perunat ja muut vihannekset.	20 - 60	Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vettä. 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 jauhon sekoitus, kananmunat, pannukakut, munkit.	tarvittaessa	Käännä tarvittaessa.
7 - 8	Perusteellinen paistaminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
9	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uoppoastetut ranskalaiset.		
<b>P</b>	Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkettyyn päälle.		

## 8.5 Neuvoja ja vinkkejä SenseFry-toimintoa varten

Taulukon tiedot sisältävät esimerkkejä kunkin SenseFry-tason ruoka-aineista. Kypsennettävien ruokien määrä, paksuus, laatu ja lämpötila (esim. pakasteet) vaikuttavat valittavan SenseFry-asetuksen

arvoon. Valitse tehotasoa ruoan tyyppin, ruoanlaittoasetuksiesi ja käyttämiesi keittoastioiden mukaan.



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Ruoka	SenseFry-taso	
Kananmunat	Munakas, paistetut munat	Matala taso
	Munakokkeli	Keskitaso
Kala	Kalafilee, kalapuikot, merenherkut	Keskitaso
Liha	Hampurilainen, lihapullat, kyljykset, kananrintapalat, kalkkunan rintapalat, leikkeet, filee, pihvi (puolikypsä/kypsä), paistetut makkarat	Keskitaso
	Pihvi (puoliraaka), jauheliha	Korkea
Vihannekset	Paistetut perunat (keittämättömistä perunoista)	Matala taso
	Paistetut perunapihvit, vihannekset	Keskitaso

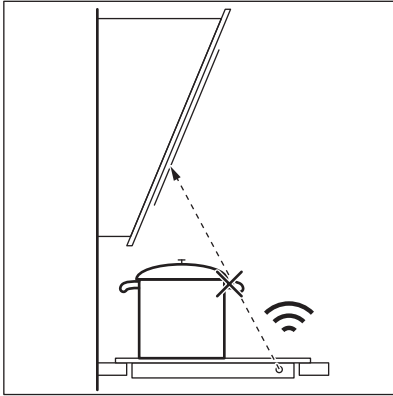
## 8.6 Neuvoja ja vinkkejä liittyen laitteeseen Hob<sup>2</sup>Hood

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:

- Suojaa liesituulettimen paneeli suoralta auringonvalolta.
- Älä kohdistaa halogeenivaloa liesituulettimen paneeliin.
- Älä peitä keittotason käyttöpaneelia.


- Älä keskeytä keittotason ja liesituulettimen välistä signaalia (esim. kädellä, keittoastian kahvalla tai korkealla kattilalla). Katso oheinen kuva.

**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 .

## 9. HOITO JA PUHDISTUS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 9.1 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 keittotasoille suositeltua kaavinta. Käytä kaavinta ainoastaan lisätyökaluna lasin puhdistamiseen tavallisen puhdistuksen jälkeen.

### VAROITUS!

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.

### 9.2 Keittotason puhdistaminen


- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoja. 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 kirkkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.










## 10. VIANMÄÄRITYS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 10.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotasoa ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko keittotasoa kytketty oikein verkkovirtaan.
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Et asettanut tehotasoa 60 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotasoa uudelleen toimintaan ja aseta tehotasoa 60 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Tauko on kytketty päälle.	Katso kohta "Tauko".
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotasoa verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.
Yhdelle keittoalueista ei voida valita suurinta tehotasoa.	Muut alueet kuluttavat suurimman käytettävissä olevan tehon. Keittotasoa toimii virheettömästi.	Laske samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa. Katso kohta "Tehon hallinta".
Äänimerkki kuuluu ja keittotasoa kytketty pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytketyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Keittotasoa kytketty pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
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 huoltoilikkeeseen.
Hob <sup>2</sup> Hood ei toimi.	Jokin peittää käyttöpaneelia.	Poista käyttöpaneelia peittävä esine.
	Käytössä on erittäin korkea kattila, joka estää signaalin.	Käytä pienempää kattilaa, vaihda keittoaluetta tai säädä liesituuletinta manuaalisesti.
Ohjauspaneeli on kuuma kosketettaessa.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle ohjauspaneelia.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita kosketettaessa.	Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Kuvakkeen  yläpuolella oleva merkkivalo syttyy.	Lapsilukko tai Lukko on kytketty päälle.	Katso kohta "Lapsilukko" ja "Painikelukitus".
Säätöpalkki vilkkuu.	Alueella ei ole keittoastiaa tai aluetta ei ole peitetty kokonaan.	Aseta keittoastia alueelle niin, että se peittää keittoalueen kokonaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	Keittoastia ei ole keittotasolle soveltuva.	Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla. 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").
 ja  näkyvät samanaikaisesti.	Teho on liian heikko vääranlaisesta keittoastiasta tai tyhjistä kattilasta johtuen.	Käytä oikeanlaista keittoastiaa. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä" ja "Tekniset tiedot". Alueita ei saa kytkeä päälle, jos niille on asetettu tyhjä kattila.
 ja  näkyvät samanaikaisesti.	Keittoastia on tyhjä tai se sisältää jotakin muuta nestettä kuin vettä (esim. öljyä).	Vältä toiminnon käyttöä muilla nesteillä kuin vedellä.
 ja  näkyvät samanaikaisesti.	Kattilassa on liikaa tai liian vähän vettä. Olet keittänyt muita elintarvikkeita kuin vettä ja perunoita. Kiehumispisteen saavuttamiseen kulunut aika oli poikkeava ja SenseBoil® -toiminto ei voinut toimia oikein.	Keitä ainoastaan vettä ja perunoita käyttäessäsi SenseBoil® -toimintoa. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".
Laitteesta kuuluu äänimerkki, symbolin  yläpuolella olevat merkkivalot vilkkuvat ja SenseBoil® ei käynnisty.	Mikään keittoalueista ei ole valmis käytettäväksi SenseBoil® -toiminnon kanssa. Keittoalueilla, joita haluat valita, on joko jälkilämpöä tai ne ovat edelleen käytössä.	Päätä aikaisempi ruoanlaitto ja valitse vapaa keittoalue, jolla ei ole jälkilämpöä.
SenseBoil® / SenseFry ei toimi.	Keittotason tehotaso on liian alhainen.	Aseta tehotaso korkeammalle arvolle. Varmista, että valittu tehotaso sopii rakennuksen sulakkeisiin. Katso kohta "Ennen ensimmäistä käyttökertaa" > "Tehonrajoitus".
 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.

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

## 11. TEKNISET TIEDOT

### 11.1 Arvokilpi

Malli: TI64IB30FB  
Tyyppi: 62 B4A 01 AA  
Induktio 7.35 kW  
Sarjanro .....  
AEG

PNC 949 598 163 01  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Valmistettu: Saksassa  
7.35 kW  


### 11.2 Keittoalue määritykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Vasen edessä	2300	3200	10	125 - 210
Vasen takana	2300	3200	10	125 - 210
Oikea edessä	1400	2500	4	125 - 145
Oikea takana	1800	2800	10	145 - 180

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

Optimaalisen lämmönsiirron ja kypsennystuloksen varmistamiseksi käytä

keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo taulukosta). Älä käytä keittoalueen halkaisijaa suurempaa keittoastiaa.

## 12. ENERGIATEHOKKUUS

### 12.1 Tuotetiedot Keittolevyn EU:n ekologista suunnittelua koskevan asetuksen

Mallin tunniste	TI64IB30FB	
Keittotason tyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotaso	
Keittovyöhykkeiden lukumäärä	4	
Kuumennusteknologia	Induktio	
Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)	Vasen edessä	21.0 cm
	Vasen takana	21.0 cm
	Oikea edessä	14.5 cm
	Oikea takana	18.0 cm
Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen edessä	184.4 Wh/kg
	Vasen takana	184.4 Wh/kg
	Oikea edessä	180.2 Wh/kg
	Oikea takana	172.9 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	180.5 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2:

Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

Keittoalueeseen liittyvät energiamittaukset on merkitty vastaaviin keittovyöhykkeisiin.

## 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	0.3 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.

# Velkomin(n) til AEG! Þakka þér fyrir að velja heimilistækið okkar.



Fáðu notkunarleiðbeiningar, bæklínga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Með fyrirvara á breytingum.

## EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	72
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	74
3. UPPSETNING.....	76
4. VÖRULÝSING.....	79
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	80
6. DAGLEG NOTKUN.....	81
7. VIÐBÓTARSTILLINGAR.....	85
8. GÓÐ RÁÐ.....	87
9. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	90
10. BILANALET.....	91
11. TÆKNIGÖGN.....	93
12. ORKUNÝTNI.....	94
13. UMHVERFISMÁL.....	94

## 1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn ber ekki ábyrgð á neinum meiðslum eða skemmdum sem leiða af rangri uppsetningu eða notkun. Geymdu alltaf leiðbeiningarnar á öruggum stað þar sem auðvelt er að nálgast þær til síðari notkunar.

### 1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.

- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.
- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

## 1.2 Almenn trygging

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn (meðal) heimilisnotkun.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Auðsýna ætti aðgát til að forðast að snerta hitaelementin.
- VIÐVÖRUN: Eldun án eftirlits með fitu eða olíu á eldunarhellu getur verið hættuleg og leitt til eldsvoða.
- Reykur er ummerki um ofhitnun. Aldrei skal nota vatn til að slökkva eld sem kemur upp við eldun. Slökktu á tækinu og breiddu yfir logana, til dæmis með eldteppi eða loki.
- VIÐVÖRUN: Ekki má veita rafmagni að heimilistækinu gegnum utanáliggjandi skiptibúnað, eins og tímastilli, eða tengja það við rafrás sem veita kveikir og slekkur reglulega á.
- VARÚÐ: Eldunarferlið verður að vera undir eftirliti (jafnvel þó að notast sé við sjálfvirkar eldunaraðgerðir). Stutt eldunarferli verður stöðugt að vera undir eftirliti.

- VIÐVÖRUN: Hætta á eldsvoða: Geymið ekki hluti á eldunaryfirborðinu.
- Málmhluti eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok skal ekki leggja ofan á helluborðið því þeir geta orðið heitir.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggðað virkið hefur verið uppsett.
- Notaðu ekki vatnsúða og gufu til að hreinsa heimilistækið.
- Eftir notkun skal slökkva á helluborðselementinu með stýringunni og ekki treysta á pönnunemann.
- VIÐVÖRUN: Ef sprungur eru í keramikfletinum / glerfletinum skal slökkva á heimilistækinu til að hindra mögulegt raflost. Ef heimilistækið er tengt beint við stofnæð með tengidós skal fjarlægja öryggið til að aftengja heimilistækið frá aflgjafanum. Í báðum tilfellum skal hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð eða álíka hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu.
- VIÐVÖRUN: Notaðu aðeins helluborðshlífar sem hannaðar eru af framleiðanda eldunartækisins eða framleiðandi heimilistækisins bendir á í notkunarleiðbeiningunum sem hentugar, eða helluborðshlífar sem innfelldar eru í heimilistækið. Notkun óviðeigandi hlífa getur valdið slysum.

## 2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

### 2.1 Upsetning

#### AÐVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

#### AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða skemmdum á heimilistækinu.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.

- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Þetta skal skorna fleti á skápnum með þéttiefni til að koma í veg fyrir að raki valdi þenslu.
- Verndaðu botn heimilistækisins gegn gufu og raka.
- Settu heimilistækið ekki upp við hliðina á hurð eða undir glugga. Það kemur í veg fyrir að heit eldunarílát falli af heimilistækinu þegar dyrnar eða glugginn eru opnuð.

- Hvert heimilistæki er búið kæliviftum að neðan.
- Ef heimilistækið er sett upp fyrir ofan skúffu:
  - Ekki geyma litla hluti eða pappírblöð sem hægt væri að toga í þar sem slíkt getur skemmt kæliviftunna eða skert kælikerfið.
  - Hafðu að minnsta kosti 2 cm fjarlægð á milli botns heimilistækisins og hluta sem eru geymdir í skúffunni.
- Fjarlægðu öll aðgreiningarspjöld sem eru sett upp í skápnum fyrir neðan heimilistækið.

## 2.2 Rafmagnstenging

### **AÐVÖRUN!**

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu fara fram af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Áður en einhver aðgerð er framkvæmd skal ganga úr skugga um að heimilistækið sé aftengt frá aflagjafanum.
- Gakktu úr skugga um að færíbreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflagjafa.
- Gættu þess að heimilistækið sé rétt uppsett. Laus eða röng rafmagnssnúra eða kló (ef við á) getur valdið því að tengillinn verði of heitur.
- Notaðu rétta rafmagnssnúru.
- Ekki láta raflagnir flækjast hverja um aðra.
- Gakktu úr skugga um að búið sé að setja upp vörn gegn raflosti.
- Notaðu álagsminnkandi klemmu á snúruna.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnssnúran eða klóin (ef við á) snerti ekki heitt heimilistækið eða heit eldunaráhöld þegar þú tengir heimilistækið við innstungu.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúru.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin (ef við á) og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkenna þjónustumiðstöð eða rafvirkja til að skipta um skemmda rafmagnssnúru.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.

- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekalíða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarvidd.
- Ef kóðinn E3 birtist á skjánum skaltu umsvifalaust taka helluborðið úr sambandi og athuga hvort tenging við rafmagn og rafspenna sé rétt.

## 2.3 Notkun

### **AÐVÖRUN!**

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Fjarlægðu allar umbúðir, merkingar og verndarfilmur (ef við á) áður en notkun hefst.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Setjið eldavelína á „off“ eftir hverja notkun.
- Ekki setja hnífapör eða pottlok á hellurnar. Þau geta orðið mjög heit.
- Notaðu ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það kemst í snertingu við vatn.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði og setjið ekki mat beint á það.
- Ef brestir eru komnir á yfirborð heimilistækisins, skal samstundis aftengja það frá aflagjafa til að koma í veg fyrir rafstuð.
- Notendur sem eru með gangráð verða að vera í að lágmarki 30 cm fjarlægð frá spanhellum þegar heimilistækið er í gangi.
- Heit olía getur skvest þegar þú setur mat í hana.

- Ekki nota álpappír eða önnur efni á milli eldunarhellunnar og eldunarílátsins, nema framleiðandi þessa heimilistækis tilgreini annað.
- Notaðu aðeins aukahluti sem framleiðandi þessa heimilistækis mælir með.

**⚠ AÐVÖRUN!**

Hætta á eldi og sprengingu.

- Þegar fita og olíur eru hitaðar, getur það losað eldfima uppgufun. Haltu eldi eða hituðum hlutum fjarri fitu og olíu þegar þú notar þær við matreiðslu.
- Uppgufunin sem heit olía losar getur valdið fyrirvaralausum brunu.
- Notuð olía sem getur innihaldið matarleifar getur valdið eldsvoða við lægra hitastig en olía sem er notuð í fyrsta skipti.
- Settu ekki eldfim efni eða hluti sem bleyttir eru með eldfimum efnum í heimilistækíð, nálægt því eða ofan á það.

**⚠ AÐVÖRUN!**

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Geymið ekki heit eldunarilát á stjórnborðinu til forðast brunahættu.
- Ekki setja heitt pönnulok á glerfirborð helluborðsins.
- Ekki láta eldunaráhöld sjóða þangað til að þau þorna.
- Gættu þess að láta hluti eða eldunarilát ekki detta á heimilistækíð. Það getur skemmt yfirborðið.
- Ekki kveikja á helluborðinu ef á því eru tóm eldunarilát eða engin eldunarilát.
- Eldhúsáhöld úr steypujárni eða með skaddaðan botn geta valdið rispum á glerinu/glerkeramik. Lyftu alltaf þessum hlutum upp þegar þú þarft að hreyfa þá til á eldunaryfirborðinu.

## 2.4 Umhirða og hreinsun

- Hreinsaðu heimilistækíð reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Slökktu á heimilistækinu og láttu það kólna fyrir hreinsun.
- Hreinsaðu heimilistækíð með mjúkuum rökum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Ekki nota vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti, nema annað sé tekið fram.

## 2.5 Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækíð. Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.
- Varðandi ljósin inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.

## 2.6 Förgun

**⚠ AÐVÖRUN!**

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig farga skuli heimilistækinu.
- Aftengdu tækíð frá rafmagni.
- Kliptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækíð og fargaðu henni.

## 3. UPPSETNING

**⚠ AÐVÖRUN!**

Sjá kafa um Öryggismál.

### 3.1 Fyrir uppsetninguna

Áður en þú setur upp helluborðið skaltu skrifa niður upplýsingarnar á merkiplötunni. Merkiplatan er neðan á heimilistækinu.

Serial number  
(raðnúmer) .....

## 3.2 Innbyggð helluborð

Notaðu innbyggða helluborðið eingöngu eftir að þú hefur sett helluborðið upp með réttum hætti sem innbyggðan búnað og að yfirborð vinnusvæðisins uppfylli staðla.

