

# USER MANUAL



## INNHOOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	2
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	4
3. MONTERING.....	6
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
5. DAGLIG BRUK.....	9
6. RÅD OG TIPS.....	14
7. STELL OG RENGJØRING.....	16
8. FEILSØKING.....	17
9. TEKNISKE DATA.....	19
10. ENERGIEFFEKTIV.....	20

## FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du har valgt dette AEG-produktet. Vi har konstruert det for å gi deg perfekt ytelse i mange år, med innovativ teknologi som bidrar til å gjøre livet enklere – egenskaper som du kanskje ikke finner i ordinære produkter. Vi vil be deg bruke noen øyeblikk til å lese denne, for å få mest mulig ut av produktet. Gå inn på nettstedet vårt for å:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:  
[www.aeg.com/webservice](http://www.aeg.com/webservice)



Registrer produktet ditt for å få bedre service:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)




Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende data for hånden: Modell, PNC (produktnummer), serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

### 1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skaper som følge av feilaktig installasjon eller bruk. Ta alltid vare på instruksjonene på et tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

## 1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

- 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 hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Barn mellom 3 og 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelser må holdes på avstand hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Barn yngre enn 3 år må holdes på avstand hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør du aktivere det.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

## 1.2 Generelt om sikkerhet

- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- **DU MÅ ALDRI** prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks. med et lokk eller et brannteppe.

- **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på koketoppen fordi de kan bli varme.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av koketoppen med kontrollenheten. Ikke rett deg etter grytesensoren.
- Hvis glass/keramikkflaten er sprukket, skal produktet slås av og kontakten tas ut. Hvis apparatet er koblet til strømnettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet 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 koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeproduktet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i produsenten av kokeproduktets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av upassende beskyttelse kan føre til ulykker.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Montering



#### **ADVARSEL!**

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.



#### **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 fottøy.
- Dekk overflatene med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt produktets bunn mot damp og fuktighet.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.

- 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.
  - Hold en avstand på 2 cm mellom produktet og bunnen av produktet og deler som er lagret i skuffen.
- Fjern separatorpaneler installert i skapet under produktet.

## 2.2 Elektrisk tilkoping



### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Sørg for at produktet er koblet fra strømforsyningen før du gjør enhver operasjon.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil anvendt strømkabel eller støpselet (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig strømkabel.
- Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
- Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Sørg for at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler produktet til stikkontaktene i nærheten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt det autoriserte servicesenteret vårt, eller en elektriker, for å få byttet en skadet strømkabel.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte

som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.

- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs, ikke koble til strømpluggen.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk egnede isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutuppen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

## 2.3 Bruk



### ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern (om nødvendig) all emballasje, merking og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
- Dette produktet er kun for husholdningsbruk.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke stol på grytedektoren.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du koble produktet fra strømforsyningen umiddelbart. Dette 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.



#### **ADVARSEL!**

Risiko for brann og eksplosjon

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander unna fett og oljer når du bruker dem til tilberedning av mat.
- Dampen fra svært varm olje, kan føre til selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Ikke legg brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av produktet.



#### **ADVARSEL!**

Fare for skade på produktet.

- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på koketoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på produktet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasset/glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på platetoppen.

## 3. MONTERING



#### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 3.1 Før monteringen

Før montering av koketoppen må du skrive ned opplysningene som står på

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.

### 2.4 Stell og rengjøring

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå av ovnen og la den avkjøle seg før du rengjør den.
- Koble produktet fra strømforsyningen før vedlikehold.
- Ikke bruk spylevann eller damp til å rengjøre produktet.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.

### 2.5 Service

- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

### 2.6 Avfallsbehandling



#### **ADVARSEL!**

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

typeskiltet. Typeskiltet er plassert nederst på platetoppen.

Serienummer .....

### 3.2 Koketopper

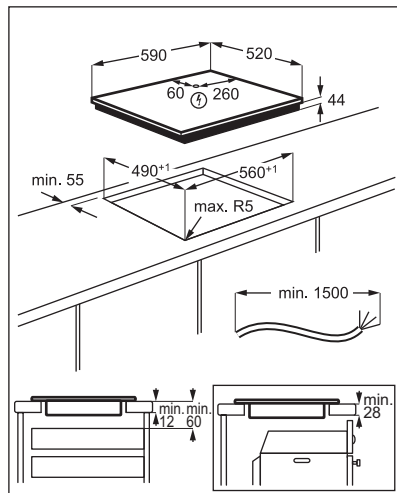
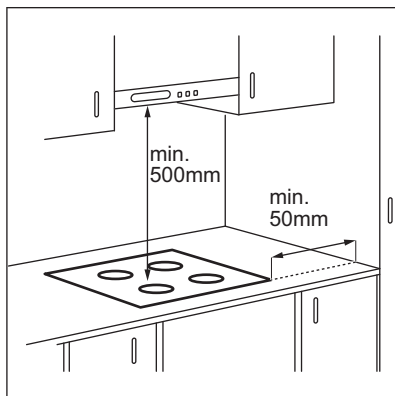
Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og

arbeidsbenker som oppfyller standardene.

### 3.3 Tilkoblingskabel

- Koketoppen er utstyrt med en tilkoblingskabel.
- For å bytt den skadede strømkabelen, bruk kabeltypen: H05V2V2-F som tåler en temperatur på 90 °C eller høyere. Kontakt ditt lokale servicesenter.

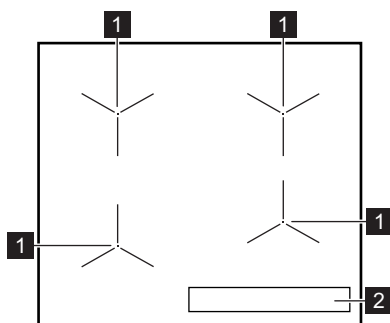
### 3.4 Montering



Hvis produktet er installert over en skuff, kan komfyrtoppventilasjonen varme opp rettene lagret i skuffen under matlagingsprosessen.

