

DA	Brugsanvisning	2
	Kogesektion	
FI	Käyttöohje	23
	Keittotaso	
ES	Manual de instrucciones	44
	Placa de cocción	

HK894400FG



 **AEG**
perfekt in form und funktion

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE AF APPARATET.....	6
4. DAGLIG BRUG.....	9
5. RÅD OG TIP.....	12
6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	15
7. FEJLFINDING.....	16
8. INSTALLATION.....	18
9. TEKNISK INFORMATION.....	20
10. ENERGIEFFEKTIV.....	21

FOR PERFEKTE RESULTATER

Tak fordi du valgte dette produkt fra AEG. Vi har skabt det, så du kan nyde en uovertruffen funktionsevne i mange år med nyskabende teknologi, der gør livet lettere – funktioner, som du ikke finder i almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.aeg.com



Registrere dit produkt for bedre service:
www.registeraeg.com



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.aeg.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.



Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger



Generelle oplysninger og gode råd



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert og anvendelsen forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

- Apparatet kan 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 medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Rør ikke ved varmelegemerne.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg aldrig at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- Opbevar ikke genstande på kogepladerne.

- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på grydere registreringen.
- Hvis den glaskeramiske overflade / glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- 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.
- Forseglsnitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager udsvalmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvis apparatet monteres oven over skuffer, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig plads mellem apparatets bund og den øverste skuffe til luftcirkulation.

- Apparatets bund kan blive varm. Sørg for at montere en brandsikker plade under apparatet for at forhindre adgang til bunden.
- Sørg for, at der er en fri ventilationsplads på 2 mm mellem køkkenbordet og forsiden af den nedestående enhed. Garantien dækker ikke beskadigelser forårsaget af mangel på passende ventilationsplads.

2.2 Tilslutning, el



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert elledning

eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.

- Brug den korrekte elledning.
- Elledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter
- Brug ikke multistik-adaptore og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. 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 maskinen ved at trække i ledningen. Tag altid fat i selve netstikket.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for skader, forbrænding og elektrisk chock.

- Fjern al emballage, mærkning og beskyttelsesfolie (hvis det er relevant) før ibrugtagning.

- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Indstil kogezone til "slukket" efter brug.
- Regn ikke med registreringen af gryden/panden.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer madvarer i varm olie, kan det sprøjte.



ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion

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



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Læg ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, at genstande eller kogegrej ikke falder ned på apparatet. Overfladen kan tage skade.
- Aktivér ikke kogezoneerne med en tom gryde/pande eller uden kogegrej.
- Anbring ikke alufolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset/ glaskeramikken. Løft altid disse ting op, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.

- Kobl apparatet fra lysnettet, før der udføres vedligeholdelse.
- Undlad at bruge højtryksrenser eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

2.5 Bortskaffelse



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

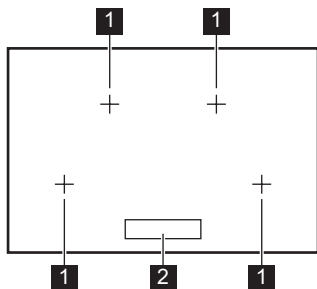
- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.

2.6 Service

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

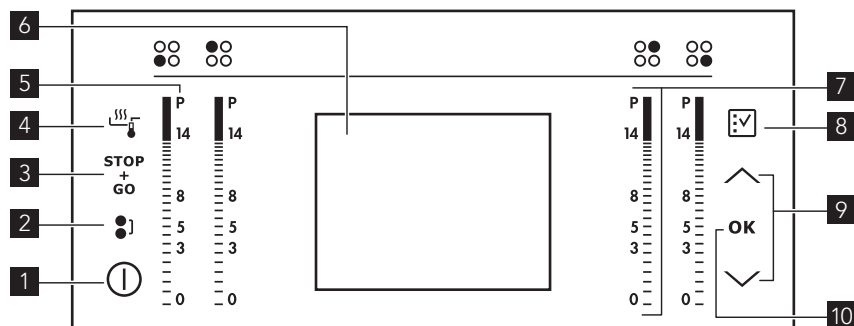
3. PRODUKTBESKRIVELSE AF APPARATET

3.1 Oversigt over kogesektionen



- 1** Induktionszone
- 2** Betjeningspanel

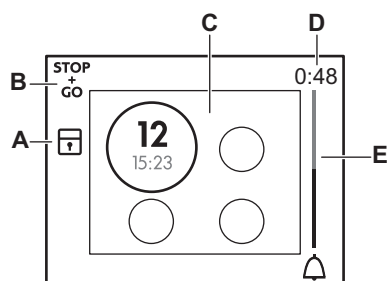
3.2 Oversigt over betjeningspanelet



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

	Sen- sorfelt	Funktion	Kommentar
1	①	TÆND/SLUK	Tænder/slukker for kogesektionen.
2	●●	Grill Function	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
3	STOP + GO	STOP+GO	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
4	🔥	Cook Assist	Deaktiverer funktionen.
5	P	Boosterfunktion	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
6	-	Display	Viser, at funktionerne er i brug.
7	-	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.
8	🕒	Minut ur / Stopur / Au- tomatisk slukning	Angiver funktionen og låser/låser op for bet- jeningspanelet.
9	⬆ / ⬇	-	Angiver indstillingen.
10	OK	-	Til bekræftelse af indstillingen.

3.3 Display



- A) Lås-funktion
- B) STOP+GO-funktion
- C) Kogezoner
- D) Automatisk slukning
- E) Minut ur-lampe

Kogezonen på displayet	Beskrivelse
	Kogezonen er tændt. Ovenfor: Varmetrin, nedenfor: Timer.
	Holde varm / STOP+GO-funktionen er i brug.
	Boosterfunktion er i brug.
	Boosterfunktion er i brug.
	Zone ved at blive indstillet.
	Der står ikke kogegrej på kogezonen.
	Opkogningsautomatik-funktionen er i brug.
	OptiHeat Control. Kogezonen er slukket. Størrelsen og farverne viser restvarmen: • Stor rød - tilberedning i gang • Stor stærk rød - holder varm • Lille stærk rød - stadig varm • Lille hvid - kogezonen er kold

3.4 Restvarme



ADVARSEL!

Forbrændingsrisiko ved restvarme.

Induktionskogezoner laver den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogegrejet.

4. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

4.1 Aktivering og deaktivering

Tryk på ① i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

4.2 Automatisk slukning

Funktionen deaktiverer automatisk kogesektionen, hvis:

- alle kogezone deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der lyder et signal, og kogesektionen deaktiveres. Fjern genstanden eller rengør betjeningspanelet.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezone køle af, før du igen bruger kogesektionen.
- du bruger forkert kogegrej. Symbolet ? lyser og kogezone deaktiveres automatisk efter 2 minutter.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid, deaktiveres kogesektionen.

Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
1 - 3	6 timer
4 - 7	5 timer
8 - 9	4 timer
10 - 14	1,5 time

4.3 Valg af sprog

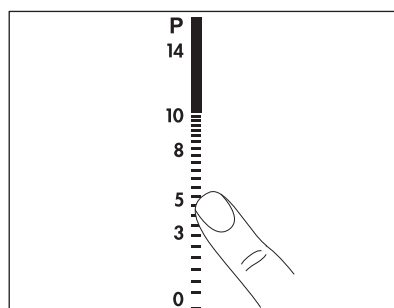
For at skifte sprog skal du tænde for kogesektionen med ① og derefter trykke på OK. Indstil menuen til valg af sprog med pilene. Tryk på OK for at bekræfte. Displayet viser sproglisten.

Brug ^ eller v til at vælge sprog. Tryk på OK for at bekræfte.

4.4 Varmetrin

Sådan indstilles eller ændres varmetrinnet:

Tryk på betjeningspanelet ved det korrekte varmetrin, eller bevæg din finger langs betjeningspanelet, indtil du når det ønskede varmetrin.



4.5 Brug af kogezoneerne

Stil kogegrejet på krydset/firkanten, som er på den kogeplade, du bruger. Dæk krydset/firkanten helt. Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Du kan bruge stort kogegrej på to kogezone samtidigt.

4.6 Grill Function



Brug funktionen sammen med Maxisense Plancha Grill¹⁾ tilbehøret.

¹⁾ Tilbehøret følger ikke med apparatet. Kontakt den lokale forhandler for at få flere oplysninger.

Denne funktion tilslutter to kogezone i venstre side under tilbehøret, og de fungerer som én.

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

Sådan deaktiveres funktionen: berør



Tryk på en af betjeningssensorerne i venstre side for at indstille eller skifte varmetrin.

Sådan deaktiveres funktionen: berør



Nu fungerer kogezoneerne uafhængigt.

4.7 Opkogningsautomatik

Ved at aktivere denne funktion kan du opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Funktionen vælger det højeste varmetrin i et stykke tid og skruer derefter ned til det ønskede niveau.



For at aktivere funktionen skal kogezoneen være kold.

Sådan aktiveres funktionen for en

kogezone: Tryk på **P**. Tryk derefter straks på det ønskede varmetrin. **A** tændes.

Sådan deaktiveres funktionen: Skift varmetrin.

4.8 Boosterfunktion

Funktionen tilføjer ekstra effekt til induktionszoneerne. 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.



Se kapitlet "Teknisk information".

Sådan aktiveres funktionen for en

kogezone: berør **P**. **P** i ringen tændes. Efterhånden som zonen bliver varmere, skifter ringen farve.

Sådan deaktiveres funktionen: skift varmetrinnet.

4.9 Cook Assist

Med denne funktion kan du indstille de tre stegeniveauer, der definerer kogegrejets temperatur. Kogesektionen holder automatisk den angivne temperatur under stegningen. Du kan indstille funktionen til apparatets kogezone til venstre på fronten.

Symbol	Stegeniveau	Forslag til fødevarer
	Lavt niveau	Æg
	Middel niveau	Pandekager
	Højt niveau	Bøf



PAS PÅ!

Brug kun laminerede pander med lav eller medium kogetrin for at forhindre at beskadige eller overopvarme kogegrejet.



Brug ikke et låg, når du bruger funktionen.

Sådan deaktiveres funktionen:

1. Anbring en tom pande på kogezoneen til venstre på fronten.
2. Tryk på
3. Brug og til at vælge et stegeniveau. Bekræft dit valg med **OK**.
4. Vent, indtil apparatet registrerer kogegrejet.
5. Efter noget tid kan du vælge med og , hvis du ønsker at bruge Plancha grillpladefunktionen.
6. Bekræft dit valg med **OK**.
7. Vent, indtil kogegrejet når temperaturen for det valgte stegeniveau (display viser oplysningerne).
8. Læg fødevaren på panden.