## 3.3 Tengisnúra

- Helluborðinu fylgir rafmagnssnúra.
- Notaðu eftirfarandi snúrategund þegar skipt er um skemmdar rafmagnssnúur: H05V2V2-F sem þolir 90 °C hita eða meira. Stakur vír verður að hafa lágmarkspvermál í samræmi við töfluna hér að neðan. Hafðu samband við staðbundna þjónustumiðstöð. Aðeins viðurkenndum rafvirkja er heimilt að skipta um rafmagnssnúruna.

### ⚠ AÐVÖRUN!

Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.

### ⚠ VARÚÐ!

Tenging í gegnum raftengiklær eru bannaðar.

### ⚠ VARÚÐ!

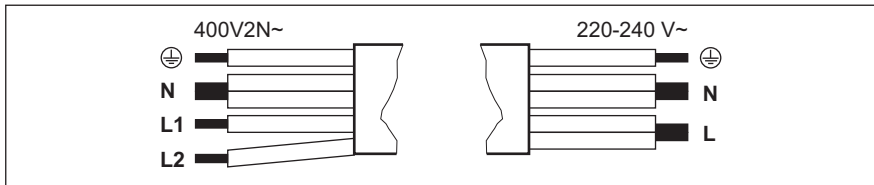
Ekki bora í eða lóða enda víranna. Það er bannað.

### ⚠ VARÚÐ!

Ekki tengja snúur án þess að notast við vírendahulsu.

### Tveggja-fasa tenging

1. Fjarlægðu snúruna og endahulsuna af svarta og brúna vírum.
2. Fjarlægðu hluta af einangruninni á svarta og brúna vírendanum.
3. Settu nýja endahlíf á sitt hvorn enda snúrunnar (þörf á sérstöku verkfæri).



### Tveggja-fasa tenging: 400 V2N~

### Eins-fasa tenging: 220 - 240 V~

5x1,5 mm<sup>2</sup> eða 4x2,5 mm<sup>2</sup>

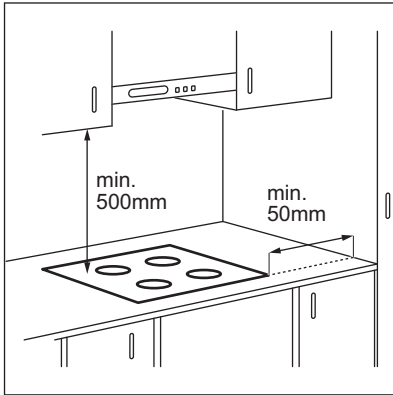
5x1,5 mm<sup>2</sup> eða 3x4 mm<sup>2</sup>

	Grænn - gulur
N	Blár og blár
L1	Svartur
L2	Brúnn

Grænn - gulur	
Blár og blár	N
Svartur og brúnn	L

## 3.4 Samsetning

Ef þú setur helluborðið upp undir gufugleypinum skaltu ráðfæra þig við leiðbeiningar fyrir uppsetningu á gufugleypinum er varðar lágmarksfjarlægð milli heimilistækjanna.

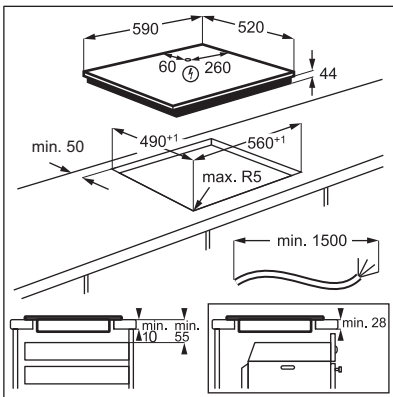


Þú finnur kennslumyndbandið „Hvernig á að setja upp AEG spanhelluborð - uppsetning í innréttingu“ með því að slá inn fullt heiti sem tilgreint er á myndinni hér að neðan.

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

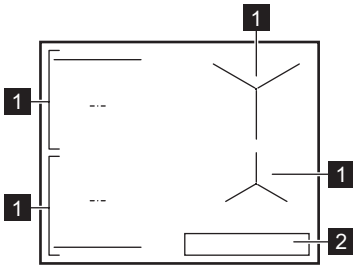
How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation 

Ef heimilistækið er sett upp yfir skúffu kann að vera að útblástur helluborðsins muni hita upp hluti sem geymdir eru í skúffunni á meðan eldun stendur.



## 4. VÖRULÝSING

### 4.1 Upsetning eldunarhellu

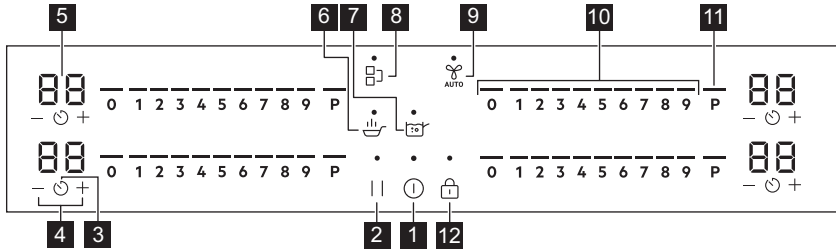


- 1 Spanhella
- 2 Stjórnborð






Nánari upplýsingar um stærðir eldunarhellna er að finna í „Tæknilegar upplýsingar“.

### 4.2 Upsetning stjórnborðs





Notaðu skynjarareitina til að beita heimilistækinu. Skjáir, vísar og hljóð gefa til kynna hvaða aðgerðir eru í gangi.

Skynjarareitir	Aðgerð	Lýsing
1	Kveikt / Slökkt	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
2	Hlé	Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.
3	Tímastillir	Til að stilla aðgerðina.
4	-	Til að auka eða minnka tímann.
5	Tímastillisskjár	Til að sýna tímann í mínútum.
6	SenseFry	SenseFry. Til að steikja með sjálfvirkri stýringu á hitastigi sem er ætlað er fyrir margvíslegar matartegundir.
7	SenseBoil®	SenseBoil®. Til að aðlaga sjálfkrafa hitastig vatnsins svo að það sjóði ekki yfir þegar það nær suðumarki.

Skyn- jarareit- ur	Aðgerð	Lýsing
8 	Bridge	Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.
9 	Hob <sup>2</sup> Hood	Til að kveikja og slökkva á handvirkri stillingu aðgerðarinnar.
10 -	Stjórnunarrönd	Til að stilla hitastillinguna.
11 	PowerBoost	Til að kveikja á aðgerðinni.
12 	Lás / Öryggisbúnaður fyrir börn	Til að læsa / aflæsa stjórnborðinu.

### 4.3 Skjávísar

Vísir	Lýsing
 + tala	Það er bilun.
	OptiHeat Control (3 þrepa vísir fyrir afgangshita): halda áfram að elda / halda heitu / afgangshiti.

## 5. FYRIR FYRSTU NOTKUN

### **AÐVÖRUN!**








Sjá kafla um Öryggismál.

### 5.1 Orkutakmarkanir

Orkutakmarkanir skilgreininir hversu mikið afl helluborðið notar í heild, innan þeirra marka sem öryggi í rafmagnsinntaki hússins setja.

Helluborðið er sjálfgefið stillt á hæstu mögulegu aflstillingu.

**Til að auka eða minnka aflstillingarnar:**

1. Farðu í valmyndina: Þrýstu á og haltu  í 3 sekúndur. Þrýstu síðan á og haltu .
2. Ýtið á  á fremri tímastilli þangað til  birtist.
3. Ýttu á  /  á fremri tímastillingunni til að stilla aflstigið.
4. Þrýstu á  til að hætta.

**Aflstig**

Sjá kaflann „Tækniögn“.

### **VARÚÐ!**

Verið viss um að það afl sem valið er sé í samræmi við öryggi á heimilinu.

### **VARÚÐ!**

Ef aflstigið er lægra en eða jafnt og 2000 W, getur þú ekki virkjað SenseBoil® eða SenseFry.

- P73 — 7350 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. DAGLEG NOTKUN

### ⚠ **ADVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

### 6.1 Kveikt og slökkt

Ýttu og haltu inni ① til að kveikja eða slökkva á helluborðinu.

### 6.2 Pottagreining

Þessi eiginleiki gefur til kynna að eldunaráhöld séu til staðar á helluborðinu og slekkur á eldunarhellunni ef engin eldunaráhöld greinast meðan á eldun stendur.

Ef þú setur eldunaráhöld á eldunarhellu áður en þú velur hitastillingu, birtist vísirinn fyrir ofan 0 á stjórnstikunni.

Ef þú fjarlægir eldunaráhöld af virku eldunarhellunni og setur það tímabundið til hliðar, munu vísarnir fyrir ofan samsvarandi stjórnstíku byrja að blinka. Ef þú setur ekki eldunaráhöldin aftur á virkjuðu eldunarhelluna innan 120 sekúndna mun eldunarhellan sjálfkrafa afvirkjast.

Til að halda áfram að elda, vertu viss um að setja pottinn aftur á eldunarhelluna innan tilgreindra tímamarka.

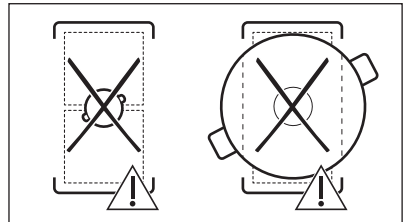
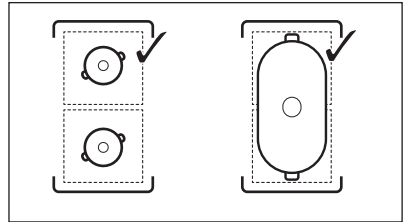
### 6.3 Eldunarhellurnar notaðar

Setjið eldunarílátíð í miðju þess svæðis sem er notað. Spanhelluborð aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarílátanna.

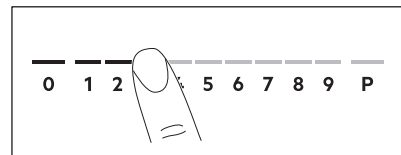


Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarílát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílátsins í „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“). Gakktu úr skugga um eldunarílátíð henti fyrir spanhelluborð. Fyrir frekari upplýsingar um gerðir eldunarílátanna skaltu skoða „Ábendingar og ráð“.

Þú getur eldað með stóru eldunarílátí á tveimur eldunarhellum samtímis með því að nota Bridge aðgerðina. Eldunarílátíð verður að ná yfir miðju beggja hellnanna en ekki ná út fyrir merкта svæðið. Ef eldunarílátíð er staðsett á milli tveggja miðja mun Bridge aðgerðin ekki virkjast.



### 6.4 Hitastilling



1. Ýtið á æskilega hitastillingu á stjórnunarröndinni. Vísarnir fyrir ofan stjórnstíkuuna birtast að völdu stigi hitastillingar.
2. Ýttu á 0 til að slökkva á eldunarhellu.

### 6.5 PowerBoost

Þessi aðgerð færir viðbótarafli til spanhellanna. Aðeins er hægt að kveikja á aðgerðinni fyrir spanhellurnar í takmarkaðan tíma. Eftir þann tíma fara spanhellurnar sjálfkrafa aftur í hæstu hitastillingu.



Sjá kaflann „Tæknigögn“.

Til að virkja aðgerðina fyrir eldunarhellu: snertu **P**.

Til að óvirkja aðgerðina: breyttu hitastillingunni.

## 6.6 OptiHeat Control (3 stiga stöðuljós fyrir afgangshita)



### ADVÖRUN!

Hætta er á bruna frá varmaleifum á meðan hægt er að sjá vísi.

Spansuðuhellur framleiða nauðsynlegan hita fyrir eldunarferlið beint í botninn á eldunarháldinu. Glerkeramíkið er hitað með hita eldunarháldsins.

Vísarnir kvikna þegar eldunarhella er heit. Þeir sýna stig hitaefirstöðva fyrir eldunarhellurnar sem þú ert að nota í augnablikinu:

- halda eldun áfram,

- halda heitu,

- hitaefirstöðvar.

Vísirinn kann einnig að kvikna:

- fyrir nálægar eldunarhellur, jafnvel þótt þú sért ekki að nota þær,
- þegar heitt eldunarílát er sett á kalda eldunarhellu,
- þegar helluborð er afvirkjað en eldunarhella er enn heit.

Vísirinn slokknar þegar eldunarhellan hefur kólnað.

## 6.7 Valkostir fyrir tímastilli

### Niðurteljari

Notaðu þessa aðgerð til að tilgreina hve lengi eldunarhellan er í gangi í einni eldunarlotu.

Stílltu hitastillingu eldunarhellunnar og síðan aðgerðina.

1. Ýttu á . 00 birtist á tímastilliskjánum.

2. Ýttu á eða til að stilla tímann (00-99 mínútur).
3. Ýttu á til að ræsa tímastillinn eða bíddu í 3 sekúndur. Tímastillirinn fer að telja niður.

**Til að breyta tímastillingu:** veldu eldunarhelluna með og ýttu á eða .

**Til að slökkva á aðgerðinni:** veldu eldunarhelluna með og ýttu á . Tíminn sem eftir er er talinn aftur niður í 00.

Tímastillirinn lýkur niðurtalningu, hljóðmerki hljómar og 00 blikkar. Eldunarhellurnar afvirkjast. Ýttu á hvaða tákn sem er til að stöðva merkið og blikkið.

## Mínútumælir

Þú getur einnig notað þessa aðgerð þegar helluborðið er sveikt og eldunarhellurnar eru ekki í gangi. Hitastillingin sýnir 00.

1. Ýttu á .
2. Ýttu á eða til að stilla tímalengd. Tímastillirinn lýkur niðurtalningu, hljóðmerki hljómar og 00 blikkar. Ýttu á hvaða tákn sem er til að stöðva merkið og blikkið.

**Til að slökkva á aðgerðinni:** ýttu á og . Tíminn sem eftir er er talinn aftur niður í 00.

## 6.8 Orkustýring

Ef margar hellur eru í gangi og notuð orka fer yfir takmarkanir aflgjafa, skiptir þessi aðgerð tiltækri orku á milli allra eldunarhellanna.

Helluborðið stjórnar hitastillingu til að vernda öryggin í húsinu.

- Ef helluborðið nær hámarki fyrir tiltæka orku (vísa til merkjaplötu), kemur orkan til eldunarhellanna að minnka sjálfkrafa.
- Hitastilling þeirrar eldunarhellu sem valin er fyrst er alltaf í forgangi. Það sem eftir er af orkunni skiptist á milli hinna eldunarhellanna til samræmis við þá röð sem þær voru valdar í.
- Á eldunarhellum þar sem dregið er úr aflinu manu strik á stjórnborði blikka og sýna hámarkshitastillingu sem í boði er.
- Bíddu þar til skjárinn hættir að blikka eða dragðu úr hitanum á eldunarhellunni sem

valdar voru síðast. Eldunarhellurnar halda áfram að virka með minnkaðri hitastillingu. Breyttu hitastillingunni handvirkrt fyrir eldunarhellurnar ef þörf krefur.

## 6.9 SenseFry




Þessi aðgerð gerir þér kleift að stilla á viðeigandi hita til að steikja matinn þinn. Helluborðið viðheldur hitastiginu meðan á elduninni stendur. Þú getur valið milli þriggja SenseFry stiga: lágt (2), miðlungs (5), hátt (8). Þegar hitastigið er stillt inn er ekki þörf á neinni handvirkri stillingu á hita.

### VARÚÐ!

Notaðu eingöngu köld eldunarílát. Ekki skal skilja við helluborðið án eftirlits þegar aðgerðin er í gangi.




1. Settu pönnu án olíu / fitu á eina af köldu eldunarhellunum vinstra megin. Þú getur notað staka eldunarhellu eða tengt báðar saman með Bridge.

Ef þú setur einn pott á aðeins eina eldunarhellu hefst aðgerðin sjálfkrafa.

2. Snertið  til að virkja helluborðið.
3. Til að virkja aðgerðina skaltu snerta . Vísirinn fyrir ofan tákníð kviknar. Hitastillingin er sjálfgefið stillt á 2.
4. Veldu steikingarstig með því að ýta ítrekað á .

Blickandi vísir fyrir ofan valið stig birtist fyrir hverja eldunarhellu þar sem þú getur notað aðgerðina.

5. Snertu stjórnstikuna hvar sem er fyrir eldunarhelluna sem valin er. Þú getur stillt SenseFry stigið með því að ýta á eitt af viðeigandi hitastigum eins og sýnt er á töflunni að neðan.

SenseFry af- lstig	Hitastillingar
 Lágt	2
 Miðlungs	5
 Hátt	8

Valmöguleikinn ræsist.


Þegar aðgerðin hefst birtast vísarnir fyrir ofan stjórnstikuna og hreyfimynd fer í gang.

### i

Ef þú setur ekki pott á neina eldunarhellu innan 5 sekúndna, afvirkjast aðgerðin sjálfkrafa.

## 6. Stilltu á tímastillingu ef þörf krefur.

Þegar pannan nær tilætluðu hitastigi heyrst hljóðmerki. Þú getur sett olíu og matvæli á pönnuna núna.

Til að stöðva aðgerðina skaltu ýta á 0 á stjórnstikunni eða ýta á .