## 4. PRODUKTESKRIVELSE

### 4.1 Oversikt over platetoppen



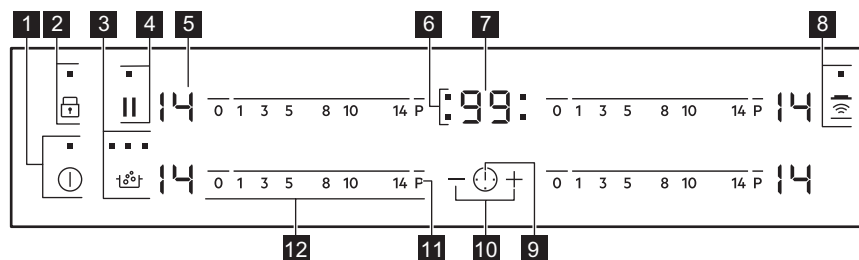
1 Induksjonskokesone

2 Kontrollpanel



Se "Tekniske data" for detaljer informasjon om størrelsene på kokesonene.

## 4.2 Oversikt over betjeningspanelet









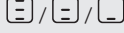



Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

Sen-sorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1 ⓘ	PÅ / AV	Slå koketoppen av og på.
2 🔒	Sperre / Enhetens barne-sikring	Låse/låse opp betjeningspanelet.
3 🔥	SenseBoil®	Aktiverer og deaktiverer funksjonen. Indikatorene over symbolet viser framdriften til funksjonen.
4	Pause	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
5 -	Effekttrinndisplay	For å vise effekttrinnet.
6 -	Tidsindikatorer for kokeso-ner	Viser hvilken sone tiden er innstilt for.
7 -	Tidsurdisplay	Vise tiden i minutter.
8 📶	Hob2Hood	Aktivere og deaktivere den manuelle modus til funksjonen.
9 ⓘ	-	Velge kokesone.
10 +/-	-	Øke eller redusere tiden.
11 P	PowerBoost	Aktivere funksjonen.
12 -	Betjeningslinje	Stille inn en varmeinnstilling.

## 4.3 Effekttrinndisplayer

Display	Beskrivelse
🔒	Kokesonen er slått av.

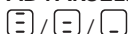


Display	Beskrivelse
	Kokesonen er i bruk.
	Pause er aktivert.
	SenseBoil® er aktivert.
	Automatisk oppvarming er aktivert.
	PowerBoost er aktivert.
	Det har oppstått en feil.
	OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator): fortsetter tilberedning/varmholding/restvarme.
	Sperre /Enhetens barnesikring er aktivert.
	Uegnet eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.
	Automatisk utkopling er aktivert.

#### 4.4 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)



##### ADVARSEL!



Forbrenningsfare som følge av restvarme. Indikatorene viser nivået av restvarme for kokesonene du bruker for øyeblikket. Indikatorene kan også tennes for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem.

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

## 5. DAGLIG BRUK



##### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



### 5.1 Slå på og av

Berør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere komfyrtoppen.


### 5.2 Automatisk utkopling

**Funksjonen deaktiverer koketoppen automatisk hvis:**

- alle kokesonene blir deaktivert,
- du stiller ikke inn effektrinnet etter du har aktivert koketoppen,
- du søler noe eller setter noe på betjeningslinjen i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydssignal høres, deretter slås koketoppen av. Fjern gjenstanden eller vask betjeningslinjen.
- koketoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før koketoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.

- du bruker feil kokekar. Symbolet  tennes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund tennes , og koketoppen deaktiveres.

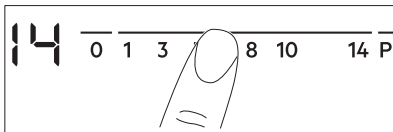
**Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som koketoppen deaktiveres etter:**

Varmeinnstilling	Koketoppen deaktiveres etter
 1 - 3	6 timer
4 - 7	5 timer
8 - 9	4 timer
10 - 14	1,5 time

### 5.3 Effekttrinnet




Velg eller endre effekttrinnet:




Berør betjeningsøylen på riktig effekttrinnet eller beveg fingeren langs betjeningsøylen til du kommer til riktig effekttrinnet.



### 5.4 SenseBoil®

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



-  Hvis det er noe restvarme ( /  / ) igjen i den kokesonen du ønsker å benytte, gis et lydsignal og funksjonen starter ikke opp.

1. Berør  for å slå på koketoppen.
2. Berør  for å aktivere funksjonen. Et blinkende  vises for kokesonene der du kan benytte funksjonen.
3. Berør betjeningslinjen for den ledige kokesonen (mellom effekttrinnene



1-14) som du ønsker å starte funksjonen for.

Funksjonen starter.

Dersom du ikke velger noen kokesone innen 5 sekunder, aktiveres ikke funksjonen.

-  Straks funksjonen starter tennes indikatorene over -symbolet én etter én inntil vannet når kokepunktet.

Når kokepunktet er oppnådd, høres et lydsignal fra koketoppen og varmenivået skifter automatisk til 8.

-  Hvis alle kokesonene er i bruk allerede, eller det er noe restvarme igjen i alle, høres et lydsignal, indikatorene over  blinker og funksjonen starter ikke.

For å deaktivere funksjonen  (funksjonen deaktiveres og varmeinnstillingen går ned til 0) eller du kan berøre betjeningslinjen og justere varmeeffekten manuelt.

-  Pause-funksjonen og løfting av kokekaret deaktiverer SenseBoil®-funksjonen.

### 5.5 Slik bruker du kokesonene



Sett kokekaret direkte på midten av den valgte sonen. Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk.

### 5.6 Automatisk oppvarming

Aktiverer denne funksjonen for å få et ønsket effekttrinnet i en kortere tid. Når den er på, fungerer sonen på høyeste innstilling i starten, så fortsetter den på ønsket varme videre.

-  For å aktivere funksjonen må kokesonen være kald.


#### Aktivere funksjonen for en kokesone:

berør **P** ( tennes). Berør straks et ønsket effekttrinnet. Etter 3 sekunder tennes .

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

## 5.7 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**.  tennes.


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

## 5.8 Tidsbryter

**Tidsur med nedtelling**


Du kan bruke denne funksjonen til å stille inn hvor lenge kokesonen skal være på i en enkelt økt.

Angi først varmeinnstilling for kokesonen og velg deretter funksjonen.