Sådan deaktiveres funktionen:

1. Rør ved **0** på kogezoneens venstre front.
2. Brug **^** og **v** for at vælge, om du vil deaktivere funktionen.
3. Bekræft dit valg med **OK**.

Sådan justeres temperaturen:

Hvis resultaterne ikke opfylder dine forventninger kan du justere stegetemperaturen. Kogesektionen husker din temperaturjustering til den næste gang, du bruger den.

For at øge temperaturen: tryk på **^**.

tændes.

For at mindske temperaturen: tryk på **v**.

tændes.

Plancha Grillpladefunktion

Ved hjælp af denne funktion kan du bruge Cook Assist-funktionen med Infinite Plancha tilbehør fra Electrolux eller AEG. Funktionen forbinder to venstre kogezone til Cook Assist-funktionen, så de fungerer som én samlet.



Det tager lidt længere tid at opvarme stort kogegrej. Funktionen opvarmer Infinite Plancha i ca. 12 minutter og indikerer derefter, hvornår den er klar.

4.10 Timer

Der er 3 funktioner: Stopur, Automatisk slukning og Minut ur.

 Stopur

Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe kogezoneen er tændt. Funktionen starter automatisk og bliver tændt under varmetrinnet i kogezoneen på displayet.

Sådan nulstilles funktionen: berør .

for at hente Stopur . Vælg derefter kogezoneen fra listen med pile og berør **OK** for at bekræfte.

|>| Automatisk slukning

Du kan bruge funktionen til at indstille, hvor længe kogezoneen skal være tændt under én tilberedning.

Sådan aktiveres funktionen: berør to gange for at hente Automatisk slukning

|>|. Vælg derefter kogezoneen fra listen med pile og berør **OK** for at bekræfte.

Indstil tiden med pile og berør **OK** for at bekræfte. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og kogezoneen deaktiveres.

Sådan stoppes lyden: berør .

 Minut ur

Sådan aktiveres funktionen, når kogesektionen er deaktiveret: tænd for kogesektionen med . Berør én gang for at hente Minut ur .

Sådan aktiveres funktionen, når kogesektionerne er tændt: berør tre gange for at hente Minut ur .

Sådan stoppes lyden: berør .



Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezoneerne.

4.11 STOP+GO

Funktionen indstiller alle kogezoneer til det laveste varmetrin.

Når funktionen anvendes, kan du ikke ændre varmetrinnet.

Funktionen standser ikke timer-funktionen.

Sådan aktiveres funktionen: tryk på ^{STOP} .

tændes.

Sådan deaktiveres funktionen: tryk på ^{STOP} . Den foregående varmeindstilling tændes.

4.12 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezoneerne er aktive. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Indstil først varmetrinnet.

Sådan deaktiveres funktionen: berør  gentagne gange, indtil du ser låsefunktionsdisplayet. Berør **OK** for at bekræfte.  tændes. Timeren forbliver tændt.

Sådan deaktiveres funktionen: berør . Det forrige varmetrin aktiveres.

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

4.13 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

Sådan deaktiveres funktionen: sluk for kogesektionen med . Når kogesektionen lukkes ned, skal du berøre . Displayet viser en besked om, at funktionen er i gang.

Sådan deaktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med . Berør  og derefter **OK**.

Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning: Tænd for kogesektionen med . Rør ved  og  samtidig. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.

4.14 Deaktivering og aktivering af lydene

Tænd for kogesektionen. Berør **OK**, og indstil derefter lydmenuen med pile. Tryk

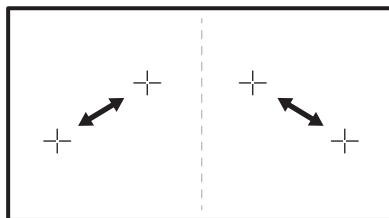
på **OK** for at bekræfte. Angiv indstillingen med pilene. Tryk på **OK** for at bekræfte.

Når funktionen anvendes, kan du kun høre lyde, når:

- Du berører 
- Minut ur tæller ned
- Automatisk slukning tæller ned
- Du anbringer noget på betjeningspanelet.

4.15 Effektstyring-funktion

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Se billedet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk belastning på 3700 W.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede elektriske belastning for de kogezoner, der er tilsluttet til en enkelt fase, overskrider 3700 W.
- Funktionen reducerer effekten til de andre kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Varmetrindisplayet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.



5. RÅD OG TIP



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Kogegrej



For induktionskogezoner skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i kogegrejet.



Brug induktionskogezoneerne med kogegej, der er egnet hertil.

Kogegej

- **korrekt:** støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål, sandwichbund (mærket som egnet af producenten).
- **ukorrekt:** aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegej er egnet til induktionskogesektioner, hvis:

- vand kommer meget hurtigt i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- en magnet hæfter ved kogegejets bund.



Bunden af kogegejet skal være så tyk og plan som muligt.

Kogegejets mål

Induktionskogezoneerne tilpasser sig til en vis grad automatisk til størrelsen af kogegejets bund.

Kogezonens effektivitet er relateret til kogegejets diameter. Kogegej med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.



Se kapitlet "Teknisk information".

5.2 Lyden under drift

Hvis du kan høre:

- små knald: kogegejet består af forskellige materialer (sandwichstruktur).
 - fløjtende lyd: du bruger kogezonen på højt varmetrin, og kogegejet består af flere materialer (sandwichstruktur).
 - brummen: du bruger højt varmetrin.
 - klikken: elektronikken arbejder.
 - hvislen, summen: bæsere kører.
- Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.**

5.3 Öko Timer (Øko-timer)

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

5.4 Eksempler på anvendelser

Forholdet mellem varmeindstilling og kogezonens strømforbrug er ikke lineært. Når du øger varmeindstillingen, er det ikke proportionelt med øgningen af kogezonens strømforbrug. Dette betyder, at en kogezone med middel varmeindstilling bruger under halvdelen af dens effekt.



Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Bruges til:	Tid (min.)	Gode råd
1	At holde færdigtilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegejet.
1 - 3	Hollandaise, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 3	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.

Varmetrin	Bruges til:	Tid (min.)	Gode råd
3 - 5	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen.
5 - 7	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilføj nogle spsk. væske.
7 - 9	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
7 - 9	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
9 - 12	Nænsom stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
12 - 13	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
14	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
P	Kogning af større mængder vand. Boosterfunktionen er aktiveret.		

5.5 Oplysninger og råd til Cook Assist-funktionen

Sådan opnår du de bedste resultater med funktionen:

- Start funktionen, når kogesektionen er kold (ingen manuel opvarmning af kogegrejet er nødvendigt).
- Brug kogegrej af rustfrit stål med sandwichbund.
- Brug ikke kogegrej med prægning i midten af bunden.

Eksempler på tilberedningsanvendelser for funktionen

Data i tabellen viser eksempler på fødevarer for hvert stegeniveau. Fødewarens mængde, tykkelse, kvalitet og temperatur (f.eks. frossen) har indflydelse på det korrekte stegeniveau. Vælg det stegeniveau og den justering, der er bedst til dine tilberedningsvaner og gryder/pander.

Stegeniveau	Forslag til fødevarer	Brug for at tilberede
	Æg	Spejlæg, omelet, franske toasts, fiskefilet, grøntsager
	Pandekager	Pandekager, fiskefingre, frosne fødevarer, paneret fødevarer, bøf medium
	Bøffer	Bøf rød

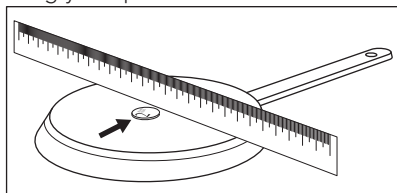


Forskellige størrelse af gryder/pander kan forårsage forskellige opvarmningstider. Tunge gryder/pander kan lagre mere varme end lette gryder/pander, men det tager længere tid at varme dem op.

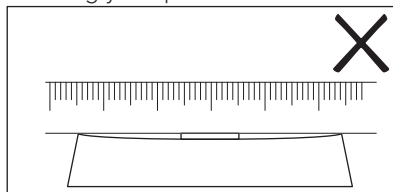
5.6 Rigtige gryder/pander til Cook Assist-funktionen

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

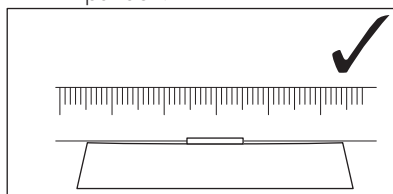
1. Stil gryden/panden med bunden i vejret.
2. Anbring en lineal på bunden af gryden/panden.
3. Prøv at anbringe en mønt 1, 2 eller 5 kroner (eller med samme tykkelse) mellem linealen og bunden af gryden/panden.



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



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



6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

6.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Ellers kan snavset beskadige kogesektionen. Sæt specialskraberen skråt ned på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- Kogesektionens overflade har horizontale riller. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel med en glat

bevægelse fra venstre til højre. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring fra venstre til højre.

7. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Hvis noget går galt...

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller den er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.
	Fejlstrømsrelæet har afbrudt strømmen.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis fejlstrømsrelæet afbryder strømmen flere gange i træk.
		Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	STOP+GO-funktionen er i brug.	Se kapitlet "Daglig brug".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.	Du har tildækket et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Sektionen slukkes.	Du har lagt noget på tasterne ①.	Flyt genstanden fra tasterne.
Restvarmeindikator skifter ikke farve.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.
Opkogningsautomatik-funktionen virker ikke.	Kogezonen er varm.	Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
	Det højeste varmetrin er valgt.	Højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.	Effektstyring-funktionen er i brug.	Se kapitlet "Daglig brug".
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
Bagbelysningen er tændt, men kontrasten på displayet er dårlig.	Det varme kogegrej står på displayet.	Fjern genstanden, og lad kogesektionen køle tilstrækkeligt af. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis kontrasten ikke er tydelig.
Der lyder intet signal, når der trykkes på sensorfelterne.	Signalerne er slået fra.	Slå signalerne til. Se kapitlet "Daglig brug".
II og tekst vises.	Automatisk slukning er i brug.	Sluk og tænd for kogesektionen.
 tændes.	Børnesikring eller Lås-funktionen er i brug.	Se kapitlet "Daglig brug".
? tændes.	Der står ikke kogegrej på kogezonen.	Sæt kogegrej på kogezonen.
	Der er brugt uegnet kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezonen.	Brug kogegrej med de rette mål. Se kapitlet "Teknisk information".
	Kogegrejet dækker ikke krydset/firkanten.	Dæk krydset/firkanten helt.
E og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Kobl kogesektionen fra lysnettet i et stykke tid. Sluk på gruppeafbryderen, eller tag sikringen ud på tavlen. Tilslut apparatet igen. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis E tændes igen.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
E4 tændes.	Der er en fejl i kogesektionen, fordi et kogegrej koger uden vand, Automatisk slukning og overophednings-sikringen for zonerne er blevet udløst.	Sluk for kogesektionen. Fjern det varme kogegrej. Tænd for kogezonen igen efter ca. 30 sekunder. Hvis kogegrejet var problemet, slukkes fejlmeddelelsen. Restvarmeindikator kan stadig være tændt. Lad kogegrejet køle tilstrækkeligt af. Kontrollér, om kogegrejet er egnet til kogesektionen. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".