Ef þú stillir á Niðurteljari á einni af eldunarhellunum og innstilltur tími rennur út áður en tilætluðu hitastigi er náð, mun aðgerðin afvirkjast sjálfkrafa.

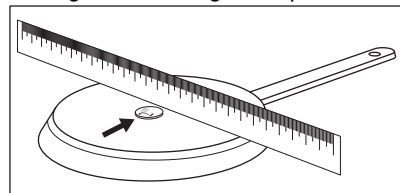
Ábendingar og ráð:

- Þú getur breytt sjálfgefnu hitastigi ef þörf krefur.
- Ef um þykka matarbita er að ræða eða hráar kartöflur, skaltu nota lok fyrstu 10 mínútur steikingarinnar.
- Þungar og / eða stórar pönnur kunna að vera lengur að hitna.
- Notaðu lagskiptar pönnur á lágu hitastigi til að koma í veg fyrir ofhitnun og skemmdir á eldunarílátum.
- Ekki nota þunn eldunarílát með glerungi. Þau geta ofhitnað og orðið fyrir skemmdum.

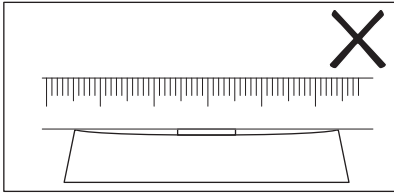
## Réttar pönnur fyrir SenseFry aðgerðina

Notaðu aðeins pönnur með flötum botni. Til að athuga hvort pannan sé rétt:

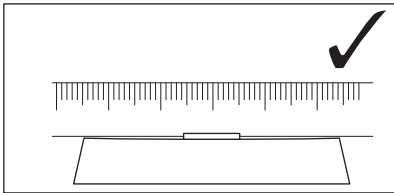
1. Settu pönnuna á hvolf.
2. Leggðu reglustiku að botninum á pönnunni.
3. Reyndu að setja 50 kr. pening (eða svipað þykkann pening) á milli reglustikunnar og botns pönnunnar.



- a. Pannan er ekki rétt ef þú getur sett peninginn á milli reglustikunnar og pönnunnar.



- b. Pannan er rétt ef þú getur ekki sett peninginn á milli reglustikunnar og pönnunnar.



## 6.10 SenseBoil®

Valmöguleikinn aðlagar sjálfkrafa hitastig vatnsins svo að það sjóði ekki yfir þegar það nær suðumarki.




Ef það er afgangshiti (☐ / ☐ / ☐) á eldunarhellunni sem þú vilt nota, heyrir hljóðmerki og aðgerðin virkjast ekki. Aðgerðin virkar ekki með viðloðunarfríum eldunarílátum.

### ⚠ VARÚÐ!


Ekki skal nota aðgerðina með tónum eldunarílátum. Ekki skal skilja við helluborðið án eftirlits þegar aðgerðin er í gangi.

1. Setjið potta með 1 - 5 l af köldu vatni á þær tiltæku eldunarhellur sem þú vilt hefja aðgerðina á.

Ef þú setur einn pott á aðeins eina eldunarhelu hefst aðgerðin sjálfkrafa.

2. Snertið  til að virkja helluborðið.

3. Til að virkja aðgerðina skaltu snerta .

Blikkandi vísir fyrir ofan  birtist fyrir hverja eldunarhellu þar sem þú getur notað aðgerðina.

4. Snertu stjórnstikuna hvar sem er fyrir eldunarhelluna sem valin er.


Valmöguleikinn ræsist.

Þegar aðgerðin hefst birtast vísarnir fyrir ofan stjórnstikuna og hreyfimynd fer í gang.



Ef þú setur ekki pott á neina eldunarhellu innan 5 sekúndna, afvirkjast aðgerðin sjálfkrafa.

Þegar virkinn nær suðumarki, sendir helluborðið frá sér hljóðmerki og hitastillingin breytist sjálfkrafa í sjálfgefna létta suðu.

Til að afvirkja aðgerðina áður en suðumarki er náð skaltu snerta  eða 0.

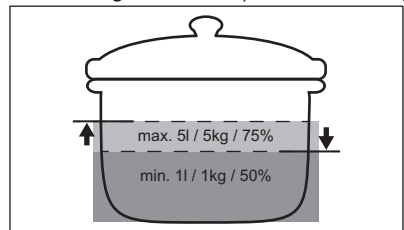
Til að afvirkja aðgerðina eftir að suðumarki er náð skaltu snerta stjórnstikuna og stilla hitann handvirk.

Ef þú virkjar Hlé eða fjarlægir pottinn, mun aðgerðin afvirkjast.

Ef þú stillir á Niðurteljari á einni af eldunarhellunum og innstilltur tími rennur út áður en suðumarki er náð, mun aðgerðin afvirkjast sjálfkrafa.

Ábendingar og ráð:

- Aðgerðin hentar best til að sjóða vatn og elda kartöflur.
- Ekki er víst að aðgerðin virki á réttan hátt fyrir katla og espressókönnur fyrir eldavélar.
- Fyllið helming eða þrjá fjórðu pottsins með köldu kranavatni þannig að 4 cm séu frá vatninu að brún pottsins. Notið ekki minna en 1 l eða meira en 5 l af vatni. Gangið úr skugga um að heildarþyngd vatnsins (eða vatnsins og kartöflanna) sé á milli 1-5 kg.



- Til að ná bestu útkomunni skal aðeins elda heilar, óafnýddar meðalstórar kartöflur. Gangið úr skugga um að kartöflurnar séu ekki of þéttar.



- Meðan á upphitunarstigi stendur skaltu forðast að hræra með miklum krafti í öðrum pottum og samhliða eldun sem á sér stað (svo sem steikingu eða suðu) á öðrum eldunarhellum.
- Forðist að framleiða ytri titring (t.d. með því að nota blandara eða með því að leggja farsima við hliðina á helluborðinu) þegar kveikt er á valmöguleikanum.
- Eftir því hvaða matvælagundir og eldunarílát eru notuð getur þú aðlagð hitann eftir að suðumarki hefur verið náð.
- Bættu við salti þegar suðumarki hefur verið náð.
- Notaðu lok til að spara orku.




## 6.11 Skipulag valmyndar

Taflan sýnir grunnskipulag valmyndar.

### Notandastillingar

Tákn	Stilling	Mögulegir valkostir
b	Hljóð	Kveikt / Slökkt (–)
P	Orkutakmarkanir	15 - 73
H	Stilling fyrir gufugleypu	0 - 6
E	Viðvörðun-/villuferill	Listi yfir nýlegar viðvaranir / villur.

**Til að færa inn stillingar notanda:** Þrýstu á og haltu  í 3 sekúndur. Þrýstu síðan á og haltu inni . Stillingarnar birtast á tímastillingum fyrir vinstri eldunarhellurnar.

**Yfirlit yfir valmyndina:** valmyndin samanstendur af stillitákninu og gildinu. Táknid birtist á aftari tímastilli og gildið á fremri tímastilli. Til að skipta á milli stillinga skal ýta á  á fremri tímastilli. Til að skipta á milli stilligilda skal ýta á  eða  á fremri tímastilli.

**Til að hætta í valmyndinni:** ýttu á .


### OffSound Control

Þú getur kveikt/slökkt á hljóði í Valmynd > Notandastillingar.



Sjá „Netuppbygging“.

Þegar slökkt er á hljóðinu geturðu enn heyrt þegar:

- þú snertir ,
- slokknar á tímastillingum,
- þú ýtir á óvirkt tákn.

## 7. VIÐBÓTARSTILLINGAR

### 7.1 Sjálfvirk slokknun

**Aðgerðin slekkur sjálfkrafa á helluborðinu ef:**

- allar eldunarhellur eru afvirkjaðar,
- þú ert ekki með neina hitastillingu eða stillingu á viftuhraða eftir virkjun helluborðsins,
- þú hellir einhverju niður eða setur eitthvað á stjórnborðið lengur en í 10 sekúndur (panna, klútur o.s.frv.). Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér. Fjarlægðu hlutinn af stjórnborðinu eða þrífðu það.
- heimilistækið verður of heitt (t.d. þegar pottur sýður þangað til ekkert er eftir). Leyfðu eldunarhellunni að kólna áður en þú notar helluborðið aftur.

- þú slekkur ekki á eldunarhellunni eða breytir hitastillingunni. Það slokknar á helluborðinu eftir ákveðinn tíma.

**Tengslin á milli hitastillingar eftir að slokknar á heimilistækinu:**

Hitastilling	Það slokknar á helluborðinu eftir
1 - 2	6 klst.
3 - 4	5 klst.
5	4 klst.
6 - 9	1,5 klst.



Þegar þú notar SenseFry afvirkjast helluborðið eftir 1,5 klst.

## 7.2 Hlé

Aðgerðin stillir allar eldunarhellur sem eru í gangi á lægstu hitastillingu.

Þegar aðgerðin er í gangi er hægt að nota ① og ②. Öll önnur tákni á stjórnborðinu eru læst.

Aðgerðin stöðvar ekki tímastillisaðgerðirnar.

**1. Til að virkja aðgerðina:** ýttu á ②. Hitastillingin er lækkuð í 1.

**2. Til að afvirkja aðgerðina:** ýttu á ②. Fyrri hitastilling birtist.

## 7.3 Lás

Þú getur læst stjórnborðinu þegar helluborðið er í gangi. Það kemur í veg fyrir að hitastillingunni.

Stilltu fyrst hitastillinguna.

**Til að virkja aðgerðina:** ýttu á ③.

**Til að afvirkja aðgerðina:** ýttu aftur á ③.



Aðgerðin afvirkjast þegar þú slekkur á helluborðinu.

## 7.4 Öryggisbúnaður fyrir börn

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir notkun helluborðsins.

**Til að virkja aðgerðina:** ýttu á ④. Ekki framkvæma neina hitastillingu. Ýttu og haltu inni ④ í 3 sekúndur þar til vísirinn fyrir ofan táknið birtist. Slökktu á helluborðinu með ④.



Aðgerðin er virk þegar þú slekkur á helluborðinu. Kveikt er á vísinum fyrir ofan ④.

**Til að afvirkja aðgerðina:** ýttu á ④. Ekki framkvæma neina hitastillingu. Ýttu og haltu inni ④ í 3 sekúndur þar til vísirinn fyrir ofan táknið hverfur. Slökktu á helluborðinu með ④.

**Eldun þegar aðgerðin er virk:** ýttu á ⑤, ýttu síðan á ⑥ í 3 sekúndur þar til vísirinn fyrir ofan táknið hverfur. Þú getur notað helluborðið. Þegar þú afvirkjar helluborðið með virkar ⑤ aðgerðin aftur.

## 7.5 Bridge



Aðgerðin vinnur þegar potturinn nær yfir miðju tveggja hellna. Sjá „Eldunarhellurnar notaðar“ fyrir frekari upplýsingar um rétta staðsetningu eldunarílátanna. Aðgerðin virkar ekki þegar SenseBoil® er í gangi.

Aðgerðin tengir tvær eldunarhellur vinstra megin og þær virka sem ein.

Stilltu fyrst hitastillinguna fyrir aðra eldunarhelluna vinstra megin.

**Til að virkja aðgerðina:** snertu ⑦. Til að stilla eða breyta hitastillingunni skaltu snerta einn af stjórnskyngjunum.

**Til að afvirkja aðgerðina:** snertu ⑦. Eldunarhellurnar virka aðskilið.

## 7.6 Hob²Hood

Þetta er háþrúð, sjálfvirk aðgerð sem tengir helluborðið við sérstakan gufugleyp. Bæði helluborðið og gufugleypirinn eru með innrautt samskiptamerki. Hraði viftunnar er sjálfkrafa skilgreindur á grundvelli stillingar og hitastigs heitustu eldunarílátanna á helluborðinu. Einnig er hægt að stjórna viftunni frá helluborðinu handvirk.



Fyrir flesta háfa er fjarstýrikerfið upphaflega virkt. Ef það er óvirkt skaltu virkja það áður en þú notar aðgerðina. Skoðaðu notandahandbók gufugleypisins fyrir frekari upplýsingar.

## Sjálfvirk notkun aðgerðarinnar

Til að nota aðgerðina sjálfkrafa skal stilla sjálfvirka stillingu á H1 – H6. Helluborðið er upprunalega stillt á H5. Gufugleypirinn bregst við hvenær sem þú notar helluborðið.





Helluborðið skynjar hitastig eldunarílátsins sjálfkrafa og stillir hraða viftunnar.

### Sjálfvirkar stillingar

	Sjálfvirkt ljós	Suða <sup>1)</sup>	Steiking <sup>2)</sup>
H0	Slökkt	Slökkt	Slökkt
H1	Kveikt	Slökkt	Slökkt
H2 <sup>3)</sup>	Kveikt	Viftuhraði 1	Viftuhraði 1
H3	Kveikt	Slökkt	Viftuhraði 1
H4	Kveikt	Viftuhraði 1	Viftuhraði 1
H5	Kveikt	Viftuhraði 1	Viftuhraði 2
H6	Kveikt	Viftuhraði 2	Viftuhraði 3

- 1) Helluborðið greinir suðuferlið og virkjar viftuhraðann í samræmi við sjálfvirka stillingu.
- 2) Helluborðið greinir steikingarferlið og virkjar viftuhraðann í samræmi við sjálfvirka stillingu.
- 3) Þessi hamur virkjar viftuna og ljósið og treystir ekki á hitastigið.

### Sjálfvirkri stillingu breytt

1. Slökktu á helluborðinu.
2. Ýtið á  í 3 sekúndur. Skjárinn kviknar og slokknar.
3. Ýtið á  í 3 sekúndur.
4. Ýttu á  nokkrum sinnum þar til H kviknar.
5. Ýttu á  á tímastillingum til að velja sjálfvirka stillingu.







Til að nota gufugleypinn í stjórnborði þess skal afvirkja sjálfvirka stillingu aðgerðarinnar.



Þegar lokið hefur verið við eldun og slökkt er á helluborðinu kann vifta gufugleypis enn að vera í gangi í ákveðinn tíma. Eftir þann tíma slokknar sjálfkrafa á viftunni og komið er í veg fyrir virkjun viftunnar fyrir slysi næstu 30 sekúndurnar.

### Handvirk stýring á viftuhraða

Einnig er hægt að stýra aðgerðinni handvirk.

Ýttu á  þegar helluborðið er virkt til að gera það. Þetta slekkur á sjálfvirkri stjórnun aðgerðarinnar og greiðir fyrir að hægt sé að breyta viftuhraðanum handvirk. Þegar þú ýtir á  er viftuhraðinn aukinn um einn. Þegar þú nærð ákõfu stigi og ýtir aftur á  stillist viftuhraðinn á 0 sem slekkur á viftu gufugleypis. Til að ræsa viftuna aftur á viftuhraða 1 skal ýta á .



Afvirkjaðu helluborðið og virkjaðu það aftur til að virkja sjálfvirka stjórnun aðgerðarinnar.

### Virkjun ljóssins

Þú getur stillt helluborðið þannig að það kveiki sjálfkrafa á ljósinu þegar þú virkjar helluborðið. Þá er sjálfvirk stilling stillt á H1 – H6.



Ljósið á gufugleypinum slokknar 2 mínútum eftir að slökkt er á helluborðinu.

## 8. GÓÐ RÁÐ



### AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

### 8.1 Eldunarílát



Á spanhelluborðum búa sterk rafsegulsvið til hitann mjög hratt í eldunarílátum.

Notaðu spanhelluborð með viðeigandi eldunarílátum.

- Til að koma í veg fyrir ofhitnun og til að bæta afköst í eldunarhellunum verða eldunarílát að vera eins þykk og flöt og mögulegt er.
- Notaðu eingöngu pönnur með flötum botni fyrir SenseFry aðgerðina.
- Gakktu úr skugga um að botnar á eldunarílátum séu hreinir og þurrir áður en þeir eru settir á yfirborð helluborðsins.
- Gættu þessu ávallt að renna ekki eða nudda eldunarílátum við hornin á glerinu þar sem kvarnast gæti úr glerinu eða yfirborð þess orðið fyrir skemmdum.

#### Efni eldunaríláta

- **rétt:** steypujárn, glerhúðað stál, ryðfrítt stál, margлага botn (með réttum merkingum frá framleiðanda).
- **ekki rétt:** ál, kopar, látún, gler, keramik, postulín.

#### Eldunarílát virka fyrir spanhelluborð ef:

- vatn sýður mjög fljótlega á hellu sem stillt er á hæstu hitastillingu.
- segull togar í botninn á eldunarílatinu.

#### Mál eldunaríláta

- Spanhelluborð aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarílátanna. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“ fyrir rétta stærð eldunarhálda. Settu eldunarílatin á miðju eldunarhellunnar sem valin var.
- Skilvirkni eldunarhellu er tengd þvermálum eldunarílátsins. Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarílát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílátsins í „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“).
  - Eldunarílát með þvermál sem er minna en uppgæfið lágmark tiltekinnar eldunarhellu fær aðeins hluta af aflinu sem eldunarhellan framkallar, sem leiðir til hægari upphitunar.
  - Af öryggisástæðum og til að ná fram ákjósanlegri útkomu eldunar skaltu ekki nota eldunarílát sem eru stærri en gefið er upp í „Upplýsingar um eldunarhellur“. Forðastu að hafa eldunarílát nálægt stjórnborðinu á

meðan eldun stendur. Þetta gæti haft áhrif á virkni stjórnborðsins eða virkjað óvart aðgerðir í helluborðinu.



Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.

## 8.2 Hljóðin við notkun



Hljóðin eru eðlileg og gefa ekki til kynna neina bilun. Hljóð frá eldunarílátum geta verið mismunandi eftir efni eldunarílátsins og aflinu.

#### Hávaði sem tengist eldunarílátum:

- brakandi hljóð: eldunarílát er búið til úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).
- flautandi hljóð: þú notar eldunarhellu með miklu afli og eldunarílatið er búið til úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).
- suð: notkun með miklu afli.

#### Hávaði sem tengist helluborðum:

- smellir: rafskipting fer fram.
- hvæsandi, suðandi: viftan er í gangi.
- taktfast hljóð: eldunarílát fannst.

## 8.3 Öko Timer (Vistvænn tímastillir)

Til að spara orku slekkur hitari eldunarhellunnar á sér áður en hlóðmerki niðurteljarans heyrir. Mismunur á notkunartíma veltur á því hvaða hitastig er stillt á og tímalengd eldunar.

## 8.4 Einfaldaðar matreiðsluleiðbeiningar

Það er ekki línuleg fylgni á milli hitastillingar á eldunarhellu og aflnotkunar hennar. Þegar þú eykur hitann er það ekki hlutfallslega jafn mikil aukning á aflnotkun. Þetta þýðir að eldunarhella með miðlungshita notar minna en helming afls hennar.



Gögnin í töflunni eru aðeins til viðmiðunar.

Hitastilling	Nota til:	Tími (mín)	Ráðleggingar
1	Haltu elduðum mat heitum.	eins og þörf er á	Settu lok á eldunarilátin.
1 - 2	Hollandaise sósa; brætt: smjör, súkkulaði, matarlim.	5 - 25	Hræðu til af og skiptis.
2	Storkna: dúnnenndar eggjakökur, bökud egg.	10 - 40	Eldaðu með lok á.
2 - 3	Láttu hrísgrjón og rétti úr mjólk malla, hitaðu upp tilbúnar máltíðir.	25 - 50	Bættu við að minnsta kosti tvöfalt meiri vökva en hrísgrjón og hræðu mjólkurréttum saman við þegar aðgerðin er hálfnuð.
3 - 4	Láta grænmeti, fisk, kjöt malla.	20 - 45	Bættu við nokkrum matskeiðum af vatni. Athugaðu vatnsmagnið meðan á ferlinu stendur.
4 - 5	Gufusjóða kartöflur og annað grænmeti.	20 - 60	Settu 1-2 cm af vatni í botn pottsins. Athugaðu vatnsstöðuna meðan á ferlinu stendur. Hafðu lokið á pottinum.
4 - 5	Eldaðu meira magn af mat, kássum og súpum.	60 - 150	Allt að 3 l af vökva ásamt hráefnum.
6 - 7	Hæg steiktu: lundir, ungnauta cordon bleu, kótelettur, kjötbollur, pylsur, lifur, smjörbollur, egg, pönnukökur, kleinuhringi.	eins og þörf er á	Snúðu við þegar þörf er á.
7 - 8	Djúpsteikingar, kartöfluklattar, lundir, steikur.	5 - 15	Snúðu við þegar þörf er á.
9	Sjóddu vatn, eldaðu pasta, snöggbrenndu kjöt (gúllas, pottsteik), djúpsteiktu kartöflulögur.		
<b>P</b>	Sjóðið mikið magn af vatni. PowerBoost er virkjað.		

## 8.5 Ábendingar og ráð fyrir SenseFry aðgerðina

Upplýsingarnar í töflunni sýna dæmi um matvæli fyrir hvert SenseFry stig. Magn, þykkt, gæði og hitastig (t.d. frosið) matvælananna hefur áhrif á innstillta SenseFry stillingu. Veltu rétta hitastillingu á grundvelli

matartegundar, sérþarfa þinna við eldum og eldunarilátanna sem þú notar.



Gögnin í töflunni eru aðeins til viðmiðunar.

Matur		SenseFry stig
Egg	Eggjakaka, steikt egg	Lágt
	Hræð egg	Miðlungssteikt
Fiskur	Fiskflak, fiskfingur, sjávarfang	Miðlungssteikt

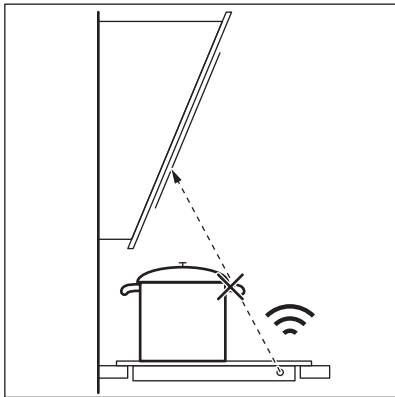
Matur		SenseFry stig
Kjöt	Hamborgarar, kjötbollur, kótiletta, kjúklingabringa, kal-kúnabringa, kálfakjöt, lund, steik (miðlungselduð / mikið elduð), steiktar pylsur	Miðlungssteik
	Steik (lítið elduð), kjöthakk	Hátt
Grænmeti	Steiktar kartöflur (hráar)	Lágt
	Steikt kartöflubuff, grænmeti	Miðlungssteik

## 8.6 Ábendingar og ráð fyrir Hob<sup>2</sup>Hood

Þegar þú notar helluborðið með aðgerðinni:


- Verndaðu stjórnborð gufugleypisins fyrir beinu sólarljósi.
- Ekki beina halogen ljósi á stjórnborð gufugleypisins.
- Ekki hylja stjórnborð helluborðsins.
- Ekki trufla merkið á milli helluborðsins og gufugleypisins (t.d. með hendi, handfangi eldunaríláts eða háum potti). Sjá myndina.

**Gufugleypirinn sem sýndur er fyrir neðan er aðeins skýringarmynd.**



Önnur fjarstýrð heimilistæki kunna að trufla merkið. Ekki nota slík heimilistæki nærri helluborðinu á meðan kveikt er á Hob<sup>2</sup>Hood.

### Gufugleypar fyrir eldavélar með Hob<sup>2</sup>Hood aðgerðinni

Til að sjá úrval gufugleypa fyrir eldavélar sem virka með þessari aðgerð skaltu skoða vefsíðuna okkar. AEG gufugleyparnir fyrir eldavélar sem virka með þessari aðgerð verða að hafa  táknið.

## 9. UMHIRÐA OG HREINSUN



### AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

### 9.1 Almennar upplýsingar

- Hreinsið helluborð eftir hverja notkun.
- Notaðu alltaf eldhúsáhöld með hreinum botni.

- Rispur eða dökkir blettir á yfirborði hafa engin áhrif á það hvernig helluborði rekur.
- Notaðu sérstakt hreinsiefni sem hentar fyrir yfirborð helluborðsins.
- Notaðu alltaf sköfu sem mælt er með fyrir helluborð með gleryfirborði. Notaðu sköfuna aðeins sem viðbót við hreinsun á

glerinu eftir að hefðbundinni hreinsun er lokið.

**⚠ AÐVÖRUN!**

Ekki nota hnífa eða önnur beitt áhöld úr málm til að hreinsa glerýfirborðið.

## 9.2 Hreinsun á helluborðsins

- **Fjarlægðu strax:** bráðið plast, plasthimnu, salt, sykur og sykraðan mat, því óhreinindi geta valdið skemmdum á helluborðinu. Gættu þess að forðast að

brenna þig. Notaðu sérstaka sköfu fyrir helluborð á ská yfir glerflötinn og hreyfðu sköfuna yfir hann.

- **Fjarlægðu þegar helluborðið er nægilega kalt:** kalkhringi, vatnshringi, fitubletti, gljáa frá upplitun máлма. Hreinsaðu helluborðið með rökum klút og hreinsiefni sem ekki er svarfefni. Eftir að hreinsun er lokið skaltu þurrka helluborðið með mjúkum klút.
- **Skinandi upplitun á málmum fjarlægð:** notaðu vatn blandað með ediki og hreinsaðu glerið með klút.









## 10. BILANALET



**⚠ AÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

### 10.1 Hvað skal gera ef...

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Ekki er hægt að virkja eða nota helluborðið.	Helluborðið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.	Gakktu úr skugga um að helluborðið sé rétt tengt við rafmagn.
	Rafmagnsörygginu hefur slegið út.	Gakktu úr skugga um að öryggið sé ástæða bilunarinnar. Ef örygginu slær út ítrekað skal hafa samband við raf-virkjameistara.
	Þú stilltir ekki hitastillinguna í 60 sekúndur.	Kveiktu aftur á helluborðinu og stilltu hitann á innan við 60 sekúndum.
	Þú snertir tvo eða fleiri skynjarafleti samtímis.	Ekki snerta fleiri en einn skynjaraflet.
	Hlé er í gangi.	Sjá „Hlé“.
	Það eru vatns- eða fitublettir á stjórnborðinu.	Þrífðu stjórnborðið.
Þú heyrir sífellt píp-hljóð.	Rafmagnið er ekki rétt tengt.	Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Spurðu viðurkenndan rafvirkja til athuga uppsetninguna.
Ekki er hægt að velja hámarkshitastillingu fyrir eina af eldunarhellunum.	Hinar hellurnar nota tiltækt hámarksafl. Helluborðið þitt virkar rétt.	Minnkaðu hitastillingu annarra eldunarhellna sem eru tengdar við sama fasa. Sjá „Orkustýring“.
Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér. Hljóðmerki heyrir þegar helluborðið slekkur á sér.	Þú settir eitthvað á einn eða fleiri skynjaraflet.	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.
Það slokknar á helluborðinu.	Þú settir eitthvað á skynjarafletinn ①	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Vísirinn fyrir afgangshita kviknar ekki.	Svæðið er ekki heitt þar sem það var aðeins í gangi í stutta stund eða skynjarinn er skemmdur.	Ef svæðið var nægilega lengi í gangi til að hitna skaltu hafa samband við viðurkennnda þjónustumiðstöð.
Hob <sup>2</sup> Hood virkar ekki.	Þú huldur stjórnborðið.	Fjarlægðu hlutinn af stjórnborðinu.
	Þú notar mjög háan pott sem hindrar merkið.	Notaðu minni pott, breyttu um hellu eða stjórnaðu viftunni handvirkt.
Stjórnborðið verður heitt viðkomu.	Eldunarilátið er of stórt eða þú settir það of nærri stjórnborðinu.	Settu stór eldunarilát á aftari hellurnar ef hægt er.
Það kemur ekkert hljóðmerki þegar skynjarafletir á borðinu eru snertir.	Slökkt er á hljóðmerkjunum.	Kveiktu á hljóðmerkjunum. Sjá „Dagleg notkun“.
Vísirinn fyrir ofan  táknið kviknar.	Öryggisbúnaður fyrir börn eða Lás er í gangi.	Sjá „Öryggisbúnaður barna“ og „Læsing“.
Stjórnstíkan blikkar.	Það er ekkert eldunarilát á hellunni eða hellan er ekki hulin til fulls.	Settu eldunarilát á helluna svo að það hylji eldunarhelluna til fulls.
	Eldunarilátið hentar ekki.	Aðeins skal nota eldunarilát sem henta fyrir spanhelluborð. Sjá „Ábendingar og ráð“.
	Þvermál botnsins á eldunarilátinu er of lítið fyrir svæðið.	Notaðu eldunarilát með rétt þvermál. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.
Upphitun tekur langan tíma.	Eldunarilát er of lítið og fær aðeins hluta af aflinu sem eldunarhellan framkallar.	Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarilát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarilátsins í „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“).
 og  birtast samtímis.	Aflið er of lítið vegna óhentugra potta eða pottur er tómur.	Notaðu viðeigandi tegund eldunariláta. Sjá „Ábendingar og ráð“ og „Tæknilegar upplýsingar“. Ekki virkja hellu með tómu potti á.
 og  birtast samtímis.	Potturinn er tómur eða inniheldur annan vökva en vatn, t.d. olíu.	Forðastu að nota aðgerðina með öðrum vökva en vatni.
 og  birtast samtímis.	Það er of mikið eða of lítið vatn í pottinum. Þú sauðst eitthvað annað en vatn og kartöflur. Suðumarkið var fært í tíma og SenseBoil® virkaði ekki sem skyldi.	Sjóðið aðeins vatn og kartöflur með því að nota SenseBoil®. Sjá kaflann „Ábendingar og ráð“.
Það mun heyrast píp, vísarnir fyrir ofan  blikka og SenseBoil® ræsist ekki.	Engar eldunarhellur eru reiðubúnar til notkunar með SenseBoil®. Afgangshiti er á eldunarhellunum sem þú vilt velja eða þær eru enn í notkun.	Ljúktu við fyrri eldunaraðgerðir og veldu lausa eldunarhellu án afgangshita.
SenseBoil® / SenseFry virkar ekki.	Aflstig helluborðsins er of lágt.	Stilltu aflstigið á hærra gildi. Verið viss um að það afl sem valið er sé í samræmi við öryggi á heimilinu. Sjá „Fyrir fyrstu notkun“ > „Orkutakmarkanir“.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
 og númer birtist.	Það er villa í helluborðinu.	Slökktu á helluborðinu og virkjaðu það aftur eftir 30 sekúndur. Ef  kviknar aftur skaltu aftengja helluborðið frá rafmagni. Tengdu helluborðið aftur eftir 30 sekúndur. Ef vandamálið heldur áfram skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

## 10.2 Ef þú finnur ekki lausn...



Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð. Gefðu upp upplýsingar á merkiplötunni. Passaðu að nota helluborðið rétt. Ef ekki er

þjónusta tæknimanns eða söluaðila ekki gjaldfrjáls, einnig á ábyrgðartímabilinu. Upplýsingar um ábyrgðartíma og viðurkenndar þjónustumistöðvar eru í ábyrgðarbæklingnum.

## 11. TÆKNIGÖGN

### 11.1 Merkiplata

Módel TI64IB30FB  
Tegund 62 B4A 01 AA  
Spanhella 7.35 kW  
Raðnr. ....  
AEG

PNC 949 598 163 01  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Framleitt í: Þýskalandi  
7.35 kW  
 

### 11.2 Tæknilysing fyrir eldunarhellur

Eldunarhella	Málafli (hámarks hitastilling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost hámarkstímalengd [mín]	Þvermál eldunaríláts [mm]
Vinstri framhlið	2300	3200	10	125 - 210
Vinstri afturhlið	2300	3200	10	125 - 210
Hægri framhlið	1400	2500	4	125 - 145
Hægri afturhlið	1800	2800	10	145 - 180

Aflið í eldunarhellunum getur verið örlítið frábrugðið gögnum í töflunni. Það fer eftir efni og stærð eldunarílata.

Til að ná sem bestri hitadreifingu og eldunarárangri skaltu nota eldunarílát með

þotþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílátsins í töflunni). Notaðu eldunarílát sem eru ekki stærri en þvermál eldunarhellunnar.

## 12. ORKUNÝTNI

### 12.1 Vöruupplýsingar í samræmi við reglugerðir ESB um visthönnun

Auðkenni tegundar	TI64IB30FB	
Gerð helluborðs	Innbyggt helluborð	
Fjöldi eldunarhella	4	
Hitunartækni	Span	
Þvermál hringlaga eldunarhella (Ø)	Vinstri framhlið	21.0 cm
	Vinstri afturhlið	21.0 cm
	Hægri framhlið	14.5 cm
	Hægri afturhlið	18.0 cm
Orkunotkun á hverja eldunarhellu (EC electric cooking)	Vinstri framhlið	184.4 Wh/kg
	Vinstri afturhlið	184.4 Wh/kg
	Hægri framhlið	180.2 Wh/kg
	Hægri afturhlið	172.9 Wh/kg
Orkunotkun helluborðsins (EC electric hob)	180.5 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 2. hluti: Helluborð - Aðferðir til að mæla afköst.

Orkumælingar sem vísa til eldunarsvæðisins eru auðkenndar með merkjunum á viðkomandi eldunarhellum.

### 12.2 Orkusparandi


Þú getur sparað orku við daglega matreiðslu ef þú fylgir leiðbeiningunum hér að neðan.


- Þegar þú hitar upp vatn skal aðeins nota það magn sem þörf er á.
- Láttu alltaf lok á eldunarílát ef það er hægt.
- Láttu eldunaríllátin beint á miðju hellunnar.
- Notaðu afgangshita til að halda matnum heitum eða bræða hann.