**Velge kokesone:** berør  flere ganger, inntil indikatoren for nødvendig kokesone tennes.

**Aktivere funksjonen:** berør **+** på timeren for å angi tiden (00 - 99 minutter). Når indikatoren for kokesonen blinker langsommere, har nedtellingen startet.

**For å vise gjenværende tid:** velg kokesonen med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Displayet viser gjenværende tid.

**Endre tiden:** velg kokesonen med . Berør **+** eller **-**.


**Slik deaktiverer du funksjonen:** velg kokesonen med  og berør **-**. Gjenstående tid teller tilbake til 00. Indikatoren til kokesonen slukkes.

 Når tiden er omme, høres et lydsignal og 00 blinker. Kokesonen deaktiveres.

**Slik stopper du lydsignalet:** berør .

**CountUp Timer (Tidsur med opptelling)**

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

**Velge kokesone:** berør  flere ganger, inntil indikatoren for nødvendig kokesone tennes.

**Slik aktiverer du funksjonen:** berør **-** til tidsuret. **UP** tennes. Når indikatoren for kokesonen blinker langsommere, har opptellingen startet. Displayet veksler mellom **UP** og tiden som telles opp (minutter).


**Se hvor lenge kokesonen er på:** velg kokesonen med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Den viser hvor lenge sonen er i bruk.

**Slik deaktiverer du funksjonen:** velg kokesonen med  og berør **+** eller **-**. Indikatoren for kokesonen slukker.

**Stoppeklokke**

Du kan bruke denne funksjonen som **Stoppeklokke** når koketoppen er på og når kokesonene ikke er i bruk.

Varmeinnstillingsdisplayet viser .

**Slik aktiverer du funksjonen:** berør . Berør **+** eller **-** på tidsuret for å stille inn tiden. Når tiden er omme, høres et lydsignal og **00** blinker.

**Slik stopper du lydsignalet:** berør .

 Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

## 5.9 Pause

Funksjonen stiller alle de aktive kokesonene på laveste effekttrinn.

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

Funksjonen deaktiverer ikke tidsurfunksjonen.

Berør **||** for å aktivere funksjonen.

 tennes. Varmeinnstilling reduseres til 1.

For å deaktivere denne funksjonen: berør

. Det tidligere effektrinnet aktiveres.

## 5.10 Sperre

Du kan låse betjeningspanelet mens kokesonene er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effektrinnet.


**Still inn effektrinnet først.**

**For å aktivere funksjonen:** berør  

tennes i 4 sekunder. Tidsuret blir værende på.

**For å deaktivere denne funksjonen:**

berør . Det tidligere effektrinnet aktiveres.




 Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.


## 5.11 Enhetens barnesikring

Denne funksjonen forhindrer at koketoppen blir slått på ved en feil.

**For å aktivere funksjonen:** aktiver koketoppen med . Ikke still inn effektrinnet. Berør  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver koketoppen med .

**For å deaktivere funksjonen:** aktiver koketoppen med . Ikke still inn effektrinnet. Berør  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver koketoppen med .


**For å overstyre funksjonen for kun én tilberedningstid:** aktiver koketoppen med   tennes. Berør  i 4 sekunder. **Still inn effektrinnet innen 10 sekunder.** Du kan betjene koketoppen.



Når du deaktiverer koketoppen med , blir funksjonen aktivert igjen.

## 5.12 OffSound Control (Slå lydsignalene på og av)


Deaktiver komfyrtoppen. Berør  i 3 sekunder. Displayet slås på og så av.


Berør  i 3 sekunder.  eller  tennes.

Berør  på tidsuret for å velge én av følgende:

-  – lydene er avslått
-  – lydene er på

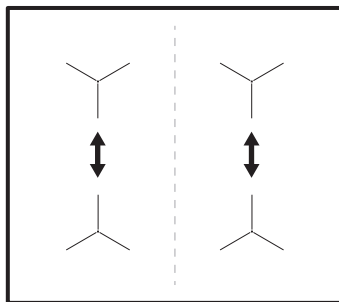
For å bekrefte valget, vent til komfyrtoppen slår seg av automatisk.

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

- du berører 
- Stoppeklokke kommer ned
- Tidsur med nedtelling kommer ned
- du legger noe på betjeningspanelet.

## 5.13 Effektstyring

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i koketoppen. Se bildet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på 3700 W.
- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene som er koblet til samme fase.
- Funksjonen aktiveres når det totale elektriske effekten til kokesonene som er koblet til én enkelt fase overstiger 3700 W.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene som er koblet til samme fase.
- Displayet for de reduserte sonene skifter mellom to nivåer.



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

Dette er en avansert automatisk funksjon som knytter koketoppen opp mot en spesiell ventilator. Både koketoppen og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Viftehastigheten defineres automatisk på grunnlag av

modusen og temperaturen til de varmeste kokekarene på koketoppen. Du kan også betjene viften fra koketoppen manuelt.



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

### Bruke funksjonen manuelt

For å bruke funksjonen, må du automatisk stille automatisk modus til H1 – H6. Koketoppen er stilt inn på H5 som standard. Ventilatoren reagerer hver gang du bruker koketoppen. Koketoppen gjenkjenner temperaturen på kokekaret automatisk og justerer hastigheten på viften.

### Automatisk moduser

	Automa- tisk lys	Koking <sup>1)</sup>	Ste- king <sup>2)</sup>
Modus H0	Av	Av	Av
Modus H1	På	Av	Av
Modus H2 <sup>3)</sup>	På	Vifteha- stighet 1	Vifteha- stighet 1
Modus H3	På	Av	Vifteha- stighet 1
Modus H4	På	Vifteha- stighet 1	Vifteha- stighet 1
Modus H5	På	Vifteha- stighet 1	Vifteha- stighet 2

Automa- tisk lys	Koking <sup>1)</sup>	Ste- king <sup>2)</sup>
Modus H6	På	Vifteha- stighet 2

1) Koketoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

2) Koketoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

3) Denne modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperatur.

### Skifte automatisk modus

- Slå av produktet.
- Berør i 3 sekunder. Displayet slås på og så av.
- Berør i 3 sekunder.
- Berør noen få ganger til slås på.
- Berør på timeren for å velge en automatisk modus.