7.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys de data, der findes på typeskiltet. Oplys desuden den trecifrede kode på glaskeramikken (der står i hjørnet af glaspladen) og den

fejlmeddelelse, der vises. Kontrollér, at du har betjent kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om servicecenter og garantibetingelser står i garantihæftet.

8. INSTALLATION



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Inden installationen

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

Serienummer

8.2 Indbygningskogesektioner

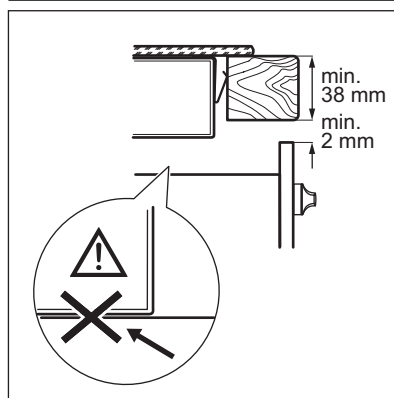
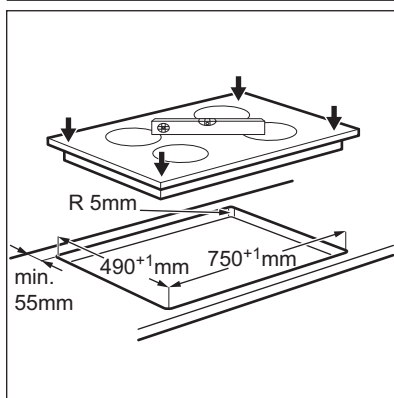
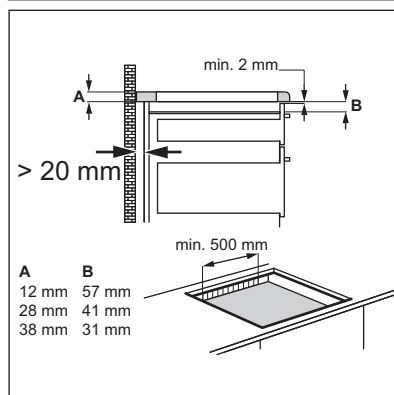
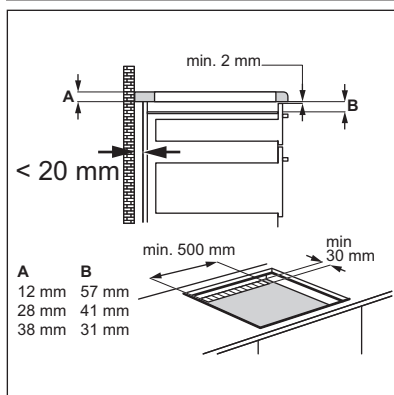
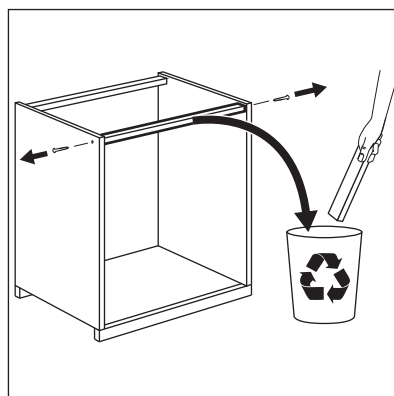
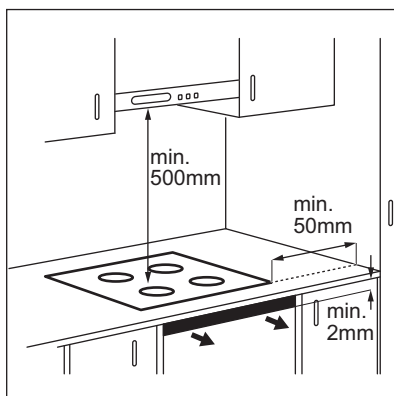
Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de

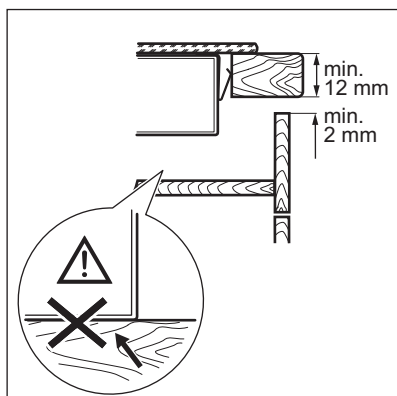
korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

8.3 Tilslutningskabel

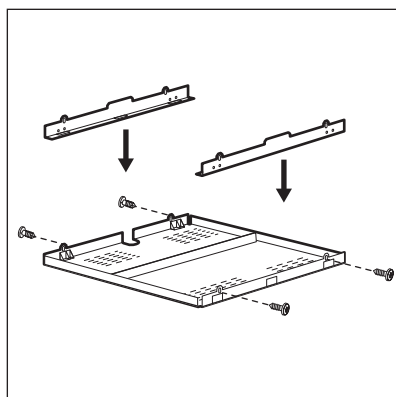
- Kogesektionen leveres med netkabel.
- For at erstatte det beskadigede netkabel skal du bruge følgende (eller højere) netkabeltype: H05BB-F Tmax 90°C. Kontakt Electrolux Service A/S.

8.4 Monterig





8.5 Beskyttelsesboks



Hvis du bruger en beskyttelseskasse (ekstraustyr), er der ikke brug for den forreste luftpassage på 2 mm og den beskyttende plade lige under kogesektionen. Beskyttelsesboksen fås muligvis ikke i visse lande. Kontakt din lokale forhandler.



Du kan ikke bruge beskyttelsesboksen, hvis kogesektionen monteres over en ovn.

9. TEKNISK INFORMATION

9.1 Mærkeplade

Model HK894400FG
Type 58 GBD C3 AU
Induktion 7.4 kW
Serienr.
AEG

PNC 949 595 289 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fremstillet i Tyskland
7.4 kW



9.2 Kogezoner - Specifikation

Kogezone	Nominel effekt (maks. varme-trin) [W]	Boosterfunktion [W]	Boosterfunktion maksimal varighed [min.]	Diameter af kogegrej [mm]
Forreste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Forreste højre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste højre	2300	3200	10	125 - 210

Effekten af kogezonerne kan variere i mindre intervaller fra data i tabellen. Det skifter med materialet og størrelsen af kogedrejet.

Optimale kogeresultater fås ved at bruge kogegrej, der ikke er større end diameteren i tabellen.

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktoplysninger i overensstemmelse med EU 66/2014

Identifikation af model		HK894400FG
Type kogesektion		Indbygget kogesektion
Antal kogezoner		4
Opvarmningsteknologi		Induktion
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Forreste venstre	21,0 cm
	Bageste venstre	21,0 cm
	Forreste højre	21,0 cm
	Bageste højre	21,0 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	172,6 Wh/kg
	Bageste venstre	174,9 Wh/kg
	Forreste højre	178,3 Wh/kg
	Bageste højre	174,9 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		175,2 Wh/kg

EN 60350-2 - Elkøgeapparater til husholdning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne

Energimålingerne, som referer til kogeområdet, identificeres ved krydsene for de respektive kogezoner.

10.2 Energibesparelse

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

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezonen, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezoner.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

11. 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.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	24
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	25
3. LAITTEEN KUVAUS.....	27
4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	30
5. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	34
6. HOITO JA PUHDISTUS.....	36
7. VIANMÄÄRITYS.....	37
8. ASENNUKSEEN.....	39
9. TEKNISEET TIEDOT.....	41
10. ENERGIAKÄYTTÖ.....	42

TÄYDELLISTEN TULOSTEN SAAVUTTAMISEKSI

Kiitämme teitä tämän AEG-tuotteen valitsemisesta. Olemme kehittäneet tämän tuotteen tarjotaksemme teille huipputason suorituskyvyn moneksi vuodeksi. Laitteen innovatiiviset teknologiat tekevät elämästänne yksinkertaisempaa – kyseisiä ominaisuuksia ei välttämättä löydy tavallisista laitteista. Käyttäkää muutama minuutti lukemiseen, jotta voitte hyödyntää laitteen ominaisuudet parhaalla mahdollisella tavalla.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:

www.aeg.com



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registeraeg.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä. Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero. Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet



Yleisohjeet ja vinkit



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Pidä ohjeet aina laitteen mukana tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, suosittelemme sen käyttämistä.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa lämpövastuksiin.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.

- Älä koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa panna liesitasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke lieden vastus pois päältä vääntimellä.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä.
- Tiivistä pinnat 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.
- Jos laite on asennettu laatikoiden yläpuolelle, varmista, että laitteen alaosan ja ylälaatikon välinen tila on riittävä ilmankierron kannalta.

- Laitteen alaosa voi kuumentua. Varmista, että asennat lämmönkestävän erotuslevyn laitteen alapuolelle, jotta laitteen alaosaan ei voida koskettaa.
- Varmista, että työtason ja laitteen etuosan välissä on 2 mm:n ilmanvaihtoaukko. Takuu ei kata vahinkoja, jotka aiheutuvat riittämättömästä ilmanvaihtoaukosta.

2.2 Sähköliitännät



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Ennen toimenpiteiden suorittamista tulee varmistaa, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilven sähkötiedot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos

- olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- Käytä oikeaa virtajohtoa.
- Varo, ettei virtajohto takerru kiinni mihinkään.
- Varmista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos olemassa) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos olemassa) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluumme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat 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 virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos olemassa) ennen käyttöönottoa.
- Käytä laitetta kotiympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.

- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi sähköverkosta. Täten vältetään sähköiskut.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Öljy voi roiskua, kun asetat ruoka-aineita kuumaan öljyyn.



VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksien jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.

- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa lasi- tai keraamista pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Kytke laite pois toiminnasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Kytke laite irti sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista.
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja

puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

2.5 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

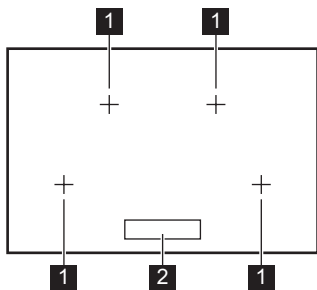
- Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.

2.6 Huolto

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

3. LAITTEEN KUVAUS

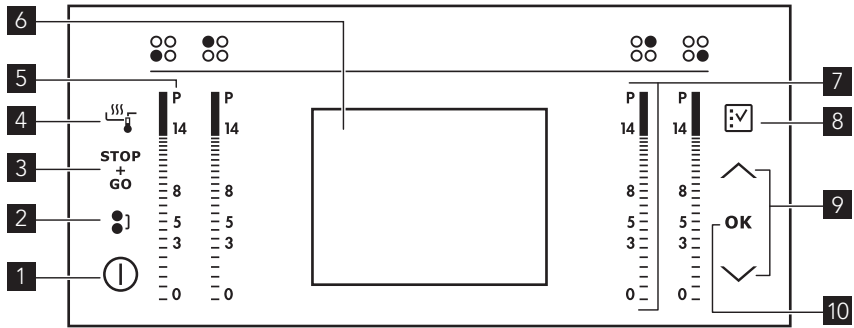
3.1 Keittoalueet



1 Induktiokeittoalue

2 Käyttöpaneeli

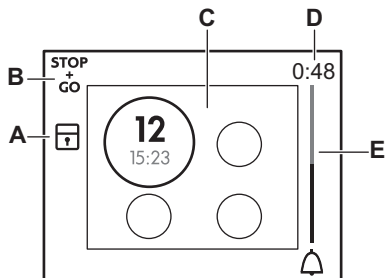
3.2 Käyttöpaneelin painikkeet



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

	Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1		PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2		Grill Function	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
3		STOP+GO	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
4		Cook Assist	Toiminnon kytkeminen toimintaan.
5		Tehokäyttö	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
6	-	Näyttö	Näyttää käynnissä olevat toiminnot.
7	-	Säätöpalkki	Tehotason säätäminen.
8		Hälytinajastin / Autom las-kin / Ajastin	Toiminnon asettaminen ja käyttöpaneelin lukitseminen/avaaminen.
9		-	Asetuksen asettaminen.
10		-	Asetuksen vahvistaminen.

3.3 Näyttö



- A) Lukitus -toiminto
- B) STOP+GO -toiminto
- C) Keittoalueet
- D) Ajastin
- E) Hälytinajastin -merkkivalo

Näytössä oleva keittoalue	Kuvaus
	Keittoalue on toiminnassa. Yllä: tehotaso, alla: ajastin.
	Lämpimänäpito / STOP+GO-toiminto on toiminnassa.
	Tehokäyttö -toiminto on kytketty päälle.
	Tehokäyttö -toiminto on kytketty päälle.
	Säädettävä alue.
	Keittoalueella ei ole keittoastiaa.
	Automaattinen kuumennus -toiminto on toiminnassa.
	OptiHeat Control. Keittoalue on kytketty pois toiminnasta. Koko ja värit osoittavat jälkilämmön: - Iso punainen – kypsennys vielä käynnissä - Iso kirkas punainen – lämpimänäpito - Pieni kirkas punainen – vielä kuuma - Pieni valkoinen – keittoalue on kylmä.

3.4 Jälkilämpö



VAROITUS!

Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi.

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa keraamisen pinnan.

4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

4.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta ① sekunnin ajan.

4.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaiseen virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannulla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääränlainen. Symboli ? syttyy ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua keittotaso kytkeytyy pois toiminnasta.

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

Tehotaso	Keittotason pois kytkeytymisaika
1 - 3	6 tuntia

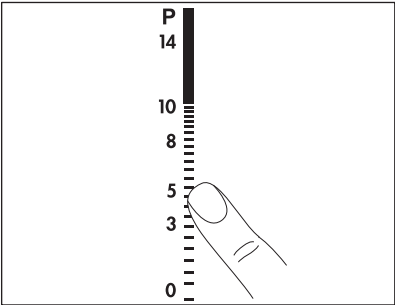
Tehotaso	Keittotason pois kytkeytymisaika
4 - 7	5 tuntia
8 - 9	4 tuntia
10 - 14	1,5 tunti

4.3 Valitse kieli

Voit muuttaa kieltä käynnistämällä keittotason painikkeella ① ja koskettamalla sen jälkeen painiketta OK. Valitse kielivalikko nuolinäppäimiä käyttäen. Vahvista koskettamalla painiketta OK. Näytössä näkyy kieliluettelo. Aseta kieli koskettamalla painiketta ^ tai v. Vahvista koskettamalla painiketta OK.

4.4 Tehotaso

Tehotason asettaminen tai muuttaminen: Kosketa säätöpalkkia oikean tehotason kohdalta tai siirrä sormea säätöpalkissa, kunnes saavutat oikean tehotason.



4.5 Keittoalueiden käyttäminen

Aseta keittoastia keittoalueen rastin/neliön päälle. Peitä rasti/neliö kokonaan. Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan

kokoon. Voit käyttää suuria keittoastioita kahdella keittoalueella samanaikaisesti.

4.6 Grill Function



Käytä tätä toimintoa tuotteella Maxisense Plancha Grill¹⁾ -lisävaruste.

Tämä toiminto yhdistää kaksi vasemmanpuoleista keittoaluetta lisävarusteeseen ja ne toimivat tämän jälkeen yhtenä keittoalueena.

Aseta ensin toisen vasemmanpuoleisen keittoalueen tehotaso.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta . Voit asettaa tehotason tai muuttaa sitä koskettamalla yhtä vasemmalla olevaa kosketuspainiketta.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta . Tämän jälkeen keittoalueet toimivat itsenäisesti.

4.7 Automaattinen kuumennus

Jos tämä toiminto kytketään toimintaan, haluttu tehotaso voidaan saavuttaa nopeammin. Toiminto asettaa korkeimman tehotason joksikin aikaa, ja laskee tehotason sen jälkeen oikeaan asetukseen.



Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa **P**. Kosketa välittömästi oikeaa tehotasoa. **A** syttyy.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: muuta tehotasoa.

4.8 Tehokäyttö

Kyseinen toiminto lisää induktiokeittoalueiden käytettävissä olevaa tehoa. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan induktiokeittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen

induktiokeittoalue kytkeytyy automaattisesti takaisin korkeimmalle tehotasolle.



Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa **P**. **P** syttyy lämpöalueelle. Lämpöalueen väri muuttuu keittoalueen kuumentuessa.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: muuta tehotasoa.

4.9 Cook Assist

Tämän toiminnon avulla voit asettaa yhden kolmesta paistotasosta, joka määrittää keittoastian lämpötilan. Keittotaso ylläpitää määritettyä lämpötilaa automaattisesti paistamisen aikana. Voit asettaa toiminnon laitteen vasemmalla edessä olevaan keittoalueeseen.

Symboli	Paistotaso	Suositus
	Alhainen taso	Kananmunat
	Keskitaso	Pannukakku
	Korkea taso	Pihvit



HUOMIO!

Käytä monikerroksisia pannuja vain alhaisella ja keskitasolla keittoastian vaurioitumisen ja ylikuumenemisen välttämiseksi.



Älä käytä kantta toiminnon aikana.

¹⁾ Lisävarustetta ei toimiteta laitteen mukana. Kysy lisätietoa paikalliselta jälleenmyyjältä.

Toiminnon käyttöönotto:

1. Aseta tyhjä pannu vasemmalla edessä olevalle keittoalueelle.
2. Paina painiketta .
3. Valitse paistotaso painikkeella  ja . Vahvista valinta painikkeella **OK**.
4. Odota, kunnes laite havaitsee keittoastian.
5. Jonkin ajan kuluttua voit halutessasi valita painikkeella  ja  Grillilevy Plancha -toiminnon.
6. Vahvista valinta painikkeella **OK**.
7. Odota, kunnes keittoastia saavuttaa valitun paistotason lämpötilan (tieto näkyy näytössä).
8. Aseta ruoka-aineet pannuun.

Toiminnon kytkeminen pois käytöstä:

1. Kosketa etuvasemmalla olevan keittoalueen painiketta **0**.
2. Valitse, haluatko kytkeä toiminnon pois päältä painikkeella  ja .
3. Vahvista valinta painikkeella **OK**.

Lämpötilan säätäminen:

Jos tulokset eivät täytä odotuksiasi, voit säätää paistolämpötilaa. Keittotaso muistaa säätämäsi lämpötilan seuraavaa käyttökertaa varten.

Lämpötilan lisääminen: kosketa .  syttyy.

Lämpötilan laskeminen: kosketa .  syttyy.

Plancha Grillilevy-toiminto

Tämän toiminnon avulla voit käyttää Cook Assist-toimintoa Electroluxin tai AEG:n Infinite Plancha -lisävarusteella. Toiminto yhdistää kaksi vasemmanpuoleista keittoaluetta Cook Assist-toimintoon ja ne toimivat tämän jälkeen yhtenä keittoalueena.



Suuremman keittoastian kuumentaminen kestää hiukan pidempään. Toiminto kuumentaa Infinite Plancha -lisävarustetta noin 12 minuutin ajan ja ilmoittaa, kun se on valmis.

4.10 Ajastin

Toimintoja on kolme: Autom laskin, Ajastin ja Hälytinajastin.

** Autom laskin**

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen. Toiminto käynnistyy automaattisesti ja sen merkkivalo syttyy näyttöön keittoalueen tehoasetuksen alapuolelle.

Toiminnon nollaaminen: kosketa .

toiminnon Autom laskin  käyttämiseksi. Valitse sen jälkeen keittoalue luettelosta nuolinäppäimiä käyttäen, ja vahvista valinta koskettamalla painiketta **OK**.