### 12.3 Vöruupplýsingar fyrir orkunotkun og hámarkstíma til að ná viðeigandi lágorku-ham

Rafmagnsnotkun í slökkt-ham	0.3 W
Hámarkstími sem þarf til að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham	2 mín

## 13. UMHVERFISMÁL

Endurvinnna þarf öll efni merkt táknuinu . Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpilát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og raftrænum búnaði. Hendið ekki

heimilistækjum sem merkt eru með táknuinu  í venvjulegt heimilisrusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.

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



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

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

Med forbehold om endringer.

## INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	95
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	97
3. MONTERING.....	99
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	101
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	102
6. DAGLIG BRUK.....	103
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	107
8. RÅD OG TIPS.....	110
9. STELL OG RENGJØRING.....	113
10. FEILSØKING.....	113
11. TEKNISKE DATA.....	115
12. ENERGIEFFEKTIV.....	116
13. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	117

## 1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

### 1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

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

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

## 1.2 Generell sikkerhet

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

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

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Montering

#### **ADVARSEL!**

Montering må kun foretas av en kvalifisert person.

#### **ADVARSEL!**

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket føttøy.

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

## 2.2 Elektrisk tilkobling

### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må jordes.
- Før du utfører enhver operasjon må du sørge for at produktet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Påse at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsele (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig hovedstrømkabel.
- Påse at strømkabelen ikke floker seg.
- Påse at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Påse at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler det til stikkkontakten.
- Ikke bruk grønntak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) eller strømkabelen ikke blir skadet. Kontakt vårt autoriserte servicesenter eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Hvis E3-koden vises på skjermen, må du umiddelbart koble fra platetoppen og

sjekke om den elektriske tilkoblingen og nettspenningen er riktig.

## 2.3 Bruk

### ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

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

### ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

- Fett og olje kan frigjøre brennbar damp når de er varmet opp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.

- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Plasser ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i, i nærheten av eller på produktet.

**⚠ ADVARSEL!**

Fare for skade på produktet.

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

### 2.4 Stell og rengjøring

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.

- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Ikke bruk abrasive produkter, skurende rengjøringssvamper, løsemidler eller metallgjenstander, med mindre annet er spesifisert.

### 2.5 Tjenester

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

### 2.6 Avfallshåndtering

**⚠ ADVARSEL!**

Fare for skade eller kvelning.

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

## 3. MONTERING

**⚠ ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 3.1 Før monteringen

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

Serienummer .....

### 3.2 Koketopper

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

### 3.3 Tilkoblingskabel

- Platetoppen leveres med en tilkoplingskabel.
- For å bytte en ødelagt strømledning bruker du ledningstype: H05V2V2-F som tåler en temperatur på 90 °C eller høyere. En enkelt ledning må ha et minimalt tverrsnitt i henhold til tabellen nedenfor. Kontakt ditt lokale servicesenter.

Tilkoplingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

**⚠ ADVARSEL!**

Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.

**⚠ FORSIKTIG!**

Tilkoblinger via kontaktplugger er forbudt.

**⚠ FORSIKTIG!**

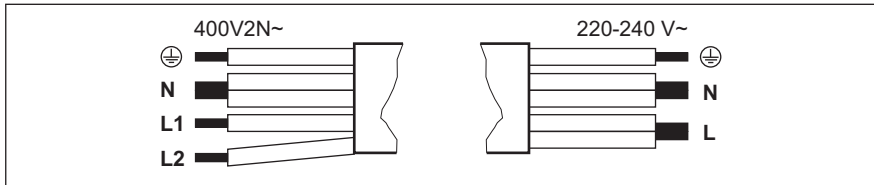
Ikke bor eller sveis ledningsendene. Det er forbudt.

**⚠ FORSIKTIG!**

Ikke koble til kabelen uten kabelendehylse.

**Tofaset tilkobling**

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



**Tofaset tilkobling: 400 V2N~**

5x1,5 mm<sup>2</sup> eller 4x2,5 mm<sup>2</sup>

⊕	Grønn – gul
N	Blå og blå
L1	Svart
L2	Brun

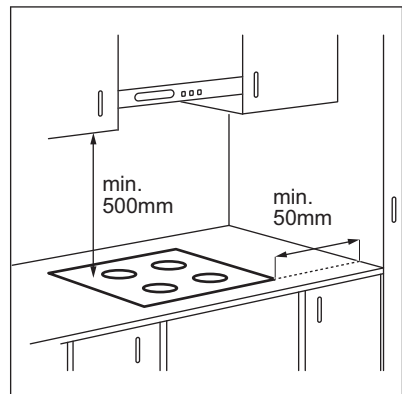
**Enfaset tilkobling: 220 - 240 V~**

5x1,5 mm<sup>2</sup> eller 3x4 mm<sup>2</sup>

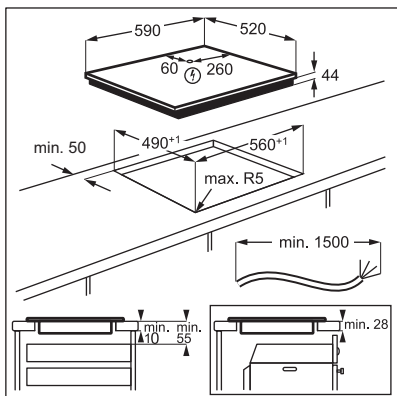
Grønn – gul	⊕
Blå og blå	N
Svart og brun	L

**3.4 Sammenstilling**

Hvis du installerer platetoppen under en avtrekksvifte, gå gjennom monteringsinstruksjonene for å finne minimumsavstanden mellom produktene.



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



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

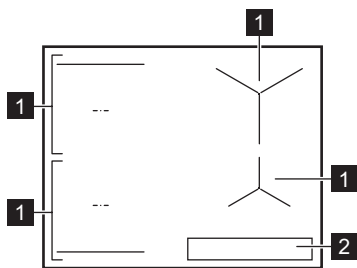


How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Oversikt over matlagingsoverflaten



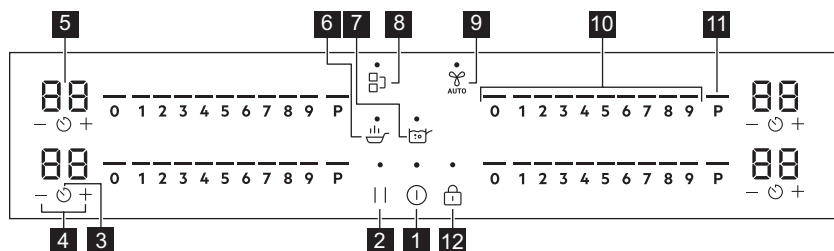
1 Induksjonskokesone

2 Betjeningspanel



Se «Teknisk data» for detaljert informasjon om størrelsene på kokesonene.

### 4.2 Oversikt over betjeningspanelet



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

	Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1		På / Av	For å slå produktet av og på.
2		Pause	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
3		Timer	For å stille inn funksjonen.
4		-	Øke eller redusere tiden.
5	-	Tidsurdisplay	Vise tiden i minutter.
6		SenseFry	SenseFry. For å steke ulike mattyper med automatisk kontrollerte varmenivåer.
7		SenseBoil®	SenseBoil®. For å automatisk justere temperaturen på vannet slik at det ikke koker over når kokepunktet er oppnådd.
8		Bridge	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
9		Hob <sup>2</sup> Hood	Aktivere og deaktivere den manuelle modusen til funksjonen.
10	-	Betjeningslinje	Stille inn en varmeinnstilling.
11		PowerBoost	Aktivere funksjonen.
12		Sperre / Barnesikring	Låse / låse opp betjeningspanelet.

### 4.3 Displayindikatorer

Indikator	Beskrivelse
	Det har oppstått en feil.
	OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator): fortsatt koking / hold varm / restvarme.

## 5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 5.1 Effektbegrensning

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

Platetoppen er innstilt på høyeste effekttrinn som standard.

**For å redusere eller øke effektnivået:**

- Gå inn i menyen: trykk og hold inne i 3 sekunder. Trykk deretter på og hold inne .
- Trykk på på fronttimeren til vises.
- Trykk på på fronttimeren for å stille inn effektnivået.
- Trykk på for å avslutte.  
**Effektnivåer**  
Se i kapittelet "Tekniske data".

### **FORSIKTIG!**

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

### **FORSIKTIG!**

Hvis strømnivået er lavere enn 2000 W, kan du ikke aktivere noen automatiske programmer (SenseBoil® eller SenseFry).


- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

## 6. DAGLIG BRUK

### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Aktivere og deaktivere

Trykk og hold  for å slå koketoppen på eller av.

### 6.2 Kjeleregistrering

Denne funksjonen indikerer tilstedeværelsen av kokekar på koketoppen, og deaktiverer kokesonene hvis det ikke registreres noe kokekar under tilberedningen.

Hvis du setter kokekar på en kokesone før du velger en varmeinnstilling, vises indikatoren over 0 på betjeningslinjen.

Hvis du fjerner kokekar fra en aktivert kokesone og setter den til side midlertidig, vil indikatorene over den tilsvarende betjeningslinjen begynne å blinke. Hvis du ikke setter kokekaret tilbake på den aktiverte kokesonen innen 120 sekunder, deaktiveres kokesonen automatisk.

For å gjenoppta tilberedningen må du sørge for å sette kokekaret tilbake på kokesonene innenfor det angitte tidsavbruddet.

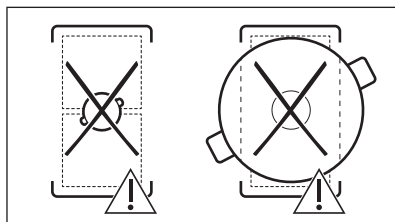
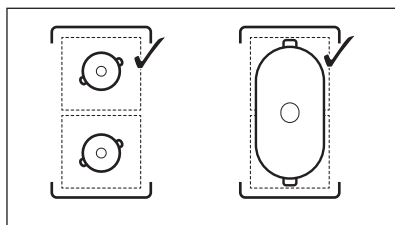
### 6.3 Bruke sonene

Sett kokekaret på midten av den valgte sonen. Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn.

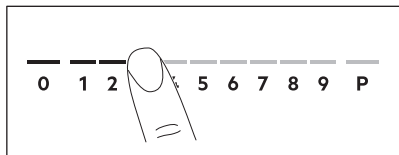


For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»). Sørg for at kokekarene dine er egnet for induksjonsplattetopper. For mer informasjon om type kokekar, se «råd og tips».

Du kan bruke store kokekar plassert på to soner samtidig ved bruk av Bridge-funksjonen. Kokekaret må dekke midten av hver sone, men ikke gå utover områdemarkeringen. Hvis kokekaret er plassert mellom de to sentrene, vil ikke Bridge-funksjonen aktiveres.



## 6.4 Varmeinnstilling



1. Trykk på ønsket effekttrinn på betjeningslinjen.

Indikatorerne over betjeningslinjen vises opp til det valgte effekttrinnet.

2. For å deaktivere en kokesone, trykk på 0.

## 6.5 PowerBoost

Denne funksjonen gjør mer kraft tilgjengelig til induksjonskokesonene. Funksjonen kan aktiveres for induksjonskokesonen kun i en begrenset tidsperiode. Etter den tiden vil induksjonskokesonen automatisk gå tilbake til den høyeste effekttrinnet.



Se i kapittelet "Tekniske data".


**Aktivere funksjonen for en kokesone:** berør **P**.

**For å deaktivere funksjonen:** endre effekttrinn.

## 6.6 OptiHeat Control (Tretrinn restvarmeindikator)



### ADVARSEL!

 Så lenge indikatoren er synlig, er det en risiko for brannskader fra restvarme.

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

Indikatorerne vises når en sone er varm. De viser nivået av restvarme for sonene du bruker for øyeblikket:

 - fortsette tilberedningen,

 - hold varm,

 - restvarme.

Indikatoren kan også vises:

- for de nærliggende sonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar er plassert på kald sone,
- når platetoppen er deaktivert, men sonen fortsatt er varm.





Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.




## 6.7 Timer Valg



### Timer med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen til å spesifisere hvor lenge en kokesone skal være slått på i en enkeltøkt.

Angi først varmeinnstilling for kokesonen, og velg deretter funksjonen.

1. Trykk på . 00 vises på timerdisplayet.
2. Trykk på  eller  for å stille inn tiden (00–99 minutter).
3. Trykk på  for å starte timeren, eller vent i 3 sekunder. Timeren begynner å telle ned.




**For å endre tiden:** velg kokesonen med , og trykk på  eller .

**For å deaktivere funksjonen:** velg kokesonen med , og trykk på . Gjenværende tid teller ned til 00.

Timeren slutter å telle ned, det høres et lydsignal og 00 blinker. Kokesonen blir deaktivert. Trykk på et vilkårlig symbol for å stoppe signalet og blinkingen.

### Varselur

Du kan bruke denne funksjonen når koketoppen er på, men når kokesonene ikke er i bruk. Effekttrinnet viser 00.

1. Trykk på .
2. Trykk  eller  for å stille inn tiden. Timeren slutter å telle ned, det høres et lydsignal og 00 blinker. Trykk på et vilkårlig symbol for å stoppe signalet og blinkingen.

**For å deaktivere funksjonen:** trykk på  og . Gjenværende tid teller ned til 00.

## 6.8 Effektstyring

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



- Hvis platetoppen når grensen for maksimalt tilgjengelig effekt (se typeskiltet), vil effekten til sonene automatisk bli redusert.
- Effekttrinnet for den først valgte sonen er alltid prioritert. Gjenværende effekt deles mellom de andre sonene i henhold til valgrekkefølgen.
- Betjeningspanelet blinker og viser de maksimalt mulige varmeinnstillingene for soner med redusert effekt.
- Vent til displayet slutter å blinke eller reduser varmeinnstillingen for den valgte sonen til slutt. Sonene fortsetter å virke med den reduserte varmeinnstillingen. Juster varmeinnstillingen til sonene manuelt om nødvendig.

## 6.9 SenseFry


Med denne funksjonen kan du stille inn et passende varmenivå for å stekte maten. Platetoppen opprettholder temperaturen under tilberedningen. Du kan velge ett av tre SenseFry-nivåer: lav (2), middels (5), høy (8). Når varmeinnstillingsnivået er stilt inn, er ingen manuell temperaturjustering nødvendig.

### **FORSIKTIG!**

Bruk kun kalde kokekar.  
Ikke la platetoppen være uten tilsyn mens funksjonen er i bruk.




1. Plasser en panne uten olje/fett på én av de kalde sonene på venstre side. Du kan bruke én enkelt sone eller koble til begge sonene ved hjelp av Bridge.
2. Berør  for å aktivere platetoppen.
3. Berør  for å aktivere funksjonen.

Indikatoren over symbolet tennes. Varmeinnstillingen er satt til 2 som standard.

4. Velg et stekenivå ved å trykke på  gjentatte ganger.

En blinkende indikator over det valgte nivået vises for hver sone der du for øyeblikket kan benytte funksjonen.

5. Berør hvor som helst på glidebryteren for den valgte sonen.  
Du kan justere SenseFry-nivået ved å trykke på ett av de tilsvarende varmeinnstillingsnivåene som vist i tabellen nedenfor.

SenseFry-strømnivå	Varmeinnstillingsnivåer
 Lav	2
 Middels	5
 Høy	8


Funksjonen starter.

Når funksjonen starter, vises indikatorene over glidebryteren og animasjonen begynner å kjøre.



Hvis du ikke plasserer en gryte på noen av sonene innen 5 sekunder, deaktiveres funksjonen automatisk.

6. Angi en timer om nødvendig.  
Et lydsignal høres når pannen har nådd innstilt temperatur. Du kan tilføre olje og mat i pannen nå.

For å stoppe funksjonen, trykk på 0 på betjeningslinjen eller trykk på .

Hvis du stiller inn en Timer med nedtelling på én av sonene og den innstilte tiden løper ut før den innstilte temperaturen nås, deaktiveres funksjonen automatisk.

Hjelp og tips:

- Du kan endre standard for varmenivået etter behov.
- For tykke biter av mat eller rå poteter, bruk et lokk de første 10 minuttene av steking.
- Tunge og/eller store panner kan ta lengre tid å varme opp.
- Bruk laminerte panner med lave varmeinnstillinger for å forhindre

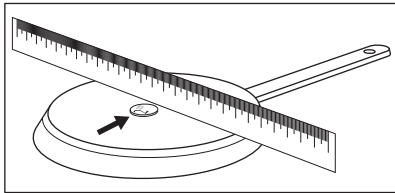
overoppheting av og skade på kokekarene.

- Ikke bruk tynne emaljerte kokekar. De kan bli overopphetet og skadet.

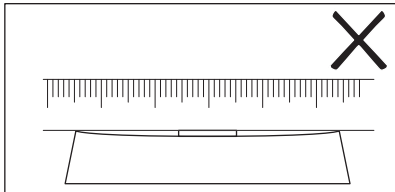
## Riktige panner for SenseFry-funksjon

Bruk kun panner med flat bunn. Slik kontrollerer du om pannen er riktig:

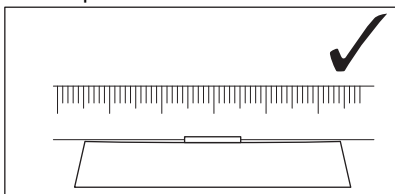
- Sett pannen opp ned.
- Sett en linjal på bunnen av pannen.
- Prøv å legge en mynt på 1, 2 eller 5 Euro Cent (eller en mynt med lignende tykkelse, ca. 1,7 mm) mellom linjalen og bunnen av pannen.