For å bruke ventilatoren direkte på ventilatorpanelet, deaktiver den automatiske modusen til funksjonen.




Når du er ferdig med matlaging og deaktiverer koketoppen, kan det hende at ventilatorviften går fremdeles går i en viss tid. Etter at den tiden er over, deaktiverer systemet viften automatisk og hindrer deg fra utilsiktet å aktiverer viften de neste 30 sekundene.

### Manuell betjening av viftehastigheten

Du kan også betjene funksjonen manuelt. For å gjøre det berører du mens koketoppen er aktiv. Dette deaktiverer automatisk bruk av funksjon og lar deg endre viftehastigheten manuelt. Når du trykker på øker du viftens hastighet med én. Når du når et høyt nivå og trykker igjen vil du stille viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer


viften i ventilatorhetten. Berør  for å starte viften igjen med hastighet 1.

-  For å aktivere automatisk bruk av funksjonen, deaktivert koketoppen og deretter aktivert koketoppen.

### Aktivere lyset

Du kan stille inn koketoppen slik at den aktivert lyset automatisk hver gang du

aktivert koketoppen. For å gjøre dette, må du automatisk stille automatisk modus til H1 – H6.

-  Lyset på ventilatoren deaktivert 2 minutter etter at koketoppen deaktivert.



## 6. RÅD OG TIPS



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Kokekar


-  På induksjonskokesoner lager et sterkt elektromagnetisk felt raskt varme i kokekaret.
-  Bruk egnede kokekar til induksjonskokesonene.

#### Materiale i kokekar

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

#### Kokekaret er riktig til induksjonskoketopp, hvis:

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

-  Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig. Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske koketoppens overflate.

#### Kokekarenes mål

Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk.

Kokesonens effektivitet henger sammen med kokekarets mål. Kokekar med en

smalere diameter enn anbefalt minimum mottar bare halvparten av en kokesones effektgrad.

-  Se "Tekniske data".


### 6.2 Støy under bruk

#### Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
  - plystrelid: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
  - summing: du bruker et høyt effekttrinn.
  - klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
  - hvesing, summing: viften går.
- Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil.**

### 6.3 Tips og råd for SenseBoil®

Funksjonen fungerer best for koking av vann og tilberedning av poteter.

-  Den fungerer ikke med støpejern og teflonpanner, f.eks. med keramisk belegg. Emaljerte stålkjeler anbefales for å oppnå best resultat når du koker poteter.

Kontroller om kokekaret du velger er egnet for SenseBoil® ved å overvåke den første kokeøkten.

For effektiv bruk av SenseBoil® følg rådene nedenfor:

- 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 liter eller mer enn 5 liter vann. Påse at vannets totale vekt (eller vekten av vannet og potetene) er mellom 1 og 5 kg.
- Hvis du vil koke poteter, må du sørge for at de er helt dekket med vann, men husk å la minst en fjerdedel av kjelen være fri.
- For best resultat bør du bare koke hele, uskrelte og middels store poteter.
- Unngå å generere eksterne vibrasjoner (f.eks. ved å bruke en blender eller plassere en mobiltelefon ved siden av apparatet) mens funksjonen kjører.
- Ønsker du å bruke salt tilfører du saltet etter at vannet har nådd kokepunktet.

- Funksjonen virker kanskje ikke korrekt for vannkokere og espressokanner.

## 6.4 Öko Timer (Øko-tidsur)

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres.

Forskjellen i driftstid avhenger av valgt effekttrinn og hvor lenge tilberedningen varer.

## 6.5 Eksempler på tilberedningsmåter

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 varmeinnstilling bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Brukes til:	Tid (min)	Tips
- 1	Slik holder du ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 3	Hollandaise-saus, smelte: smør, sjokolade og gelatin.	5 - 25	Bland innimellom.
1 - 3	Størkning: luftige omeletter, eggstand.	10 - 40	Tilberedes med lokk.
3 - 5	Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
5 - 7	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett et par spiseskjeer væske.
7 - 9	Dampkoking av poteter.	20 - 60	Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.
7 - 9	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.

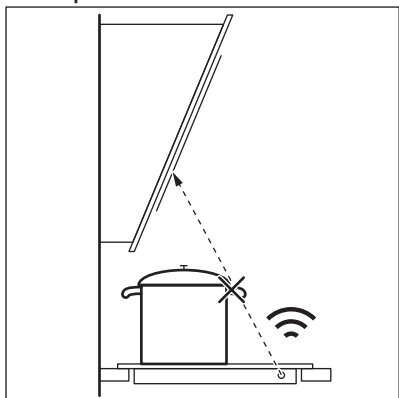
Varmeinnstilling	Brukes til:	Tid (min)	Tips
9 - 12	Forsiktig steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Vend etter halve steketiden.
12 - 13	Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker.	5 - 15	Vend etter halve steketiden.
14	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), friturekoke pommes frites.		
<b>P</b>	Kok store mengder vann. PowerBoost er aktivert.		

## 6.6 Råd og tips for Hob<sup>2</sup>Hood

Når du bruker koketoppen med funksjonen:


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

**Ventilatoren på bildet er kun et eksempel.**



**i** Andre fjernstyrte produkter kan blokkere signalet. Ikke bruk noen eksternt kontrollerte produkter på tidspunktet du bruker funksjonen på koketoppen.

### Kjøkkenventilatorer med Funksjonen fungerer med Hob<sup>2</sup>Hood funksjon

Se vårt forbrukernettsted for å finne hele listen over kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen. Electrolux kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen må ha symbolet .

## 7. STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 7.1 Generell informasjon

- Rengjør komfyrtoppen etter hver bruk.



- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke komfyrtoppens funksjon.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesialskrape til glasset.