** Ajastin**

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta  kaksi kertaa toiminnon Ajastin  käyttämiseksi. Valitse sen jälkeen keittoalue luettelosta nuolinäppäimiä käyttäen, ja vahvista valinta koskettamalla painiketta **OK**. Aseta aika nuolinäppäimillä ja vahvista valinta koskettamalla **OK**. Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja keittoalue kytkeytyy pois päältä.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .

** Hälytinajastin****Toiminnon kytkeminen päälle, kun**

keittotaso on sammutettu: kytke keittotaso toimintaan painikkeella .

Kosketa painiketta  kerran, jotta toiminto Hälytinajastin  tulee näkyviin.

Toiminnon kytkeminen toimintaan keittoalueiden ollessa toiminnassa:

kosketa painiketta  kolme kertaa toiminnon Hälytinajastin  käyttämiseksi.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

4.11 STOP+GO

Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.

Kun toiminto on toiminnassa, tehotasoa ei voida muuttaa.

Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta . ① syttyy.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

4.12 Lukitus

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimiessa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Aseta ensin tehotaso.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes lukitustoiminto tulee näkyviin. Vahvista koskettamalla painiketta OK.  syttyy. Ajastin toimii edelleen.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.



Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

4.13 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella ①. Kun keittotaso sammuu, kosketa . Näytössä näkyy toiminnon toiminnasta ilmoittava viesti.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kytke keittotaso toimintaan painikkeella ①. Kosketa  ja sen jälkeen OK.

Voit ohittaa toiminnon vain yhtä

keittoaikaa koskien: kytke keittotaso

toimintaan painikkeella ①. Kosketa samanaikaisesti painikkeita  ja . **Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella ①, toiminto on edelleen kytkettynä.

4.14 Äänimerkkien poistaminen käytöstä ja käyttöön ottaminen

Kytke keittotaso päälle. Kosketa OK ja aseta äänivalikko nuolinäppäimillä.

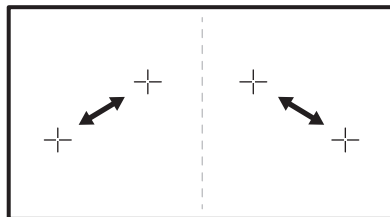
Vahvista koskettamalla painiketta OK. Aseta valinta nuolinäppäimillä. Vahvista koskettamalla painiketta OK.

Kun toiminto on päällä, äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta ①
- Hälytinajastin laskee
- Ajastin laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

4.15 Tehonhallinta -toiminto

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.
- Kunkin vaiheen maksimisähkökuormitus on 3700 W.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.
- Toiminto kytkeytyy toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonaissähkökuormitus on yli 3700 W.
- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu kahdella tasolla.



5. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Keittoastiat



Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.



Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

Keittoastian materiaali

- **sopivat:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan merkintä ilmaisee soveltuvuuden).
- **sopimattomat:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

- pieni määrä vettä kuumenee hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla
- magneetti tarttuu astian pohjaan.



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

Keittoastian mitat

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon tiettyyn rajaan saakka.

Keittoalueen tehokkuus riippuu keittoastian halkaisijasta. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.



Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

5.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Vihellysääntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- Napsahdusääniä: sähköpiirin kytkeytyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita, että keittotasossa olisi jokin vika.

5.3 Öko Timer (Säästöajastin)

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

5.4 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Tehotason ja keittoalueen virrankulutuksen suhde ei ole lineaarinen. Keittoalueen virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskiuurella tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
1 - 3	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liiviatteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 3	Kiinteyttäminen: munakkaat, munajuusto.	10 - 40	Valmista kannen alla.
3 - 5	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää nestettä riisin suhteen vähintään kaksinkertainen määrä, sekoita maitoruokia kypsennyksen aikana.
5 - 7	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää joitakin ruokalusikallisia nestettä.
7 - 9	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
7 - 9	Suurten ruokamäärien kypsentyttäminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
9 - 12	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyörököiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
12 - 13	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
14	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.		
P	Suuren vesimäärän keittäminen. Power-toiminto on kytketty toimintaan.		

5.5 Neuvoja ja vinkkejä Cook Assist-toiminnon käyttöön

Parhaiden tuloksien saavuttamiseksi toiminnolla:

- Käynnistä toiminto keittotason ollessa kylmä (keittoastian manuaalinen lämmitys ei ole tarpeen).
- Käytä ruostumatonta teräsastiaa, jonka pohja on monikerroksinen.
- Älä käytä keittoastioita, joiden pohjan keskellä on kuviointi.

Esimerkkejä toiminnon käyttömahdollisuuksista

Taulukossa on ruokaesimerkkejä kunkin paistotason käyttöön. Ruokien määrä, paksuus, laatu ja lämpötila (ts. pakasteet)

vaikuttavat oikean paistotason valintaan. Valitse sopivin paistotaso ja asetus omien ruoanlaittotottumuksien ja pannujen pohjalta.

Paistotaso	Suositus	Ruoka
	Kananmunat	Munakkaat, paistetut leivät, kalafileet, kasvikset
	Pannukaku	Pannukakut, kalapaukit, pakasteruoat, kuorurutetut ruoat, puolikypsä pihvi

Paistotaso	Suositus	Ruoka
	Pihvit	Raaka pihvi

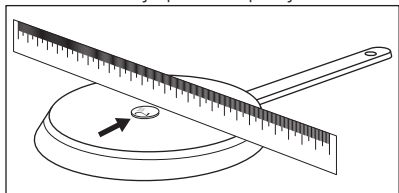


Erikokoisten pannujen kuumenemisaika voi vaihdella. Raskaat pannut säilyttävät enemmän lämpöä kevyisiin verrattuna, mutta niiden kuumeneminen kestää pitempään.

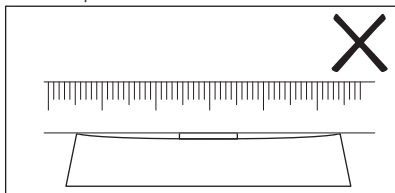
5.6 Cook Assist-toimintoon sopivat keittoastiat

Käytä ainoastaan tasapohjaisia pannuja. Pannun pohjan tasaisuuden tarkistaminen:

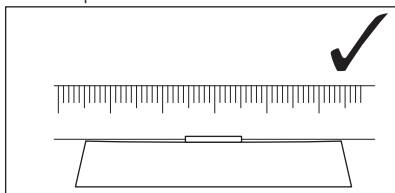
1. Aseta pannu ylösalaisin.
2. Aseta viivain pannun pohjaan.
3. Yritä asettaa 1, 2 tai 5 sentin kolikko (tai vastaavan paksuinen esine) viivaimen ja pannun pohjan väliin.



- 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. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Yleistä

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.

6.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, muovikelmu ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin lika voi aiheuttaa keittotasoon vaurioita. Aseta erityinen kaavin 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 käyttäen vähän puhdistusainetta. Hankaa keittotasoa pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- Keittotason pinnassa on vaakasuuntaisia uria. Puhdista keittotaso kostealla pyyhkeellä ja

pesuaineella, pyyhi tasaisesti vasemmalta oikealle. Hankaa keittotasoa pehmeällä kuivalla liinalla

puhdistuksen jälkeen vasemmalta oikealle.

7. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein sähköverkkoon. Katso kytkentäkaavio.
	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
		Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	STOP+GO -toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
	Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.	Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun keittotaso on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.	Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Kosketuspainikkeen ① päälle on asetettu jokin esine.	Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.
Jälkilämmön merkivalo ei muuta väriä.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.	Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Automaattinen kuumennus -toiminto ei toimi.	Alue on kuuma.	Anna alueen jäähtyä riittävästi.
	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.
Tehotaso muuttuu kahden asetuksen välillä.	Tehonhallinta -toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Kosketuspainikkeet kuume-nevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
Taustavalo on päällä, mutta näytön kontrasti on huono.	Kuuma keittoastia on näytön päällä.	Poista keittoastia ja anna keittotason jäähtyä riittävästi. Jos kontrasti ei ole selkeä, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kosketuspainikkeita.	Äänimerkit on poistettu käytöstä.	Ota äänimerkit käyttöön. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
II ja teksti näkyvät näytössä.	Automaattinen virrankatkaisu -toiminto on kytketty päälle.	Katkaise virta keittotasosta ja kytke se uudelleen toimintaan.
 syttyy.	Lapsilukko tai Lukitus-toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
? syttyy.	Alueella ei ole keittoastiaa.	Aseta keittoastia alueelle.
	Keittoastia on sopimaton.	Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.	Käytä oikean kokoista keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".
	Keittoastia ei peitä rastia/neliötä.	Peitä rasti/neliö kokonaan.
E ja numero syttyy näyttöön.	Keittoalueessa on jokin vika.	Kytke keittoalue irti verkkovirrasta lyhyeksi ajaksi. Irrota sulake sulaketaulusta. Kytke sulake uudelleen. Jos E syttyy uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
E4 sytty.	Keittotason toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Automaattinen virrankatkaisu ja alueiden ylikuumenemissuoja on lauennut.	Kytke keittotaso pois päältä. Poista kuuma keittoastia tasolta. Kytke alue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelman aiheutti keittoastia, virheviesti häviää. Jälkilämmön merkkivalo voi jäädä palamaan. Anna keittoastian jäähtyä riittävästi. Tarkista sopiiko keittoastia keittotasoon. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".

7.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita arvokilpeen merkityt tiedot. Ilmoita myös keraamisen keittotason kolmikirjaiminen tunnus (keraamisen pinnan kulmassa) sekä näytössä näkyvä virheilmoitus. Varmista,

että keittotasoa on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun huoltoliikkeen tai jälleenmyyjän huollosta aiheutuvat kulut veloitetaan myös takuuajana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takuehdot on mainittu takuu- ja huoltokirjassa.

8. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Ennen asentamista

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

Sarjanumero

8.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

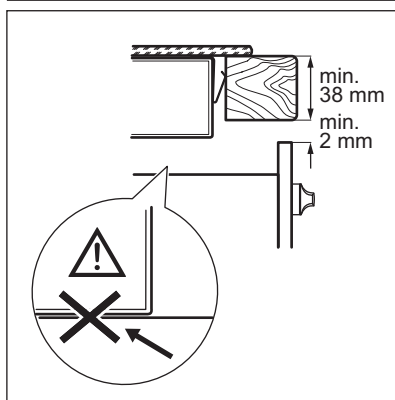
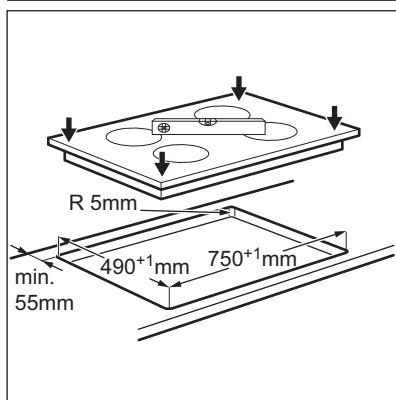
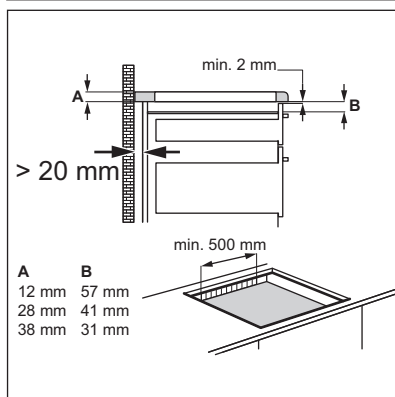
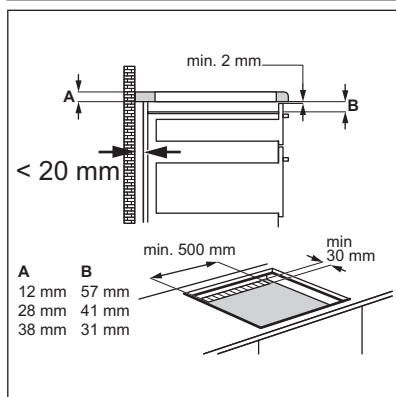
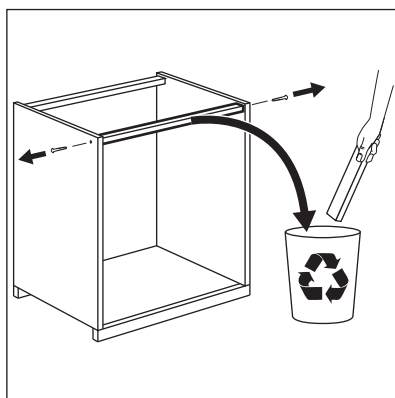
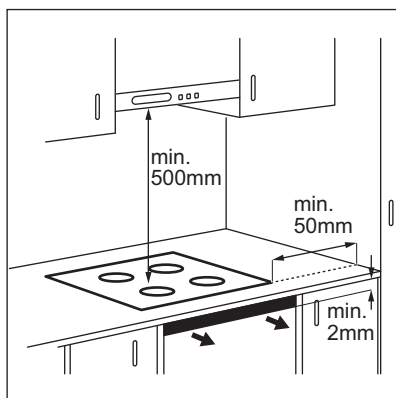
Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu

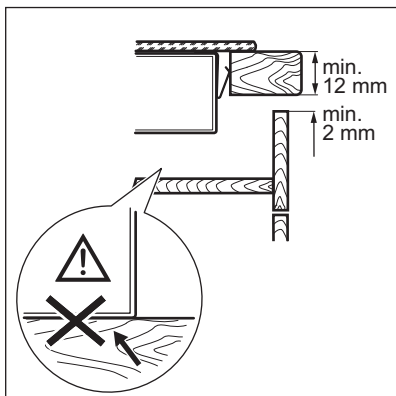
sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

8.3 Liitäntäjohto

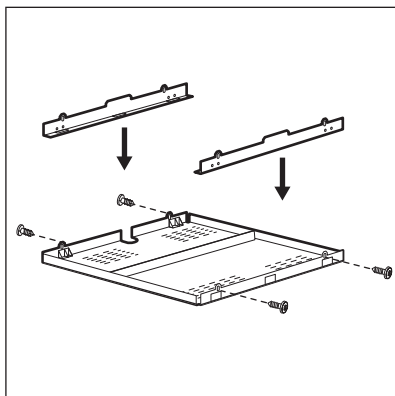
- Keittotason mukana toimitetaan liitäntäjohto.
- Käytä seuraavaa (tai sitä suurempaa) virtajohtotyyppiä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi: H05BB-F Tmax 90°C. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

8.4 Asennus





8.5 Suojakotelo



Jos käytössä on suojakotelo (lisävaruste), edessä oleva 2 mm:n ilmavirtaustila ja keittotason alapuolella oleva suojataso eivät ole tarpeen. Suojakotelo ei välttämättä ole saatavilla kaikissa maissa lisävarusteena. Ota yhteys paikalliseen jälleenmyyjään.



Et voi käyttää suojakoteloä, jos asennat keittotason uunin yläpuolelle.

9. TEKNISEET TIEDOT

9.1 Arvokilpi

Malli HK894400FG
 Tyypä 58 GBD C3 AU
 Induktio 7.4 kW
 Sarjanumero
 AEG

Tuotenumero 949 595 289 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Valmistettu Saksassa
 7.4 kW



9.2 Keittoalueiden määrytykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehota-so) [W]	Tehotoiminto [W]	Tehotoiminto kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Vasemmalla edessä	2300	3200	10	125 - 210
Vasemmalla takana	2300	3200	10	125 - 210
Oikealla edessä	2300	3200	10	125 - 210
Oikealla takana	2300	3200	10	125 - 210

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se vaihtelee keittoastian materiaalin ja koon mukaan.

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

10. ENERGIA TEHOKKUUS

10.1 Tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti

Mallin tunnus	HK894400FG		
Keittotasotyyppi	Keittotaso		
Keittoalueiden määrä	4		
Kuumennustekniikka	Induktio		
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasemmalla edessä	21,0 cm	
	Vasemmalla takana	21,0 cm	
	Oikealla edessä	21,0 cm	
	Oikealla takana	21,0 cm	
Energiankulutus keittoaluetta kohti (EC electric cooking)	Vasemmalla edessä	172,6 Wh/kg	
	Vasemmalla takana	174,9 Wh/kg	
	Oikealla edessä	178,3 Wh/kg	
	Oikealla takana	174,9 Wh/kg	
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	175,2 Wh/kg		

EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat

Keittoalueeseen liittyvät energiamittaukset on merkitty rasteilla vastaaviin keittoalueisiin.

10.2 Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Kuumenna vettä vain tarvitsemasi määrän.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

11. 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.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	45
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	46
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	49
4. USO DIARIO.....	51
5. CONSEJOS.....	55
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	58
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	58
8. INSTALACIÓN.....	61
9. INFORMACIÓN TÉCNICA.....	63
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	64

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

Consulte en nuestro sitio web:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.aeg.com



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registreaeg.com



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.aeg.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.



Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad



Información general y consejos



Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. No toque las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.

- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.
- Deje un espacio de ventilación de 2 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella. La garantía

no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.

- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciérese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No preste atención al detector de tamaño.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.

- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.

- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

2.4 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

2.5 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

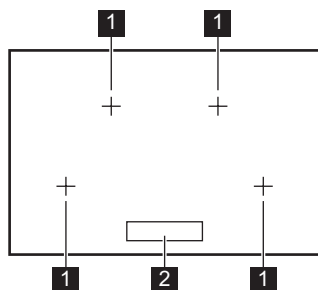
- Contacte con las autoridades locales para saber cómo deshacerse correctamente del aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

2.6 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

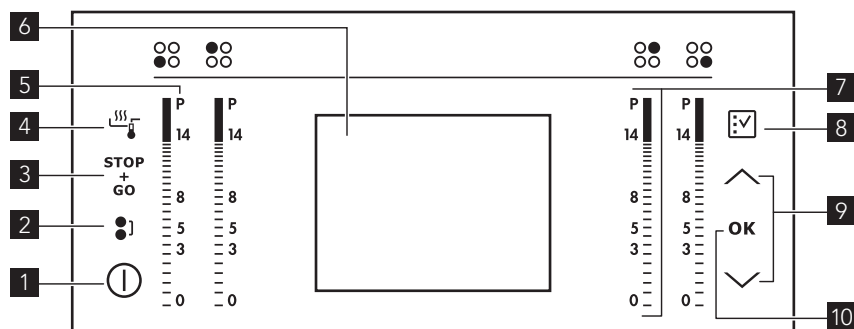
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Disposición de las zonas de cocción



- 1 Zona de cocción por inducción
- 2 Panel de control

3.2 Disposición del panel de control

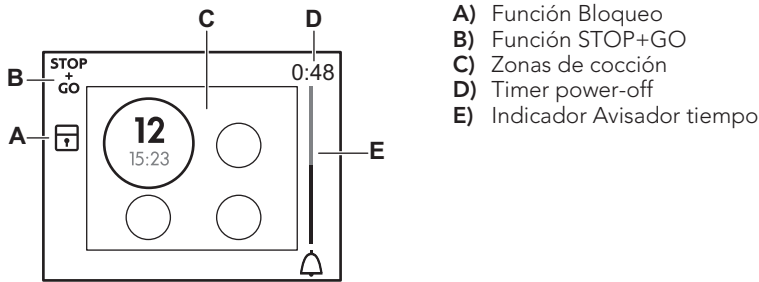


Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

Sensor	Función	Observaciones
1	①	ENCENDIDO/APAGADO Para activar y desactivar la placa.
2	⦿	Grill Function Para activar y desactivar la función.
3	STOP GO	STOP+GO Para activar y desactivar la función.
4	☼	Cook Assist Para activar la función.
5	P	Power Boost Para activar y desactivar la función.
6	-	Pantalla Para mostrar las funciones que están operativas.
7	-	Barra de control Para ajustar la temperatura.

	Sensor	Función	Observaciones
8		Avisador tiempo / Contador automático / Timer power-off	Para ajustar la función y bloquear / desbloquear el panel de control.
9		-	Para configurar los ajustes.
10	OK	-	Para confirmar los ajustes.

3.3 Pantalla



La zona de cocción en pantalla	Descripción
	La zona de cocción está en funcionamiento. Arriba: ajuste de calor, abajo: temporizador.
	La función Mantener caliente / STOP+GO está funcionando.
	Power Boost está en funcionamiento.
	Power Boost está en funcionamiento.
	Zona en ajuste.
	No hay ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Calentamiento automático está funcionando.

La zona de cocción en pantalla	Descripción
	OptiHeat Control. La zona de cocción está apagada. El tamaño y el color indican el calor residual: • Rojo grande: cocinando • Rojo brillante grande: mantener caliente • Rojo brillante pequeño: aún caliente • Blanco pequeño: zona de cocción fría

3.4 Calor residual



ADVERTENCIA!
Riesgo de quemaduras por calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el

proceso de cocción directamente en la base del recipiente, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor del mismo.