- a. Pannen er feil hvis du kan legge mynten mellom linjalen og pannen.



- b. Pannen er riktig hvis du ikke kan legge mynten mellom linjalen og pannen.



## 6.10 SenseBoil®

Funksjonen justerer automatisk temperaturen på vannet slik at det ikke koker over når kokepunktet er oppnådd.





Hvis det er noe restvarme (☐ / ☐ / ☐) igjen i sonen du ønsker å benytte, gis et lydsignal og funksjonen starter ikke opp. Funksjonen fungerer ikke med kokekar med slippbelegg.

### ⚠ FORSIKTIG!

Ikke bruk funksjonen med tomme kokekar.  
Ikke la platetoppen være uten tilsyn mens funksjonen er i bruk.

1. Plasser gryter fylt med 1 – 5 l av kaldt vann på de tilgjengelige sonene som du vil starte funksjonen for.

Hvis du plasserer én gryte på bare én sone, starter funksjonen automatisk.

2. Berør  for å aktivere platetoppen.
3. Berør  for å aktivere funksjonen.

En blinkende indikator ovenfor **P** vises for hver sone du for øyeblikket kan bruke funksjonen på.

4. Berør hvor som helst på glidebryteren for den valgte sonen.


Funksjonen starter.

Når funksjonen starter, vises indikatorene over glidebryteren og animasjonen begynner å kjøre.



Hvis du ikke plasserer en gryte på noen av sonene innen 5 sekunder, deaktiveres funksjonen automatisk.

Når funksjonen når kokepunktet høres et lydsignal fra platetoppen og varmenivået skifter automatisk til et standard småkokingsnivå.

For å deaktivere funksjonen før kokepunktet er nådd, berør  eller 0.

For å deaktivere funksjonen etter at kokepunktet er nådd, trykk på glidebryteren og juster varmeinnstillingen manuelt.

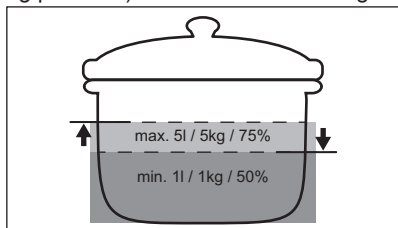
Hvis du aktiverer Pause eller fjerner gryten, deaktiveres funksjonen.

Hvis du stiller inn en Timer med nedtelling på én av sonene og den innstilte tiden løper ut

før kokepunktet nås, deaktiveres funksjonen automatisk.

Hjelp og tips:

- Funksjonen er best egnet for å koke vann og poteter.
- Funksjonen fungerer kanskje ikke som den skal for vannkokere og espressokjeler for platetopp.
- Fyll mellom halvparten til tre fjerdedeler av kjelen med kaldt vann fra springen og la 4 cm fra kanten være fri. Ikke bruk mindre enn 1 l eller mer enn 5 l vann. Sørg for at den totale vekten av vannet (eller vannet og potetene) varierer mellom 1–5 kg.



- For best resultat bør du bare koke hele, uskrelte og middels store poteter. Påse at du ikke har for mange poteter sammen.
- Under oppvarmingsfasen må du unngå energisk omrøring av andre gryter og parallell matlaging (som steking eller koking) på andre soner.
- Unngå å produsere eksterne vibrasjoner (f.eks. ved å bruke en blender eller plassere en mobiltelefon ved siden av platetoppen) når funksjonen er i gang.
- Avhengig av mattype og kokekar kan du justere varmeinnstillingen etter at kokepunktet er nådd.
- Tilsett salt når kokepunktet er nådd.
- Bruk et lokk for å spare energi.

## 6.11 Menystruktur

Tabellen viser den grunnleggende menystrukturen.

# 7. TILLEGGSFUNKSJONER

## 7.1 Automatisk avstengning

Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktiverte,

## Brukerinnstillinger

Sym-bol	Innstilling	Mulige alternati-ver
b	Lyd	På / Av (--)
P	Effektbegrensning	15 - 73
H	Ventilatormodus	0 - 6
E	Alarm- / feilhistorikk	Listen over nylige alarmer / feil.

**For å angi brukerinnstillinger:** trykk og hold i 3 sekunder. Trykk og hold deretter . Innstillingene dukker opp på timeren til de venstre kokesonene.

**Navigere i menyen:** menyen består av innstillingssymbolet og en verdi. Symbolet vises på den bakre timeren, og verdien vises på den fremre timeren. Trykk på fronttimeren for å navigere mellom innstillingene. For å endre innstillingsverdien, trykk på eller på fronttimeren.

**For å gå ut av menyen:** trykk på .

## OffSound Control

Du kan aktivere / deaktivere lydsignalene i Meny > Brukerinnstillinger.



Se «Menystruktur».

Når lydsignalene er av, kan du fortsatt høre lyden når:

- du berører ,
- tidsuret kommer til null,
- du trykker på et inaktivt symbol.

- du ikke stiller inn noen varmeinnstilling eller viftehastighetsinnstilling etter at platetoppen er slått på,
- du søler noe eller setter noe på kontrollpanelet i mer enn 10 sekunder (en

panne, klut, etc.). Det høres et lydsignal, og platetoppen deaktiveres. Fjern gjenstanden eller rengjør betjeningspanelet.

- produktet blir for varmt (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). La sonen avkjøles før du bruker platetoppen igjen.
- du ikke deaktiverer en sone eller endrer varmeinnstillingen. Etter en stund deaktiveres platetoppen.

**Forholdet mellom varmeinnstilling og tiden før produktet slår seg av:**

Varmeinnstilling	Platetoppen deaktiveres etter
1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 timer



Når du bruker SenseFry deaktiveres platetoppen etter 1,5 timer.

## 7.2 Pause

Denne funksjonen stiller inn alle de betjente sonene på laveste varmeinnstilling.

Når funksjonen er i bruk, kan og brukes. Alle andre symboler på kontrollpanelene er låste.

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene.

**1. For å aktivere funksjonen:** trykk på . Varmeinnstillingen senkes til 1.

**2. For å deaktivere funksjonen:** trykk på .

Den forrige varmeinnstillingen vises.

## 7.3 Sperre

Du kan låse kontrollpanelet mens platetoppen er i bruk. Det forhindrer utilsiktet endring av varmeinnstillingen

Angi varmeinnstillingen først.

**For å aktivere funksjonen:** trykk på .

**For å deaktivere funksjonen:** trykk på igjen.



Funksjonen deaktiveres når du deaktiverer platetoppen.

## 7.4 Barnesikring

Denne funksjonen forhindrer at platetoppen brukes utilsiktet.

**For å aktivere funksjonen:** trykk på . Ikke velg noen varmeinnstilling. Trykk og hold i 3 sekunder til indikatoren over symbolet vises. Deaktiver platetoppen med .



Når du deaktiverer platetoppen, er funksjonen fortsatt aktiv. Indikatoren ovenfor er på.

**For å aktivere funksjonen:** trykk på . Ikke velg noen varmeinnstilling. Trykk og hold i 3 sekunder til indikatoren over symbolet forsvinner. Deaktiver platetoppen med .

**Tilberedning med funksjonen aktivert:**

trykk på , trykk deretter på i 3 sekunder, til indikatoren over symbolet forsvinner. Du kan betjene platetoppen. Når du deaktiverer platetoppen med , aktiveres funksjonen igjen.


## 7.5 Bridge



Funksjonen er aktivert når kasserollen dekker midten av de to sonene. For mer informasjon om riktig plassering av kokekar, se «Bruke kokesonene». Funksjonen fungerer ikke mens SenseBoil® er i bruk.

Denne funksjonen forbinder de to venstre sonene slik at de fungerer som én.

Først stiller du inn effekttrinnet til en av sonene på venstre side.

**For å aktivere funksjonen:** berør ]. Berør én av kontrollsensorene for å stille inn eller endre effekttrinnet.

**For å deaktivere funksjonen:** berør ]. Sonene fungerer uavhengig av hverandre.

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

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



For de fleste ventilatorer er fjernkontrollsystemet aktivert som standard. Hvis den er deaktivert, aktiverer du den før du bruker funksjonen. Se ventilatorens instruksjonsmanual for mer informasjon.

### Bruke funksjonen automatisk

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

### Automatiske moduser

	Automa- tisk lys	Koking <sup>1)</sup>	Steking <sup>2)</sup>
H0	Av	Av	Av
H1	På	Av	Av
H2 <sup>3)</sup>	På	Viftehastig- het 1	Viftehastig- het 1
H3	På	Av	Viftehastig- het 1
H4	På	Viftehastig- het 1	Viftehastig- het 1
H5	På	Viftehastig- het 1	Viftehastig- het 2





	Automa- tisk lys	Koking <sup>1)</sup>	Steking <sup>2)</sup>
H6	På	Viftehastig- het 2	Viftehastig- het 3

**1)** Platetoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

**2)** Platetoppen oppdager stekeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

**3)** Denne modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperaturen.

### Endre automatisk modus

1. Deaktiver platetoppen.
2. Trykk og hold  inne i 3 sekunder. Displayet slås på og av.
3. Trykk og hold  inne i 3 sekunder.
4. Trykk  noen ganger til **H** tennes.
5. Trykk  på tidsuret for å velge automatisk modus.







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



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

### Manuell betjening av viftehastigheten

Du kan også bruke funksjonen manuelt. For å gjøre dette trykker du på  når platetoppen er aktiv. Dette deaktiverer automatisk drift av funksjonen og lar deg endre viftehastigheten manuelt. Når du trykker på  øker du viftens hastighet med én. Når du når et intensivnivå og trykker på  igjen, stiller du viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer viften i ventilatorhetten. Trykk  for å starte viften igjen med hastighet 1.



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

### Aktivere lampen

Du kan stille inn platetoppen for å aktivere lyset automatisk når du slår den på. For å

gjøre dette, må du stille automatisk modus til H1 – H6.



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

## 8. RÅD OG TIPS



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 8.1 Kokekar



Et sterkt elektromagnetisk felt gir varme i kokekaret veldig raskt på induksjonssonene.

Bruk induksjonssonene med egnede kokekar.

- For å forhindre overoppheting og forbedre ytelsen til sonene, må kokekaret være så tykt og flatt som mulig.
- For SenseFry-funksjonen skal det kun brukes panner med flat bunn.
- Sørg for at kokekarbaser er rene og tørre før du setter dem på platetoppens overflate.
- Vær alltid forsiktig så du ikke sklir eller gnir kokekaret på kantene og hjørnene av glasset, da det kan flise eller skade glassoverflaten.

#### Materiale i kokekar

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

#### Kokekaret er riktig til induksjonstopp, hvis:

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

#### Kokekarenes mål

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



Se «Tekniske data».

### 8.2 Avgir støy under drift



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

#### Lyder relatert til kokekar:

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

#### Platetopp-relaterte lyder:

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

### 8.3 Öko Timer (Øko-timer)

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i

brukstid avhenger av valgt effekttrinn og hvor lenge tilberedningen varer.

### 8.4 Forenklet matlagingsguide

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



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

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

### 8.5 Hint og tips for SenseFry-funksjon

Dataene i tabellen viser eksempler på mat for hvert SenseFry-nivå. Mengden, tykkelsen,

kvaliteten og temperaturen (f.eks. frossen) på maten som skal stekes, påvirker det innstilte SenseFry-nivået. Velg varmeinnstilling basert på mattype, dine matlagingspreferanser og kokekaret du bruker.



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

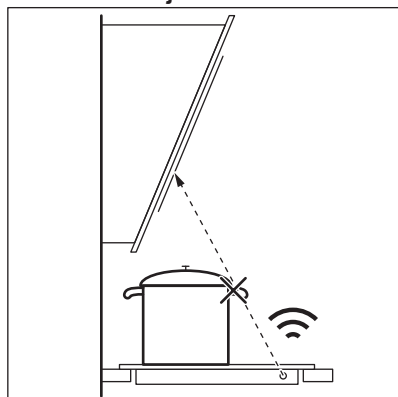
Mat		SenseFry-nivå
Egg	Omelett, stekte egg	Lav
	Eggerøre	Medium – rosa
Fisk	Fiskefilet, fiskepinner, sjømat	Medium – rosa
Kjøtt	Hamburger, kjøttboller, kotelett, kyllingbryst, kalkunbryst, filet, biff (medium/godt stekt), stekte pølser	Medium – rosa
	Biff (lettstekt), kjøttdeig	Høy
Grønnsaker	Stekte poteter (rå)	Lav
	Stekte potetkaker, grønnsaker	Medium – rosa

## 8.6 Råd og tips for Hob<sup>2</sup>Hood

Når du bruker platetoppen med funksjonen:


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

**Ventilatoren som er avbildet nedenfor er kun til illustrasjonsformål.**



Andre fjernstyrte produkter kan blokkere signalet. Bruk ikke slike produkter i nærheten av platetoppen mens Hob<sup>2</sup>Hood er på.

### Kjøkkenventilatorer med Hob<sup>2</sup>Hood-funksjon

Se forbrukernetstedet vårt for å finne hele spekteret av kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen. AEG kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen må ha symbolet  AUTO.

## 9. STELL OG RENGJØRING

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 9.1 Generell informasjon

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

### ADVARSEL!

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

### 9.2 Rengjøre platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan det forårsake skade på platetoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell platetoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Fjern når platetoppen er tilstrekkelig kald:** kalkringer, vannringer, fettflekker, skinnende metallisk misfarging. Rengjør platetoppen med en fuktig klut og et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Etter rengjøring, tørk av platetoppen med en myk klut.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.







## 10. FEILSØKING

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 10.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.	Platetoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om platetoppen er riktig koblet til strømforsyningen.
	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du har ikke angitt varmeinnstilling innen 60 sekunder.	Slå på platetoppen igjen og still inn varmen før det har gått 60 sekunder.
	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se "Pause".
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoblingen er feil.	Koble platetoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
Du kan ikke velge maksimalt effekttrinn for en av sonene.	De andre sonene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt. Platetoppen fungerer som den skal.	Reduser effekttrinn til de andre sonene som er koblet til samme fase. Se «Strømstyring».
Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Et lydsignal høres når platetoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Platetoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet  .	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Sonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom sonen fortsatt er varm i lang tid.
Hob <sup>®</sup> Hood fungerer ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern gjenstanden fra betjeningspanelet.
	Du bruker en veldig stor gryte som blokkerer signalet.	Bruk en mindre gryte, endre sone eller bruk ventilatoren manuelt.
Betjeningspanelet blir varmt å ta på.	Kokekaret er for stort eller du plasserer det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se «Daglig bruk».
Indikatoren over symbolet  tennes.	Barnesikring eller Sperre er aktivert.	Se "Barnesikring" og "Lås".
Betjeningslinjen blinker.	Det er ikke noen kokekar på sonen eller sonen er ikke helt dekket.	Sett kokekaret på sonen slik at den dekker hele sonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk kokekar som er egnet for induksjonspladetopper. Se «Råd og tips».
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se «Tekniske data».
Oppvarming tar lang tid.	Kokekaret er for lite og mottar bare en del av effekten som genereres av kokesonen.	For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunn diameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»).
 og  vises samtidig.	Effekten er for lav på grunn av uegnet kokekar eller en tom kasserolle.	Brukt riktig type kokekar. Se «Råd og tips» og «Tekniske data». Ikke aktiver noen soner med en tom kasserolle.
 og  vises samtidig.	Kasserollen er tom eller inneholder annen væske enn vann, f.eks. olje.	Unngå å bruke funksjonen med andre væsker enn vann.

Problem	Mulig årsak	Løsning
[F] og [3] vises samtidig.	Det er for mye eller for lite vann i kasserollen. Du kokte annen mat enn vann og poteter. Koepunktet ble flyttet i tid og SenseBoil® kunne ikke takle endringen.	Kok kun vann og poteter med SenseBoil®. Se «Råd og tips».
Du hører en pipelyd, indikatoren over [0] blinker og SenseBoil® starter ikke.	Ingen av sonene er klare til bruk med SenseBoil®. Det er noe restvarme på sonene du ønsker å velge eller de er fremdeles i bruk.	Avslutt dine tidligere matlagingsaktiviteter og velg en ledig sone uten restvarme.
SenseBoil® / SenseFry fungerer ikke.	Strømnivået til koketoppen er for lavt.	Sett effektnivået til en høyere verdi. Sørg for at den valgte effekten passer med sikringene i sikringsskapet ditt. Se «Før første gangs bruk». «Effektbegrensning».
[E] og et tall tennes.	Det er en feil på platetoppen.	Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis [E] lyser igjen, kobler du platetoppen fra strømforsyningen. Aktiver platetoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.