## 7.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskrape på glassflaten i en

skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

## 8. FEILSØKING













### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 8.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblingskjemaet.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du stiller ikke inn effekttrinn for 10 sekunder.	Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
	Du berørte 2 eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se "Daglig bruk".
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Tørk av betjeningspanelet.
Et lydsignal høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Komfyrtoppen skruer seg av.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid.
Hob <sup>2</sup> Hood fungerer ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern objektet fra betjeningspanelet.
	Du bruker en veldig styr gryte som blokkerer signalet.	Bruk en mindre gryte, endre kokesone eller bruk ventilatoren manuelt.
Automatisk oppvarming starter ikke.	Sonen er varm.	La sonen bli tilstrekkelig kald.
	Det er valgt høyeste effekttrinn.	Det høyeste effekttrinnet har samme effekt som funksjonen.
Effekttrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyring er aktivert.	Se "Daglig bruk".
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert 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".
 lyser.	Enhetens barnesikring eller Sperre er aktivert.	Se "Daglig bruk".
 lyser.	Det er ikke noen kokekar på kokesonen.	Sett kokekar på kokesonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk egnet kokekar. Se "Råd og tips".
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen.	Bruk kokekar med riktige mål. Se "Tekniske data".
 og  vises vekselvis.	Effekten er for lav på grunn av uegnet kokekar eller kasserollen er tom.	Brukt riktig type kokekar. Se "Råd og tips" og "Tekniske data". Ikke aktiver noen soner med tom kasserolle.
 og  vises vekselvis.	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
 og  vises vekselvis.	Det er for mye eller for lite vann i kasserollen. Du kokte annen mat enn vann og poteter. Kokepunktet ble satt til en annen tid og SenseBoil®-funksjonen kunne ikke fungere ordentlig.	Se "Råd og tips". Kok bare vann og poteter med SenseBoil®.
Du hører en pipelyd, indikatoren over  blinker og SenseBoil®-funksjonen starter ikke.	Ingen av kokesonene er klare til å brukes med SenseBoil®-funksjonen. Det er fremdeles restvarme i kokesonene du vil velge, eller de er fremdeles i bruk.	Avslutt dine tidligere matlagingsaktiviteter og velg en ledig kokesone uten restvarme.
 og et nummer vises.	Det er en feil på komfyrtoppen.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du komfyrtoppen fra strømforsyningen. Aktiver komfyrtoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoplingen er feil.	Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.

## 8.2 Hvis du ikke kan finne en løsning ...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Angi opplysningene som du finner på typeskiltet. Angi også den tresifrede bokstavkoden, koden for glasskeramikken (du finner den i hjørnet

av glassflaten) samt feilmeldingen som vises. Påse at du har brukt komfyrtoppen riktig. Hvis ikke må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Anvisninger om kundeservice og garantibetingelser finner du i garantiheftet.


# 9. TEKNISKE DATA

## 9.1 Dataskilt

Modell IAE64411FB  
Type 61 B4A 00 AA

PNC (produktnummer)949 597 543 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz

Induksjon 7.35 kW  
 Serienr. ....  
 AEG

Produsert i Tyskland  
 7.35 kW  


## 9.2 Kokesoner spesifikasjon

Kokesone	Nominell effekt (maksimum effekttrinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimum varighet [min]	Kokekar diameter [mm]
Venstre foran	2300	3700	10	125 - 210
Venstre bak	1800	2800	10	145 - 180
Høyre foran	1400	2500	4	125 - 145
Høyre bak	1800	2800	10	145 - 180

Effekten av kokesonene kan være forskjellig i et lite spekter fra dataene i tabellen. Det endres med materialet og størrelsene av kokekaret.

For optimal matlagingsresultater bruk ikke kokekar større enn angitt i tabellen.

## 10. ENERGIEFFEKTIV

### 10.1 Produktinformasjon i henhold til EU 66/2014 gjelder bare for EU-markedet

Modellidentifikasjon	IAE64411FB	
Komfyrtopp-type	Komfyrtopp for innbygging	
Antall kokesoner	4	
Varmeteknologi	Induksjon	
Diameter på runde kokesoner (Ø)	Venstre foran Venstre bak Høyre foran Høyre bak	21,0 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Energiforbruk per kokesone (EC electric cooking)	Venstre foran Venstre bak Høyre foran Høyre bak	178,4 Wh / kg 174,4 Wh / kg 183,2 Wh / kg 184,9 Wh / kg
Energiforbruk for komfyrtopp (EC electric hob)	180,2 Wh / kg	


EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – Del 2: Komfyrtopp – Metoder for måling av ytelse


### 10.2 Energisparende

Du kan spare energi på hverdagslig tilberedning hvis du følger hintene under.

- Bruk kun mengden du trenger når du varmer opp vann.
- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Sett mindre kokekar på mindre kokesoner.
- Sett kokekaret direkte på midten av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

## 11. 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.

## INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	22
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	24
3. INSTALLATION.....	26
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	28
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	30
6. RÅD OCH TIPS.....	35
7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	37
8. FELSÖKNING.....	38
9. TEKNISKA DATA.....	40
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	41

## FÖR PERFEKT RESULTAT

Tack för att du valt denna produkt från AEG. Vi har skapat den så att du ska kunna få felfritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Varsågod att ägna några minuter åt att läsa detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten. Besök vår webbplats för att:



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:  
**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registrera din produkt för bättre service:  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**




Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

### 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 handikappade

- 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 beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

## 1.2 Allmän säkerhet

- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING: Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.

- **VARNING:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- **VARNING:** Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **VARNING:** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



**VARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.



**VARNING!**

Risk för personskador och skador på produkten föreligger.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- 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.
- Ha ett avstånd på minst 2 cm mellan produktens botten och sådant som finns förvarat i lådan.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

## 2.2 Elektrisk anslutning



### **VARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras 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 rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.

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

## 2.3 Användning



### **VARNING!**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lita inte på kastrullvarnaren.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.



### **VARNING!**

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja 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 mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.



#### **VARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl 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.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset / glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

## 3. INSTALLATION



#### **VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 3.1 Före installationen

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

Serienummer .....