4. USO DIARIO



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Activación y desactivación

Toque ① durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción.

4.2 Apagado automático

La función desconecta automáticamente la placa siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Espere a que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.

- está utilizando utensilios de cocina no adecuados. Se ilumina el símbolo ? y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Tras un momento, la placa se apaga.

Relación entre el ajuste de calor y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:

Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga.
1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas
8 - 9	4 horas
10 - 14	1,5 hora

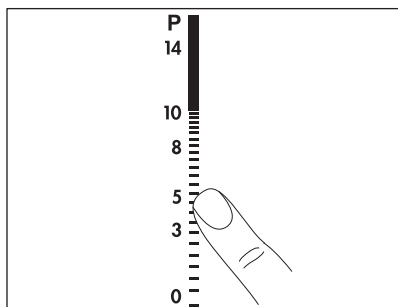
4.3 Seleccionar idioma

Para cambiar el idioma, encienda la placa de cocción con ① y pulse OK. Ajuste el menú de idioma con las flechas. Toque OK para confirmar. La pantalla muestra la lista de idiomas. Toque ^ o v para ajustar el idioma. Toque OK para confirmar.

4.4 Ajuste de temperatura

Para ajustar o cambiar la temperatura:

Toque la barra de control en el ajuste de temperatura adecuado o desplace el dedo a lo largo de la barra de control hasta llegar al ajuste de temperatura adecuado.



4.5 Uso de las zonas de cocción

Coloque el utensilio de cocina sobre la cruz / el cuadrado que figura en la superficie sobre la que cocina. Cubra por completo la cruz/el cuadrado. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. Puede cocinar con utensilios de cocina de mayores dimensiones utilizando dos zonas de cocción al mismo tiempo.

4.6 Grill Function



Use esta función con el Maxisense Plancha Grill¹⁾ accesorio.

Esta función conecta dos zonas de cocción izquierdas bajo el accesorio y funcionan como una sola.

Seleccione primero el ajuste de temperatura de las zonas de la izquierda.

Para activar la función: toque . Si desea ajustar o cambiar el nivel de calor, pulse uno de los sensores de control situados a la izquierda.

Para desactivar la función: toque .

Las zonas de cocción funcionan de manera independiente.

4.7 Calentamiento automático

Si activa esta función puede conseguir el ajuste de calor necesario en menos tiempo. La función establece la temperatura al valor más elevado por un cierto tiempo y, después, la baja al valor adecuado.



Para activar la función, la zona de cocción debe estar fría.

Para activar la función de una zona de cocción: toque **P**. Toque inmediatamente el ajuste de calor correcto. **A** se enciende.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

4.8 Power Boost

La función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función puede activarse para la zona de cocción por inducción solo un período de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción cambia automáticamente al nivel de calor más alto.



Consulte el capítulo "Información técnica".

Para activar la función de una zona de cocción: toque **P**. Se enciende **P** en el anillo. Conforme se calienta la zona, el color del anillo varía.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

4.9 Cook Assist

Esta función le permite seleccionar uno de los tres niveles para freír, que define la temperatura de los utensilios de cocina. La placa mantiene automáticamente la temperatura

¹⁾ El accesorio no se suministra con el aparato. Para obtener más información, póngase en contacto con su distribuidor local.

especificada al freír. Puede seleccionar la función para la zona de cocción delantera izquierda del aparato.

Símbolo	Nivel de fritura	Sugerencia de alimentos
	Nivel bajo	Huevos
	Nivel medio	Tortitas
	Nivel alto	Bistecs



PRECAUCIÓN!

Utilice sartenes laminadas solo con niveles de cocción bajo y medio para evitar daños y sobrecalentamiento de los utensilios de cocina.



No utilice ninguna tapa con la función.

Para activar la función:

1. Coloque una sartén vacía en la zona de cocción delantera izquierda.
2. Pulse .
3. Utilice  y  para elegir un nivel para freír. Confirme su selección con **OK**.
4. Espere hasta que el aparato detecte los utensilios de cocina.
5. Después de un tiempo puede elegir con  y  si desea utilizar la función de placa de grill Plancha.
6. Confirme su selección con **OK**.
7. Espere hasta que los utensilios de cocina alcancen la temperatura del nivel seleccionado para freír (la pantalla muestra la información).
8. Coloque el alimento en la sartén.

Para desactivar la función:

1. Toque **0** en la zona de cocción delantera izquierda.
2. Utilice  y  para indicar que desea desactivar la función.
3. Confirme su selección con **OK**.

Para ajustar la temperatura:

Si los resultados no están a la altura de sus expectativas, puede ajustar la temperatura para freír. La placa recuerda

su ajuste de temperatura para la próxima vez que lo utilice.

Para aumentar la temperatura: toque

. Se enciende .

Para reducir la temperatura: toque .

Se enciende .

Función de placa de grill Plancha

Esta función le permite utilizar la función Cook Assist con el accesorio Infinite Plancha de Electrolux o AEG. La función conecta dos zonas de cocción de la izquierda para la función Cook Assist de forma que funcionen como si fueran una.



Se tarda un poco más en calentar un utensilio de cocina de gran tamaño. La función calienta la Infinite Plancha durante unos 12 minutos y avisa cuando está lista.

4.10 Temporizador

Existen 3 funciones: Contador automático, Timer power-off y Avisador tiempo.



Contador automático

Puede utilizar esta función para supervisar la duración de funcionamiento de la zona de cocción. La función se inicia automáticamente y aparece bajo el valor de calor de la zona de cocción en la pantalla.

Para reiniciar la función: toque  para obtener el Contador automático .

Después seleccione la zona de cocción de la lista con las flechas y pulse **OK** para confirmar.

|>| Timer power-off

Puede utilizar esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción para un único proceso de cocción.

Para activar la función: toque  dos veces para obtener el Timer power-off

|>|. Después seleccione la zona de cocción de la lista con las flechas y pulse **OK** para confirmar. Ajuste el tiempo con

las flechas y pulse **OK** para confirmar. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y la zona de cocción se desactiva.

Para detener la señal acústica: toque .

Avisador tiempo

Para activar la función cuando la placa de cocción está desactivada: active la placa de cocción con ①. Toque  una vez para obtener el Avisador tiempo .

Para activar la función cuando la zona de cocción está funcionando: toque  tres veces para obtener el Avisador tiempo .

Para detener la señal acústica: toque .



La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

4.11 STOP+GO

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo.

Cuando la función está en marcha, no se puede cambiar el ajuste de temperatura.

La función no detiene las funciones del temporizador.

Para activar la función: toque . Se enciende .

Para desactivar la función: toque . Se enciende el ajuste de calor anterior.

4.12 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras funcionan las zonas de cocción. Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Para activar la función: toque  repetidamente hasta que aparezca la función de bloqueo en la pantalla. Toque

OK para confirmar.  se enciende. El temporizador se mantiene activo.

Para desactivar la función: toque . Se enciende el ajuste de calor anterior.



La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

4.13 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

Para activar la función: desactive la placa con ①. Cuando la placa se esté apagando, toque . La pantalla indica con un mensaje que la función está activa.

Para desactivar la función: active la placa con ①. Toque  y después **OK**.

Para anular la función para una sola vez: active la placa con ①. Toque  y  simultáneamente. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede poner en marcha el aparato. Cuando se desactiva la placa con ①, la función vuelve a funcionar.

4.14 Desactivación y activación del sonido

Encienda la placa de cocción. Toque **OK** y después ajuste el sonido con las flechas. Toque **OK** para confirmar. Ajuste la opción con las flechas. Toque **OK** para confirmar.

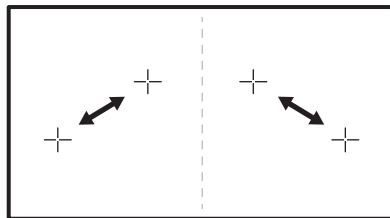
Mientras está activa la función, sólo se oye el sonido cuando:

- se toca ①
- el Avisador tiempo baja
- el Timer power-off baja
- se coloque algo en el panel de control.

4.15 Función Administrador de energía

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Consulte la ilustración.
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3.700 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a una sola fase supera 3.700 W.
- La función disminuye la potencia de las demás zonas de cocción conectadas a la misma fase.

- La pantalla de ajuste de calor para las zonas reducidas cambia entre dos niveles.



5. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Recipientes



En las zonas de cocción por inducción, la presencia de un fuerte campo magnético calienta los utensilios de cocina muy rápidamente.



Utilice las zonas de cocción con los utensilios de cocina adecuados.

Material de los utensilios de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El utensilio de cocina es indicado para cocinar por inducción si:

- puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua en una zona con el ajuste de calor máximo.
- el imán se adhiere a la base del utensilio de cocina.



La base del recipiente debe ser lo más gruesa y plana posible.

Medidas de los utensilios de cocina

Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina, pero hasta un cierto límite.

La eficacia de la zona de cocción está relacionada con el diámetro del recipiente. Un recipiente con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.



Consulte el capítulo "Información técnica".

5.2 Ruidos durante la utilización

Si escucha:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: utiliza la zona de cocción a temperaturas muy altas y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).

- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: cambios en el suministro eléctrico.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Los ruidos son normales y no indican fallo alguno de la placa.

5.3 Öko Timer (temporizador Eco)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de

calentamiento y de la duración de la cocción.

5.4 Ejemplos de aplicaciones de cocción

La relación entre el ajuste de calor y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de calor, no es proporcional al aumento del consumo de potencia de la zona de cocción. Significa que la zona de cocción con el ajuste de calor medio usa menos de la mitad de su potencia.



Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 3	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 3	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
3 - 5	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias.
5 - 7	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añadir varias cucharadas de líquido.
7 - 9	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
7 - 9	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
9 - 12	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
12 - 13	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. La función Power está activada.		

5.5 Consejos para la función Cook Assist

Para obtener los mejores resultados con la función:

- Inicie la función con la placa fría (no es necesario calentar manualmente los utensilios de cocina).
- Utilice utensilios de cocina de acero inoxidable con fondo "sandwich".
- No utilice utensilios de cocina con el fondo repujado.