## 10.2 Hvis du ikke finner en løsning...

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

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

## 11. TEKNISKE DATA

### 11.1 Typeskilt

Modell TI64IB30FB  
Type 62 B4A 01 AA  
Induksjon 7.35 kW  
Serienr. ....  
AEG

PNC 949 598 163 01  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Laget i: Tyskland  
7.35 kW



### 11.2 Spesifikasjoner for soner

Sone	Nominell effekt (maks effektrinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Venstre fremme	2300	3200	10	125 - 210
Venstre bak	2300	3200	10	125 - 210

Sone	Nominell effekt (maks effektrinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Høyre fremme	1400	2500	4	125 - 145
Høyre bak	1800	2800	10	145 - 180

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

For optimal varmeoverføring og Tilberedingsresultat, bruk kokekar med

bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i tabellen). Ikke bruk kokekar som er større enn diameteren til kokesonen.

## 12. ENERGIEFFEKTIV

### 12.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign-forskrifter

Modellidentifikasjon	TI64IB30FB	
Platetopp	Integrert platetopp	
Antall soner	4	
Oppvarmingsteknologi	Induksjon	
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Venstre fremme	21.0 cm
	Venstre bak	21.0 cm
	Høyre fremme	14.5 cm
	Høyre bak	18.0 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre fremme	184.4 Wt/kg
	Venstre bak	184.4 Wt/kg
	Høyre fremme	180.2 Wt/kg
	Høyre bak	172.9 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)	180.5 Wt/kg	

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

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

### 12.2 Energisparende

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

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

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

---

Strømforbruk i av-modus


0.3 W


---

Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus 2 min

---

## 13. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

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



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Med reservation för ändringar.

### INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	118
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	120
3. INSTALLATION.....	122
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	125
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	126
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	127
7. TILLVALSFUNKTIONER.....	131
8. RÅD OCH TIPS.....	134
9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	136
10. FELSÖKNING.....	137
11. TEKNISKA DATA.....	139
12. ENERGIEFFEKTIVITET.....	140
13. MILJÖSKYDD.....	140

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

### 1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

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

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

## **1.2 Allmän säkerhet**

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

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

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

#### **WARNING!**

Risk för personskadorna eller skador på produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.

- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt orsakar att den sväller.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Varje produkt har fläktar som kyler ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:

- Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.
- Se till att avståndet mellan apparatens undersida och föremål som förvaras i lådan uppgår till minst 2 cm.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

## 2.2 Elanslutning

### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

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

- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningsladdan för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skrutvyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Om E3-koden visas på skärmen, koppla omedelbart bort hållen och kontrollera om den elektriska anslutningen och nätspänningen är korrekta.

## 2.3 Använd

### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer
- Ta bort allt förpackningsmaterial, märkningsetiketter och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbetsyta och placera inte mat i direkt kontakt med den.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla bort produkten från strömförsörjningen för att förhindra elektriska stötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- När du lägger maten i het olja kan den stänka.

- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokytan och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.

**⚠ VARNING!**

Risk för brand och explosion.

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

**⚠ VARNING!**

Risk för skador på produkten.

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

## 3. INSTALLATION

**⚠ VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

## 2.4 Underhåll och rengöring

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

## 2.5 Service

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

## 2.6 Avyttring

**⚠ VARNING!**

Risk för personskadorna eller kvävning föreligger.

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

## 3.1 Före installationen

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

Serienummer .....

## 3.2 Inbyggnadshällar

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

## 3.3 Anslutningskabel

- Hällen är försedd med en anslutningskabel.
- Använd den här kabeltypen för att ersätta den skadade nätkabeln: H05V2V2-F som tål en temperatur på 90 °C eller högre. En enda ledare måste ha ett minimalt tvärsnitt i enlighet med tabellen nedan. Kontakta vår lokala serviceavdelning. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

### ⚠ VARNING!

Alla elektriska anslutningar måste utföras av en behörig elektriker.

### ⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Anslutningar via kontakter är förbjudna.

### ⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

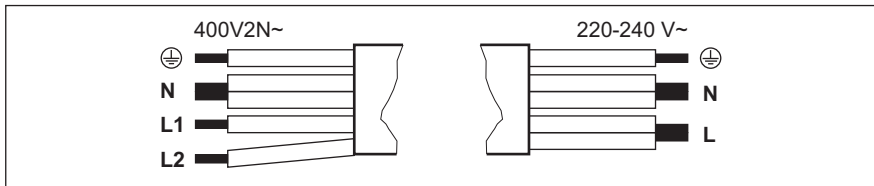
Kabeländarna får inte borras eller lodas. Det är förbjudet.

### ⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Koppla inte kabeln utan ändhylsor.

### Tvåfasanslutning

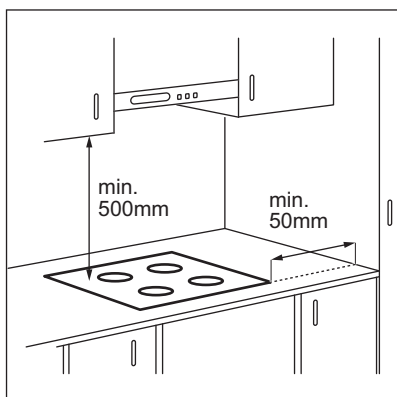
1. Ta bort kabelns ändhylsa från de svarta och bruna kabeltrådarna.
2. Ta bort en bit isolering från de svarta och bruna kabeländarna.
3. Applicera en ny ändtrådshylsa på varje tråds ände (specialverktyg krävs).



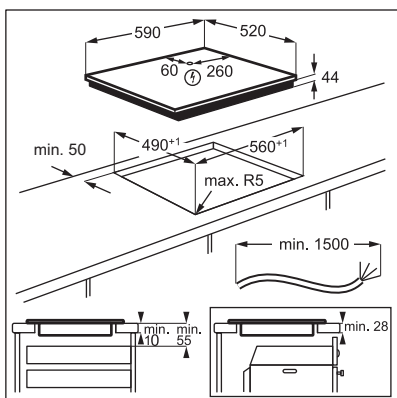
Tvåfasanslutning: 400 V2N~		Enfasanslutning: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm <sup>2</sup> eller 4x2,5 mm <sup>2</sup>		5x1,5 mm <sup>2</sup> eller 3x4 mm <sup>2</sup>	
	Grön - gul	Grön - gul	
N	Blå och blå	Blå och blå	N
L1	Svart	Svart och brun	L
L2	Brun		

## 3.4 Montering

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




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



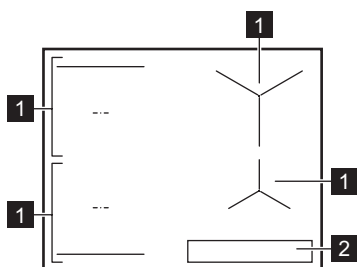
Hitta videoguiden "Så installerar du din induktionshäll från AEG – bänkinstallation" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.

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

How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation 

## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Hällens layout



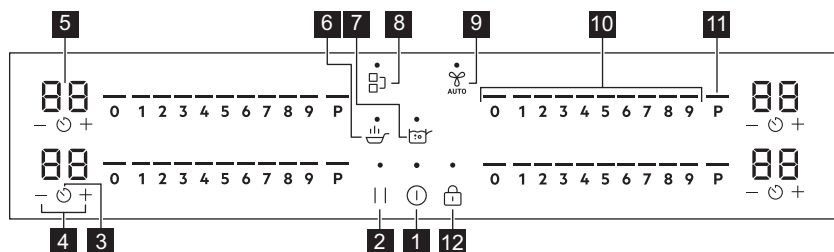
**1** Induktion tillagningszon

**2** Kontrollpanel





För detaljerad information om storleken på kokzonerna, se "Tekniska data".

### 4.2 Kontrollpanelens layout





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

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
<b>1</b>	På / Av	För att aktivera och avaktivera ugnen.
<b>2</b>	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
<b>3</b>	Timer	För att ställa in funktionen.
<b>4</b>	-	För att öka eller minska tiden.
<b>5</b> -	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
<b>6</b>	SenseFry	SenseFry. Stek olika typer av mat med automatiskt kontrollerade värmenivåer.
<b>7</b>	SenseBoil®	SenseBoil®. För automatisk inställning av vattentemperaturen för att undvika att det kokar över.
<b>8</b>	Bridge	För att aktivera och avaktivera funktionen.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
<b>9</b> 	Hob <sup>2</sup> Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
<b>10</b> -	Kontrollfält	För inställning av värmeläge.
<b>11</b> <b>P</b>	PowerBoost	För att aktivera funktionen.
<b>12</b> 	Knapplås / Barnlås	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.

### 4.3 Indikeringar på displayen

Indikator	Beskrivning
 + siffra	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): fortsätta tillagning / varmhållning / restvärme.

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

### **VARNING!**







Se Säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Effektbegränsning

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

Hällen är inställd på högsta möjliga effektnivå som standard.

**För att minska eller öka effektnivån:**

- Öppna menyn: tryck och håll nere  i 3 sekunder. Tryck sedan och håll in .
- Tryck på  på den främre timern tills **P** visas.
- Tryck på  /  på den främre timern för att ställa in effektnivån.
- Tryck på  för att avsluta.

**Effektnivåer**

Se avsnittet "Teknisk data".

### **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**

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

### **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**

Om effektnivån är lägre än eller lika med 2000 W kan du inte aktivera SenseBoil® eller SenseFry.


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

## 6. DAGLIG ANVÄNDNING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Aktivera och avaktivera

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

### 6.2 Kockärlsdetektering

Den här funktionen indikerar att det finns kockkärl på hällen och inaktiverar kokzonerna om inget kockkärl detekteras när hällen har startats.

Om du sätter kockkärl på en kokzon innan du väljer ett värmeläge tänds indikatorn över 0 i kontrollfältet.

Om du tar bort kockkärl från en aktiverad kokzon och ställer det åt sidan tillfälligt börjar indikatorerna ovanför motsvarande kontrollfält att blinka. Om du inte sätter tillbaka kockkärl på den aktiverade kokzonen inom 120 sekunder stängs kokzonen av automatiskt.

För att tillagningen, se till att sätta tillbaka kockkärl på kokzonerna inom den angivna tidsgränsen går ut.

### 6.3 Använda kokzonerna

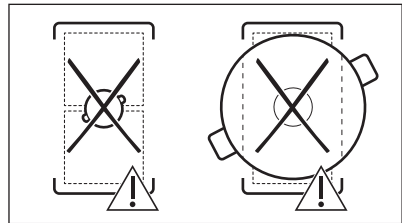
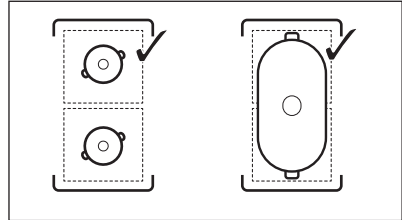
Ställ kockkärl i mitten av vald kokzon. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockkärlets botten.

### **i**

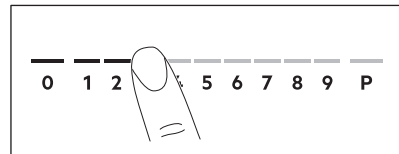
Använd kockkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kockkärls diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner"). Se till att kockkärl är avsett för användning på induktionshållar. För mer information om olika typer av kockkärl, se "Tips och råd".

Med Bridge funktionen kan du laga mat med stora kockkärl placerade på två tillagningszoner samtidigt. Kockkärl måste täcka mitten av båda zonerna men får inte gå

utanför markeringarna. Om kockkärl är placerat mellan två mittpunkter kommer Bridge-funktionen inte att aktiveras.



### 6.4 Värmeinställning



1. Tryck på önskad värmeinställning på kontrollpanelen.

Indikatorerna ovanför kontrollfältet visar upp till den valda värmeinställningen.

2. Tryck på 0 för att inaktivera en tillagningszon.

### 6.5 PowerBoost

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.

### **i**




Se avsnittet "Teknisk data".

För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på **P**.

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

## 6.6 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)

### **WARNING!**

 /  /  Så länge indikatorn är synlig finns det risk för brännskador från restvärme.

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

Indikatorerna visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande:

 - fortsätt tillagningen

 - varmhållning

 - restvärme.

Indikatorn kan också visas:

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




Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.


## 6.7 Timerinställningar




### Nedräkningstimer



Använd den här funktionen för att specificera hur länge en kokzon ska vara på under en enda tillagning.

Ställ först in värmeinställningen för kokzonen och ställ därefter in funktionen.

1. Tryck på . 00 visas på timerdisplayen.
2. Tryck på  eller  för att ställa in tiden (00–99 minuter).

3. Tryck på  för att starta timern eller vänta i 3 sekunder. Timern börjar räkna ned.




**För att ändra tiden:** välj kokzonen med  och tryck på  eller .

**För att inaktivera funktionen:** välj kokzonen med  och tryck på . Återstående tid räknas ned till 00.

Timern slutar räkna ned, en ljudsignal avges och 00 blinkar. En kokzon har inaktiveras. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen och blinkandet.

## Signalur

Du kan använda den här funktionen när hällen är på men tillagningszonerna inte används. Värmeinställningen visar 00.

1. Tryck på .
2. Tryck på  eller  för att ställa in tiden. Timern slutar räkna ned, en ljudsignal avges och 00 blinkar. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen och blinkandet.

**För att inaktivera funktionen:** tryck på  och . Återstående tid räknas ned till 00.

## 6.8 Effektregering

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för strömtillförseln delar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner. Hällen styr värmeinställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

- Om hällen når gränsen för maximal effekt (se produktdekal) reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- Värmeinställningen för den senast valda kokzonen prioriteras alltid. Den återstående effekten kommer att fördelas mellan de andra kokzonerna enligt vald ordning.
- Kontrollpanelen blinkar och visar de maximala möjliga värmeinställningarna för kokzoner med reducerad effekt.
- Vänta tills displayen slutar blinka eller minska sedan värmeinställningen för den valda kokzonen. Tillagningszonerna fortsätter att arbeta med den reducerade

värmeinställningen. Ändra värmeinställningarna för tillagningszonerna manuellt vid behov.

## 6.9 SenseFry



Denna funktion låter dig ställa in en lämplig värmeinställningsnivå för att steka din mat. Hällen bibehåller samma temperatur genom hela tillagningen. Du kan välja mellan tre olika SenseFry nivåer: låg (2), medium (5), hög (8). Ingen manuell temperaturjustering behövs när värmenivån har ställts in.


### FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd endast kalla kärl.  
Lämna inte hällen utan uppsikt när funktionen är aktiverad.

1. Placera en stekpanna utan olja/fett på en av de kalla tillagningszonerna på vänster sida. Du kan använda en enkel kokzon eller ansluta båda zonerna med Bridge.

Om du placerar en kastrull på endast en tillagningszon startar funktionen automatiskt.




2. Tryck på  för att aktivera hällen.
3. Tryck på  för att aktivera funktionen. Indikatorn ovanför symbolen tänds. Värmeinställningen ställs in på 2 som standard.

4. Välj steknivå genom att upprepade gånger trycka på .

En blinkande indikator ovanför den valda nivån visas för varje kokzon där du för närvarande kan använda funktionen.

5. Tryck var som helst på reglaget för den valda kokzonen.

Du kan justera SenseFry nivån genom att trycka på en av de motsvarande värmelägesnivåerna som visas i tabellen nedan.

SenseFry effektnivåer	Värmelägesnivåer
 Låg	2
 Medel	5
 Hög	8

Funktionen startar.

När funktionen startar visas indikatorerna ovanför reglaget och animeringen startar.



Om du inte placerar en kastrull på någon av tillagningszonerna inom 5 sekunder avaktiveras funktionen automatiskt.

6. Ställ in en timer-funktion vid behov.

När stekpannan når den avsedda temperaturen ljuder en signal. Du kan nu fylla på med olja och mat i stekpannan.

Tryck på 0 på kontrollfältet eller tryck på  för att stoppa funktionen.

Om du ställer in en Nedräkningstimer på en av tillagningszonerna och den inställda tiden löper ut innan den avsedda temperaturen har uppnåtts, avaktiveras funktionen automatiskt.

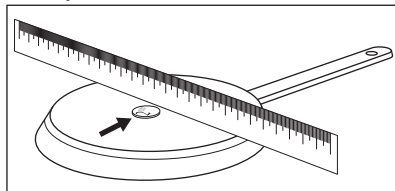
Råd och tips:

- Du kan ändra standardvärmenivån vid behov.
- Använd ett lock under de första 10 minuterna av stekningen för tjocka matbitar eller rå potatis.
- Uppvärmningen av tunga och/eller stora kokkärl kan ta längre tid.
- Undvik att kokkärlen överhettas och skadas genom att använda laminerade kokkärl och låg värmenivå.
- Använd inte tunna emaljerade kokkärl. De kan överhettas och skadas.