## 2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Koppla från produkten från elnätet före underhåll.
- Spruta inte vatten eller ånga på produkten för att rengöra den.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

## 2.5 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

## 2.6 Avfallshantering



#### **VARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

## 3.2 Inbyggnadshällar

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

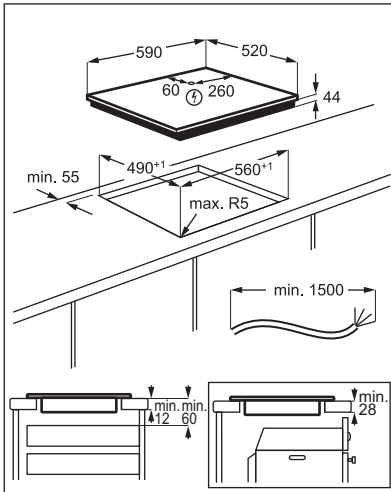
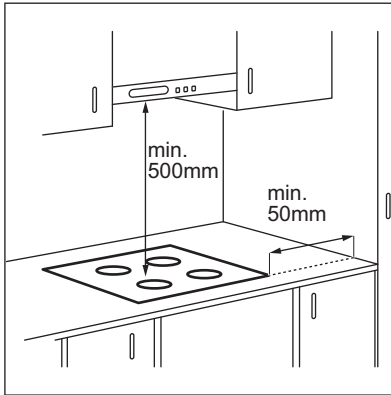
## 3.3 Nätkabel

- Hällen är försedd med en nätkabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår en temperatur av 90 °C eller högre. Kontakta din lokala servicestation.

### 3.4 Montering

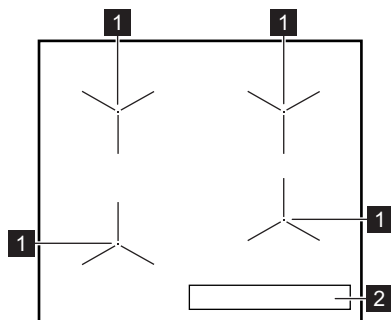


Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.



## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Beskrivning av hällen



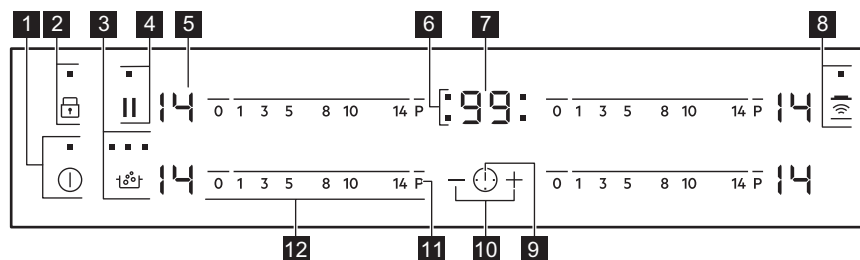
**1** Induktionskokzon

**2** Kontrollpanel









För detaljerad information om storleken på kokzonerna, se "Tekniska data".

### 4.2 Beskrivning av kontrollpanelen














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 (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
<b>2</b>	Lås / Barnsäkerhetslås	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
<b>3</b>	SenseBoil®	För att aktivera och avaktivera funktionen. Indikatorerna ovanför symbolen visar hur programmet fortskrider.
<b>4</b>	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
<b>5</b> -	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
<b>6</b> -	Timerindikatorer för kokzonerna	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
	- Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
	Hob²Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
	-	För att välja kokzon.
	-	För att öka eller minska tiden.
	PowerBoost	För att aktivera funktionen.
	Inställningslist	För inställning av värmeläge.


### 4.3 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på.
	Paus är på.
	SenseBoil® är på.
	Automax är på.
	PowerBoost är på.
	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Lås /Barnsäkerhetslås är på.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning är på.

## 4.4 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



### WARNING!

 Risk för brännskador från restvärme. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande. Indikatorerna kan också visas för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlens botten. Glaskeramiken värms upp av restvärmen hos kokkärlet.


## 5. DAGLIG ANVÄNDNING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Aktivera och avaktivera


Tryck på  i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

### 5.2 Automatisk avstängning


**Funktionen stänger av hällen automatiskt om:**

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du använder ett olämpligt kokkärl.

Symbolen  tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av.

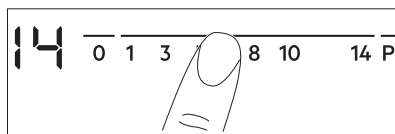
**Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:**

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
 1 - 3	6 timmar
4 - 7	5 timmar
8 - 9	4 timmar
10 - 14	1,5 timme

### 5.3 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

Tryck på inställningslistan vid rätt värmeläge eller flytta fingret längs med inställningslistan tills du når rätt värmeläge.



### 5.4 SenseBoil®

Funktionen justerar automatiskt vattentemperaturen så att den inte kokar över när den når kokpunkten.

**i** Om det finns någon restvärme (☐ / ☐ / ☐) på kokzonen som du vill använda, avges en akustisk signal och funktionen startar inte.

1. Tryck på **1** för att aktivera hällen.
2. Tryck på **☐** för att aktivera funktionen.

Ett blinkande **☐** visar för kokzoner där du för närvarande kan använda funktionen.

3. Tryck på kontrollfältet för någon tillgänglig kokzon för vilken du vill starta funktionen (mellan värmeinställningarna 1-14).

Funktionen startar.

Om du inte väljer någon kokzon inom 5 sekunder aktiveras inte funktionen.

**i** När funktionen startar tänds indikatorerna ovanför **☐**-symbolen efter varandra tills vattnet når kokpunkten.

När funktionen känner av kokpunkten avger hällen en ljudsignal och värmenivån ändras automatiskt till 8.

**i** Om alla kokzoner redan är i bruk eller det finns lite restvärme på alla, avger hällen ett pipjud, indikatorerna över **☐** blinkar och funktionen startar inte.

För att stänga av funktionen, tryck på **☐** (funktionen avaktiveras och värmeläget går ner till 0) eller tryck på kontrollfältet och justera värmeläget manuellt.

**i** Paus-funktionen och upplyftning av kastrullen aktiverar SenseBoil®-funktionen.

## 5.5 Använda kokzonerna

Ställ kokkärlet i mitten av vald kokzon. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

## 5.6 Automax

Aktivera den här funktionen för att få önskad värmeinställning på kortare tid. När den är på, fungerar zonen på den högsta inställningen i början och fortsätter därefter att koka på önskad värmeinställning.

**i** För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

### För att aktivera funktionen för en kokzon:

tryck på **P** (**P** tänds). Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 3 sekunder tänds **R**.

**För att avaktivera funktionen:** ändra värmeläget.

## 5.7 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** (**P** tänds).

**För att avaktivera funktionen:** ändra värmeläget.

## 5.8 Timer


### Nedräkningstimer




Du kan använda den här funktionen för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.