Ejemplos de aplicaciones de cocción para la función

Los datos de la tabla muestran ejemplos de alimentos para cada nivel de freír. La cantidad, el grosor, la calidad y la temperatura (es decir, si están congelados o no) de los alimentos influyen en el nivel adecuado para freírlos. Elija el ajuste y el nivel para freír adecuados a sus sartenes y hábitos de cocina.

Nivel de fritura	Sugerencia de alimentos	Usar para preparar
	Huevos	Huevos fritos, tortillas, torrijas, filetes de pescado, verduras
	Tortitas	Tortitas, barritas de pescado, alimentos congelados, alimentos empanados, filetes en su punto
	Filetes	Filetes poco hechos

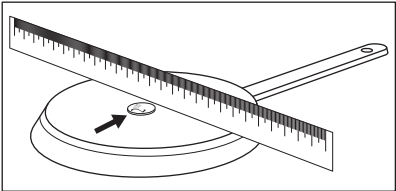


Los diferentes tamaños de las sartenes pueden requerir diferentes tiempos de calentamiento. Las sartenes pesadas guardan más calor que las ligeras, pero tardan más tiempo en calentarse.

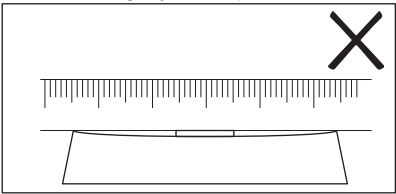
5.6 Recipientes correctos para la función Cook Assist

Use únicamente recipientes de fondo plano. Para comprobar si el recipiente es correcto:

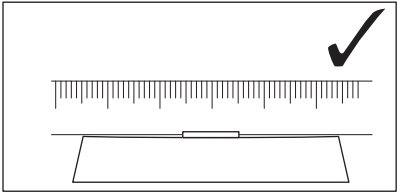
1. Coloque el utensilio de cocina boca abajo.
2. Coloque una regla en el fondo de la sartén.
3. Intente colocar una moneda de 1 o 2 céntimos de euro (o una moneda similar) entre la regla y el fondo del recipiente.



- a. El recipiente no es correcto si puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



- b. El recipiente es correcto si puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

6.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que

contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa. Coloque el rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando la placa se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente. Después de limpiarla, seque la placa con un paño suave.
- La superficie de la placa tiene hendiduras horizontales. Limpie la placa con un paño humedecido y detergente con un suave movimiento de izquierda a derecha. Después de limpiarla, seque la placa con un paño suave de izquierda a derecha.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.

Problema	Posible causa	Solución
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
		Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	STOP+GO está funcionando.	Consulte "Uso diario".
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
Indicador de calor residual no cambia de color.	La zona no ha estado encendida el tiempo suficiente para activar la función.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Calentamiento automático no funciona.	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe suficientemente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	Administrador de energía está funcionando.	Consulte "Uso diario".
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas traseras si fuera posible.
La retroiluminación está encendida pero el contraste de pantalla es defectuoso.	Hay un utensilio de cocina caliente en la pantalla.	Quite el objeto y deje que la placa se enfríe lo suficiente. Si el contraste no está claro, consulte al Centro de servicio técnico.

Problema	Posible causa	Solución
No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas.	Active las señales. Consulte "Uso diario".
Se enciende II con texto.	Apagado automático está en funcionamiento.	Apague la placa y vuelva a encenderla.
 se enciende.	Dispositivo de seguridad para niños o la función Bloqueo está activada.	Consulte "Uso diario".
Se enciende ? .	No hay ningún recipiente sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado. Consulte el capítulo "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. Consulte el capítulo "Información técnica".
	El utensilio de cocina no cubre la cruz/el cuadrado.	Cubra por completo la cruz/el cuadrado.
E y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Desenchufe la placa de la toma de corriente durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer E , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se enciende E4 .	Se ha producido un fallo en la placa porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. Apagado automático y la protección contra sobrecalentamientos de las zonas están activos.	Apague la placa. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece. Indicador de calor residual puede permanecer encendido. Deje que el utensilio de cocina se enfríe suficientemente. Compruebe si el utensilio de cocina es compatible con la placa. Consulte el capítulo "Consejos".

7.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de datos técnicos. Facilite también el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que ha

manejado la placa adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio o el distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

8. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie

8.2 Placas empotradas

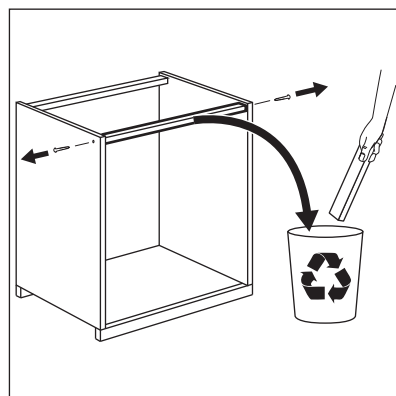
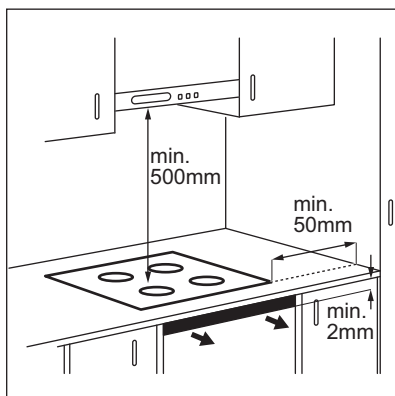
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben

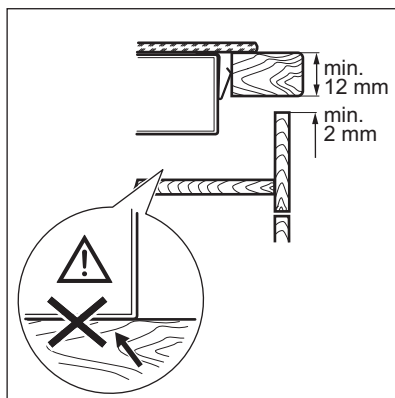
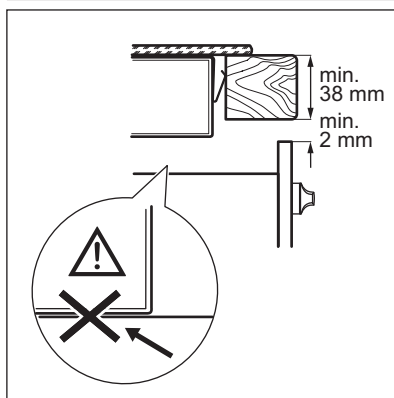
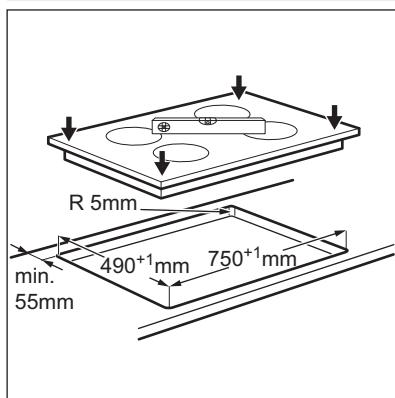
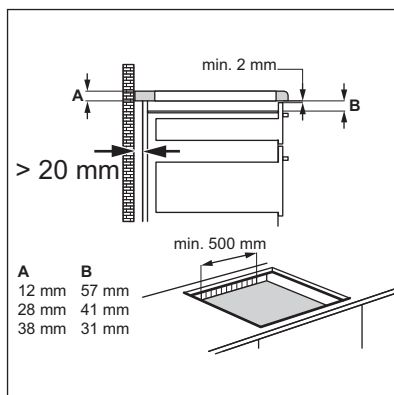
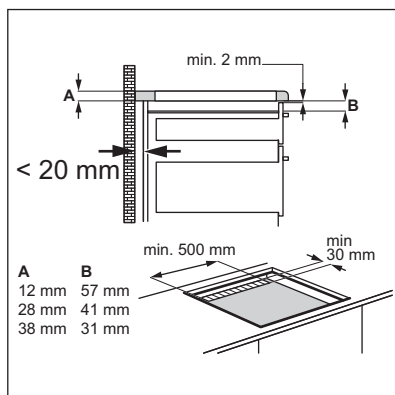
utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

8.3 Cable de conexión

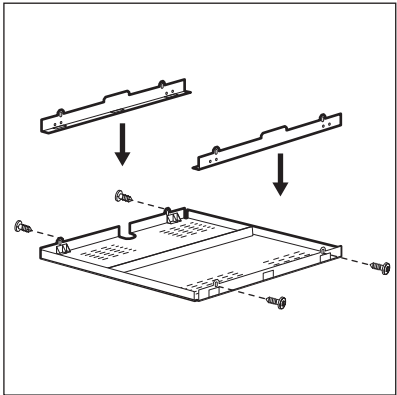
- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado utilice el siguiente (o superior) cable de alimentación: H05BB-F Tmax 90°C. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

8.4 Montaje





8.5 Caja de protección



Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional) no son necesarios el espacio de ventilación frontal de 2mm y el suelo protector directamente por debajo del aparato. El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.



No se puede utilizar la caja de protección si se instala la placa de cocción encima de un horno.

9. INFORMACIÓN TÉCNICA

9.1 Placa de características

Modelo HK894400FG
Tipo 58 GBD C3 AU
Inducción 7.4 kW
Nº ser.
AEG

Número de producto (PNC) 949 595 289 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabricado en Alemania
7.4 kW



9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	Función Power [W]	Función Power duración máxima [min]	Diámetro de los utensilios de cocina [mm]
Anterior izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Posterior izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Anterior derecha	2300	3200	10	125 - 210
Posterior derecha	2300	3200	10	125 - 210

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las dimensiones del utensilio de cocina.

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al indicado en la tabla.

10. EFICACIA ENERGÉTICA

10.1 Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo		HK894400FG
Tipo de placa de cocción		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de calentamiento		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior izquierda	21,0 cm
	Posterior izquierda	21,0 cm
	Anterior derecha	21,0 cm
	Posterior derecha	21,0 cm
Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior izquierda	172,6 Wh / kg
	Posterior izquierda	174,9 Wh / kg
	Anterior derecha	178,3 Wh / kg
	Posterior derecha	174,9 Wh / kg
Consumo de energía por de la placa de cocción (EC electric hob)		175,2 Wh / kg

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos - Parte 2: Placas de cocción - Métodos de medición del rendimiento

Las mediciones de energía referidas al área de cocción se identifican mediante las cruces de las zonas de cocción respectivas.

10.2 Ahorro de energía

Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.aeg.com/shop



867312953-A-472014