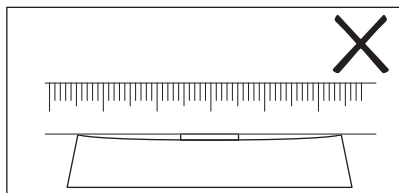
## Rätt kokkärl för SenseFry funktion

Använd endast kokkärl med en platt botten. För att kontrollera om pannan är den rätta:

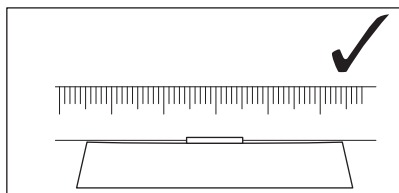
1. Ställ kastrullen upp och ner.
2. Placera en linjal på kokkärlets botten.
3. Försök att placera ett 1, 2 eller 5 eurocentsmynt (eller ett annat mynt med liknande tjocklek, ca 1,7 mm) mellan linjalen och kokkärlets botten.



- a. Kockkärl är felaktigt om du kan placera myntet mellan linjalen och kockkärl.



- b. Kockkärl är korrekt om du inte kan placera myntet mellan linjalen och kockkärl.



## 6.10 SenseBoil®

Funktionen justerar automatiskt vattentemperaturen så att den inte kokar över när den når kokpunkten.



Om det finns någon restvärme (☐ / ☐ / ☐) på kokzonen som du vill använda, avges en akustisk signal och funktionen startar inte. Funktionen fungerar inte med kockkärl med nonstick-beläggning.



### FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd inte funktionen med ett tomt kockkärl.  
Lämna inte hällen utan uppsikt när funktionen är aktiverad.

1. Placera kastruller fyllda med 1 - 5 l kallt vatten på de tillgängliga tillagningszonerna för vilka du vill starta funktionen.

Om du placerar en kastrull på endast en tillagningszon startar funktionen automatiskt.

2. Tryck på för att aktivera hällen.
3. Tryck på för att aktivera funktionen.

En blinkande indikator ovanför **P** visas för varje tillagningszon där du för närvarande kan använda funktionen.

4. Tryck var som helst på reglaget för den valda kokzonen.

Funktionen startar.

När funktionen startar visas indikatorerna ovanför reglaget och animeringen startar.



Om du inte placerar en kastrull på någon av tillagningszonerna inom 5 sekunder avaktiveras funktionen automatiskt.

När funktionen uppnår kokpunkten avger hällen en ljudsignal och värmeinställningen ändras automatiskt till en förinställd sjudningsnivå.

Tryck på eller 0 om du vill inaktivera funktionen innan kokpunkten har uppnåtts.

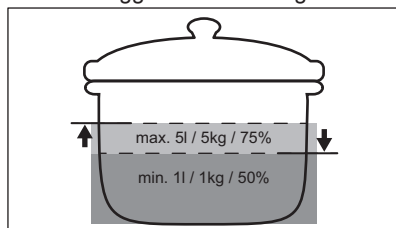
För att inaktivera funktionen efter att kokpunkten har uppnåtts, tryck på reglaget och justera värmeinställningen manuellt.

Funktionen avaktiveras om du aktiverar Paus eller tar bort kastrullen.

Om du ställer in en Nedräkningstimer på en av tillagningszonerna och den inställda tiden löper ut innan kokpunkten har uppnåtts, avaktiveras funktionen automatiskt.

Råd och tips:

- Funktionen är bäst lämpad för vattenkokning och tillagning av potatisar.
- Funktionen kanske inte fungerar optimalt med vattenkokare och espressobryggare på spishäll.
- Fyll mellan halva och tre fjärdedelar av kockkärl med kallt kranvatten, men lämna 4 cm fritt från översta kanten. Använd inte mindre än 1 l men inte mer än 5 l. Se till att vattnets (eller vattnets och potatisens) totala vikt ligger mellan 1-5 kg.



- För att uppnå bästa resultat använd bara hela, oskalade, medelstora potatis. Se till att potatisen inte packas för tätt.
- Under uppvärmningsfasen ska du undvika kraftig omrörning av andra kastruller och parallella tillagningsprocesser (t.ex. stekning eller kokning) på andra tillagningszoner.
- Undvik att skapa yttre vibrationer (t.ex. genom att använda en mixer eller placera en mobiltelefon bredvid hällen) när funktionen är på.
- Du kan justera värmeinställningen efter att kokpunkten har uppnåtts, beroende på typ av mat och kokkärl.
- Tillsätt salt när kokpunkten har uppnåtts.
- Använd ett lock för att spara energi.

## 6.11 Menystruktur

Tabellen visar hur menyn är uppbyggd.

### Användarinställningar

Sym-bol	Inställning	Möjliga alternativ
b	Ljud	På / Av (–)
P	Effektbegränsning	15 - 73
H	Fläktläge	0 - 6
E	Larm / felhistorik	Listan över senaste larm / fel.

**För att ange användarinställningar:** tryck och håll in ① i 3 sekunder. Tryck och håll in ①. Inställningarna visas på timern för de vänstra kokzonerna.

**Navigera i menyn:** menyn består av inställningssymbolen och ett värde. Symbolen visas på den bakre timern och värdet visas på den främre timern. För att navigera mellan inställningarna, tryck på ② på den främre timern. För att ändra inställningsvärdet, tryck på + eller på – på den främre timern.

**För att lämna menyn:** tryck på ①.

### OffSound Control

Du kan aktivera / avaktivera ljuden i Meny > Användarinställningar.



Se "Menystruktur".

När ljudet är av kan du fortfarande höra ljudet när:

- du trycker på ①,
- timern kommer ner,
- du trycker på en inaktiv symbol.

## 7. TILLVALSFUNKTIONER

### 7.1 Automatisk avstängning

**Funktionen stänger av hällen automatiskt om:**

- alla kokzoner är avstängda,
- du inte ställer in något värmeläge eller någon fläkthastighetsinställning efter att hällen har aktiverats,
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal hörs och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- produkten blir för varm (t.ex. när en kastrull torrkokar). Låt kokzonen svalna innan du använder hällen igen.

- du inte inaktiverar en kokzon eller ändrar värmeinställning. Efter en stund stängs hällen av.

**Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken produkten stängs av:**

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
1 - 2	6 timmar
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timme



När du använder SenseFry stängs hällen av efter 1,5 timmar.

## 7.2 Paus

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

När funktionen är igång och kan användas. Alla andra symboler på kontrollpanelen är låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

**1. För att aktivera** -funktionen trycker du på -knappen.

Värmeinställningen sänks till 1.

**2. För att inaktivera funktionen:** trycker du på .

Den tidigare värmeinställningen visas.

## 7.3 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan hällen är igång. Det förhindrar en oavsiktlig ändring av värmeinställningen.

Ställ in värmeinställningen först.

**För att aktivera** -funktionen trycker du på -knappen.

**För att inaktivera funktionen** trycker du på .



Funktionen stängs av när du stänger av hällen.

## 7.4 Barnlås

Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

**För att aktivera funktionen:** tryck på .

Ställ inte in något. Tryck och håll inne i 3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen visas. Stäng av hällen med .



Om du avaktiverar hällen är funktionen fortfarande på. Indikatorn ovan lyser.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på .

Ställ inte in något. Tryck och håll inne i 3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen försvinner. Stäng av hällen med .

**Matlagning med aktiverad funktion:** tryck på , tryck sedan på i 3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen försvinner. Du kan använda hällen. När du stänger av hällen med funktionen är påslagen igen.

## 7.5 Bridge



Funktionen är igång när kastrullen täcker mitten på de två zonerna. För mer information om korrekt placering av kokkärl, se "Använda kokzonerna". Funktionen fungerar inte vid användning av SenseBoil®.

Den här funktionen kopplar ihop två kokzoner på vänster sida till en gemensam zon.

Ställ först in värmeinställningen för en av kokzonerna till vänster.

**Aktivera funktionen genom** att trycka på . Ställ in eller ändra värmeinställningen genom att trycka på en av kontrollsensorerna.

**För att inaktivera funktionen:** tryck på . Kokzonerna fungerar oberoende av varandra.

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

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en särskild köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetaste kokkärllet på hällen. Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.



Fjärrsystemet är för de flesta fläktar aktiverat från början. Om det är inaktiverat, aktivera det innan du använder funktionen. Läs bruksanvisningen för köksfläkten för mer information.

### Använda den automatiska funktionen

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

### Automatiska lägen

	Automatisk belysning	Kokning <sup>1)</sup>	Stekning <sup>2)</sup>
H0	Av	Av	Av
H1	På	Av	Av
H2 <sup>3)</sup>	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
H3	På	Av	Fläkthastighet 1
H4	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
H5	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 2
H6	På	Fläkthastighet 2	Fläkthastighet 3

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

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

**3)** I det här läget aktiveras fläkten och belysningen oberoende av temperaturen.

### Ändra det automatiska läget

1. Stäng av hällen.
2. Tryck på i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck på i 3 sekunder.

4. Tryck på några gånger tills **H** tänds.
5. Tryck på på timern för att välja ett automatiskt läge.



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



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

### Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan också använda funktionen manuellt.

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



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

### Aktivera belysningen

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



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

## 8. RÅD OCH TIPS

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Kockärl



För induktionskockzoner genereras värmen mycket snabbt i kockärlat med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Använd induktionskockzonerna med lämpliga kockärl.

- För att undvika överhettning och förbättra zonernas prestanda måste kockärlat vara så tjockt och platt som möjligt.
- Använd endast kockärl med platt botten för SenseFry-funktionen.
- Se till att kockärlats botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- Var alltid försiktig så att du inte låter kockärlat glida eller gnugga mot glasets kanter och hörn eftersom det kan orsaka sprickor eller skador på glasytan.

#### Kockärlsmaterial

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

#### Kockärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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

#### Kockärlats mått

- Induktionskockzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlats botten. Se "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner" för korrekta kockärlsmått. Ställ kockärlat i mitten av den valda kokzonen.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kockärlats diameter. Använd kockärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kockärlats

diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").

- Kockärl med en diameter som är mindre än en kokzon får bara en del av effekten som kokzonen genererar, vilket resulterar i långsammare uppvärmning.
- Av både säkerhetsskäl och optimala tillagningsresultat ska man inte använda kockärl som är större än vad som anges i avsnittet "Specifikationer för kokzoner". Undvik att hålla kockärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hållfunktionerna.



Se "Tekniska data".

### 8.2 Buller under drift



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

#### Kockärlsrelaterade ljud:

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

#### Hällrelaterade ljud:

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

### 8.3 Öko Timer (Eco Timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstidern. Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmelnivån och tillagningstiden.

## 8.4 Förenklad matlagningssguide

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



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

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

## 8.5 Råd och tips för SenseFry-funktionen

Uppgifterna i tabellen visar exempel på mattyper för varje SenseFrynivå. Mängden, tjockleken, kvaliteten och temperaturen (t.ex. fryst) på maten som ska stekas påverkar den inställda SenseFry nivån. Välj

värmeinställningsnivå utifrån livsmedelstyp, dina matlagningsspreferenser och kokkärlet som du använder.



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

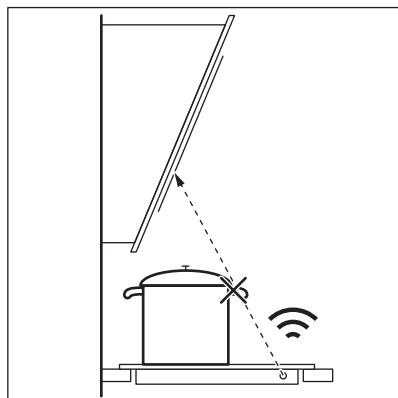
Livsmedel		SenseFry Nivå
Ägg	Omelett, stekta ägg	Låg
	Ägggröra	Medium
Fisk	Fiskfilé, fiskpinnar, skaldjur	Medium
Kött	Hamburgare, köttbullar, kotletter, kycklingbröst, kalkonbröst, schnitzel, filé, biff (medium/välstekt), stekt korv	Medium
	Biff (rare), köttfärs	Hög
Grönsaker	Stekt potatis (rå)	Låg
	Stekta potatisplättar, grönsaker	Medium

## 8.6 Råd och tips för Hob<sup>2</sup>Hood

När du använder hällen med funktionen:


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

**Flätkåpan som visas nedan är endast avsedd som illustration.**



Andra fjärrstyrda apparater kan blockera signalen. Använd inga andra apparater nära hällen när Hob<sup>2</sup>Hood används.

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

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

## 9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 9.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.

- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hållar med glasyta. Använd skrapan endast som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringsproceduren.

**⚠ VARNING!**

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

## 9.2 Rengöring av hällens

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, socker och mat som

innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen är tillräckligt sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, glänsande metallisk missfärgning. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöringen torka hällen torr med en mjuk trasa.
- **Ta bort blank metallisk missfärgning:** använd en vattenlösning med vinäger och rengör glasytan med en trasa.








# 10. FELSÖKNING




**⚠ VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

## 10.1 Vad gör jag om ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	Säkring har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Ett konstant pipjud hörs.	Du har inte ställt in värmeinställningen på 60 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 60 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
Du kan inte välja maximal värmeinställning för en av kokzonerna.	Paus är på.	Se "Paus".
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
Du kan inte välja maximal värmeinställning för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se "Effektreglering".	Elanslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Kontakta en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
	De andra zonerna förbrukar maximal effekt. Din håll fungerar som den ska.	Minska värmeinställningen för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se "Effektreglering".

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ①.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Hob <sup>2</sup> Hood fungerar inte.	Du har täckt över kontrollpanelen.  Du använder en väldigt hög kastrull som blockerar signalen.	Ta bort föremålet från kontrollpanelen.  Ta en mindre kastrull, byt kokzon eller styr fläkten manuellt.
Kontrollpanelen är varm när du rör vid den.	Kokkärlet är för stort eller så står det för nära kontrollpanelen.	Placera stora kokkärl på de bakre zonen om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
Indikatorn ovanför symbolen  tänds.	Barnlås eller Knapplås är på.	Se "Barnlås" och "Lås".
Inställningslisten blinkar.	Det finns inget kokkärl på zonen eller så är inte hela zonen täckt.  Kokkärlet passar inte.	Ställ kokkärlet på zonen så att den täcker kokzonen helt.  Använd kokkärl som är lämpliga för induktionshällar. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se "Tekniska data".
Uppvärmning tar lång tid.	Kokkärlet är för litet och får bara en del av effekten som kokzonen genererar.	Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").
 och  visas samtidigt.	Effekten är för låg på grund av olämpligt kokkärl eller att kokkärlet är tomt.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnitten "Råd och tips" och "Tekniska data". Slå inte på någon kokzon med en tom kastrull på.
 och  visas samtidigt.	Kokkärlet är tomt eller innehåller någon annan vätska än vatten, t.ex. olja.	Undvik att använda funktionen med andra vätskor än vatten.
 och  visas samtidigt.	Det finns för mycket eller för lite vatten i kokkärlet. Du kokade någon annan mat än vatten och potatis. Kokpunkten flyttades i tid och SenseBoil® kunde inte fungera korrekt.	Koka bara vatten och potatis med hjälp av SenseBoil®. Se "Råd och tips".

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Du hör ett pip ljud, indikatorerna ovanför  blinkar och Sense-Boil® startar inte.	Ingen av kokzonerna är klar att användas med SenseBoil®. Det finns lite restvärme på kokzonerna du vill använda eller så används de fortfarande.	Avsluta dina tidigare tillagningsaktiviteter och välj en ledig kokzon utan restvärme.
SenseBoil® / SenseFry fungerar inte.	Hällens effektnivå är för låg.	Ställ in effektnivån på ett högre värde. Se till att den valda strömmen passar till säkringarna i huset. Se "Före första användning" > "Effektbegränsning".
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.

## 10.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

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

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

## 11. TEKNISKA DATA

### 11.1 Produktdekal

Modell TI641B30FB  
Typ 62 B4A 01 AA  
Induktion 7.35 kW  
Serienr.....  
AEG

PNC 949 598 163 01  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Tillverkad i: Tyskland  
7.35 kW



### 11.2 Data för kokzoner

Kokzon	Nominell effekt (max värmeinställning) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal koktid [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210
Höger fram	1400	2500	4	125 - 145
Höger bak	1800	2800	10	145 - 180

Kokzonernas effekt kan avvika något från uppgifterna i tabellen. Effekten beror på kokkärlets material och storlek.

Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring och tillagningsresultat (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i

tabellen). Använd inte kokkärl med större diameter än kokzonen.

## 12. ENERGIEFFEKTIVITET

### 12.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar

Modellidentifiering	T164IB30FB	
Typ av häll	Inbyggnadshäll	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21.0 cm
	Vänster bak	21.0 cm
	Höger fram	14.5 cm
	Höger bak	18.0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	184.4 Wh/kg
	Vänster bak	184.4 Wh/kg
	Höger fram	180.2 Wh/kg
	Höger bak	172.9 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)	180.5 Wh/kg	

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

Energimätningarna för kokområdet identifieras av markeringarna för respektive kokzon.

### 12.2 Energispärtips


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


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

### 12.3 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömläge

Strömförbrukning i frånläge	0.3 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömläget	2 min

## 13. MILJÖSKYDD

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

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







**aeg.com**

867384369-C-312025



**CE**