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


**Ställa in kokzonen:** tryck på **⌚** upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

**Aktivera funktionen:** tryck på **+** på timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.

**För att se återstående tid:** välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

**Ändra tiden:** välj kokzonen med .  
Tryck på  eller .




**För att avaktivera funktionen:** Välj kokzonen med  och tryck på .  
Återstående till räknar ned till 00.  
Kokzonens kontrollampa släcks.


 När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar.  
Kokzonen avaktiveras.




**För att stänga av ljudet:** tryck på .


**CountUp Timer (Uppräkningstimer)**  
Den här funktionen kan användas för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.




**Ställa in kokzonen:** tryck på  upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

**Aktivera funktionen:** tryck på  på timern varpå  tänds. När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden upp. Displayen växlar mellan  och räknad tid (minuter).

**För att se hur länge kokzonen är igång:** välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.

**För att avaktivera funktionen:** Välj kokzonen med  och tryck på  eller . Kokzonens indikator slocknar.

**Signalur**  
Du kan använda den här funktionen som **Signalur** när hällen är på och kokzonerna inte används. Displayen visar värmeläget .

**Aktivera funktionen:** tryck på . Tryck på  eller  på timern för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar.

**För att stänga av ljudet:** tryck på .




 Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

## 5.9 Paus

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

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

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.


Tryck på  för att aktivera funktionen.  tänds. Värmeläget sänks till 1. Avaktivera funktionen genom att trycka på . Föregående värmeläge slås på.


## 5.10 Lås

Du kan låsa kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

**Ställ in värmeläget först.**





**Aktivera funktionen:** tryck på   tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.





**För att avaktivera funktionen:** tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.




 När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

## 5.11 Barnsäkerhetslås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

**Aktivera funktionen:** aktivera hällen med . Ställ inte in värmeläget. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med .

**För att avaktivera funktionen:** aktivera hällen med . Ställ inte in värmeläget. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med .

**För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle:** aktivera hällen med .  tänds. Tryck på  i 4



sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med **ⓘ** aktiveras funktionen igen.

## 5.12 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen. Tryck på **ⓘ** i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks. Tryck på **ⓘ** i 3 sekunder. **ⓘ** eller **ⓘ** tänds. Tryck på **+** på timern för att välja något av följande:

- **ⓘ** – ljudet är avstängt
- **ⓘ** – ljudet är på

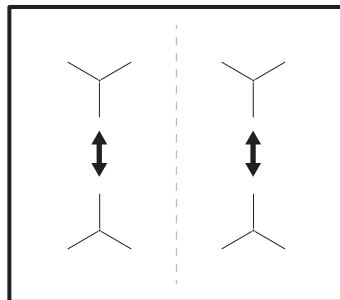
Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är igång **ⓘ** hör du endast ljuden när:

- du trycker på **ⓘ**
- Signalur ringer
- Nedräkningstimer ringer
- du ställer något på kontrollpanelen.

## 5.13 Effektreglering

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3700 W.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridit 3700 W.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



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

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en speciell köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetaste kokkärlat på hällen. Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.



Fjärrsystemet är för de flesta köksfläkter inaktiverade från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs köksfläktens bruksanvisning för mer information.

### Använda funktionen automatiskt

Om funktionen ska användas automatiskt ställer du in det automatiska läget på H1 – H6. Hällen är ursprungligen inställd på H5. Fläkten reagerar när hällen aktiveras. Hällen känner av kokkärlats temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

### Automatiska lägen

	Automa- tiskt ljus	Kok- ning <sup>1)</sup>	Stek- ning <sup>2)</sup>
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H <sup>2</sup> <sub>3</sub>	På	Fläkthas- tighet 1	Fläkthas- tighet 1






	Automatiskt ljus	Kokning <sup>1)</sup>	Stekning <sup>2)</sup>
Läge H3	På	Av	Fläkthastighet 1
Läge H4	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Läge H5	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 2
Läge H6	På	Fläkthastighet 2	Fläkthastighet 3


1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.


2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.

3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan, och går inte efter temperaturen.

### Ändra det automatiska läget


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




 Inaktivera funktionens automatiska läge om du vill använda köksfläkten direkt på fläktpanelen.


 När du är klar med matlagningen och stänger av hällen kan köksfläkten 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 även styra funktionen manuellt.


Det gör du genom att trycka på  när hällen är igång. Då inaktiveras automatiskt styrning av funktionen och du kan ändra fläkthastigheten manuellt.

När du trycker på  ökar du fläkthastigheten med ett. När du når en intensiv nivå och trycker på  igen ställs fläkthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. 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 slår på hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1 – H6.

 Belysningen i köksfläkten släcks två minuter efter att hällen stängts av.

## 6. RÅD OCH TIPS



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Kockärl



För induktionskokzoner genereras värme mycket snabbt i kockärlat av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockärl

#### Kockärismaterial

- **Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **Olämpliga:** 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 fastnar på kockärlets botten.



Kockärlets botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.  
Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

#### Kockärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlets botten.

Hur effektiv kokzonen är beror på kockärlets diameter. Kockärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.



Se avsnittet "Tekniska data".

### 6.2 Ljud under användning

#### Om du hör:

- knackande ljud: kockärlat är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kockärlat är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: du använder en hög effektnivå.
- klickande: elektrisk omkoppling sker.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

**Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.**

### 6.3 Tips och råd för SenseBoil®

Funktionen fungerar bäst för att koka vatten och potatis.



Det fungerar inte med gjutjärn och nonstick-kockärl, t.ex. med en keramisk beläggning. Kastruller av emaljerat stål rekommenderas för att uppnå bästa resultat när du kokar potatis.

Kontrollera om kockärlat är lämpligt för SenseBoil® genom att övervaka den första kokningen.

För effektiv användning av SenseBoil®, följ våra råd nedan:

- Fyll mellan halva och tre fjärdedelar av kockärlat med kallt kranvatten, men lämna 4 cm fritt från översta kanten. Använd inte mindre än 1 liter men inte mer än 5 liter. Se till den totala vikten av vattnet (eller vattnet och potatisen) ligger mellan 1-5 kg.
- Om du vill koka potatis, se till att de är helt täckta med vatten, men kom ihåg att lämna minst en fjärdedel av kockärlat tomt.
- För att uppnå bästa resultat använd bara hela, oskalade, medelstora potatis.

- Undvik externa vibrationer (t.ex. använda en mixer eller placera en mobiltelefon bredvid produkten) när funktionen är igång.
- Om du vill använda salt, tillsätt det när vattnet når kokpunkten.
- Funktionen kanske inte fungerar ordentligt för vattenkokare och mokabryggare.

## 6.4 Öko Timer (Eko-timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimer. Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmenivån och tillagningstiden.

## 6.5 Exempel på olika typer av tillagning

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 avsedda som vägledning.

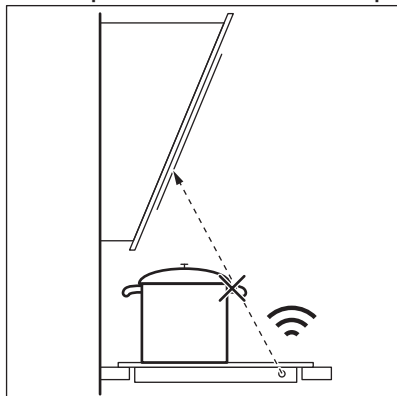
Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
- 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
1 - 3	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 3	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
3 - 5	Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbase-rade rätter under tillagningen.
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
7 - 9	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
12 - 13	Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
14	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grystek), fritera pommes frites.		
<b>P</b>	Koka stora mängder vatten. PowerBoost aktiveras.		

## 6.6 Råd och tips för Hob<sup>2</sup>Hood

När hällen används med funktionen:

- Skydda fläktpanelen mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampor mot fläktpanelen.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Avbryt inte signalen mellan hällen och fläkten (t.ex. med en hand, ett kokkärlshandtag eller en hög kastrull).  
Se bilden.

Fläkten på bilden är bara ett exempel.



Andra fjärrstyrda produkter kan blockera signalen. Använd inga fjärrstyrda produkter när du använder funktionen på hällen.

### Köksfläktar som fungerar med Hob<sup>2</sup>Hood-funktionen

Se vår konsumentwebbplats för att se hela sortimentet med köksfläktar som fungerar med den här funktionen. AEG-köksfläktar som fungerar med den här funktionen måste ha symbolen .

## 7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### ! VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

### 7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, 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 svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.










## 8. FELSÖKNING





**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplings-schemat.
	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeläget inom 10 sekunder.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kontroll.
	Paus är på.	Se "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.	Du har ställt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen  .	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Hob <sup>2</sup> Hood fungerar inte.	Du kan täcka över kontrollpanelen.	Avlägsna föremålet från kontrollpanelen.
	Du använder en väldigt hög kastrull som blockerar signalen.	Ta en mindre kastrull, byt kokzon eller styr fläkten manuellt.
Automax fungerar inte.	Zonen är het.	Låt zonen bli tillräckligt sval.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektreglering är på.	Se "Daglig användning".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkäril på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touchkontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
 tänds.	Barnsäkerhetslås eller Lås är på.	Se "Daglig användning".
 tänds.	Det står inget kokkäril på zonen.	Ställ ett kokkäril på zonen.
	Kokkärlet passar inte.	Använd ett lämpligt kokkäril. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkäril med rätt mått. Se avsnittet "Tekniska data".
 och  visas växelvis.	Effekten är för låg på grund av olämpligt kokkäril eller att kokkärlet är tomt.	Använd rätt typ av kokkäril. Se avsnittet "Råd och tips" och "Tekniska data". Slå inte på någon kokzon med en tom kastrull på.
 och  visas växelvis.	Kokkärlet är tomt eller innehåller någon annan vätska än vatten, t.ex. olja.	Undvik att använda funktionen med någon annan vätska än vatten.
 och  visas växelvis.	Det finns för mycket eller för lite vatten i kokkärlet. Du kokade något annat än vatten och potatis. Kokpunkten flyttades i tid och SenseBoil®-funktionen kunde inte fungera ordentligt.	Se "Råd och tips". Koka bara vatten och potatis med SenseBoil®.
Du hör ett pipljud, indikatorerna ovanför  blinkar och SenseBoil®-funktionen startar inte.	Ingen av kokzonerna är klar att användas med SenseBoil®-funktionen. Det finns lite restvärme på kokzonerna du vill använda eller så används de fortfarande.	Avsluta dina tidigare tillagningar och välj en ledig kokzon utan restvärme.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.
Ett konstant pip-ljud hörs.	Fel på elanslutningen.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.

## 8.2 Om du inte finner en lösning...

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Meddela även den tresiffriga koden och koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på hällen) och felmeddelande

som visas. Kontrollera att du har hanterat hällen på korrekt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

# 9. TEKNISKA DATA

## 9.1 Typskylt

Modell IAE64411FB  
Typ 61 B4A 00 AA  
Induktion 7.35 kW  
Serienr .....  
AEG

PNC 949 597 543 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Tillverkad i Tyskland  
7.35 kW



## 9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal varaktighet [min]	Kokkärls diameter [mm]
Vänster fram	2300	3700	10	125 - 210
Vänster bak	1800	2800	10	145 - 180
Höger fram	1400	2500	4	125 - 145
Höger bak	1800	2800	10	145 - 180

Kokzonernas effekt kan skilja sig en aning från uppgifterna i tabellen. Den ändras efter kokkärls material och mått.

För optimalt matlagningsresultat använd inte kokkärl större än diametern i tabellen.



## 10. ENERGIEFFEKTIVITET

### 10.1 Produktinformation enligt EU 66/2014 endast giltig för EU:s marknad

Modellbeskrivning	IAE64411FB	
Typ av häll	Häll för inbyggnad	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsteknik	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21,0 cm
	Vänster bak	18,0 cm
	Höger fram	14,5 cm
	Höger bak	18,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	178,4 Wh/kg
	Vänster bak	174,4 Wh/kg
	Höger fram	183,2 Wh/kg
	Höger bak	184,9 Wh/kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)	180,2 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektriska matlagingsapparater - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda


### 10.2 Energibesparing


Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

## 11. 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.





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



867350161-A-412018



**AEG**